

RESUMEN

La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos, que pretende dar una respuesta a un tipo de viajero cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culinarios de la zona geográfica que visita. El objetivo de esta investigación, es presentar una nueva oferta gastronómica mediante la utilización de ingredientes autóctonos del Cantón Tena, para de esta manera generar el aprovechamiento de los recursos existentes, la cual permitirá fomentar el desarrollo económico y turístico, además de presentar una diversificación de la oferta de productos gastronómicos a los turistas que visitan la zona. Bajo estas especificaciones el presente escrito está sustentado en la Teoría de la Ventaja Competitiva de Porter, a través de la aplicación de la ventaja por diferenciación, estrategia que permitió generar un producto culinario diferente de los demás cantones de la provincia de Napo, ofreciendo algo innovador dentro del servicio de alimentación en la zona. Se muestra una propuesta, donde se realizó una nueva cartera de productos gastronómicos, que demuestran que efectivamente se puede generar algo nuevo, mediante la utilización de los ingredientes propios del lugar, aportando así a que el cantón Tena se diferencie de otros lugares y fomente la actividad turística por medio de la gastronomía.

Palabras clave

- **GASTRONOMÍA**
- **INGREDIENTES AUTÓCTONOS**
- **DIVERSIFICACIÓN**
- **VENTAJA COMPETITIVA**
- **DIFERENCIACIÓN**

ABSTRACT

Gastronomy is becoming one of the key factors of attraction to define the competitiveness of tourist destinations, which aims to respond to a type of traveler increasingly identified with the search for the autochthonous and culinary elements of the geographical area you visit. The objective of this research is to present a new gastronomic offer through the inclusion of local ingredients from Tena Canton, in order to generate the use of existing resources, which will allow promoting economic and tourist development, as well as presenting a diversification of the offer of gastronomic products to tourists visiting the area. Under these specifications, this article is based on Porter's Competitive Advantage Theory, through the application of the advantage of differentiation, a strategy that allowed generating a culinary product different from the other cantons of the Napo province, offering something innovative within the food service in the area. A proposal is shown, where a new portfolio of gastronomic products was made, showing that something new can be generated through the use of the local ingredients, thus contributing to the Tena canton being different from other places and promoting the tourist activity through gastronomy

KEY WORDS

- **GASTRONOMY**
- **AUTOCHTHONOUS INGREDIENTS**
- **DIVERSIFICATION OF THE OFFER**
- **COMPETITIVE ADVANTAGE**
- **DIFFERENTIATION**