

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA

Trabajo de titulación para la obtención del Título de Ingeniero en Gastronomía

Título: Estudio de la cultura gastronómica del Cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico Gastronómico mediante la creación de una guía gastronómica

Autor:

Andrea Viviana Miño Vargas

Diego Andrés Arteaga Chaquina

Tutor:

Mgst. Luis Alberto Llerena

Quito – Ecuador

marzo 2022

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister. Juan Francisco Romero

Director de la Escuela de Administración de Empresas Gastronómicas

Presente.

Yo, LUIS ALBERTO LLERENA, Director del Trabajo de Titulación realizado por ANDREA VIVIANA MIÑO VARGAS Y DIEGO ANDRÉS ARTEAGA CHAQUINGA, estudiantes de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado **“Estudio de la cultura gastronómica del cantón tena, provincia de napo para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico mediante la creación de una guía gastronómica”**, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



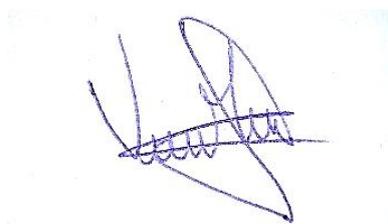
Magister Luis Alberto Llerena

Director del Trabajo de Titulación

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “**Estudio de la cultura gastronómica del cantón tena, provincia de napo para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico mediante la creación de una guía gastronómica**”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.



Andrea Viviana Miño Vargas

No. de cédula de ciudadanía: 1727299693

Quito, 04 de marzo del 2022

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación **“Estudio de la cultura gastronómica del cantón tena, provincia de napo para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico mediante la creación de una guía gastronómica”**, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.



Diego Andrés Arteaga Chaquinga

No. de cédula de ciudadanía: 1501098576

Quito, 04 de marzo del 2022

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer principalmente a Dios, quien nos ha ido guiando a través de nuestras vidas y a través del trabajo de titulación, por abrirnos las puertas para poder estudiar la carrera de gastronomía y por darnos la oportunidad de culminar nuestra carrera.

También queremos agradecer a nuestras familias, quienes han ido apoyándonos en este proceso desde el principio y que nos han acompañado a lo largo de la investigación; por estar siempre dispuestos a ayudar y por apoyarnos físicamente, económicamente y emocionalmente.

Quiero agradecer a mi familia, a la familia Miño Vargas por siempre apoyarme en mis proyectos y acompañarme en todo. Agradezco a mis papás por ser quienes me han guiado a lo largo de mi vida, por ser la razón principal de mis esfuerzos y por ser mi mayor soporte en la vida. Agradezco a mis hermanos por ser los hombres que me han enseñado el valor de tener una familia que te apoye y te impulse a ser mejor.

DEDICATORIAS

Queremos dedicar este trabajo a nuestras familias, quienes han ido apoyándonos en este proceso desde el principio y que nos han acompañado a lo largo de la investigación; por estar siempre dispuestos a ayudar y por apoyarnos físicamente, económicamente y emocionalmente.

Dedicamos este trabajo de titulación a todas aquellas personas que han formado parte del mismo, directa o indirectamente, que han ayudado en la culminación de este proyecto.

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	i
CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO	ii
CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
DEDICATORIAS	v
ÍNDICE GENERAL.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE CUADROS	vii
ÍNDICE DE FIGURAS/GRÁFICOS ESTADÍSTICOS	xi
RESUMEN	xiii

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1 Planteamiento del problema	1
1.2 Justificación	3
1.3 Objetivos de la investigación	5
1.3.1 Objetivo general	5
1.3.2 Objetivos específicos	5
CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes de la investigación	6
2.2 Bases teóricas	8
2.2.1 Cultura gastronómica	8
2.2.2. Cultura gastronómica en la Amazonía ecuatoriana	9
2.2.3 Cultura gastronómica del Tena, provincia de Napo	10
2.2.4 Patrimonio Cultural	12
2.3 Marco contextual	13
2.3.1 Localización del Cantón Tena.	14
2.4 Marco legal	15
CAPITULO III	18

vi

MARCO METODOLÓGICO	18
3.1. Paradigma	18
3.2. Enfoque metodológico	19
3.3. Métodos auxiliares	19
3.4. Nivel de investigación	20
3.5. Diseño de investigación	21
3.6. Población y muestra	21
3.6.1. Población	21
3.6.2. Unidad de análisis	21
3.6.3. Muestra	22
3.7. Técnicas e instrumentos	23
3.7.2. Encuesta	24
3.7.3. Ficha de observación	24
3.8 Validación de instrumentos	25
CAPÍTULO IV	26
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	26
4.1. Relevancia de la cultura gastronómica del Cantón Tena para su desarrollo turístico	26
4.1.1. Análisis de documentos	27
4.1.2. Datos culturales del cantón Tena	27
4.1.3. Cultura	28
4.2 Lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del cantón Tena	29
4.2.1. Preparaciones y productos autóctonos del cantón Tena	30
4.2.2. Lugares de expendio de comida típica del cantón Tena	50
4.3 Aceptación de la guía gastronómica del cantón Tena	67
4.3.1 Encuestas	67
4.4 Guía gastronómica del cantón Tena	100
CAPÍTULO V	105
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	105
5.1. Conclusiones	105
5.2. Recomendaciones	106

REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍAS	109
Bibliografía física (fuentes impresas)	109
Bibliografía digital (fuentes de internet)	110
ANEXOS.....	113
Anexo 1. Glosario de términos	113
Anexo 2. Cuadro de operacionalización de variables.	114
Anexo 3. Mapa geográfico ecuador.	115
Anexo 4. Mapa geográfico napo.	115
Anexo 5. Mapa geográfico del cantón Tena.	116
Anexo 6. Árbol de problemas.	116
Anexo 7. Cuestionario de encuestas.	117
Anexo 8. Guion Entrevista Ficha de Observación.	119
Anexo 9. Validación de instrumentos.....	120
Anexo 10. Juicio de expertos.	121

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Análisis de documentos	27
Tabla 2. Bandeja de cachama ahumada	30
Tabla 3. Caldo de gallina criolla	31
Tabla 4. Caldo de carachama	32
Tabla 5. Chicha de chonta	33
Tabla 6. Chicha de yuca	34
Tabla 7. Maito de tilapia	35
Tabla 8. Maito de bagre.....	36
Tabla 9. Maito de jandia	37
Tabla 10. Maito de bocachico.....	38
Tabla 11. Maito de mota	39
Tabla 12. Maito de pollo	40
Tabla 13. Maito de menudencia.....	41
Tabla 14. Maito de gallina criolla.....	42
Tabla 15. Maito de chontacuro	43

Tabla 16. Pincho de chontacuro	44
Tabla 17. Pollo ahumado	45
Tabla 18. Seco de gallina criolla	46
Tabla 19. Tilapia frita	47
Tabla 20. Tilapia asada	48
Tabla 21. Guayusa	49
Tabla 22. Alymicuna Sachasamay	50
Tabla 23. Mishki Maito	51
Tabla 24. Llaky Panka	52
Tabla 25. Alli Micuna Ñambi	53
Tabla 26. Bijao Restaurant.....	54
Tabla 27. Kukupitzu.....	55
Tabla 28. Mujeres Sinchi Doña Gladys.....	56
Tabla 29. Mujeres Sinchi Doña Soñita.....	57
Tabla 30. Mujeres Sinchi Doña Nadia.....	58
Tabla 31. Mujeres Sinchi Doña Elena.....	59
Tabla 32. Mujeres Sinchi Doña María.....	60
Tabla 33. Mujeres Sinchi Doña Martha.....	61
Tabla 34. Mujeres Sinchi Doña Zoila	62
Tabla 35. Sabromaito	63
Tabla 36. Kukupitzu 2	64
Tabla 37. Laguna Azul.....	65
Tabla 38. Paradero Paquisha	66
Tabla 39. Edad de los encuestados	67
Tabla 40. Ocupación de los encuestados	68
Tabla 41. Residencia morador Cantón Tena	69
Tabla 42. Conocimiento del maito de tilapia	69
Tabla 43. Conocimiento del maito de pollo	70
Tabla 44. Conocimiento del maito de chontacuro	71
Tabla 45. Conocimiento del caldo de gallina criolla	72
Tabla 46. Conocimiento del seco de guanta	73
Tabla 47. Conocimiento del pincho de chontacuro	74
Tabla 48. Conocimiento del agua de guayusa	75

Tabla 49. Conocimiento de la chicha de yuca	76
Tabla 50. Conocimiento de la chicha de chonta.....	77
Tabla 51. Conocimiento del caldo de carachama	78
Tabla 52. Frecuencia de consumo de platos típicos del cantón Tena	80
Tabla 53. Importancia de la creación de una guía gastronómica.....	81
Tabla 54. Importancia de añadir un mapa gastronómico a la guía	82
Tabla 55. Importancia de añadir lugares de expendio de comida típica del Cantón Tena a la guía gastronómica.....	82
Tabla 56. Importancia de añadir recetas estándar a la guía gastronómica	83
Tabla 57. Importancia de añadir la historia del Cantón Tena a la guía gastronómica	84
Tabla 58. Importancia de añadir la historia de los platos típicos en la guía gastronómica	85
Tabla 59. Importancia de añadir la descripción de los productos autóctonos en la guía gastronómica	86
Tabla 60. Conocimiento del mercado artesanal del Cantón Tena	88
Tabla 61. Conocimiento del mercado central del Cantón Tena	88
Tabla 62. Conocimiento del restaurante Biajo del Cantón Tena	89
Tabla 63. Conocimiento del balneario Las Sogas del Cantón Tena	90
Tabla 64. Conocimiento de otro lugar de expendio de comida típica del Cantón Tena	91
Tabla 65. Mejoría en el sabor de los platos típicos del Cantón Tena	93
Tabla 66. Mejoría de la textura de los platos típicos del Cantón Tena.....	93
Tabla 67. Mejoría de la presentación de los platos típicos del Cantón Tena	94
Tabla 68 . Conocimiento sobre la cultura gastronómica del cantón Tena	96
Tabla 69. Pluriculturalidad del Cantón Tena	97
Tabla 70 . Existencia de explotación acertada de la cultura gastronómica del cantón Tena	98
Tabla 71 . Apropiaada atención al cliente por parte de los lugares de expendio	99

ÍNDICE DE FIGURAS/GRÁFICOS ESTADÍSTICOS

Gráfico 1. Mapa del cantón Tena	15
Gráfico 2. Edad de los encuestados	67
Gráfico 3. Ocupación de los encuestados	68
Gráfico 4. Residencia morador Cantón Tena	69
Gráfico 5. Conocimiento del Maito de Tilapia.....	70
Gráfico 6. Conocimiento del Maito de Pollo	71
Gráfico 7. Conocimiento del Maito de Chontacuro	72
Gráfico 8. Conocimiento del Caldo de gallina criolla.....	73
Gráfico 9. Conocimiento del Seco de guanta	74
Gráfico 10. Conocimiento del Pincho de chontacuro	75
Gráfico 11. Conocimiento del agua de Guayusa	76
Gráfico 12. Conocimiento de la Chicha de yuca	77
Gráfico 13. Conocimiento de la Chicha de chonta	78
Gráfico 14. Conocimiento del Caldo de carachama.....	79
Gráfico 15. Frecuencia de consumo de platos típicos del Cantón Tena	80
Gráfico 16. Importancia de la creación de una guía gastronómica	81
Gráfico 17. Importancia de añadir un mapa gastronómico a la guía.....	82
Gráfico 18. Importancia de añadir lugares de expendio de comida típica del Cantón Tena a la guía gastronómica.....	83
Gráfico 19. Importancia de añadir recetas estándar a la guía gastronómica ...	84
Gráfico 20. Importancia de añadir la historia del Cantón Tena a la guía gastronómica	85
Gráfico 21. Importancia de añadir la historia de los platos típicos en la guía gastronómica	86
Gráfico 22. Importancia de añadir la descripción de los productos autóctonos en la guía gastronómica.....	87
Gráfico 23. Conocimiento del mercado artesanal del Cantón Tena	88
Gráfico 24. Conocimiento del mercado central del Cantón Tena	89
Gráfico 25. Conocimiento del restaurante Biajo del Cantón Tena.....	90
Gráfico 26. Conocimiento del balneario Las Sogas del Cantón Tena	91
Gráfico 27. Conocimiento de otro lugar de expendio de comida típica del Cantón Tena	92

Gráfico 28. Mejoría en el sabor de los platos típicos del Cantón Tena	93
Gráfico 29. Mejoría de la textura de los platos típicos del Cantón Tena	94
Gráfico 30. Mejoría de la presentación de los platos típicos del Cantón Tena	95
Gráfico 31. Conocimiento sobre la cultura gastronómica del cantón Tena	96
Gráfico 32. Pluriculturalidad del Cantón Tena	97
Gráfico 33. Existencia de explotación acertada de la cultura gastronómica del cantón Tena	98
Gráfico 34. Apropiada atención al cliente por parte de los lugares de expendio	99
Gráfico 35. Portada página web	101
Gráfico 36. Secciones página web.....	101
Gráfico 37. Platos típicos del cantón Tena, página web	102
Gráfico 38. Guía gastronómica, página web	103
Gráfico 39. Platos favoritos, página web.....	103
Gráfico 40. Platos recomendados, página web	104
Gráfico 41. Contactos página web	104

RESUMEN

La presente investigación tiene la finalidad de estudiar la cultura gastronómica del cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico mediante la creación de una guía gastronómica; este lugar fue seleccionado con el fin de fomentar e incrementar el conocimiento de la cultura gastronómica del Tena, Hoy en día existen varias guías gastronómicas de otros cantones y provincias, por eso es importante crear una guía gastronómica del Tena.

Para el desarrollo del presente trabajo de titulación se escogió el método mixto es decir combina aspectos cualitativos y cuantitativos, se utilizó dos técnicas y sus instrumentos como son las fichas de observación y las encuestas las cuales ayudaron a recolectar los datos necesarios en la que se concluyó que una guía gastronómica favorecerá en el fortalecimiento tanto en sector turístico como en el sector gastronómico del Cantón.

En esta ciudad existen varios lugares de expendio de platos típicos elaborados con productos propios de la Amazonía ecuatoriana. En la guía gastronómica constan cada uno con el listado de los platos que caracterizan a cada restaurante con la finalidad de proporcionar a los turistas la información de la cultura gastronómica de la ciudad del Tena.

La información se obtuvo con fichas de observación y encuestas aplicadas a los dueños de los locales y a los habitantes del lugar. Para el desarrollo del presente trabajo de titulación se escogió el método mixto es decir se combinó aspectos cualitativos y cuantitativos, se concluye que si es factible la creación de una guía gastronómica destacando lo típico y lo ancestral de los platos que se preparan en la ciudad del Tena.

Palabras clave:

Guía gastronómica, turismo, cultura gastronómica, cantón Tena

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

La presente investigación pretende mostrar información sobre la cultura gastronómica del Cantón Tena Provincia de Napo, ya que hay un déficit en conocimientos del lugar, su cultura, su oferta en restauración (alimentos y bebidas) y sitios turísticos. La investigación tiene como objetivo principal el dar a conocer la cultura gastronómica del Tena para su desarrollo, mediante una guía gastronómica, el cantón Tena es la capital de la provincia de Napo, la cual cuenta por sí sola con una amplia variedad de platos típicos que deberían ser explotados para mejorar el turismo.

En el actual trabajo se encontrará también el desarrollo de una guía gastronómica, la cual incluirá: fotos, datos informativos, lugares de expendio, promoción turística, sostenibilidad, beneficiarios, trabajo de comunidades, productos autóctonos, precios, mapa de restaurantes, etc. De esta manera se podrá fortalecer el crecimiento del conocimiento de la cultura gastronómica del Tena, lo cual beneficia tanto al cantón, sus comunidades y su economía, como a nivel nacional.

1.1 Planteamiento del problema

Para definir la orientación de este estudio se debe tomar en cuenta que: “La gastronomía se puede definir como un conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con ingredientes, recetas, técnicas culinarias y su evolución a través de la historia” (Colom, 2018, p.4)

La gastronomía es uno de los principales ejes de distribución de alimentos y bebidas necesarias para satisfacer una necesidad fisiológica en una región o país, ya que se trata de una de las necesidades más indispensables valoradas por las personas que lo visitan. De este modo, la gastronomía es un elemento de mayor tradición mundial, atrayendo receptores y visitantes con un alto porcentaje, así es como nace el primer lugar de expendio de estos productos, las salidas a comer tienen una larga historia. (Cuevas, 2013)

La cocina americana posee mucha historia y tradiciones que la han llevado a ser una de las gastronomías más reconocidas en el mundo.

Díaz (2016) afirma que “Durante la época de la colonia la gastronomía se basaba en la caza para conseguir las proteínas y a esto se le agregaban las nuevas preparaciones de estas partes del mundo” (p.25). Con la curiosidad y la exploración de estas preparaciones se comenzaron a desarrollar nuevos productos como aceites y grasas vegetales, nuevos tipos de carne y bebidas alcohólicas.

Tomando en cuenta el objetivo principal de la investigación, en Ecuador, sobre todo en las grandes ciudades, la cocina es variada y las técnicas y productos que se utiliza también lo son, es por ello que, si bien lo que más se destaca en la presente investigación, es la cocina ecuatoriana amazónica, una cocina criolla basada en el arroz, yuca, verde, pescado e infusiones.

Es así como en este marco es oportuno acotar, que:

La gastronomía ecuatoriana es una combinación de las culturas antiguas del país y de las influencias europeas, por lo que el turismo también se asocia a la oportunidad de conocer los platos típicos del Ecuador, junto a sus bellos destinos turísticos. Al recorrer Ecuador, el turista puede encontrar una gastronomía que ofrece una gran variedad de platos con distintas combinaciones de ingredientes, gracias a que el país se divide en cuatro regiones que presentan costumbres y hábitos de cocina diferentes. (Gallegos, 2015)

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Así mismo, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros, lo que atrae sin duda a visitantes locales y extranjeros (Guevara, 2018).

Es aquí donde se hace énfasis ya que se tomará en cuenta los productos, técnicas y platos típicos de la provincia de Napo cantón Tena para el desarrollo de esta investigación debido al desconocimiento de la gastronomía por parte de la población al encontrarse en un lugar no muy visitado, también por la falta de promoción turística y gastronómica de este sitio, pero sumamente importante por

su gran identidad gastronómica nacional la cual contiene técnicas sencillas y autóctonas para estos tiempos.

Por lo que es importante dar a conocer más sobre la gastronomía del Cantón Tena por su relevancia que tiene dentro de los demás tipos de cocina que tenemos en nuestro país, pero sumamente importante por los años de tradición que tiene la misma. De esta manera la guía gastronómica podrá cubrir todas estas necesidades de información y conocimiento,

En coherencia con lo expuesto en el planteamiento, se formulan las siguientes interrogantes:

¿Por qué no se ha estudiado la cultura gastronómica del cantón Tena, provincia de Napo para el fortalecimiento del sector turístico mediante la creación de una guía gastronómica?

¿Cómo se debe analizar la cultura gastronómica del Cantón Tena para impulsar el turismo?

¿Por qué no se ha caracterizado a los lugares de expendio y a los productos con los que se preparan platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena?

Por lo propuesto este trabajo se acoge a la línea de investigación ya que se realizará a fondo un estudio sobre la cultura gastronómica del Cantón Tena siendo esta importante para el fortalecimiento turístico gastronómico del Cantón. Conforme a los argumentos propuestos, la presente investigación se centra en la Investigación de la cultura gastronómica del Cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico, dicha investigación se llevará a cabo en la ciudad de Quito, Ecuador, para el período del 2019-2021.

1.2 Justificación

En la actualidad existe desconocimiento de las culturas gastronómicas de nuestro país ya que se da acogida a culturas nuevas o en tendencia por lo que se ha dejado de lado las propias culturas, por lo cual es de carácter importante rescatar cada una de ellas para el fortalecimiento y difusión del país como potencia gastronómica cultural ya que posee un amplio y variado menú por nuestra mezcla de culturas, productos y regiones.

Por lo cual se realizará el estudio de la cultura gastronómica del Cantón Tena, Provincia de Napo para dar introducción al rescate de dicha cultura gastronómica, también para usarlo para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico de la provincia mostrando la gran variedad de productos y platos que se expenden en este cantón.

La presente investigación pretende dar a conocer la cultura gastronómica del Cantón Tena mediante una guía gastronómica, para que esta sea considerada como un recurso cultural significativo, Esto será de mucha ayuda para la formación académica y profesional de los futuros estudiante, tanto como para la población que desee conocer más sobre la gastronomía de este cantón; dará más conocimientos generales, turísticos, sociales, gastronómicos, etc.

De esta manera se pretende desarrollar una guía que tenga como bases otras guías ya existentes para que esta tenga sentido y criterio dentro de las necesidades de conocimiento que están afectando a la cultura gastronómica del Tena y así lograr que no solo el cantón sea reconocido gracias a su gastronomía, sino el país, ya que se el turismo es parte del Ecuador.

Según Rivera (2009):

Hoy nos centramos en estudiar la alimentación del ser humano desde sus inicios, y en el problema del consumo de la comida típica de cada región, ya que conforme van pasando los años se van perdiendo las costumbres, sabiendo que la alimentación es una necesidad muy importante en la vida de cada ser humano. (p.67)

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Estudiar la cultura gastronómica del cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico mediante la creación de una guía gastronómica

1.3.2 Objetivos específicos

1. Analizar la relevancia de la cultura gastronómica del Cantón Tena para su desarrollo turístico.
2. Caracterizar los lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena.
3. Determinar la aceptación de la guía gastronómica del cantón Tena
4. Realizar una guía gastronómica de los platos típicos del cantón Tena para el fortalecimiento del sector turístico

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Según Montenegro (2019) en su investigación titulada 'Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel, provincia Bolívar en el 2019', presenta la manera en que las rutas gastronómicas han ido adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, ya que ayuda a incentivar el turismo en base a preparaciones típicas y productos endógenos de un lugar; a través de una ruta gastronómica se puede conocer cultura e historia de los pueblos, además de proporcionar sabores y aromas únicos.

A la vez la metodología empleada fue cualitativa; con un enfoque fenomenológico utilizando métodos auxiliares como el inductivo, investigación acción, teoría fundamentada. Como resultado se obtiene una ruta gastronómica en el cantón San Miguel, la cual brindaría la oportunidad de incrementar el desarrollo culinario e involucrar a expendedores de comida típica, activando la economía del lugar y contribuyendo a mejorar significativamente la calidad de vida de sus habitantes, también llegando a la conclusión que una ruta gastronómica es una herramienta para difundir información sobre productos y platos típicos de este lugar.

La investigación de Montenegro aporta información significativa en base a la importancia de crear una guía gastronómica, ya que a través de esta se puede lograr el desarrollo turístico de diferentes lugares, en este caso de Tena; no siendo solo importante por el estudio de la cultura, pero también para saber utilizar recursos para beneficio de cantón.

Según Aldas, Carvajal (2020) en su investigación titulada 'Creación de una ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono - distrito metropolitano de Quito' se presenta que las rutas gastronómicas han ido ganando un lugar importante en el mundo considerando que son

elementos importantes para los procesos de planificación, coordinación de la gastronomía y el turismo, provocando un realce para incentivar el turismo.

Se empleó una metodología cualitativa; con un enfoque metódico utilizando métodos auxiliares como la observación, investigación de campo, además la técnica utilizada para la recolección de información son El resultado obtenido es una ruta turística gastronómica. También se concluye que la ruta turística gastronómica es importante para dar un valor agregado a la gastronomía de la parroquia, logrando el fortalecimiento en las actividades económicas y productivas del sector.

La investigación de Aldas, Carvajal aporta información significativa en base a la importancia de crear una guía gastronómica, ya que a través de una ruta gastronómica se puede conocer cultura e historia de los pueblos, lo cual permite resaltar la intención de dar a conocer los platos típicos, lugares, productos, entre otra información, del cantón Tena.

Según Fuertes (2021) en su investigación titulada 'Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe' presenta la importancia de aplicar una guía gastronómica como aporte significativo para el desarrollo cultural gastronómico de una comunidad, detallando también el valor único de destacar los platos típicos de una región.

Esta investigación fue de tipo cualitativo con diseño campo descriptiva con apoyo de una revisión documental, también se aplicó como técnica la entrevista; lo cual da como resultado la guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe, enmarcada por tendencias culturales, la cual brindará la oportunidad de incrementar el desarrollo turístico gastronómico involucrando a expendedores de comida típica y productores de materia prima para la elaboración de preparaciones tradicionales, activando la economía del cantón.

La investigación de Fuertes aporta información significativa en base a la importancia de crear una guía gastronómica, ya que explica la necesidad y el aporte que brinda a la comunidad de Tena a través de esta, también permite

conocer la importancia de presentar los platos típicos de una región como principal aporte turístico para el cantón Tena.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Cultura gastronómica

Antes de efectuar una conceptualización de lo que se comprende como cultura gastronómica es necesario, efectuar un síntesis y desarrollo del concepto de cultura debido a la complejidad del mismo y para ello se recurrirá a algunos documentos que permitan especificarlo.

Una de las definiciones de cultura la describe como: “la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2007 citado en Ochoa & Santamaría, 2012). Esto permite comprender que la cultura predomina el ejercicio de nuestras acciones, debido a una serie de elementos que han sido interiorizados a lo largo de la vida.

A partir de esta definición se puede proseguir en cuanto al concepto de cultura gastronómica. Ochoa y Santamaria (2012) sintetizan el concepto de cultura gastronómica a partir de un sentido del gusto, condición social, capitales adquiridos, ubicación geográfica, esto quiere decir que todos los elementos que componen la identidad son interiorizados con el propósito de que a partir de lo adquirido uno pueda comprender su origen, tomar decisiones, incluyendo a la gastronomía como uno de esos elementos adquiridos como expresión cultural. Esto puede hablarse a nivel general de la sociedad, en la que los ecuatorianos no están exentos de verse influenciados de esta debido a la diversidad gastronómica que existe en todo el territorio nacional (Unigarro, 2010).

En el mismo sentido, se manifiesta que el concepto de cultura gastronómica en la actualidad se basa en dos supuestos fuertemente arraigados a la modalidad cambiante de la sociedad moderna. En primer lugar, la gastronomía es considerada como un nuevo arte; y en segundo, el concepto se ha vuelto el reflejo de la evolución social dentro de la esfera socioeconómica actual, a la par que conserva tradiciones ancestrales y autóctonas (Bosch, 2019).

2.2.2. Cultura gastronómica en la Amazonía ecuatoriana

En primer lugar, es importante mencionar que los alimentos y bebidas se han vuelto una parte fundamental y especial dentro del sector turístico. Así, la gastronomía se torna una oferta por parte de los pueblos como valor agregado del turismo cultural, pues esta se considera una forma de rescate y expresión de los saberes ancestrales de los pueblos debido a su vinculación con el aprovechamiento de recursos naturales y el patrimonio histórico (Correa dos Santos y Oliveira, 2004 citado en Fernández et al., 2016).

En este sentido, se entiende que los turistas actuales buscan experimentar nuevas sensaciones por medio de la gastronomía de los lugares que visitan, pues prefieren comidas exóticas y nativas. De esta manera, la Amazonía Ecuatoriana es un destino sumamente importante dentro del marco de la cultura gastronómica, ya que posee una riqueza incomparable en cuanto a etnia y biodiversidad, lo que hacen de su gastronomía única a nivel mundial (Fernández et al., 2016).

Asimismo, es importante mencionar que la cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos de años de evolución que han permitido una mezcla de sabores y tradiciones para convertirlo en una extraordinaria experiencia gastronómica, especialmente en la Amazonía Ecuatoriana por su biodiversidad. Así, estas tradiciones de carácter gastronómico se han vuelto una parte importante de la identidad de los pueblos nativos de la región, y consecuentemente de la cultura en sí (Guevara, 2018).

Empero, a pesar de la basta abundancia cultural y gastronómica, no existen muchas investigaciones sobre la cultura gastronómica de la Amazonía. No obstante, Unigarro (2010), hace referencia al libro de Pablo Civi denominado *Un recorrido por los sabores del Ecuador*, en el cual se abarca una serie de recetas características de la gastronomía del país, el que se incluyen algunas recetas tradicionales. A lo cual agrega que dentro de esta región “las preparaciones que se encontraron se han situado como ligadas a las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas amazónicos” (p. 172).

Esto permite determinar que los platos que se elaboran en esta región son bastante relacionados a las herencias ancestrales de los indígenas de la Amazonía, en el que no se encuentra la preparación de platillos que podría afirmarse son de consumo masivo (Unigarro, 2010).

2.2.3 Cultura gastronómica del Tena, provincia de Napo

El interés turístico que existe por visitar la Amazonía Ecuatoriana, se ha posicionado como una oportunidad para que esta región se convierta en el destino turístico de personas nacionales y extranjeras que buscan adquirir experiencias de viaje completas en donde la gastronomía se coloca como el factor central (Fernández et al., 2014).

En los últimos tiempos, el interés de los turistas por descubrir nuevos destinos está vinculado también a la necesidad de conocer el patrimonio cultural del lugar que visita, puesto que existe un alto valor histórico y cultural de estos elementos, en el que la gastronomía local, tradicional y ancestral de los países también es incluida como patrimonio inmaterial de los pueblos. Además, se toma en consideración que los turistas poseen más fuentes de información, lo que los motiva a visitar lugares en donde puedan vivir experiencias completas con el fin de evidenciar los valores nativos (Paz, 2018).

Ecuador se ha mostrado y posicionado fuertemente dentro del ranquin gastronómico de destinos gastronómicos a nivel mundial, a tal punto que en 2014 recibió una nominación por parte de los World Travel Awards (WTA) debido a su originalidad, riqueza y diversidad en cuanto a gastronomía (National Geographic, 2015 citado en Paz, 2018). De esta manera, el turismo gastronómico se ha vuelto un fenómeno que va tomando más fuerza cada vez, pues atrae a muchas personas de diferentes localidades para degustar platillos tradicionales y autóctonos. Así, la Amazonía es considerada un destino predilecto entre los turistas por su gran variedad en cuanto a aventura y originalidad cultural tanto en etnia como en gastronomía.

Esto sucede por una multiplicidad de factores como el intercambio cultural con las diferentes nacionalidades que se ubican a lo largo de las provincias que conforman la Amazonía. Consecuentemente como parte de esta experiencia

buscan visitar y conocer lugares que permitan dimensionar la gran biodiversidad que la caracteriza (Fernández et al., 2014).

Parte de la cultura gastronómica que es compartida a lo largo de la región amazónica por la diversidad de comunidades y pueblos indígenas, se tiene a una serie de bebidas tradicionales como la chicha de chontaduro y de yuca, productos que se conciben como representativos de la gastronomía amazónica (Unigarro, 2010). Asimismo, para la elaboración de platillos se utiliza una gran variedad de animales residentes de la zona, como ranas, aves, larvas, peces de agua dulce, chontacuros, entre otros animales; y de igual manera se agrega el valor adicional de que no solo se experimentan delicias gastronómicas, sino que estas se complementan con otras actividades propias de la zona (Paz, 2018).

Particularmente en la provincia de Napo, según la investigación efectuada por Unigarro (Unigarro, 2015), hay una serie de productos que caracterizan la cocina de esta zona, como la guanta, el saíno preparado de diferentes maneras, la sopa de tortuga y los dulces de cocona y naranjilla. Entre las bebidas más importantes están la chicha de yuca masticada o *tsetse/pa* mezclada con plátanos, la chicha de chontacuro, típica de la población de Cofán, y la colada de plátano o chucula elaborada con plátanos maduros, así como el pan de yuca o cazabe y el característico maito envuelto en hojas de *yaki panga*.

Además, parte de las tradiciones gastronómicas ancestrales se menciona el uso de algunas plantas en rituales de suma importancia dentro de la población. Así, la guayusa juega un papel sumamente importante en los rituales de la población Kichwa (propia de la Amazonía), ya que esta planta no solo posee un valor nutricional elevado y efectos energizantes, sino que también es considerada de naturaleza sagrada (Sidalí et al., 2016). Así, se adiciona que la región no solo brinda una experiencia de carácter gastronómico por medio de la degustación de platos típicos, sino que de igual manera ofrece el valor ancestral de las comunidades nativas de la zona a través de rituales sagrados.

Específicamente, el cantón Tena en la provincia de Napo, posee un potencial gastronómico sumamente alto, aunque no lo ha desarrollado en su totalidad. Tena es un lugar privilegiado por la variedad de recursos tanto naturales y culturales que lo rodean, haciendo especial énfasis en la gastronomía, pues la

población se ha dedicado de manera ardua a promover el desarrollo de actividades turísticas. Esto se ha traducido en que el cantón sea basto en variedad de platos, incursionando no solo en la cocina tradicional sino también en la no tradicional (Paz, 2018).

En la ciudad del Tena, además se menciona a la sopa de zarapa, la cual es elaborada con tortuga charapa, adicionado de verde y yuca (productos que, debido a las condiciones climáticas, es primordial en la alimentación de los habitantes de la Amazonía). Así como los chontacuros y gusano de chonta que usualmente son preparados fritos o hasta asados, platos que pueden ir acompañados de arroz o maduro cocinado (Unigarro, 2010). Estos productos mencionados son base de la alimentación de uno de los pueblos representativos de la provincia, los kichwas amazónicos.

2.2.4 Patrimonio Cultural

Adicional a la cultura, una parte importante es el patrimonio cultural de una nación.

Según (UNESCO, 2021):

El patrimonio cultural encierra el potencial de promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute. Puede también enriquecer el capital social y conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo que ayuda a mantener la cohesión social y territorial.

Con base en esta información, se puede tomar en cuenta que la gastronomía es una parte importante dentro del patrimonio de un lugar, en este caso del Ecuador y del cantón Tena; ya que, permite distinguir una singularidad dentro de un mismo territorio, por eso el hecho de resaltar profundamente la identidad gastronómica del mismo.

Para tal situación se puede manifestar que el patrimonio alimentario tiene un gran valor dentro del presente trabajo, el cuál según (Espeitx, 2010), “El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”.” (p.196)

2.3 Marco contextual

Debido a las dinámicas sociales y económicas a la que la globalización orilla a los diversos países del mundo, la Asociación de Chefs del Ecuador (ACE) (2018) destaca que es necesario reconocer que el Ecuador también debe sumergirse bajo esta lógica con el propósito de que cumplir ciertos estándares de calidad, de eficiencia y sostenibilidad. Debido a que debe efectuarse una potencialización integral del sector turístico, ya que este genera muchas plazas de trabajo, que permiten mantener la dinámica económica del país desde la actividad turística, encaminando a que el país figure su modelo económico en este sector.

Por eso, en la necesidad de generar turismo sostenible en el Ecuador, es fundamental incluir una serie de recursos y herramientas que permitan satisfacer las necesidades de los turistas (Asociación de Chefs del Ecuador GT26, 2018). Por eso uno de los mecanismos para conseguirlo es efectuar agrupaciones de emprendimientos que busquen dinamizar la economía local, es por eso que un claro ejemplo de cómo concretar estas acciones es bajo la implementación de estrategias innovadoras como lo es la elaboración de guías gastronómicas (Macías, 2013; Proyecto GT26, 2018).

La guía gastronómica es entendida como un insumo que permita a quienes visitan un lugar nuevo, tener una referencia sobre la diversidad de platillos que caracterizan al país o ciudad que conocerán, esto les permitirá tener una idea previa al momento de visitar algún restaurante, además tiene el propósito de facilitar la estadía de los viajeros al sugerir una serie de lugares que pueden visitar (Macías, 2013).

El aglutinar las especificaciones del lugar, la temática, el detalle de los platillos que contienen los menús, incorporación de fotografías, y colocar algunos objetivos o metas de los restaurantes, son información que debe ser incluida dentro de una guía gastronómica, ya que con esta información los clientes se sentirán más cómodos y confiados al visitar cualquier restaurante que esté dentro de una guía gastronómica (Macías, 2013).

La importancia de implementarlo en la ciudad del Tena se debe a diversas razones. Si bien es cierto, que existe una amplia gastronomía ancestral debido

a un largo legado histórico gracias a los pueblos que habitan esta zona, es necesario ubicar los lugares adecuados para que los turistas que visiten el lugar puedan vivir una experiencia no solo a nivel cultural en cuanto a la convivencia con las personas que viven en el Tena, sino que esta experiencia se amplifique a su sentido del gusto.

Por ello, el proyecto de efectuar una guía gastronómica, es que esto potenciará el turismo local y favorecerá directamente a los propietarios de restaurantes, quienes deseen adherirse a esta guía, así el turismo en el cantón se fomentará de manera integral y los turistas que lo visiten tendrán la posibilidad de adquirir una experiencia completa (Proyecto GT26, 2018).

Además, dentro de esta guía se incluirá una diversidad de restaurantes y lugares, ya que lo ideal es que quienes visiten el Tena, no tengan inconvenientes durante su estadía, a pesar de que lo ideal es que se atrevan a degustar la gastronomía local.

Finalmente, es necesario implementar medidas que permitan atraer a los turistas, a pesar de que el contexto actual golpeado económicamente al sector turístico en el Ecuador, esto no significa una derrota, sino más bien una invitación a la constante reinención e innovación, lo cual a la larga les traducirá en mejores oportunidades no solo para quienes viven de la actividad turística, sino para todas aquellas personas que pertenecen a la ciudad del Tena en la provincia de Napo.

2.3.1 Localización del Cantón Tena.

El cantón Tena es una ciudad que se encuentra en la Amazonia Ecuatoriana siendo la capital de la Provincia de Napo. Está ubicada sobre el valle del río Misahuallí y está situada a una altitud de 510 msnm. Su clima promedio es de 25 grados centígrados, siendo así un lugar cálido-húmedo por la presencia de la selva tropical que posee.

Según (Rugal, 2012):

Con la llegada de los Jesuitas estas concentraciones humanas tomaron los nombres de Tena, Puerto Napo, San Javier (cerca de donde hoy es Puerto Misahuallí), Ahuano, Santa Rosa, (cerca del actual Hotel Jaguar) entre otras.

Fueron Pueblos que pertenecían al radio de influencia de Archidona. Unos desaparecieron mientras otros adquirieron su propio prestigio.



Gráfico 1. Mapa del cantón Tena

Fuente: Google Maps (2019)

2.4 Marco legal

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una amplia variedad de platos típicos debido a las condiciones geográficas que presenta el país. Como menciona Mendoza (2010) “la gastronomía ecuatoriana no es más que una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros” (p. 12), por lo que se entiende que la gastronomía ecuatoriana es una actividad turística que debe ser potenciada y regulada por las autoridades competentes establecidas por el gobierno ecuatoriano.

El factor gastronómico encuentra su respaldo legal en la Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 13 de la Constitución que reconoce y garantiza el derecho “al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”. Lo cual en concomitante al artículo 21 de esta misma carta magna.

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Art. 21 Constitución de la República del Ecuador).

Del mismo modo, la constitución expresa en su artículo 23, “el derecho de las personas a participar del ámbito de liberación, intercambio cultural, cohesión social e igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales (...)”. Siguiendo esta normativa, en el artículo 377, “el sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural”.

Así también el artículo 57 y 379 reconocen al patrimonio cultural tangible e intangible como memoria e identidad de las personas y los colectivos, por lo cual se encaminan a promover, recuperar, desarrollar y preservarlos como símbolos de identificación.

Por otra parte, el artículo 262 y 264 de esta norma, establece que los gobiernos autónomos tienen como competencia exclusiva el fomento de la seguridad alimentaria, así como del patrimonio arquitectónico, cultural y natural de su circunscripción territorial, así como construir espacios para estos fines.

El artículo 281 establece que es “responsabilidad del Estado: Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud (...) (Constitución de la Republica de Ecuador, 2008).

De igual manera, el artículo 5 de la Ley de Turismo publicada en diciembre de 2002, reconoce como turismo al servicio de alimentos y bebidas. Así, el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (2002) tiene por objetivo el clasificar, controlar, regular y establecer los requerimientos necesarios para el ejercicio de cualquier actividad turística relacionada a alimentos y bebidas en todo el territorio nacional, con excepción de la provincia de Galápagos. De este modo, se entiende por gastronomía ecuatoriana a cualquier producto crudo, semi elaborado o elaborado destinado al consumo inmediato humano y que se expendan de forma directa.

La expendición directa de gastronomía ecuatoriana, en cualquiera de sus formas, establece derechos y obligaciones tanto para el consumidor como

para el proveedor. El expendedor tiene el derecho de recibir un pago por los servicios prestados acceder a beneficios establecidos por las normas vigentes estipuladas por el Ministerio de Turismo, entre otras; así como la obligación de contar con los permisos y licencias anuales de funcionamiento requeridas por la entidad reguladora vigente. Por otro lado, el consumidor tiene la obligación de pagar por el servicio recibido y cumplir y respetar la a políticas establecidas por el establecimiento, así como cuidar de las instalaciones; y de igual manera tiene el derecho de denunciar cualquier mal funcionamiento o mal trato a las autoridades nacionales de turismo (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2002).

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

El marco metodológico o metodología de investigación es el proceso en el cual se detallan los métodos y técnicas que van a ser realizados para que el estudio de la investigación se lleve a cabo.

Según Leguia (2016) asegura que:

El marco metodológico es la explicación de los mecanismos utilizados para el análisis de nuestra problemática de investigación. Por lo general, se trata del tercer capítulo de la tesis y es el resultado de la aplicación, sistemática y lógica, de los conceptos y fundamentos expuestos en el marco teórico. Es importante comprender que la metodología de la investigación es progresiva, por lo tanto, no es posible realizar el marco metodológico sin las fundamentaciones teóricas que van a justificar el estudio del tema elegido. (p.52)

3.1. Paradigma

Este trabajo será basado en un paradigma positivista, ya que para la investigación existen variables, lo cual indica que se emplearán la medición y datos estadísticos, esto para conocer las relaciones que existen entre la población que se va a evaluar, en la que va a ser aplicado el instrumento.

En la investigación se va a trabajar con personas adultas, por esta razón debe existir un formulario que va a basarse en recolectar información que aporte al objetivo principal, lo que va a permitir conocer regularidades básicas, para que, en base a esto, se pueda crear la solución del problema que se está tratando.

Como lo aclara Martínez (2013):

El conocimiento positivista busca la causa de los fenómenos y eventos del mundo social, formulando generalizaciones de los procesos observados. El rigor y la credibilidad científica se basan en la validez interna. Por ello los procedimientos usados son el control experimental, la observación sistemática del comportamiento y la correlación de variables; se adopta la generalización de los procesos, con los que se rechazan aspectos situacionales Verónica Laura Martínez Godínez, Paradigmas de investigación, 2013. 3 concretos, irrepetibles y de especial relevancia para la explicación de los fenómenos y situaciones determinadas. Enseguida se muestran algunos rasgos centrales del paradigma positivista. (Martínez, 2013, pág. 87)

3.2. Enfoque metodológico

Para el desarrollo del presente trabajo de titulación se escogió el método mixto es decir combina aspectos cualitativos y cuantitativos, según Hamui-Sutton (2013) este método se utiliza generalmente cuando las preguntas de investigación son complejas, ya que permiten un análisis más profundo en cuanto a la investigación y la aplicación de más de un método (cualitativo o cuantitativo) permite obtener resultados eficaces.

Adicionalmente, Núñez (2017) menciona que la característica central de los métodos mixtos “radica en la retroalimentación de los métodos cualitativos y cuantitativos dentro de una perspectiva metodológica única y coherente” (p. 634), lo que permite un nivel de comprensión mucho más avanzado en cuanto al objeto y pregunta de investigación. Así, las respuestas obtenidas de estos métodos aportan mucho más a la comprensión de los fenómenos estudiados.

Por lo cual, apegándose a los objetivos del estudio, se aplicó técnicas cualitativas como fichas de observación, la revisión bibliográfica y documental, y técnicas cuantitativas como la aplicación de encuestas a la población pertinente a estudiar, quienes representa a los expertos y conocedores en el área de restauración (restaurante), gastronomía (comida), de los cuáles se pudo obtener un juicio objetivo para el direccionamiento de la investigación.

3.3. Métodos auxiliares

Como métodos auxiliares se empleará el método deductivo. Según Cegarra (2012): “este método es el camino lógico para buscar la solución a los problemas que nos planteamos” (p.15). Consiste en emitir hipótesis acerca de las posibles soluciones al problema planteado y en comprobar con los datos disponibles si estos están de acuerdo con aquellas.

En el trabajo se puede expresar que el método es deductivo, ya que toda la información recolectada es sobre un grupo que presenta varios fenómenos y no sobre un fenómeno específico. Por esta razón se va a deducir una sola causa y una sola solución para el problema presentado, el cual se va a investigar a través de evaluaciones dentro de un grupo de personas.

En este proceso deductivo tiene que tomarse en cuenta la forma como se definen los conceptos y se realiza en varias etapas de la investigación que permite pasar de afirmaciones generales a otras más particulares hasta acercarse a la realidad concreta a través de indicadores o referentes prácticos (Ruiz, 2007).

3.4. Nivel de investigación

El estudio tiene un nivel de investigación descriptivo, ya que este tipo de investigación es aquella que no permite manipular las variables, tan solo lo que se hace es observar el fenómeno tal y como se desarrollan en su contexto natural y después analizarlo.

De esta manera se puede señalar que la investigación es de tipo descriptiva. Autores como Arias, (2012) considera que: “La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento”(p.24). Describir en este caso es sinónimo de medir. Miden variables o conceptos con el fin de especificar las propiedades importantes de comunidades, personas, grupos o fenómeno bajo análisis.

También se puede recalcar que la investigación de tipo descriptiva no buscan la asociación de variables, únicamente “se limitan a dibujar y fenómeno estudiado, sin pretender ningún tipo de relación causal en el tiempo con ningún otro fenómeno” (Veiga de Cabo et al., 2008, p. 84) Es una investigación interesante, ya que no tiene el propósito de explicar sino de detallar y mencionar un determinado fenómeno en base a la observación. Al mismo tiempo es un estudio transversal donde toma en consideración una variedad de elementos para poder especificar las características de aquello que se está estudiando.

Tal como se puede observar, este tipo de investigaciones son realmente beneficiosas, ya que aportan con una gran variedad de detalles sobre el fenómeno que se está estudiando. Estos aportes son importantes porque permiten explicar determinadas tendencias o comportamientos dentro de un determinado territorio o área de análisis. Pero al mismo tiempo, son la base para realizar otras investigaciones donde se pueda profundizar en otros aspectos.

3.5. Diseño de investigación

En coherencia con el paradigma, el presente estudio se considera de campo, generalmente implica una combinación del método de observación, entrevistas y análisis, Zorrilla (2003) afirma que: “La investigación directa o de campo es la que se efectúa en el lugar y tiempo en que ocurren los fenómenos objeto de estudio” (p.20).

También si se toma en cuenta los objetivos de la investigación, la presente se considera de tipo no experimental, la cual es conocida también con el nombre de ex post facto. De acuerdo con Kerlinger (1983), la investigación ex post facto es un tipo de “... investigación sistemática en la que el investigador no tiene control sobre las variables independientes porque ya ocurrieron los hechos o porque son intrínsecamente manipulables,” (p.269).

Dentro de este diseño se encuentra que la presente investigación es no experimental transversal, ya que según Barrera (2010) este diseño:

Se basa en categorías, conceptos, variables, sucesos, comunidades o contextos que ya ocurrieron o se dieron sin la intervención directa del investigador. Es por esto que también analiza hechos y variables que ya ocurrieron, al observar variables y relaciones entre estas en su contexto. (Barrera, 2010, p.38)

3.6. Población y muestra

3.6.1. Población

En el caso de la presente investigación la población definida será finita, ya que este Plan de Titulación se centra en el cantón Tena, provincia de Napo, por lo que se espera realizar el estudio de la cultura gastronómica de este sector, el cual cuenta con una población de 23.307 personas para el año 2010 (INEC, 2010).

3.6.2. Unidad de análisis

La unidad de análisis se refiere a la determinación de las características de las personas que van a ser estudiadas, por lo tanto, se detallan variables para

conocer a la población y de esta manera proceder a realizar el estudio y los respectivos análisis.

Variable demográfica: La población a ser estudiada debe tener entre 20 y 50 años de edad, de género masculino o femenino, de cualquier profesión, procedencia (puede o no ser poblador del cantón Tena).

Variable geográfica: Deben ser personas que se encuentren en el lugar en el que se va a realizar el estudio, en este caso el cantón Tena, provincia de Napo.

Variable psicográfica: Personas con interés en el conocimiento de la cultura gastronómica del cantón Tena.

Variables conductuales: Personas en busca del beneficio de la fomentación del turismo a través de la gastronomía en el cantón Tena.

3.6.3. Muestra

(Lopez, 2004) afirma que la muestra es un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación. Hay procedimientos para obtener la cantidad de los componentes de la muestra como fórmulas, lógica y otros que se verá más adelante. La muestra es una parte representativa de la población.

Para lo cual se tomó en consideración la población del Cantón Tena que, según el INEC, es de 23.307 habitantes los cuales se tomaran como universo para el cálculo de la muestra.

Determinación tamaño muestra:

- n = Tamaño de la muestra.
- N = Tamaño de la población objeto de estudio.
- Z = Número de unidades de desviación típica en una distribución normal.
- P = Es la proporción de Individuos de la población que cumplen una determinada característica, ej. proporción de consumidores de café.
- $1-P$ = Sería la proporción de Individuos de la población que no cumplen una determinada característica (Q). Podemos Conocer P por estudios anteriores o también por pruebas pilotos. Si no tenemos este dato,

podemos considerar que la probabilidad de que se cumpla la característica es igual a la probabilidad de que no la cumpla, es decir, P= 0.5 y Q=0.5.

- E = Es el error muestral o máxima diferencia que estamos dispuestos a admitir entre la proporción de la población y la proporción muestral para el nivel de confianza que se ha fijado. Este error es debido a trabajar con una muestra y no con el total de la población. Grant, E. y Leavenworth, R. (2005)

3.6.3.1. Tamaño de la muestra:

A continuación, se realiza una fórmula teniendo en cuenta que la población urbana del cantón Tena es de 23 307 habitantes. (GAD municipal de Tena, 2016)

$$n = \frac{N \times (Z\alpha)^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + (Z\alpha)^2 \times p \times q}$$

$$n = \frac{23\,307 \times (1,95)^2 \times 0,05 \times 0,95}{0,03^2 \times (23\,307 - 1) + (1,95)^2 \times 0,05 \times 0,95}$$

$$n = \frac{4\,209,68121}{20,9754 + 0,18061875}$$

$$n = \frac{4\,209,68121}{22,8810651}$$

$$n = 183$$

3.7. Técnicas e instrumentos

La técnica para la recolección de información que será usada es la observación, a lo que Peretz (2012) afirma que consiste en ser testigo de los comportamientos sociales de los individuos o grupos en los propios lugares de sus actividades, sin modificar su marcha ordinaria. Tiene por objeto la recolección y el registro de todos los componentes de la vida social que ofrecen a la percepción de ese testigo particular que es el observador.

3.7.2. Encuesta

Como instrumento de esta investigación se aplicará la encuesta el mismo que proyectará datos explícitos de la investigación a realizarse, es importante contar con un instrumento previamente formulado que permita registrar los datos necesarios para desarrollar la investigación, los cuales deben ser cuantitativos. Al respecto Canales (2006), expone que:

“El objetivo general de un cuestionario es “medir” el grado o la forma en que los sujetos encuestados poseen determinadas variables o conceptos de interés (sus opiniones, creencias, conductas que recuerdan haber realizado, características demográficas, capacidades matemáticas, etc.)” (p.89)

Sabiendo esto la encuesta que se presentara es un cuestionario con 13 preguntas, las cuales 9 son preguntas de selección múltiple para que los encuestados expresen su opinión y la segunda parte que corresponde a 4 preguntas con escala de Likert evidenciando su opinión sobre las mismas.

3.7.3. Ficha de observación

Por otra parte, como instrumento de esta investigación se aplicará también la ficha de observación, la misma que proveerá datos importantes para la investigación, es importante contar con un instrumento que nos permita conocer reseñas, en este caso cualitativas.

Según (Gallardo, 2016):

También considerado un instrumento de evaluación cualitativa, nos da los parámetros para la realización de la observación, enfocando la investigación a seis partes importantes para el interés de los investigadores y que responden al tema de investigación que se refiere a las prácticas educativas. (p, 24).

Con el mencionado conocimiento, la ficha de observación se presenta como un instrumento para recolectar información acerca de los lugares de expendio de la gastronomía típica del cantón Tena, el cual servirá para dar a conocer el lugar, dueño, precios, platos, tiempo de traslado desde el centro del Tena, entre otros.

3.7.3.1. Guion de entrevista

Un guion de entrevista se caracteriza porque las preguntas deben ser comprensibles y estar vinculadas con el planteamiento, este instrumento debe ser revisado y corregido en varias ocasiones muchas veces con la aplicación en el campo, aunque en algunos estudios la primera entrevista puede constituir la propia inmersión (Hernández y Mendoza, 2018). El diseño del guion de entrevista se presenta en el Anexo 18.

3.8 Validación de instrumentos

La encuesta fue aprobada por el Mgtr. Luis Alberto Llerena, el Mgtr. Juan Francisco Romero y el Mgtr. Carlos Urquiza, mediante la revisión presencial de la misma, según lo revisado por los profesionales, se certificó el instrumento para ser utilizado en la investigación.

La ficha de observación, basada en un guion de entrevista fue aprobada por el Mgtr. Luis Alberto Llerena, mediante la revisión de la misma, la cual fue certificada por el profesional a través de correos electrónicos, a causa de la pandemia causada por el SARS-CoV-2.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En este capítulo se va a observar cómo se obtuvieron los resultados para cumplir con los objetivos propuestos, los cuales incluye estudiar la cultura gastronómica del cantón Tena, provincia de Napo, la cual se obtuvo con las fichas de observación a continuación expuestas; también caracterizar los lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena, los cuales fueron datos obtenidos gracias a las fichas de observación; incluye además determinar la aceptación de la guía gastronómica del cantón Tena, la cual fue aceptada según las encuestas realizadas y según los datos obtenidos de las mismas.

4.1. Relevancia de la cultura gastronómica del Cantón Tena para su desarrollo turístico

De acuerdo a lo revisado en los datos referentes al cantón, se va a dar a conocer información importante acerca de este para poder sustentar la relevancia de la cultura gastronómica y así, de este modo ayudar para que exista un desarrollo turístico dentro del mismo.

Para determinar la relevancia, se realizó una investigación mixta, la cual incluye un modelo cuantitativo y cualitativo a la vez, estos dos métodos se ejecutaron poniendo en práctica dos instrumentos esenciales para la recaudación de información, estos fueron, un guion de entrevista por parte del método cualitativo, el cual fue desarrollado mediante una guía de una entrevista semi-estructurada; y una encuesta para el método cuantitativo, el cual fue redactado a partir de las carencias turísticas gastronómicas del cantón Tena. Dichos instrumentos se efectuaron bajo un formato validado y establecido para la búsqueda de conocimientos que, de acuerdo a los resultados, es coherente con lo que se pretende resolver en la presenta investigación.

4.1.1. Análisis de documentos

El siguiente análisis pretende dar a conocer documentos en los que se presenta la información artificial del mismo, describiéndolo y representándolo, por lo que no se remite directamente al autor, pero su importancia radica en que posibilita la recuperación documental, aunque la información disponible no es decisiva; y se rige por normas e indica el contenido para su posterior liberación.

Tabla 1. Análisis de documentos

Documento	Descripción
El potencial de Tena como destino de turismo de aventura	Analiza las actividades turísticas de aventura que oferta la ciudad de Tena, Ecuador, en relación con el tipo de turista que visita el lugar
Dirección de seguridad ciudadana y gestión de riesgos (GAD Tena)	Determina un plan de acción en caso de riesgos correspondientes al clima del cantón Tena para moradores como para turistas
Revista virtual de la gobernación de la provincia de Napo	Reseña histórica del Cantón Tena: Muestra los complementos culturales y turísticos del cantón Tena

4.1.2. Datos culturales del cantón Tena

El cantón Tena, descrito por el GAD municipal de Tena como "Capital del País de la Canela", o también conocida como San Juan de los Dos Ríos de Tena; fue fundada el 15 de noviembre de 1560 (Gil Ramírez Dávalos) y se encuentra ubicada en la Región Amazónica, a tres horas y media de la ciudad de Quito, ciudad capital del Ecuador.

Cuenta con una población de 60 880 habitantes y con una superficie de 3 904,3 kilómetros cuadrados. El cantón Tena, al encontrarse en la región amazónica, tiene un clima cálido húmedo, por lo que su temperatura oscila entre los 20° y los 30° grados centígrados y tiene una humedad de entre 90% y 100%. (GAD municipal de Tena, 2016)

El cantón Tena, al ser la ciudad capital de la provincia de Napo, cuenta con ciertas parroquias la cuales conforman al mismo. Estas son, Tena (urbana), Ahuano, Muyuna, Puerto Misahuallí, Pano, Puerto Napo, Chontapunta y Tálag (rurales). (GAD municipal de Tena, 2016)

4.1.3. Cultura

De acuerdo a Bericot (2016):

La cultura es definida como un multiverso simbólico, compuesto de ideas, valores y emociones, contenido en la conciencia y en la comunicación, incrustado en el modo de vida, y orientado hacia la virtud o perfectibilidad humana, con el que los miembros de un grupo social experimentan y construyen los significados y sentidos de su vida. (Bericot, 2016, p.125)

La actividad principal del cantón Tena es el turismo, esto debido a que cuenta con una diversidad de atractivos naturales y manifestaciones culturales que se ubican en cada una de las parroquias las mismas que poseen características especiales que permiten a los visitantes conocer su historia y tradiciones de las etnias. (GAD municipal de Tena, 2016)

Entre estas se encuentra por supuesto el atractivo de la actividad gastronómica, ya que como se ha visto, este es uno de los principales atrayentes turísticos, el cual mediante la presente investigación se va a dar a conocer de una mejor manera.

Otras actividades realizadas en el cantón Tena tienen que ver con la agricultura, el comercio en general, lo cual, sumando a su gente amable y hospitalaria, hacen de este lugar, un destino para descansar y disfrutar al máximo de su biodiversidad natural y cultural. (GAD municipal de Tena, 2016)

Por todo lo expuesto anteriormente se puede destacar que la gastronomía de Tena tiene un valor agregado ya que cuenta con sus propios productos nativos, tales como productos cárnicos y productos cultivados, los cuales son utilizados en los sitios de expendio de comida típica porque los platos se preparan a base de estos productos; por lo tanto, a continuación, se detallan los productos y lugares ofrecidos por el cantón Tena.

4.2 Lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del cantón Tena

Las fichas de observación son el método usado para el levantamiento de información sobre cada uno de los establecimientos de venta de platos típicos del cantón Tena, en la cual contiene los datos necesarios para poder realizar la guía gastronómica entre ellos: datos informativos, ubicación, productos que expenden en dicho lugar con su precio de venta al público. Estos datos tomados en las fichas de observación serán las que nos permitan tener una guía con información completa sobre cada lugar investigado.

Cabe recalcar que todas las fichas de observación fueron realizadas a través de un guion de entrevista, en el cual se detallan preguntas necesarias y sustanciales para poder recaudar información sobre los sitios en los cuales fue posible aplicar dicha entrevista.

4.2.1. Preparaciones y productos autóctonos del cantón Tena

Tabla 2. Bandeja de cachama ahumada

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS					
Datos Generales					
Nombre del producto:			Bandeja de Cachama ahumada		
Provincia:	Napo	Código ficha:	1	Fecha:	13/4/2022
		Cantón:	Tena	Parroquia:	Pano
1. Descripción del plato					
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)					
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación		
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad	
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales	Regular	
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva	Regular	
Plato Fuerte					
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal	
Bebida			De otros lugares del país		
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países	Especial	
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario		
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:		
Regular	Medio		Cachama, arroz, chifles, yuca, ensalada de palmito, garabatoyuyo, tomate con cebolla		
Bajo	Alto				
Tiempo de elaboración en min: 60					
Foto			3. Difusión		
			3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de trasmisión
			Mercado libre	Mercado turístico	Familiar / boca a boca
			Mercado nacional	Prensa local y nacional	Educación
			Mercado regional	Boca a boca	Mediante libros
			Mercado internacional	Festival o festividad	TV y Radio
4. Comercialización			5. Fuente de información	6. Observaciones	
4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización			Sra. Irene Grefa	Ninguna
Mercado local	Restauración de la zona				
Mercado Nacional	Puestos de comida y carretas pequeñas				
Mercado Regional	Mercado local				
Mercado Internacional	Festival o festividades				

Tabla 3. Caldo de gallina criolla

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS							
Datos Generales							
Nombre del producto:			Caldo de Gallina Criolla				
Provincia:	Napo	Código ficha:	2	Fecha:	13/4/2022		
		Cantón:	Tena	Parroquia:			
1. Descripción del plato							
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)							
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Apetito	Plenamente reconocido		Familiar - antepasados	Naturales	Regular		
Sopa	Reconocido minotariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesado o en conserva	Temporal		
Plato Fuerte			Nacional	Originarios del lugar			
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De países vecinos	De otros lugares del país	Especial		
Bebida	En peligro de desaparición			Importado de otros países			
Producto							
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario				
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:				
Regular	Medio		Gallina, alverja, apio, cebolla blanca, ajo, yuca.				
Bajo	Alto						
Tiempo de elaboración en min: 30							
Foto			3. Difusión				
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de trasmición	
			Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación	
			Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad	TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones		
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Martha Alvarado	Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona					
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas					
Mercado Regional		Mercado local					
Mercado Internacional		Festival o festividades					

Tabla 4. Caldo de carachama

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Caldo de Carachama					
Provincia:	Napo	Código ficha:	3	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Carachama, apio, cebolla blanca, ajo, sal, culantro de monte, yuca, verde					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Martha Alvarado	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 5. Chicha de chonta

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Chicha de Chonta					
Provincia:	Napo	Código ficha:	4	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Apetito	Plenamente reconocido		Familiar - antepasados	Naturales				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular		
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional	Originarios del lugar		Temporal		
Bebida				De otros lugares del país				
Producto	En peligro de desaparición		De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Chonta, agua, azúcar					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 20								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Maria Shiguango	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 6. Chicha de yuca

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Chicha de Yuca					
Provincia:	Napo	Código ficha:	5	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Yuca, agua, azúcar					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 20								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Sra. Maria Shiguango		Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 7. Maito de tilapia

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Tilapia					
Provincia:	Napo	Código ficha:	6	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Tilapia, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Sra. Elena Shiguango		Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 8. Maito de bagre

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS							
Datos Generales							
Nombre del producto:			Maito de Bagre				
Provincia:	Napo	Código ficha:	7	Fecha:	13/4/2022		
		Cantón:	Tena	Parroquia:			
1. Descripción del plato							
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)							
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva	Regular			
Plato Fuerte							
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal			
Bebida			De otros lugares del país				
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países	Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición		2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:		Ingredientes Principales:					
Regular	Medio	Bagre, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto						
Tiempo de elaboración en min: 30							
Foto		3. Difusión					
		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmición	
		Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
		Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
		Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
		Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones		
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona					
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas					
Mercado Regional		Mercado local					
Mercado Internacional		Festival o festividades					

Tabla 9. Maito de jandia

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:			Maito de Jandia						
Provincia:	Napo	Código ficha:	8	Fecha:	13/4/2022				
		Cantón:	Tena	Parroquia:					
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)									
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales						
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular				
Plato Fuerte									
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal				
Bebida			De otros lugares del país						
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial				
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:						
Regular	Medio		Jandia, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon						
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en min: 30									
Foto			3. Difusión						
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones				
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Tabla 10. Maito de bocachico

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Bocachico					
Provincia:	Napo	Código ficha:	9	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Boca chico, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 11. Maito de mota

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS						
Datos Generales						
Nombre del producto:			Maito de Mota			
Provincia:	Napo	Código ficha:	10	Fecha:	13/4/2022	
		Cantón:	Tena	Parroquia:		
1. Descripción del plato						
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)						
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad		
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales			
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva	Regular		
Plato Fuerte						
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal		
Bebida			De otros lugares del país			
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países	Especial		
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario			
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:			
Regular	Medio		Mota, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon			
Bajo	Alto					
Tiempo de elaboración en min: 30						
Foto			3. Difusión			
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de trasmisión
			Mercado libre		Mercado turístico	Familiar / boca a boca
			Mercado nacional		Prensa local y nacional	Educación
			Mercado regional		Boca a boca	Mediante libros
			Mercado internacional		Festival o festividad	TV y Radio
4. Comercialización			5. Fuente de información	6. Observaciones		
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Sra. Elena Shiguango	Ninguna	
Mercado local	Restauración de la zona					
Mercado Nacional	Puestos de comida y carretas pequeñas					
Mercado Regional	Mercado local					
Mercado Internacional	Festival o festividades					

Tabla 12. Maito de pollo

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Pollo					
Provincia:	Napo	Código ficha:	11	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Pollo, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 13. Maito de menudencia

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Menudencia					
Provincia:	Napo	Código ficha:	12	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Menudencia de pollo, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmición	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna		
Mercado local	Restauración de la zona							
Mercado Nacional	Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional	Mercado local							
Mercado Internacional	Festival o festividades							

Tabla 14. Maito de gallina criolla

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Gallina Criolla					
Provincia:	Napo	Código ficha:	13	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Gallina criolla, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 30								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmición	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Sra. Elena Shiguango		Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 15. Maito de chontacuro

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Maito de Chontacuro					
Provincia:	Napo	Código ficha:	14	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Chontacuro, hoja de bijao, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla, limon					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 15								
Foto								
			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio				
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 16. Pincho de chontacuro

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Pincho de Chontacuro					
Provincia:	Napo	Código ficha:	15	Fecha:	13/4/2022			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Chontacuro, sal, yuca, palmito, garabatoyuyo					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min: 15								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sra. Elena Shiguango	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 17. Pollo ahumado

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS						
Datos Generales						
Nombre del producto:			Pollo ahumado			
Provincia:	Napo	Código ficha:	16	Fecha:	21/6/2021	
		Cantón:	Tena	Parroquia:		
1. Descripción del plato						
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)						
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales		Regular	
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva			
Plato Fuerte						
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal	
Bebida			De otros lugares del país			
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario			
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:			
Regular	Medio		Pollo, arroz, palmito, garabatoyuyo, yuca, tomate, cebolla.			
Bajo	Alto					
Tiempo de elaboración en min						
Foto						
						
3. Difusión						
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		
Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones	
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sr. Blas Chimbo	
Mercado local		Restauración de la zona				
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas				
Mercado Regional		Mercado local				
Mercado Internacional		Festival o festividades				
					Ninguna	

Tabla 18. Seco de gallina criolla

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS					
Datos Generales					
Nombre del producto:			Seco de Gallina criolla		
Provincia:	Napo	Código ficha:	17	Fecha:	21/6/2021
		Cantón:	Tena	Parroquia:	
1. Descripción del plato					
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)					
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación		
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad	
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales		
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva	Regular	
Plato Fuerte					
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar	Temporal	
Bebida			De otros lugares del país		
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países	Especial	
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario		
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:		
Regular	Medio		Pollo, cebolla, tomate, ajo, achiote, verde, arroz, yuca		
Bajo	Alto				
Tiempo de elaboración en min					
Foto					
			3. Difusión		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Sr. Blas Chimbo	
Mercado local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas			
Mercado Regional		Mercado local			
Mercado Internacional		Festival o festividades		Ninguna	

Tabla 19. Tilapia frita

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Tilapia frita					
Provincia:	Napo	Código ficha:	18	Fecha:	21/6/2021			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales					
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Bebida			De otros lugares del país					
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Tilapia, patacones, arroz, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sr. Blas Chimbo	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 20. Tilapia asada

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Tilapia asada					
Provincia:	Napo	Código ficha:	19	Fecha:	21/6/2021			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales		Regular			
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva					
Plato Fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Postre			De otros lugares del país					
Bebida	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
Producto								
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Tilapia, patacones, arroz, palmito, garabatoyuyo, tomate, cebolla					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmición	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sr. Blas Chimbo		Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 21. Guayusa

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Guayusa					
Provincia:	Napo	Código ficha:	20	Fecha:	21/6/2021			
		Cantón:	Tena	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales		Regular			
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva					
Plato Fuerte			Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar			
Postre	En peligro de desaparición	De países vecinos			De otros lugares del país			
Bebida					Importado de otros países		Especial	
Producto								
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Hojas de guayusa, agua, azúcar					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Sr. Blas Chimbo	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

4.2.2. Lugares de expendio de comida típica del cantón Tena

Tabla 22. Alymicuna Sachasamay

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Alymicuna Sachasamay
PROPIETARIO:	Andrea Shiguango
FICHA NÚMERO:	1
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Centro de la ciudad (mercado artesanal)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Alymicuna Sachasamay abren en un horario de atención de 8am a 8pm, está localizada en el Barrio Central de la ciudad de Tena con una capacidad para 40 personas.	 <p>Imagen N° 1: Local Alymicuna Sachasamay. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 23. Mishki Maito

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mishki Maito
PROPIETARIO:	Monica Chongo
FICHA NÚMERO:	2
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Centro de la ciudad (mercado artesanal)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Mishky Maito abren en un horario de atención de 7am a 8pm, está localizada en el Barrio Central de la ciudad de Tena con una capacidad para 30 personas.	 <p>Imagen N° 2: Local Mishky Maito. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 24. Llaky Panka

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Llaky Panka
PROPIETARIO:	Irma Noa
FICHA NÚMERO:	3
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Centro de la ciudad (mercado artesanal)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Llaky Panka abre en un horario de atención de 7am a 8pm, está localizada en el Barrio Central de la ciudad de Tena con una capacidad para 30 personas.	 <p>Imagen N° 3: Local Llaky Panka. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 25. Alli Micuna Ñambi

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Alli Micuna Ñambi
PROPIETARIO:	Lida Valla
FICHA NÚMERO:	4
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Puerto Napo (frente al parque LOS PIONEROS)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Puerto Napo
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Carachama Caldo de Carachama Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
<p>En Alli Micuna Ñambi abre en un horario de atención de 10am a 6pm, está localizada en Puerto Napo (frente al parque LOS PIONEROS) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.</p>	 <p>Imagen N° 4: Local Alli Micuna Ñambi. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 26. Bijao Restaurant

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Bijao Restaurant
PROPIETARIO:	Andrea Shiguango
FICHA NÚMERO:	5
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Centro de la ciudad Misahualli (frente al parque central)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Pincho de Chontacuro
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Bijao Restaurant abre en un horario de atención de 10am a 8pm, está localizada en el Barrio Central de la ciudad de Misahualli con una capacidad para 28 personas.	 <p>Imagen N° 5: Local Bijao Restaurant. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 27. Kukupitzu

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Kukupitzu
PROPIETARIO:	Blas Chimbo
FICHA NÚMERO:	6
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Trocal amazónica (Barrio las Hiervitas)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
<p>En Kukupitzu abre en un horario de atención de 10am a 6pm, está localizada en la Trocal amazónica (Barrio las Hiervitas) de la ciudad de Tena con una capacidad para 25 personas.</p>	 <p>Imagen N° 6: Local Kukupitzu. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 28. Mujeres Sinchi Doña Gladys

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres Sinchi Doña Gladys
PROPIETARIO:	Gladys Tunay
FICHA NÚMERO:	7
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Gladys abre en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 7: Local Doña Gladys. Fuente: Arteaga. 2021.</p>

Tabla 29. Mujeres Sinchi Doña Soñita

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres Sinchi Doña Soñita
PROPIETARIO:	Sonia Alvarado
FICHA NÚMERO:	8
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Soñita abren en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 8: Local Doña Soñita. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 30. Mujeres Sinchi Doña Nadia

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres Sinchi Doña Nadia
PROPIETARIO:	Nadia Aldaz
FICHA NÚMERO:	9
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Nadia abre en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 40 personas.	 <p>Imagen N° 9: Local Doña Nadia. Fuente: Arteaga. 2021.</p>

Tabla 31. Mujeres Sinchi Doña Elena

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres Sinchi Doña Elena
PROPIETARIO:	Elena Shiguango
FICHA NÚMERO:	10
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Elena abren en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 10: Local Doña Elena. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 32. Mujeres Sinchi Doña María

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres sinchi Doña María
PROPIETARIO:	Maria Shiguango
FICHA NÚMERO:	11
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña María abren en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 11: Local Doña María. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 33. Mujeres Sinchi Doña Martha

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres sinchi Doña Martha
PROPIETARIO:	Martha Alvarado
FICHA NÚMERO:	12
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Martha abren en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 12: Local Doña Martha. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 34. Mujeres Sinchi Doña Zoila

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Mujeres sinchi Doña Zoila
PROPIETARIO:	Zoila Grefa
FICHA NÚMERO:	13
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Bagre Maito de Carachama Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Doña Zoila abren en un horario de atención de 8am a 7pm, está localizada en el Parqueadero Parque Lineal (Frente Banco de Austro) de la ciudad de Tena con una capacidad para 20 personas.	 <p>Imagen N° 13: Local Doña Zoila. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 35. Sabromaito

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TÍPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Sabromaito
PROPIETARIO:	Damaris Licuy
FICHA NÚMERO:	14
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Av. El Chofer y Alejandro Passo (tras el terminal terrestre)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En SabroMaito abren en un horario de atención de 7am a 5pm, está localizada en la Av. El Chofer y Alejandro Passo (tras el terminal terrestre) de la ciudad de Tena con una capacidad para 15 personas.	 <p>Imagen N° 14: Local Sabromaito. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 36. Kukupitzu 2

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Kukupitzu 2
PROPIETARIO:	Blas Chimbo
FICHA NÚMERO:	15
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Av. 15 de noviembre y 12 de febrero (frente a la librería Amazonas)
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Maito de Menudencia
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
<p>En Kukupitzu 2 abren en un horario de atención de 9am a 10pm de jueves a domingo, está localizada en la Av. 15 de noviembre y 12 de febrero (frente a la librería Amazonas) de la ciudad de Tena con una capacidad para 25 personas.</p>	 <p>Imagen N° 15: Local Kukupitzu 2. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 37. Laguna Azul

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Laguna Azul
PROPIETARIO:	Comunidad kichwa alukus
FICHA NÚMERO:	16
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Comunidad Alto Talag
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Maito de Menudencia Pincho de Chontacuro Tilapia Frita Tilapia Asada
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Laguna Azul abren en un horario de atención de 9am a 5pm, está localizada en la Comunidad Alto Talag de la ciudad de Tena con una capacidad para 60 - 80 personas.	 <p>Imagen N° 16: Laguna Azul. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

Tabla 38. Paradero Paquisha

FICHA DE INVENTARIO DE LOCALES DE EXPENDIO DE PLATOS TIPICOS	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL LOCAL:	Paradero Paquisha
PROPIETARIO:	Irene Grefa
FICHA NÚMERO:	17
RESPONSABLE:	Diego Arteaga
FECHA:	13 de abril del 2022
UBICACIÓN:	Comunidad Alto Talag
PROVINCIA:	Napo
CANTÓN:	Tena
PLATOS:	Caldo de Gallina criolla Pollo ahumado Maito de Tilapia Seco de Gallina criolla Tilapia Asada Bandeja de Cachama ahumada Tilapia Frita
BEBIDAS:	Agua de guayusa Chicha de chonta
DESCRIPCIÓN:	FOTO:
En Paradero Paquisha abren en un horario de atención de 8am a 6pm los días sábado y domingo, está localizada en la comunidad alto Talag de la ciudad de Tena con una capacidad para 25 personas.	 <p>Imagen N° 17: Local Paradero Paquisha. Fuente: D. Arteaga. 2021.</p>

4.3 Aceptación de la guía gastronómica del cantón Tena

Para conocer los datos que los turistas desean saber sobre la cultura gastronómica del cantón Tena, se realizó una encuesta a 183 personas entre ellas personas locales, turistas nacionales y extranjeros en la cual se pudo obtener los resultados que serán plasmados en la guía con las necesidades que presentan las personas sobre la cultura gastronómica que desearían conocer.

4.3.1 Encuestas

PREGUNTA 1

Tabla 39. Edad de los encuestados			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Entre 20 – 30	1	84	45.90%
Entre 31 – 40	2	47	25.68%
Entre 41 – 50	3	52	28.42%
Total		183	100%

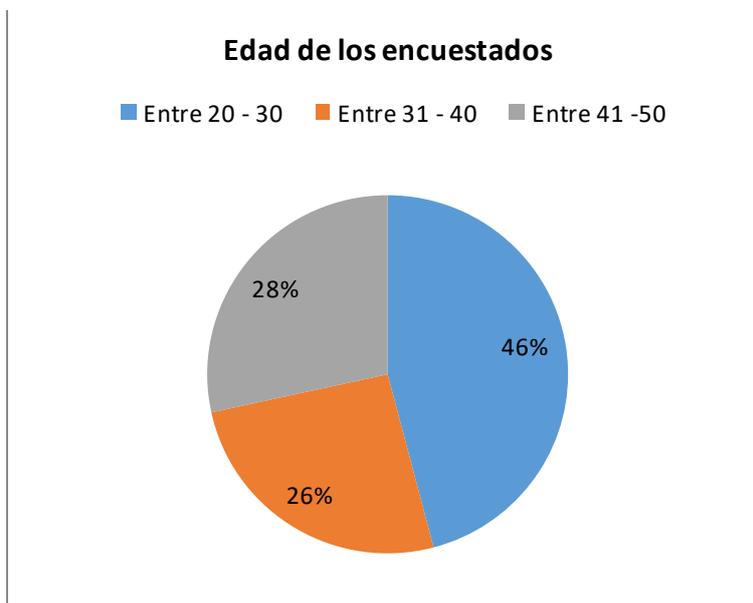


Gráfico 2. Edad de los encuestados

Interpretación: Se concluye que la población turística activa en el cantón Tena es mayormente joven-adulta, ya que de los encuestados el 46% tiene entre 20 y 30 años, por lo tanto, el estudio debe establecer que estas personas son las más interesadas en conocer sobre la cultura gastronómica del cantón Tena.

Análisis estadístico: Como se mencionó antes, en esta pregunta la moda son las personas entre 20 y 30 años, ya que son las edades que más se repiten en las encuestas.

PREGUNTA 2

Tabla 40. Ocupación de los encuestados			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Estudiante	1	61	33.33%
Profesional	2	44	24.04%
Ama o amo de casa	3	38	20.77%
Empresario o emprendedor	4	38	20.77%
Otro	5	2	1.09%
Total		183	100%



Gráfico 3. Ocupación de los encuestados

Interpretación: Se concluye que este dato nos permite conocer que los estudiantes son las personas más activas en el turismo de Tena. Lo cual tiene que ver con la pregunta anterior también en la que se analizó que estas personas son también las más interesadas en conocer sobre la cultura gastronómica del cantón Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que son estudiantes, ya que es la ocupación que más se repiten en las encuestas.

PREGUNTA 3

Tabla 41. Residencia morador Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	82	44.81%
No	2	101	55.19%
Total		183	100%

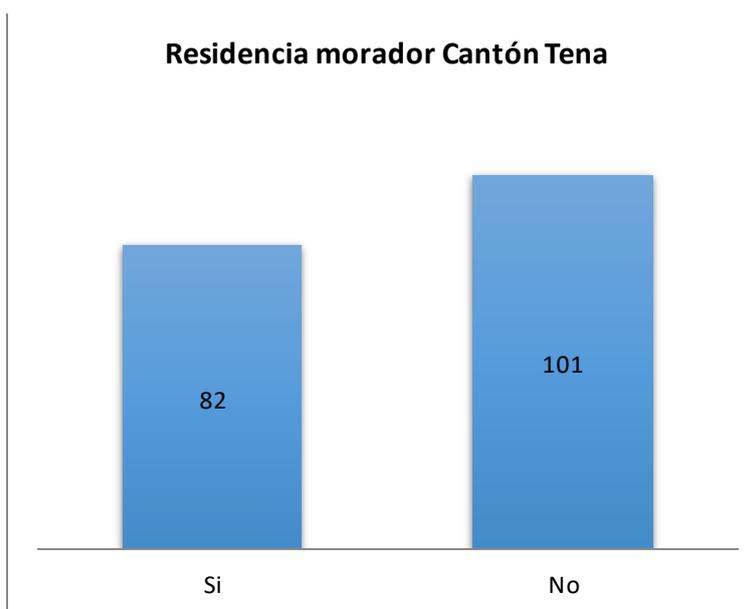


Gráfico 4. Residencia morador Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que las encuestas van a permitir conocer realidades semejantes con respecto al pensamiento de los encuestados acerca de la cultura gastronómica del cantón Tena, ya que se refiere a personas autóctonas como a personas turistas. Lo cual va a permitir que el estudio se desarrolle dentro de las necesidades reales desde la perspectiva de las personas.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas no moradoras del cantón Tena, ya que la mayoría son turistas o están de paso.

PREGUNTA 4

PREGUNTA 4.1

Tabla 42. Conocimiento del maito de tilapia			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	155	84.70%
No	2	28	15.30%
Total		183	100%

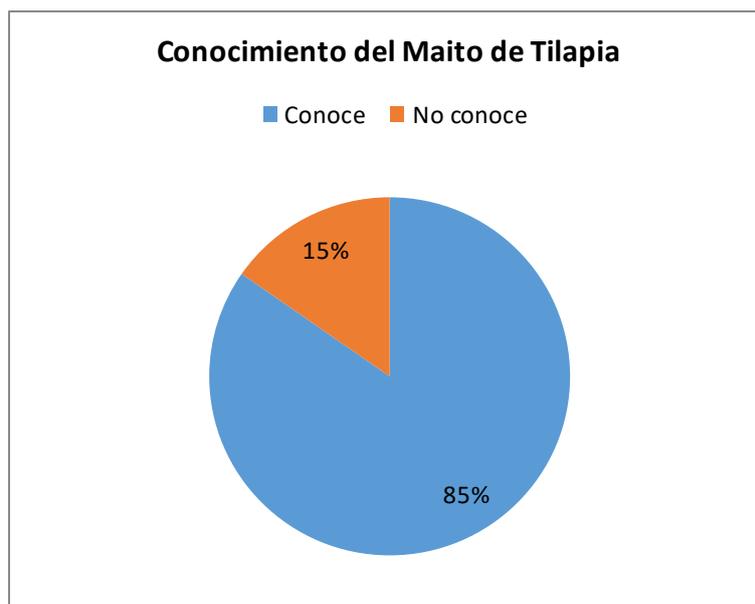


Gráfico 5. Conocimiento del Maito de Tilapia

Interpretación: Se concluye que las personas tienen un alto conocimiento del maito de tilapia, esto debido a que es una de las preparaciones que más se oferta en el cantón, lo cual permite que las personas conozcan sobre este plato.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el maito de tilapia, ya que tiene una repetición del 85% de conocimiento por parte de la gente

PREGUNTA 4.2

Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	113	61.75%
No	2	70	38.25%
Total		183	100%

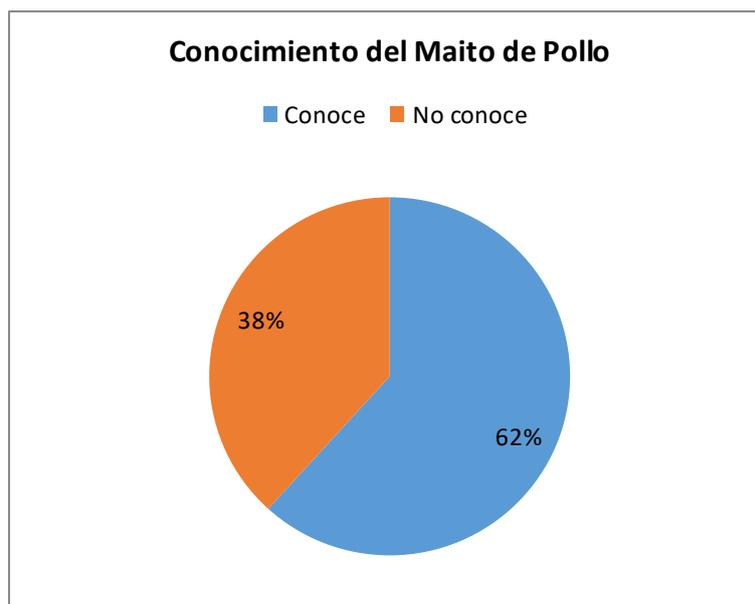


Gráfico 6. Conocimiento del Maito de Pollo

Interpretación: Se concluye que el 62% de las personas tienen conocimiento del maito de pollo, debido a que este plato al igual que el maito de tilapia, es ofertado muy a menudo, aunque no de la misma manera que se comercia el maito de tilapia, por esta razón es necesario crear una guía para que este plato sea más conocido.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el maito de pollo, ya que tiene una repetición del 62% de conocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.3

Tabla 44. Conocimiento del maito de chontacuro			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	90	49.18%
No	2	93	50.82%
Total		183	100%

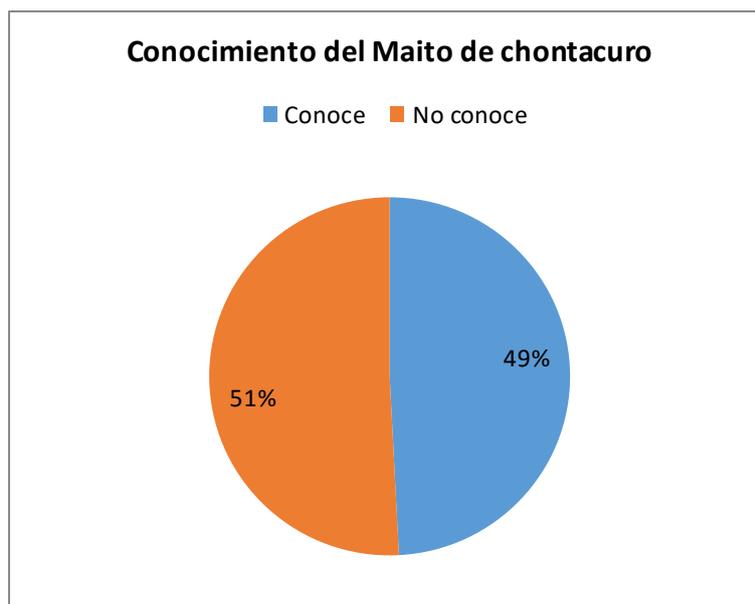


Gráfico 7. Conocimiento del Maito de Chontacuro

Interpretación: Se concluye que el conocimiento tanto como el desconocimiento de este plato se basa en la misma cantidad de personas encuestadas que son moradores y no moradores del cantón Tena, ya que en general solo los moradores conocen este plato típico, lo que permite que el estudio tenga un sustento para realizar una guía gastronómica.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen el maito de chontacuro, ya que tiene una repetición del 51% de desconocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.4

Tabla 45. Conocimiento del caldo de gallina criolla			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	136	74.32%
No	2	47	25.68%
Total		183	100%

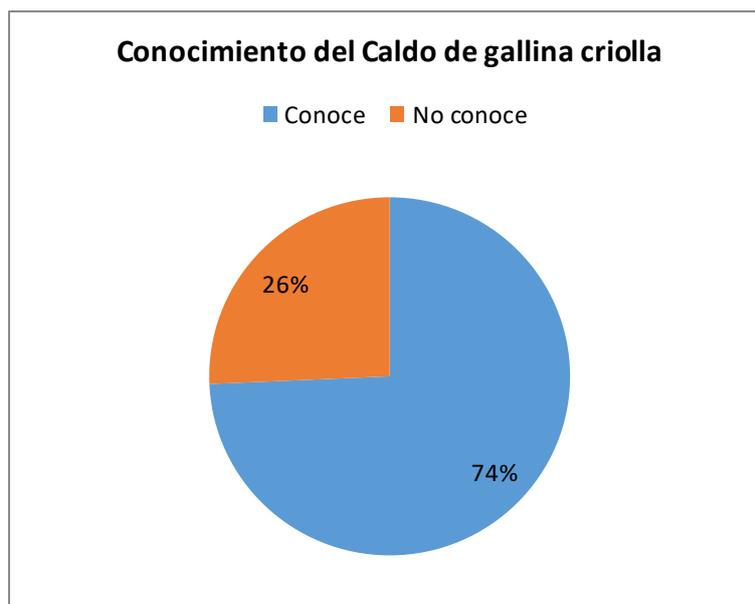


Gráfico 8. Conocimiento del Caldo de gallina criolla

Interpretación: Se concluye que el conocimiento de este plato típico se basa en que es un plato típico nacional, el caldo de gallina criolla se prepara en diferentes lugares del país también, de ahí el conocimiento de este plato, sin embargo, las personas no conocen que este es un plato típico de Tena, por lo que la realización de la guía va a permitir que este sea reconocido dentro del cantón.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el caldode gallina criolla, ya que tiene una repetición del 74% de conocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.5

Tabla 46. Conocimiento del seco de guanta			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	75	40.98%
No	2	108	59.02%
Total		183	100%

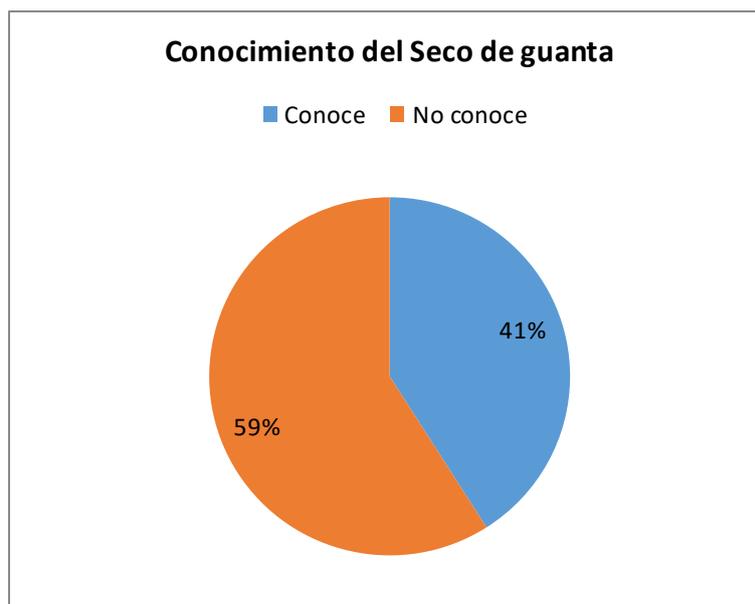


Gráfico 9. Conocimiento del Seco de guanta

Interpretación: Se concluye que el escaso conocimiento de este plato típico se basa en que es un plato que no ha sido ofertado de la misma manera que otros platos, porque al igual que otros platos que son desconocidos, el gobierno del cantón Tena no se ha preocupado por la creación de un documento en el cual se detalle que este plato existe y que este a la vez sea ofrecido en los lugares de expendio de comida típica.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen el seco de guanta, ya que tiene una repetición del 59% de desconocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.6

Tabla 47. Conocimiento del pincho de chontacuro			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	105	57.38%
No	2	78	42.62%
Total		183	100%

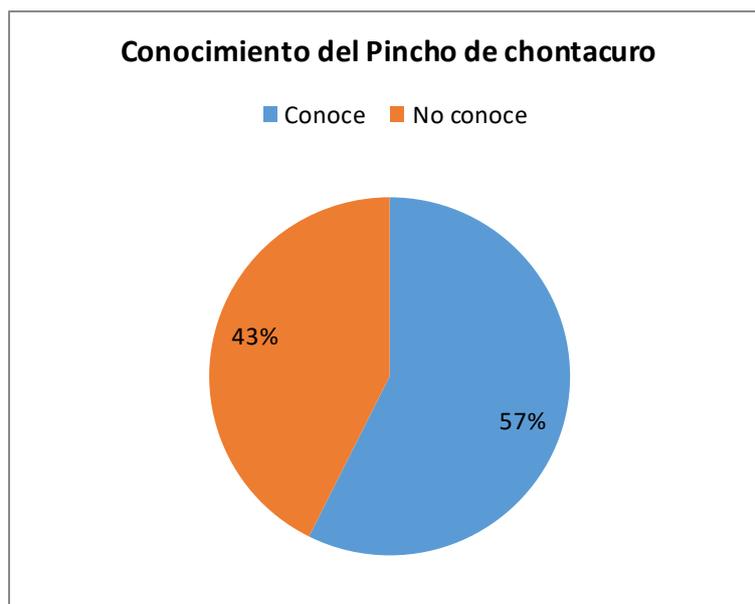


Gráfico 10. Conocimiento del Pincho de chontacuro

Interpretación: Se concluye que el conocimiento de este plato típico se fundamenta en el estilo de vida de las personas del cantón Tena, ya que generalmente esta brocheta es vendida en las noches, porque el chontacuro es asado y en las noches hay un considerable movimiento turístico en el cantón, lo cual permite que las personas lo conozcan, pero solo en los horarios en los que es ofrecido este plato, de ahí que no es un conocimiento elevado. Por lo que es necesaria la creación de una guía gastronómica.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el pincho de chontacuro, ya que tiene una repetición del 57% de conocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.7

Tabla 48. Conocimiento del agua de guayusa			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	140	76.50%
No	2	43	23.50%
Total		183	100%



Gráfico 11. Conocimiento del agua de Guayusa

Interpretación: Se concluye que el conocimiento de esta bebida típica se fundamenta en el estilo de vida de las personas del cantón Tena, porque esta infusión es ampliamente consumida y ofertada, ya que en este sector existen bastantes plantaciones del árbol de guayusa, el cual es sembrado desde hace muchos años, por eso es una tradición consumirla en el cantón Tena. La creación de la guía gastronómica va a permitir que esta bebida sea reconocida no solo dentro del cantón, sino que sea ofertada al país en general.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el agua de guayusa, ya que tiene una repetición del 77% de conocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.8

Tabla 49. Conocimiento de la chicha de yuca			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	93	50.82%
No	2	90	49.18%
Total		183	100%

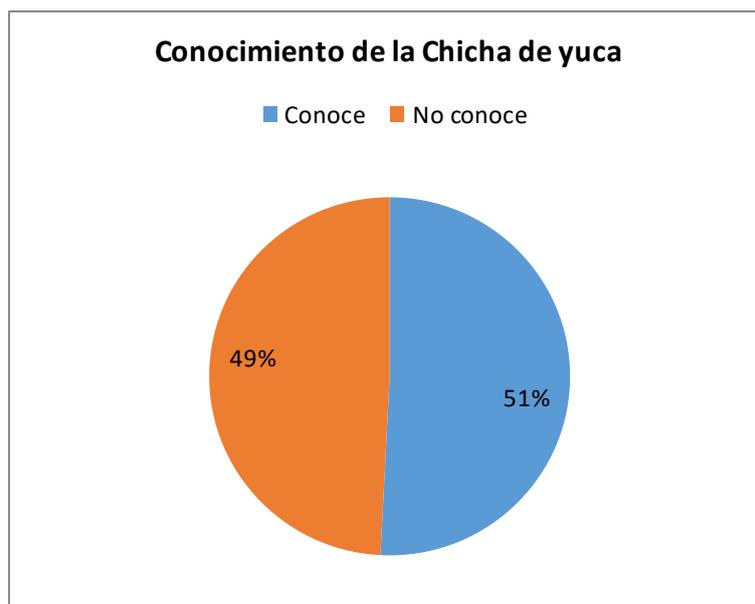


Gráfico 12. Conocimiento de la Chicha de yuca

Interpretación: Se concluye que el conocimiento de esta bebida típica se fundamenta en que las personas tal vez conozcan esta bebida por la misma razón que conocen el caldo de gallina criolla, porque esta bebida se vende en muchos otros lugares del Ecuador, lo que permite que la guía gastronómica proponga que esta también es una bebida típica del cantón Tena, basándose en su manera de preparación.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen la chicha de yuca, ya que tiene una repetición del 51% de conocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.9

Tabla 50. Conocimiento de la chicha de chonta

Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	67	36.61%
No	2	116	63.39%
Total		183	100%

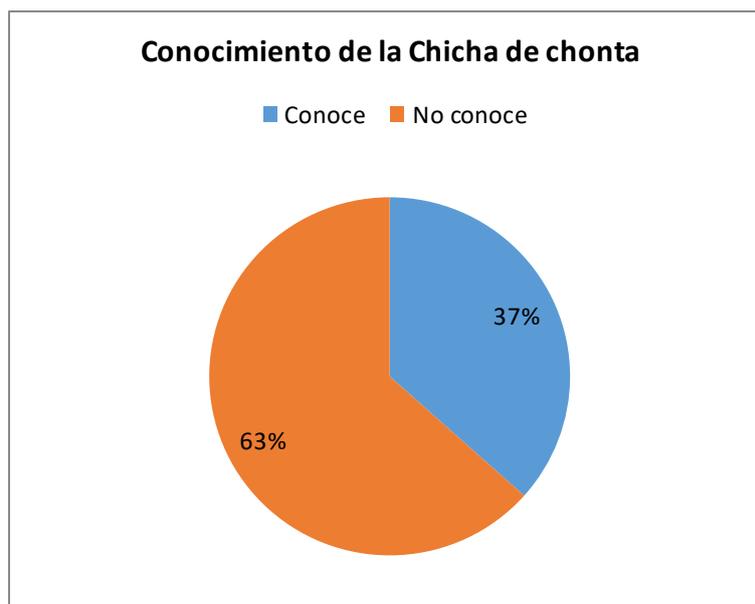


Gráfico 13. Conocimiento de la Chicha de chonta

Interpretación: Se concluye que el desconocimiento de esta bebida típica se basa en que las personas ni siquiera conocen lo que es la chonta (árbol), por lo que no se ha ofertado de manera adecuada hacia el público en general y es necesario que la creación de la guía gastronómica permita conocer a esta bebida a fondo.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen la chicha de chonta, ya que tiene una repetición del 63% de desconocimiento por parte de la gente.

PREGUNTA 4.10

Tabla 51. Conocimiento del caldo de carachama

Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	62	33.88%
No	2	121	66.12%
Total		183	100%

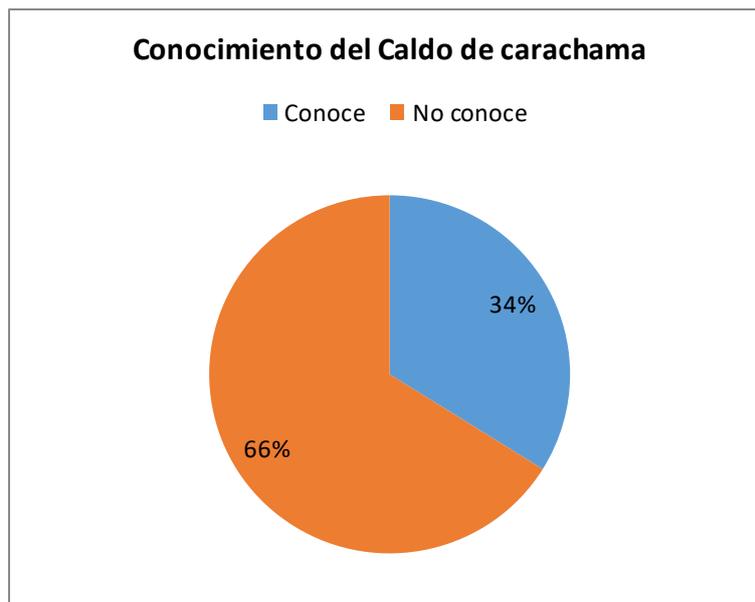


Gráfico 14. Conocimiento del Caldo de carachama

Interpretación: Se concluye que el desconocimiento de este plato típico se basa en que las personas no conocen sobre la carachama, la cual es un pescado, de tal manera que no se ha ofertado de manera adecuada hacia el público en general y es necesario que la creación de la guía gastronómica permita conocer las variedades de pescados que existen para ser ofertadas en los platos típicos del cantón Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen el caldo de carachama, ya que tiene una repetición del 66% de desconocimiento por parte de la gente.

Para la pregunta en general se concluye que las personas tienen un bajo conocimiento sobre la cultura gastronómica de Tena con respecto a sus platos típicos y que, a la vez, esto afecta también al turismo por el desconocimiento, por lo que se crea la necesidad de crear una guía gastronómica.

Análisis estadístico: la moda de la pregunta número 4 es el Maito de Tilapia, ya que cuenta con la más alta frecuencia de conocimiento, al ser 155 personas de las 183 encuestadas.

La media del conocimiento de los encuestados de los platos típicos tiene un porcentaje de 56,7%

La media del desconocimiento de los encuestados de los platos típicos tiene un porcentaje de 43.3%

En base a esta información es evidente la necesidad de la creación de una guía gastronómica para fortalecer el sector turístico gastronómico del cantón Tena.

PREGUNTA 5

Tabla 52. Frecuencia de consumo de platos típicos del cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Diariamente	1	27	14.75%
Semanalmente	2	53	28.96%
Mensualmente	3	22	12.02%
Anualmente	4	60	32.79%
Nunca	5	21	11.48%
Total		183	100%

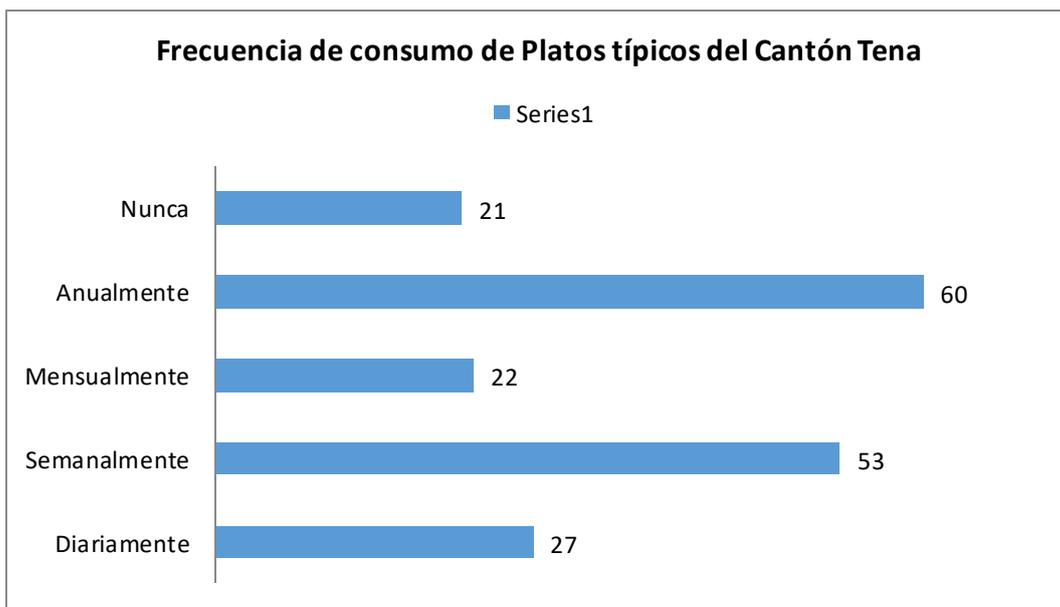


Gráfico 15. Frecuencia de consumo de platos típicos del Cantón Tena

Interpretación: El porcentaje más alto es el de consumo anual por parte de los encuestados, por lo que se puede aclarar que el 32,79% de los encuestados no tienen conocimiento acerca de los platos típicos o que estos de alguna manera no han sido publicitados de una manera adecuada, de forma que las personas decidan consumirlos, de aquí la necesidad de fortalecer el sector turístico gastronómico de Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que consumen anualmente los platos típicos del cantón Tena, ya que se repiten en las encuestas en un 60%.

PREGUNTA 6

Tabla 53. Importancia de la creación de una guía gastronómica			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	179	97.81%
No	2	4	2.19%
Total		183	100%



Gráfico 16. Importancia de la creación de una guía gastronómica

Interpretación: Se concluye que el implemento de una guía gastronómica para el impulso del turismo en Tena es de suma importancia, ya que va a permitir que este desarrollo sea más eficiente. Y esto basad en que el 98% de las personas lo consideran importante y necesario

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que consideran importante la creación de una guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 98%.

PREGUNTA 7

PREGUNTA 7.1

Tabla 54. Importancia de añadir un mapa gastronómico a la guía			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	138	75.41%
No	2	45	24.59%
Total		183	100%

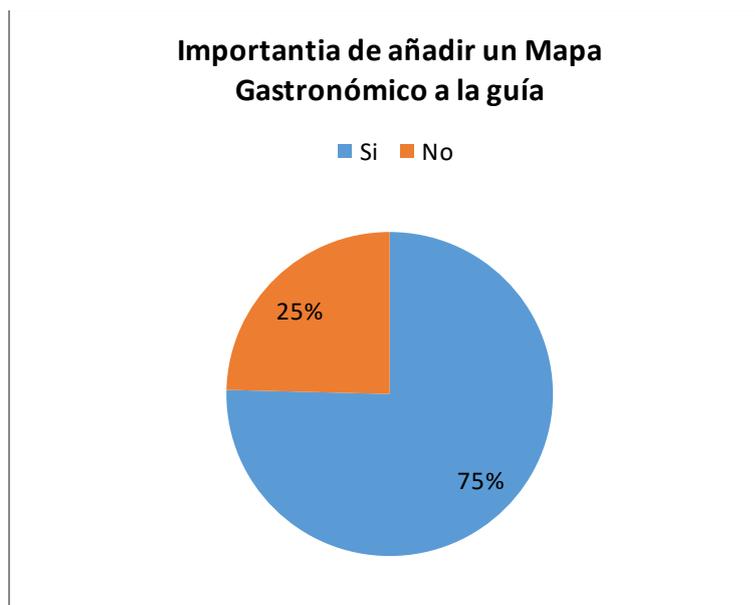


Gráfico 17. Importancia de añadir un mapa gastronómico a la guía

Interpretación: Es importante añadir un mapa gastronómico a la guía gastronómica, ya que existe un extenso desconocimiento acerca de las rutas que permiten llegar a los lugares donde se venden los platos típicos del cantón Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí consideran importante en añadir un mapa gastronómico a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 75%.

PREGUNTA 7.2

Tabla 55. Importancia de añadir lugares de expendio de comida típica del Cantón Tena a la guía gastronómica			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	95	51.91%
No	2	88	48.09%
Total		183	100%

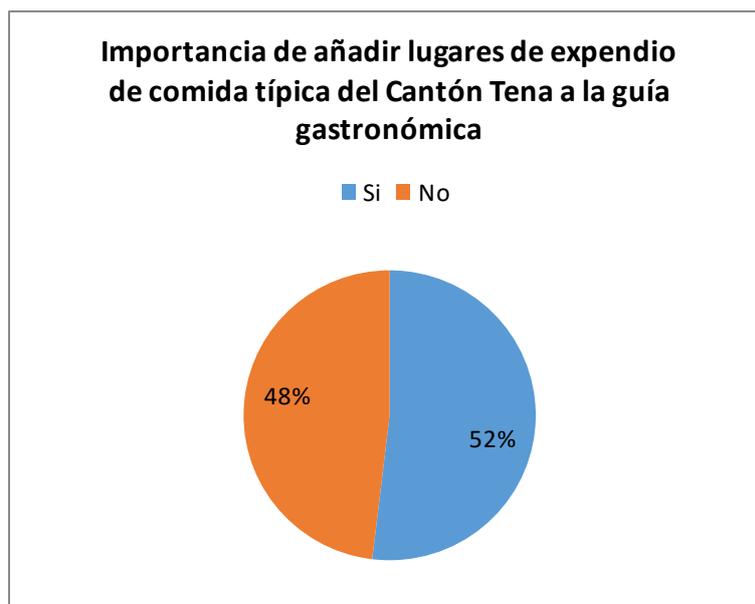


Gráfico 18. Importancia de añadir lugares de expendio de comida típica del Cantón Tena a la guía gastronómica

Interpretación: Es importante añadir los lugares de expendios de comida típica a la guía gastronómica, ya que existe un extenso desconocimiento acerca de los lugares donde se venden los platos típicos del cantón Tena. Con la guía se vuelve fácil encontrar estos lugares y conocer lo que ofertan.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí consideran importante el añadir los lugares de expendio a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 52%.

PREGUNTA 7.3

Tabla 56. Importancia de añadir recetas estándar a la guía gastronómica

Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	108	59.02%
No	2	75	40.98%
Total		183	100%

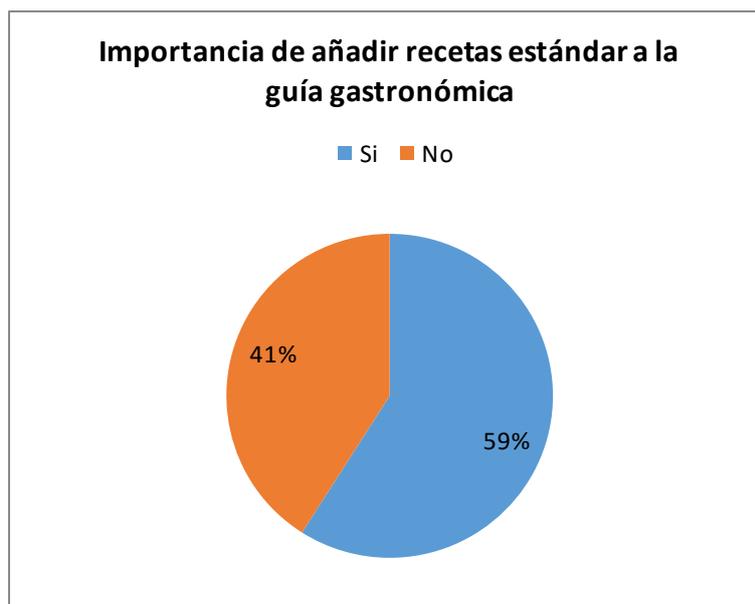


Gráfico 19. Importancia de añadir recetas estándar a la guía gastronómica

Interpretación: Es importante añadir las recetas estándar de la comida típica a la guía gastronómica, ya que existe un extenso desconocimiento acerca de cómo se realizan ciertas preparaciones, existe desconocimiento inclusive de los productos, por lo que es necesario que las personas conozcan lo que van a consumir.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí consideran importante el añadir recetas estándar de los platos típicos del cantón Tena a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 59%.

PREGUNTA 7.4

Tabla 57. Importancia de añadir la historia del Cantón Tena a la guía gastronómica			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	71	38.80%
No	2	112	61.20%
Total		183	100%



Gráfico 20. Importancia de añadir la historia del Cantón Tena a la guía gastronómica

Interpretación: Las personas no consideran de suma importancia añadir la historia del cantón a la guía, ya que, al considerarse de una guía gastronómica, se enfocan en el conocimiento neto de los platos típicos, por lo que la historia del cantón no irá incluida en la guía, sin embargo, se va a realizar una breve reseña histórica y un resumen en el que se describa al cantón en general con sus datos generales.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no consideran importante el añadir la historia del cantón Tena a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 61%.

PREGUNTA 7.5

Tabla 58. Importancia de añadir la historia de los platos típicos en la guía gastronómica

Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	104	56.83%
No	2	79	43.17%
Total		183	100%



Gráfico 21. Importancia de añadir la historia de los platos típicos en la guía gastronómica

Interpretación: Es importante añadir la historia de los platos típicos a la guía gastronómica, ya que existe un extenso desconocimiento acerca de su procedencia, muchas personas ni siquiera conocen los productos con los que se preparan las recetas, lo que permite concluir que es importante que las personas conozcan lo que van a consumir y su procedencia.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí consideran importante el añadir la historia de los platos típicos a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 57%.

PREGUNTA 7.6

Tabla 59. Importancia de añadir la descripción de los productos autóctonos en la guía gastronómica			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	121	66.12%
No	2	62	33.88%
Total		183	100%

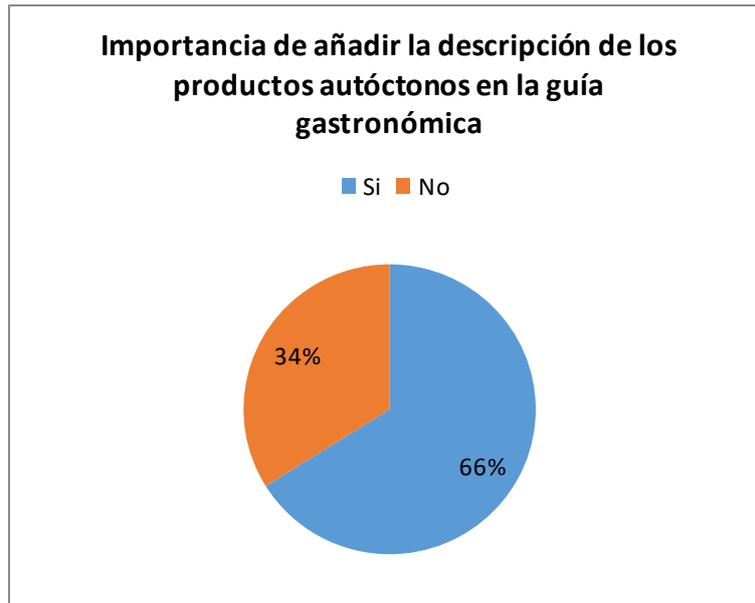


Gráfico 22. Importancia de añadir la descripción de los productos autóctonos en la guía gastronómica

Interpretación: Es importante añadir una lista de los productos autóctonos a la guía gastronómica, ya que hay un amplio desconocimiento acerca de estos productos, muchas personas no han consumido, otras ni siquiera han oído hablar de muchos de los productos autóctonos del cantón Tena, por lo que es importante que conozcan lo que van a consumir.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí consideran importante el añadir los productos autóctonos a la guía gastronómica, ya que se repiten en las encuestas en un 66%.

Se concluye que las personas consideran añadir todos los puntos expuestos dentro en la guía gastronómica, exceptuando la historia del cantón, ya que al tratarse de una guía gastronómica consideran más importante la historia de los platos típicos y de su descripción.

La moda de la pregunta número 7, es la añadidura del mapa gastronómico, siendo esta la más importante en una guía gastronómica, con una frecuencia de 138 personas de las 183 encuestadas.

PREGUNTA 8

PREGUNTA 8.1

Tabla 60. Conocimiento del mercado artesanal del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	111	60.66%
No	2	72	39.34%
Total		183	100%

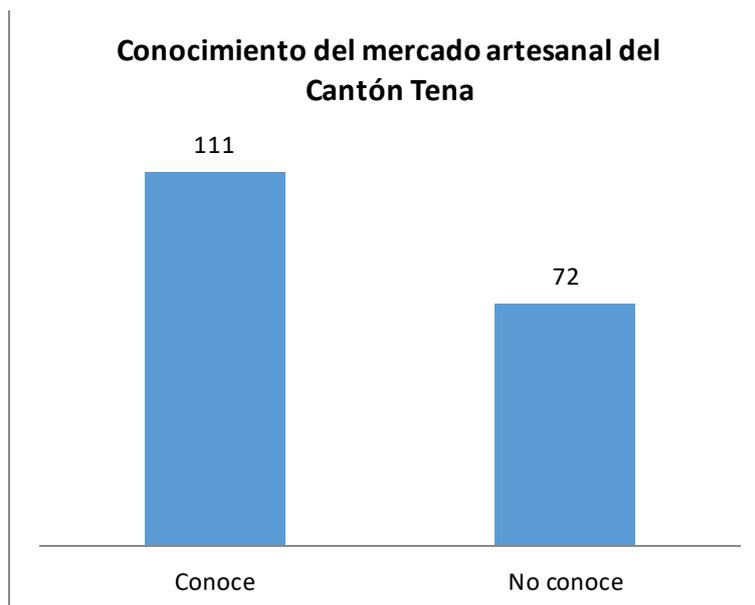


Gráfico 23. Conocimiento del mercado artesanal del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que las personas conocen el mercado artesanal debido a que es una de los lugares más turísticos hablando de gastronomía de Tena, lo cual nos permite conocer que las personas van a este lugar solo porque es reconocido.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el mercado artesanal, ya que se repiten en las encuestas con 111 personas de 183 encuestadas.

PREGUNTA 8.2

Tabla 61. Conocimiento del mercado central del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	99	54.10%
No	2	84	45.90%
Total		183	100%

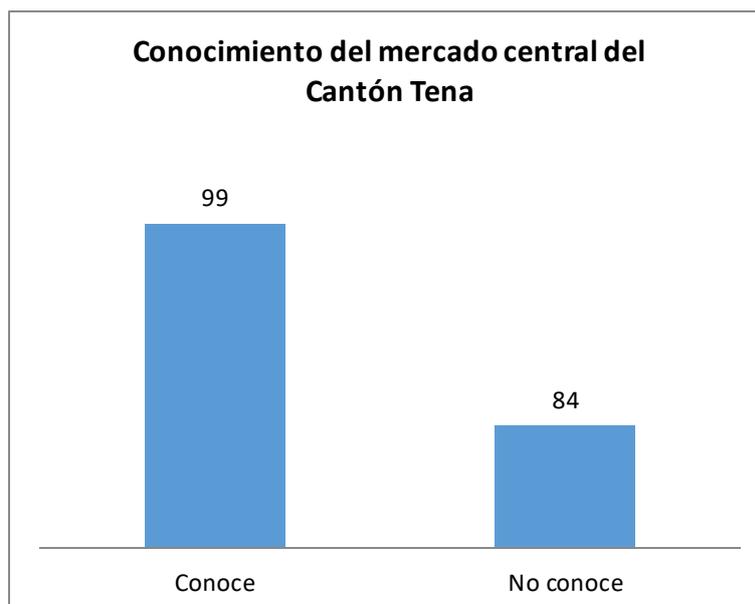


Gráfico 24. Conocimiento del mercado central del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que las personas conocen el mercado central debido a que es una de los lugares más turísticos hablando de gastronomía de Tena, lo cual nos permite conocer que las personas van a este lugar solo porque es reconocido.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que sí conocen el mercado artesanal, ya que se repiten en las encuestas con 99 personas de 183 encuestadas.

PREGUNTA 8.3

Tabla 62. Conocimiento del restaurante Biajo del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	28	15.30%
No	2	155	84.70%
Total		183	100%

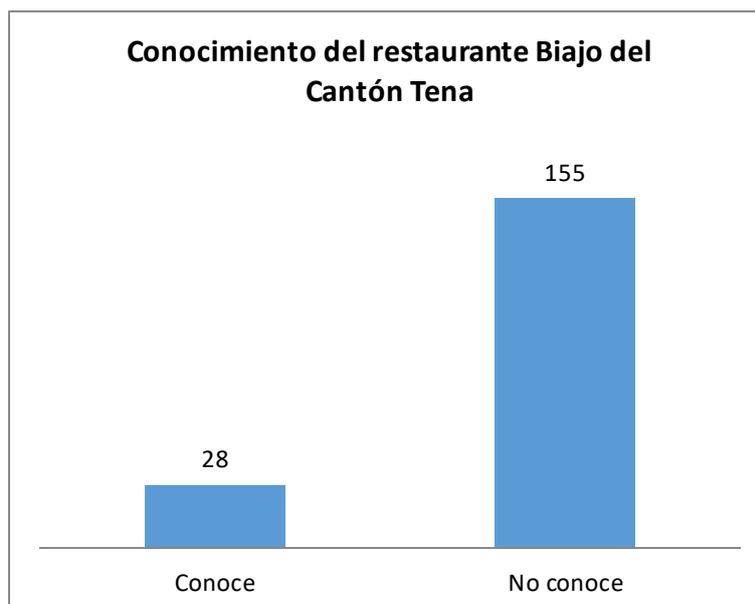


Gráfico 25. Conocimiento del restaurante Biajo del Cantón Tena

Interpretación: Como se mencionó antes, las personas conocen los lugares que han sido reconocidos por años, sin embargo, este lugar de expendio de comida no se conoce porque no ha tenido la suficiente publicidad para que las personas lo conozcan. De aquí la necesidad de añadir los lugares de expendio dentro de la guía gastronómica.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen Bijao, ya que se repiten en las encuestas con 155 personas de 183 encuestadas.

PREGUNTA 8.4

Tabla 63. Conocimiento del balneario Las Sogas del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	35	19.13%
No	2	148	80.87%
Total		183	100%

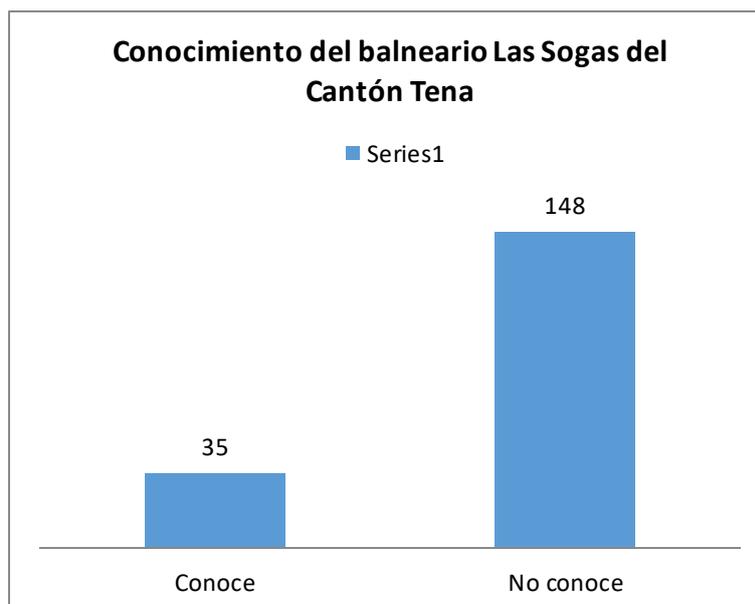


Gráfico 26. Conocimiento del balneario Las Sogas del Cantón Tena

Interpretación: Como se mencionó antes, las personas conocen los lugares que han sido reconocidos por años, sin embargo, en este lugar de expendio de comida no conocen porque no ha tenido la suficiente publicidad para que las personas lo conozcan. De aquí la necesidad de añadir los lugres de expendio dentro de la guía gastronómica.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen Bijao, ya que se repiten en las encuestas con 148 personas de 183 encuestadas.

PREGUNTA 8.5

Tabla 64. Conocimiento de otro lugar de expendio de comida típica del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Misahualli	1	3	1.64%
Puerto Napo	2	2	1.09%
Cascadas Latas	3	3	1.64%
Laguna azul	4	2	1.09%
Palandacocha	5	2	1.09%
Ninguno	6	171	93.45%
Total		183	100%

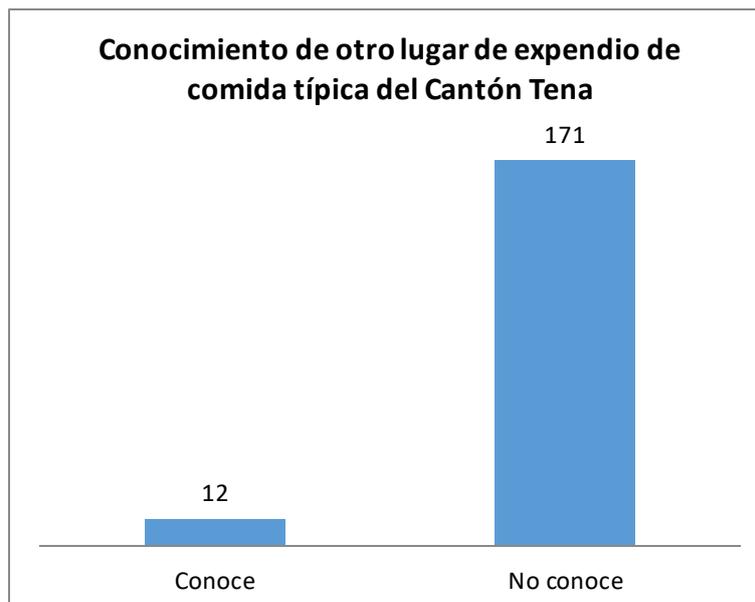


Gráfico 27. Conocimiento de otro lugar de expendio de comida típica del Cantón Tena

Interpretación: Como se mencionó antes, las personas no conocen los lugares nuevos donde se ofertan los platos típicos del cantón Tena, en el cuadro de frecuencia se puede apreciar que el 93,45% de las personas no conoce ni siquiera un solo lugar del cantón en el que se venda comida típica de Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no conocen o conocen otros lugares de expendio de comida, ya que se repiten en las encuestas con 171 personas de 183 encuestadas.

Se concluye que las personas son conocedoras de los lugares típicos antiguos, pero no conocen a detalle los nuevos sitios turísticos en los que se encuentra desarrollado también el turismo gastronómico. Lo que permite que esta información sea importante para ser incluida en la guía gastronómica.

La moda de la pregunta número 8, es el mercado artesanal, siendo el lugar más conocido en expendio de platos típicos, con una frecuencia de 111 personas de las 183 encuestadas.

PREGUNTA 9

PREGUNTA 9.1

Tabla 65. Mejoría en el sabor de los platos típicos del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	24	13.11%
No	2	159	86.89%
Total		183	100%

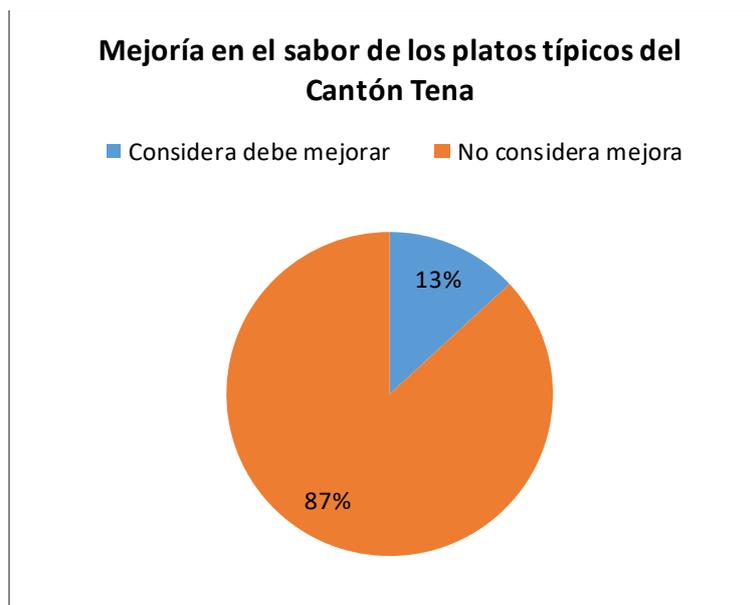


Gráfico 28. Mejoría en el sabor de los platos típicos del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que es de poca importancia mejorar el sabor de los platos típicos de Tena, ya que las personas se sujetan a los sabores que mantiene la cultura gastronómica del cantón Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no consideran importante mejorar el sabor de los platos típicos de Tena, ya que se repiten dentro de las encuestas en un 87%.

PREGUNTA 9.2

Tabla 66. Mejoría de la textura de los platos típicos del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Si	1	20	10.93%
No	2	163	89.07%
Total		183	100%

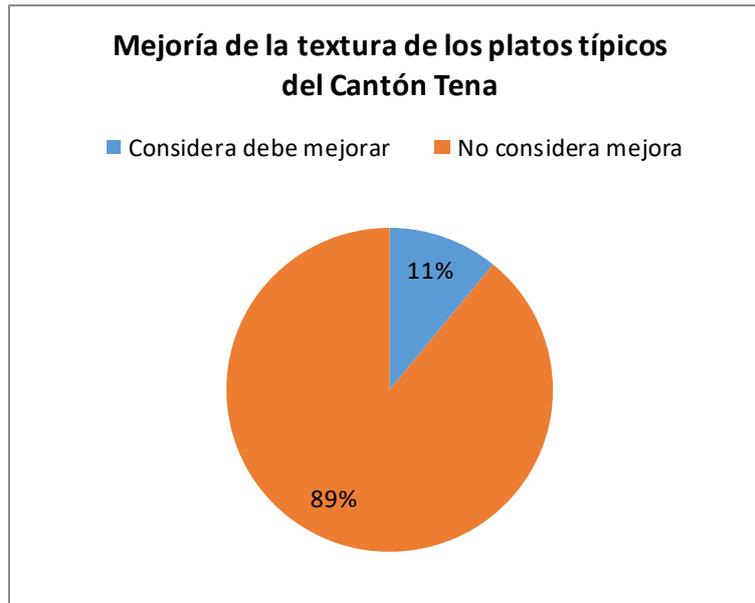


Gráfico 29. Mejoría de la textura de los platos típicos del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que es de poca importancia mejorar la textura de los platos típicos de Tena, ya que las personas se sujetan a que tanto el sabor como la textura es parte de la cultura gastronómica del cantón Tena.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no consideran importante mejorar la textura de los platos típicos de Tena, ya que se repiten dentro de las encuestas en un 89%.

PREGUNTA 9.3

Tabla 67. Mejoría de la presentación de los platos típicos del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Sí	1	78	42.62%
No	2	105	57.38%
Total		183	100%

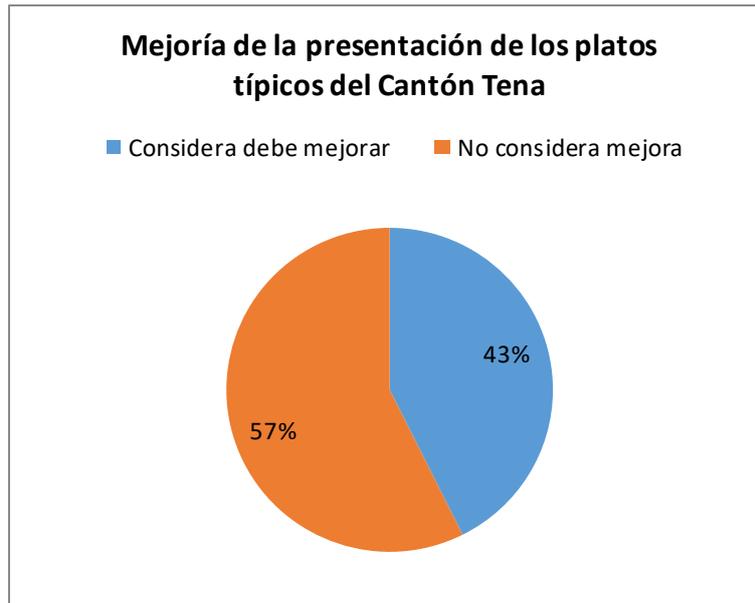


Gráfico 30. Mejoría de la presentación de los platos típicos del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que es de poca importancia mejorar la presentación de los platos típicos de Tena, ya que las personas se sujetan a que la manera en que se presentan los platos pertenece a la cultura gastronómica del cantón Tena. Sin embargo, el 43% de las personas consideran esto importante, por lo que hay que tomar en cuenta también que para publicitar los platos estos deben ser atractivos para el consumidor.

Análisis estadístico: En esta pregunta la moda son las personas que no consideran importante mejorar la textura de los platos típicos de Tena, ya que se repiten dentro de las encuestas en un 57%.

Se concluye que para las personas el punto más importante a mejorar es la presentación de los platos del cantón Tena, ya que para que haya una buena publicidad de la comida típica de Tena, esta debe ser atractiva para los comensales

La media de la pregunta número 9 es 77.7%, al ser esta la cantidad de personas que no consideran importante la mejora de ningún punto mencionado en la encuesta, de los platos típicos de Tena.

PREGUNTA 10

Tabla 68 . Conocimiento sobre la cultura gastronómica del cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Totalmente de Acuerdo	1	117	63.94%
De Acuerdo	2	48	26.23%
Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	3	10	5.46%
En desacuerdo	4	6	3.28%
Totalmente en desacuerdo	5	2	1.09%
Total		183	100%

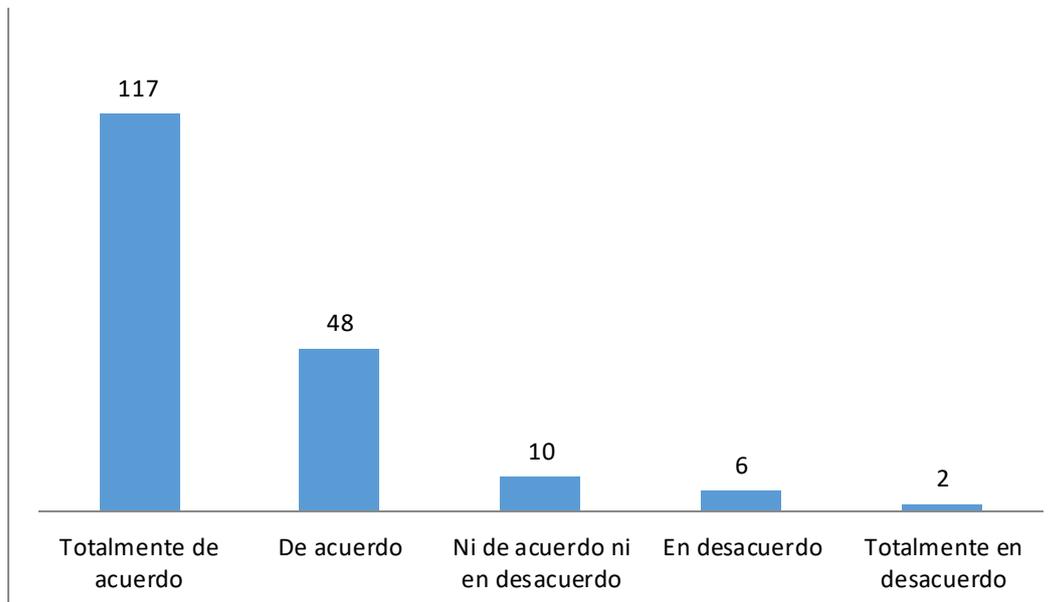


Gráfico 31. Conocimiento sobre la cultura gastronómica del cantón Tena

Interpretación: De acuerdo con el estudio, se concluye que existe un escaso conocimiento sobre la gastronomía del cantón Tena, y que por esta razón entonces es importante realizar una guía gastronómica que permita que este conocimiento se expanda y a la vez fortalezca el turismo en el cantón Tena.

Análisis estadístico: La moda de la pregunta es “totalmente de acuerdo” ante las 117 personas que afirman este punto, de 183 personas encuestadas.

PREGUNTA 11

Tabla 69. Pluriculturalidad del Cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Totalmente de Acuerdo	1	26	15.21%
De Acuerdo	2	50	27.32%
Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	3	66	36.07%
En desacuerdo	4	26	14.21%
Totalmente en desacuerdo	5	15	8.20%
Total		183	100%

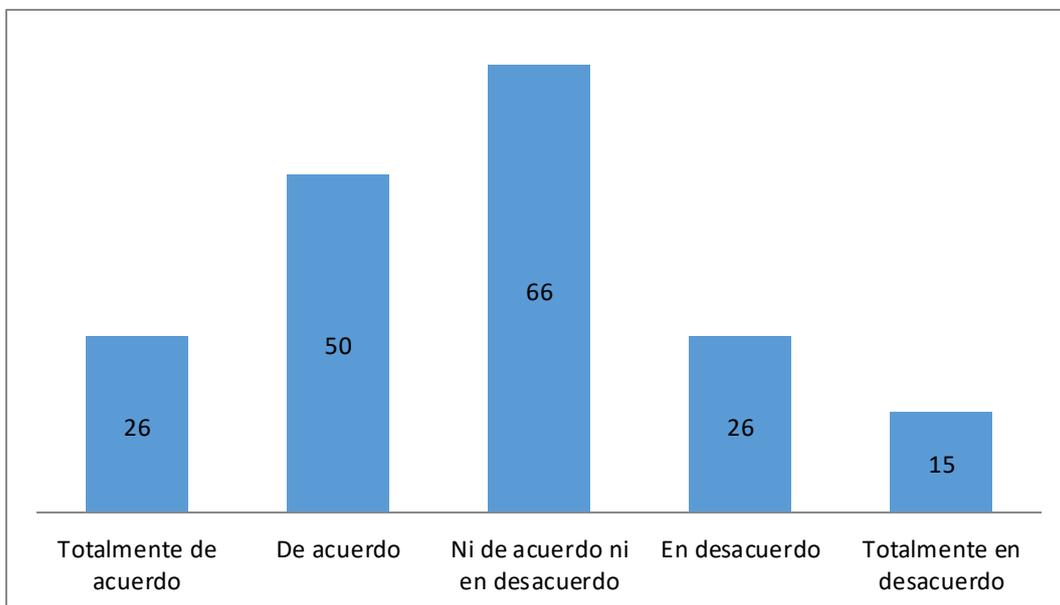


Gráfico 32. Pluriculturalidad del Cantón Tena

Interpretación: Se concluye que las personas se consideran neutras de acuerdo a que la gastronomía de Tena sea influida por alguna otra cultura, por lo que no se considerará para la continuación del estudio.

Análisis estadístico: La moda de la pregunta es “ni de acuerdo ni en desacuerdo” ante las 66 personas que afirman este punto, de 183 personas encuestadas.

PREGUNTA 12

Tabla 70 . Existencia de explotación acertada de la cultura gastronómica del cantón Tena			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Totalmente de Acuerdo	1	92	50.27%
De Acuerdo	2	62	33.88%
Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	3	17	9.29%
En desacuerdo	4	9	4.92%
Totalmente en desacuerdo	5	3	1.64%
Total		183	100%

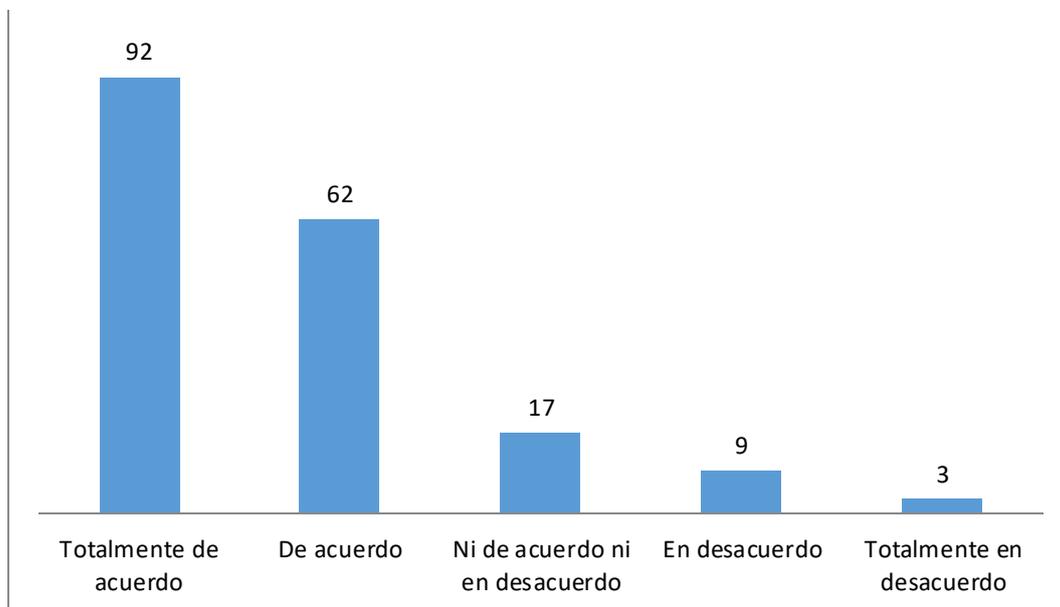


Gráfico 33. Existencia de explotación acertada de la cultura gastronómica del cantón Tena

Interpretación: De acuerdo con el estudio, se concluye que no existe una publicidad acertada de la gastronomía del cantón Tena, y que por esta razón entonces es importante realizar una guía gastronómica que permita que expandir y compartir la información necesaria para que exista un turismo alto dentro del cantón.

Análisis estadístico: La moda de la pregunta es “totalmente de acuerdo” ante las 92 personas que afirman este punto, de 183 personas encuestadas.

PREGUNTA 13

Tabla 71 . Apropiaada atención al cliente por parte de los lugares de expendio			
Categorías	Códigos	Frecuencias	Porcentaje Valido
Totalmente de Acuerdo	1	83	45.36%
De Acuerdo	2	59	32.24%
Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	3	37	20.22%
En desacuerdo	4	4	2.19%
Totalmente en desacuerdo	5	1	0.55%
Total		183	100%

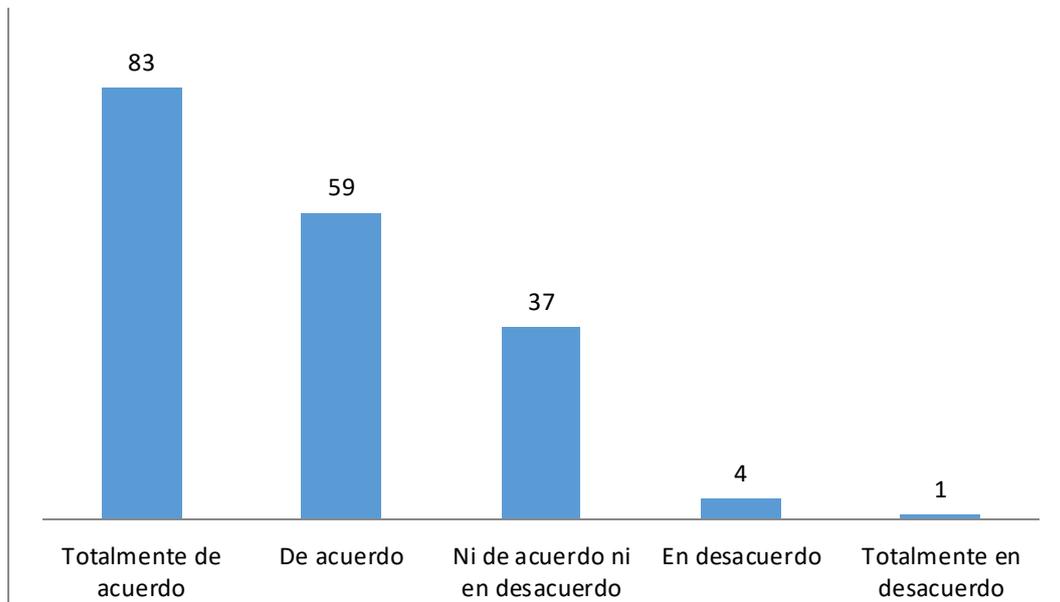


Gráfico 34. Apropiaada atención al cliente por parte de los lugares de expendio

Interpretación: Se concluye que las personas encuestadas se sienten conformes con la atención que han recibido en el Tena, por lo que el problema principal es el desconocimiento y no va a existir un enfoque directo en las mejoras de la atención por parte de las personas que brindan servicios turísticos en el Tena.

Análisis estadístico: La moda de la pregunta es “totalmente de acuerdo” ante las 83 personas que afirman este punto, de 183 personas encuestadas.

4.4 Guía gastronómica del cantón Tena

A continuación, se detalla de manera descriptiva la estructura de la guía gastronómica del cantón Tena, la cual se encuentra en una página web, ya que se decidió hacerla virtual. La página web es la siguiente:

<http://www.guiagastronomicatena.website/index.html>

La guía gastronómica se realizó en la plataforma “Brackets”, la cual es programada con códigos HTML., esta cuenta con los siguientes datos, lugares de venta de platos típicos del cantón Tena, además de la descripción de cada plato, el precio de los productos también como llegar a los lugares mencionados, fotografías de los lugares y platos de esta manera dando una ayuda al turista para que sepa cómo llegar a los lugares de expendio y conozca más sobre los platos típicos de la zona.

La guía está realizada de manera que personas de todas las edades puedan entenderla, es una guía informativa que estará dividida en varias secciones, las cuales se explican a continuación.

En un principio se tiene la portada de la página web, en esta se identifica el nombre del sitio, llamado Spicyo, en la parte superior se pueden ver datos de contacto, un número telefónico y un correo electrónico del dueño de la página, en este caso Diego Arteaga, tutor del presente trabajo de investigación. Esta sección fue creada con la finalidad de que las personas estén abiertas a destacar sugerencias que podrían ser encontradas al revisar la página web.

continuando con la descripción, en el lado superior derecho existen dos botones, uno que dice “Login”, el cual es para ingresar a la página con un usuario y una contraseña y el otro que dice “Register”, que es para registrarse dentro de dicha página. El objetivo del registro a la página es otra manera que tienen las personas que visiten la página de avisar sobre alguna sugerencia que puedan tener sobre la página.

En la parte central de la página existe un título grande explicando el punto de la página, este dice “GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN TENA”, debajo de

dicho título existe una pequeña descripción delo que se pretende con la guía, que es fomentar el desarrollo turístico y gastronómico de la región.



Gráfico 35. Portada página web

Adicional a esto, en la parte superior derecha existe un botón representado con tres rayas, que, si lo abrimos, se desprende una lista de las categorías que están distribuidas dentro de la página, dichas categorías son: Inicio, sitios, platos favoritos, recomendación y contactos. A continuación, se explica lo que existen en cada una de estas categorías.



Gráfico 36. Secciones página web

En la primera sección “Inicio”, se tiene una breve descripción sobre el propósito de la página web, para que fue realizada y quienes están tras el proyecto, siguiendo de una descripción de Tena su cultura, tipo de clima, giro económico, ubicación y cómo llegar.

Se tiene una segunda sección bajando, hay información más centrada hacia lo que se proyecta que es la cultura gastronómica, también hay un listado de animales nativos y productos típicos que se cultivan en la zona, además de lo principal de la página que es una descripción sobre los diferentes platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena. Esta sección termina con un listado de platos típicos que contienen precios estandarizados.



Gráfico 37. Platos típicos del cantón Tena, página web

En la segunda sección “sitios”, se encuentra la guía gastronómica con tal; bajo el letrero de “menú local” se encuentra un archivo PDF con las fichas de los lugares de expendio del cantón Tena basado en la información recaudada en este proyecto, existen 17 lugares, los cuales cuentan con la siguiente información: nombre del lugar, nombre de la propietaria o propietario del lugar, capacidad de personas que pueden ingresar al restaurante, horario de atención, todo esto seguido de una lista de las preparaciones que se ofertan en el sitio, cada una con su precio respectivamente, adicional a esto se expone una imagen del sitio de expendio. Al finalizar toda la sección, se encuentra una pequeña descripción del diseño de la guía gastronómica.

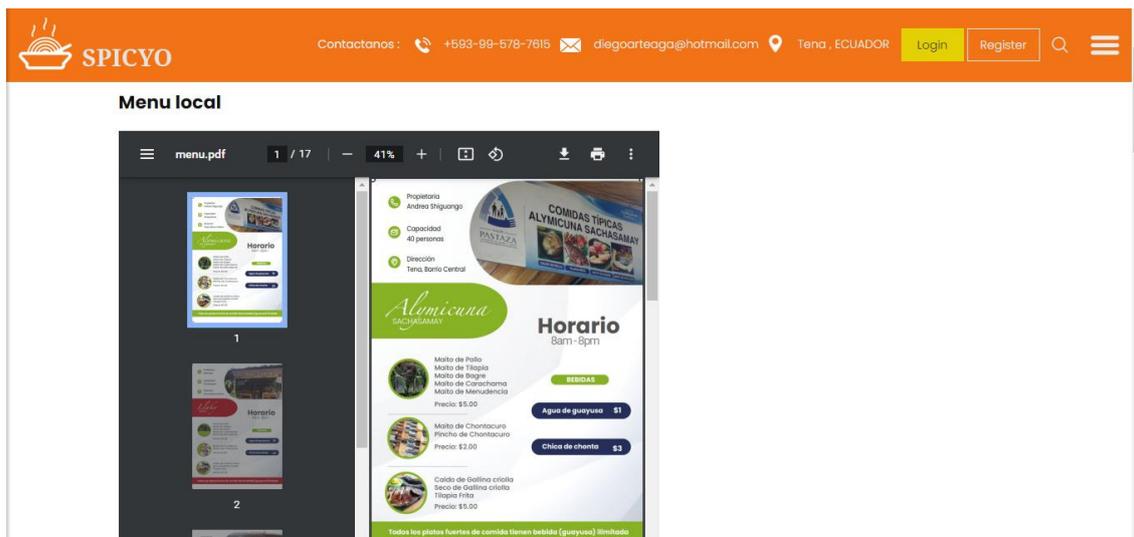


Gráfico 38. Guía gastronómica, página web

En la tercera sección “platos favoritos”, como su nombre lo especifica, se encuentran los platos típicos favoritos de los moradores de la región, esta información es conocida gracias a las entrevistas que se realizaron a los dueños de los establecimientos del cantón. La sección tiene un listado de los diez productos más vendidos de la región, cada uno incluyendo su precio.

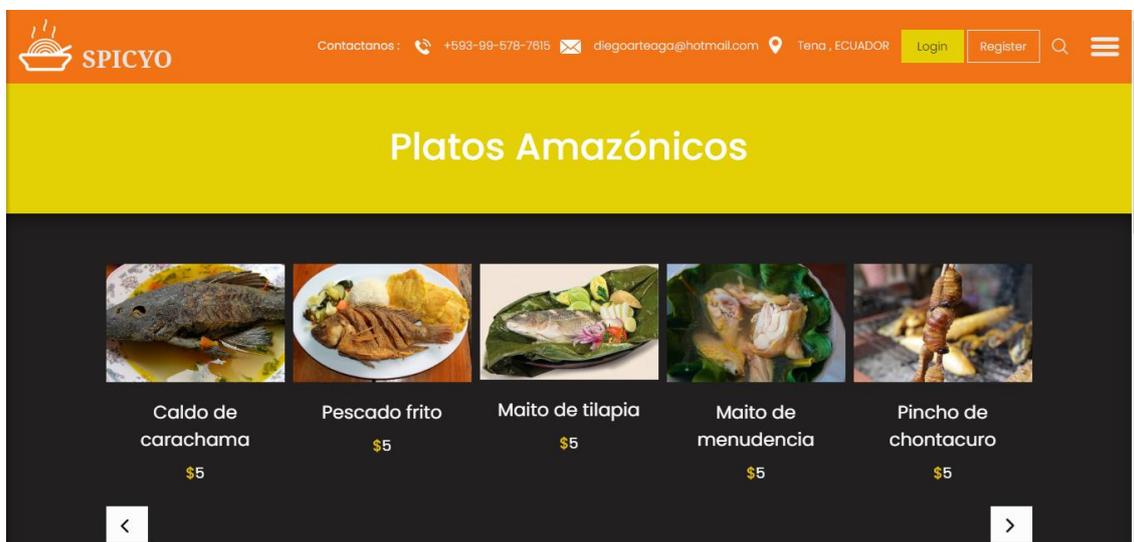


Gráfico 39. Platos favoritos, página web

En la cuarta sección “recomendación”, se encuentran los productos que los autores del presenta trabajo recomiendan a las personas probar, aquí se hallan tres productos, los cuales tiene una breve descripción de una recomendación de consumo de dichos productos.

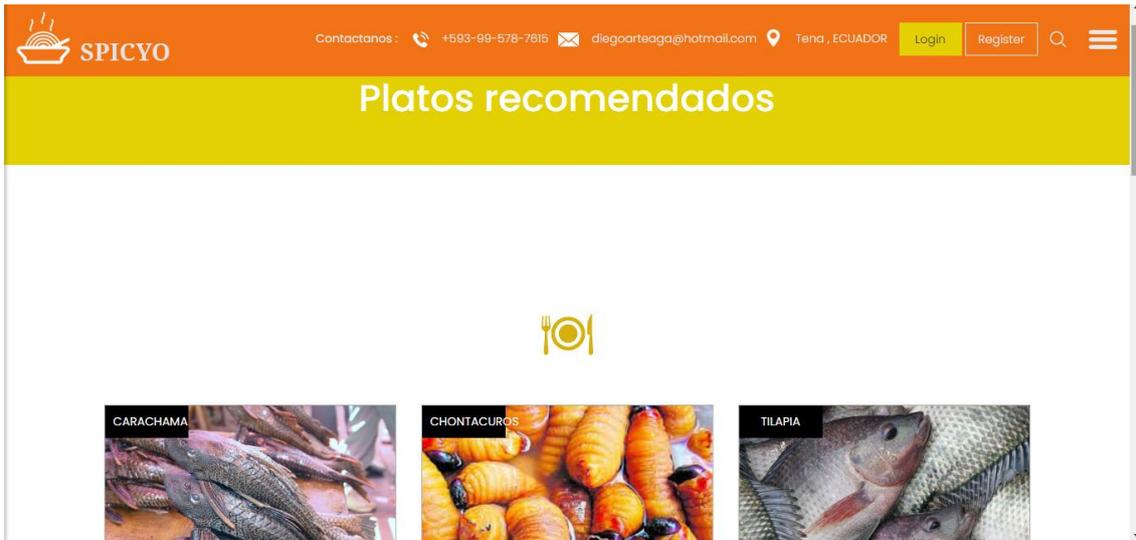


Gráfico 40. Platos recomendados, página web

En la quinta sección “contáctanos”, se encuentran cierta información que también se puede encontrar al final de cada sección, esta, acompañada de un letrero que dice “más información”, contiene un formato en el cual las personas pueden poner sus datos personales para ser contactadas, estos datos incluyen su nombre, e-mail y número telefónico. Existe una casilla extra debajo que dice “Mensaje”, la cual sirve para que las personas escriban un pequeño párrafo sobre observaciones que quisieran que se tomen en cuenta y así poder ser contactados.



Gráfico 41. Contactos página web

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

En coherencia con los estudios realizados y con base en el objetivo general y en los objetivos específicos se determina las siguientes conclusiones:

Se determinó la relevancia de la cultura gastronómica del cantón Tena para su desarrollo turístico. Principalmente en base en todo el estudio realizado para la obtención de información que con referencias bibliográficas ha permitido que se dé a conocer la importancia de prevalecer y distinguir la cultura gastronómica del Tena.

Todos los instrumentos utilizados sirvieron para determinar la relevancia de la cultura gastronómica del cantón Tena, ya que, mediante las preguntas expuestas en las encuestas y los resultados obtenidos, las personas, en su mayoría, presentaban como importante dar a conocer la gastronomía del Tena y estaban interesadas en que, mediante la difusión de información sobre la misma, se desarrolle la parte turística del lugar.

Se caracterizó 17 lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena. La manera en la que se distinguió estos 17 lugares, fue mediante la realización de las fichas de observación, la cual se basa en ciertas preguntas hechas justamente para obtener la mayor y mejor información para destacar y así poder incluirla en la guía gastronómica.

Por otra parte, en la guía también se incluye una lista de productos autóctonos del sitio, los cuales fueron obtenidos principalmente de las fichas de observación realizadas y haciendo un análisis de los productos que ofertan los sitios turísticos, aunque también se obtuvo información gracias a fuentes bibliográficas.

Además, se determinó la aceptación de la guía gastronómica del cantón Tena, esto mediante las encuestas realizadas. Los datos obtenidos proyectan un alto porcentaje (98%) de aceptación por parte del público en general, el cual sustenta

la creación de una guía gastronómica en la que se dé a conocer precisamente toda la información referente a la cultura gastronómica del cantón Tena.

En la determinación de la aceptación de la guía gastronómica, no solo se obtuvo aceptación de esta, sino que incluso se pudo reconocer las deficiencias existentes al transmitir al público escasa información sobre la gastronomía del cantón Tena, por lo que ahora, conociendo esto, también se conoce que las personas no solo aceptan la creación de una guía gastronómica, sino que les interesa que esta contenga información muy completa, adecuada y precisa.

Se realizó una guía gastronómica de los platos típicos del cantón Tena para el fortalecimiento del sector turístico. Para la realización de la guía gastronómica se obtuvo información importante con la realización de los instrumentos expuestos y también gracias a la información bibliográfica destacada.

La guía gastronómica comprende algunos puntos en los que se encontrará información relevante, estos puntos son, introducción del cantón Tena, en donde se expone una breve reseña histórica, localización del cantón y mapa del mismo; también están los lugares de expendio de gastronomía autóctona del cantón Tena, la cual incluye desde el nombre de sus dueños, localización de los lugares, hasta el listado de los productos ofertados incluyendo sus precios; aquí también se encuentra el listado de los productos autóctonos del cantón Tena; y se encuentra también mucha información relevante y necesaria.

5.2. Recomendaciones

1. Se recomienda realizar mayor promoción turística gastronómica en medios de comunicación importantes en el país para poder llegar a una mayor cantidad de futuros turistas, así incrementar el conocimiento de la cultura gastronómica del cantón Tena también logrando incrementar la economía de los pobladores.

2. Se recomienda realizar una campaña de capacitación para enseñar técnicas modernas de montaje de platos en los lugares de expendio de los platos típicos, para mejorar la presentación de los platos típicos y estos sean más atractivos para el comensal, de esta manera incrementando el consumo.

3. Se recomienda realizar una capacitación con expertos en gastronomía para desarrollar e innovar en técnicas y preparaciones modernas de los platos típicos existentes, para mejorar y aumentar el consumo de los platos típicos y estos sean más llamativos para el consumidor, de esta manera incrementando la venta.
4. Se recomienda realizar promociones e impulsiones internas en las épocas festivas del cantón, para incrementar la visita de turistas a los lugares de expendio, teniendo como resultado el incremento de consumo de los platos típicos.
5. Se recomienda realizar un diagnóstico de capacidades y necesidades de capacitación de los expendedores de alimentos, para desarrollar programas de fortalecimiento de habilidades, actitudes o conocimiento con el fin de mejorar la experiencia del comensal.
6. Se recomienda a los propietarios realizar adecuaciones y mejoramiento de establecimientos para brindar un lugar seguro y atractivo para que los comensales se sientan en un ambiente placentero.
7. Se recomienda que, al observar un desconocimiento de los distintos lugares de expendio de platos típicos del cantón Tena, se realice un mapa gastronómico del cantón con los lugares de expendio expuesto en los lugares más emblemáticos de la ciudad.
8. Se recomienda utilizar esta investigación como parte de planes de desarrollo turístico del cantón, esto para fomentar el conocimiento y de la gastronomía y para que las personas tanto autóctonas como turistas puedan comunicarse de una manera adecuada hablando de la gastronomía de Tena, basándose en la guía gastronómica estandarizada.
9. Con respecto al desconocimiento sobre productos autóctonos, se recomienda a las autoridades del GAD destinar mayores recursos para el sector agrario, para que de esta manera los productores puedan sembrar mayor cantidad de productos autóctonos y de esta manera se los distribuyan en diferentes y mayores puntos de venta.

10. Realizar un plan estratégico junto con el GAD para impulsar el turismo gastronómico del cantón Tena, que se promocionará en las distintas ferias a nivel nacional ya que aporta al fortalecimiento turístico gastronómico del cantón, lo cual beneficiará al sector económico también.

11. Se recomienda al GAD realizar controles continuos de calidad sobre los productos de expendio para mantener un estándar de calidad dentro de todos los establecimientos de comida típica, para garantizar a los comensales que los productos son aptos para el consumo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografía física (fuentes impresas)

- Aldas, K; Carvajal, M (2020). *Creación de una ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono - distrito metropolitano de Quito*. (Tesis de Ingeniería en Gastronomía). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito-Ecuador
- Babbie. (2005). *Tipos de investigacion*. Madrid.
- Canales. (2006). *Las encuestas y entrevistas*.
- Carrasco Díaz, S. (2006). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima: San Marcos.
- Espinoza, P. (2011). *Puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador*.
- Fuertes, B. (2021). *Diseño de una guía gastronómica tradicional del cantón Cayambe*. (Tesis de Ingeniería en Gastronomía). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito-Ecuador
- Gallardo, D. (2016). *Prácticas de enseñanza de iniciación a la lecto-escritura en el nivel inicial II de una institución educativa ubicada en el centro de la ciudad de Quito*. Quito.
- Gallegos, J. F. (2015). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes Asunción*. Asuncion.
- Gândara, J., Gimenes, M., & Mascarenhas, R. (2008). *Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos*. in Panosso Neto, A. Ansarah, M. G. R., *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas*. Sou Paulo: Barueri, Manole.
- Gonzales, A. (2003). *La investigacion*. Barcelona.
- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado , C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Matodologia de la investigacion*. Mexico D.F.: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Leguia, J. (2016). *Metodologia de la Investigacion*. Miami.
- Lopez, P. (2004). *La Muestra*. Cuenca.
- Mascarenhas, R. (2005). *A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo"*.

Montenegro, N. (2019). *Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel provincia Bolívar en el 2019*. (Tesis de Ingeniería en Gastronomía). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito-Ecuador

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2018). *Diccionario de la Lengua Española. Antropometría*.

Rivera, S. (2009). *Costumbres y tradiciones andinas*.

Rugal, P. (2012). *Historias de la amazonia*. Puyo.

Zorrilla, J. (2003). *La Investigación y sus tipos*.

Bibliografía digital (fuentes de internet)

Asociación de Chefs del Ecuador GT26. (2018). *Guía de turismo culinario sostenible. Ecuador 2018*.

Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>

Banjo-Sutton, A. (2013). Un acercamiento a los métodos mixtos de investigación en educación médica. *Inv Ed Med*2(8), pp. 211-216. ISSN 2007-5057.

Bericat, E. (2016). *Cultura y Sociedad*. Sevilla - España. En: https://www.researchgate.net/publication/309609989_Que_es_la_cultura#:~:text=La%20cultura%20es%20definida%20como,y%20construyen%20los%20significados%20y. Fecha de consulta: 21 enero 2022

Dávila, G (2006). *Razonamiento Deductivo*. El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. Venezuela. En: <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>. Fecha de consulta: 01 julio 2019

Delgado Salazar, R. (2001). Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo Contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, XXXVI(núm. 1), 83-108.

Di Clemente, E., Hernández, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor de desarrollo turístico*. Un análisis DAFO. *Monográfico*, n° 9, 817-833.

- Espeitx, E. (2010). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Patrimonio Culinario. Universidad de Zaragoza. España. <https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Fernández, L., Sancho, D., Espinosa, J., & Barrera, J. (2014). *La gastronomía típica de la Amazonía. Una alternativa Turística en el Ecuador*. Caso de estudio: Puyo, Pastaza. *Revista Res Non Verba*.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC , 2010). *Cantón Tena*. Estrategia Nacional Intersectorial. Ministerio Coordinador de Desarrollo Social. Ecuador. En: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Napo/Fasciculo_Tena.pdf. Fecha de consulta: 21 diciembre 2019
- Martínez, V. (2013). *Paradigma positivista*. Paradigmas de investigación Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctico crítica. México. En: http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf Fecha de consulta: 01 julio 2019
- Macías, D. (2013). *Creación de una guía gastronómica colombiana en la zona Norte de Quito*. Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Mendoza, L. (2010). Creación de restaurante de gastronomía ecuatoriana. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Merino, A. (2010). *Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica*.
- Ministerio de Turismo. (2002). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Núñez, J. (2007). *Los métodos mixtos en la investigación en la educación: hacia un uso reflexivo*. *Caldernos de pesquisa* 47(164), pp. 632-649. <https://www.scielo.br/j/cp/a/CWZs4ZzGJj95D7fK6VCBFxy/?lang=es&format=pdf>
- Ochoa, K., & Santamaría, A. (2012). *Cultura gastronómica*. En *Gastronomía y Turismo*. Diseño de indicadores, políticas y cultura.
- Reyes Uribe, A., Guerra, E., & Quintero, J. M. (2017). *Educación en gastronomía: Su vínculo con la identidad cultural y el turismo*. *El periplo sustentable*, n. 32.

Ruiz, R (2007). *Método Deductivo*. El Método Científico y sus Etapas. México.
En: <http://www.index-f.com/lascasas/documentos/lc0256.pdf>. Fecha de consulta: 01 julio 2019

UNESCO (2021). Patrimonio Cultural de una Nación. Santiago de Chile-Chile.
<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio#:~:text=El%20patrimonio%20es%20el%20legado,transmitiremos%20a%20las%20generaciones%20futuras>.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (Vol. 1-Número 4). Ministerio de Cultura de Ecuador.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

ANEXOS

Anexo 1. Glosario de términos

Glosario de términos

Ancestral: Que tiene carácter tradicional y origen remoto. (Suarez, 2014)

Arte Culinario: es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la alimentación. (Altamirano, 2017)

Cultura: es todo complejo que incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral, las costumbres y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en la familia, sino también al ser parte de una sociedad como miembro que es. (Carrasco, 2015)

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica. (Altamirano, 2017)

Historia: Conjunto de estos acontecimientos y hechos, especialmente los vividos por una persona, por un grupo o por los miembros de una comunidad social. (Carrasco, 2015)

Pluriculturalidad: situación de una colectividad o sociedad en cuyo seno coexiste una variedad de culturas. (García, 2013)

Típico: Característico o representativo de un tipo o modelo, del que reproduce las características: tiene el comportamiento típico de los enfermos paranoicos. Peculiar de un grupo, país, región, cultura o época. (Rodríguez, 2018)

Turismo: conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año. (Pérez, 2018)

Anexo 2. Cuadro de operacionalización de variables. Fuente: V. Miño y D.

Arteaga, 2019

Cuadro de variables

Operacionalización de variables

Carrasco (2006) afirma que la operacionalización de las variables es un concepto metodológico que consiste en descomponer o desagregar deductivamente las variables que componen el problema de investigación, partiendo desde lo más general a lo más específico; es decir, las variables se dividen (si son complejas) en dimensiones, áreas, aspectos, indicadores, índices, subíndices e ítems; pero si son concretas solamente se dividen en indicadores, índices e ítems.

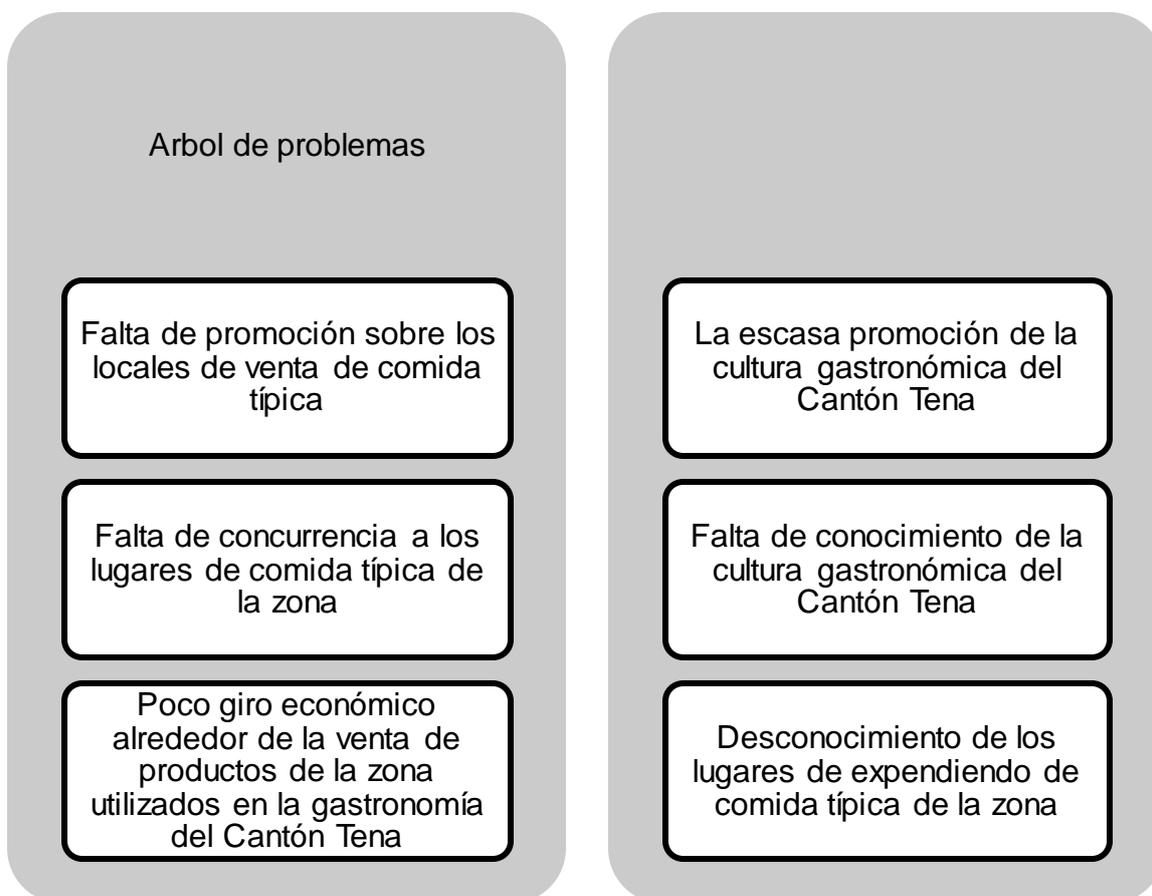
Objetivo General: Analizar la cultura gastronómica del cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico				
Objetivos Específicos	Variable	Definición	Dimensión	Indicadores
Determinar la relevancia de la cultura gastronómica del Cantón Tena para su desarrollo turístico.	Cultura Gastronómica	Relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno	Cultura gastronómica como patrimonio culinario	Platos Entorno
Caracterizar los lugares de expendio y productos de los platos típicos de la cultura gastronómica del Cantón Tena.	Lugar de expendio	Locales o plazas en donde se venden platos típicos del Cantón Tena.	Lugares de expendio como patrimonio cultural	Plazas Locales
Indagar los principales platos de la cultura gastronómica del Cantón Tena para el fortalecimiento turístico de la región	Platos Típicos	Alimentos de una zona o lugar determinado	Guía gastronómica patrimonio cultural alimentario	Platos Típicos Técnicas de elaboración

Anexo 5. Mapa geográfico del cantón Tena. Fuente: Google Maps, 2019



Fuente: Google Maps (2019)

Anexo 6. Árbol de problemas. Fuente: V. Miño y D. Arteaga, 2019



Anexo 7. Cuestionario de encuestas. Fuente: V. Miño y D. Arteaga, 2019

Cuestionario

Encuesta sobre el conocimiento de la cultura gastronómica del cantón Tena

Universidad Iberoamericana del Ecuador

El presente cuestionario se aplica en ocasión del desarrollo del estudio de la cultura gastronómica del Tena para el fortalecimiento del sector turístico

Instrucciones

- Primera sección: Marque con una (X) en la casilla de la alternativa que considere la más ajustada desde su punto de vista.
- Segunda sección: Marque con una (X), la alternativa que de acuerdo a su criterio es la apropiada y que mejor coincida con su apreciación, si está: "Totalmente de acuerdo"; "De acuerdo"; "Ni en acuerdo, Ni en desacuerdo"; "En desacuerdo"; "Totalmente en desacuerdo".
- No marque más de una alternativa a la vez, a menos que en la pregunta se le indique

Fecha: _____

SECCIÓN I

a. Perfil del encuestado:

1. ¿Cuál es su edad actual?

Entre 20 y 30 años

Entre 31 y 40 años

Entre 41 y 50 años

2. Ocupación actual:

Estudiante

Ama o amo de casa

Profesional

Empresario o emprendedor

Otro (especifique): _____

3. ¿Es usted morador del Cantón Tena?

SÍ

NO

b. Conocimientos generales:

4. Señale los platos típicos que conoce de la cultura gastronómica del cantón Tena

Maito de tilapia

Maito de chontacuro

Maito de pollo

Caldo de gallina criolla

Seco de guanta	<input type="checkbox"/>	Chicha de yuca	<input type="checkbox"/>
Pincho de chontacuro	<input type="checkbox"/>	Chicha de chonta	<input type="checkbox"/>
Guayusa	<input type="checkbox"/>	Caldo de caracha	<input type="checkbox"/>

5. ¿Con qué frecuencia consume platos típicos del cantón Tena?

Diariamente	<input type="checkbox"/>	Anualmente	<input type="checkbox"/>
Semanalmente	<input type="checkbox"/>	Nunca	<input type="checkbox"/>
Mensualmente	<input type="checkbox"/>		

6. ¿Considera que es necesaria una guía alimentaria para fomentar el turismo en el cantón Tena?

SÍ	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

¿Por qué?: _____

7. ¿Qué aspectos considera usted importantes para la creación de una guía alimentaria?

Mapa gastronómico	<input type="checkbox"/>	Historia del cantón	<input type="checkbox"/>
Lugares de expendio	<input type="checkbox"/>	Historia de los platos	<input type="checkbox"/>
Recetas estándar	<input type="checkbox"/>	Productos autóctonos	<input type="checkbox"/>

8. ¿Cuál de estos lugares de expendio de comida típica del cantón Tena conoce?

Mercado artesanal	<input type="checkbox"/>
Mercado central	<input type="checkbox"/>
Bijao	<input type="checkbox"/>
Las sogas	<input type="checkbox"/>

Otros (especifique): _____

9. ¿Qué aspectos mejoraría de los platos típicos del cantón Tena? (Señale el plato)

Sabor	<input type="checkbox"/>
Textura	<input type="checkbox"/>
Presentación	<input type="checkbox"/>

Otros (especifique): _____

SECCION II						
Nº	De los siguientes enunciados señale si usted se encuentra: 1. “Totalmente de acuerdo” 2. “De Acuerdo” 3. “Ni de acuerdo, ni en desacuerdo” 4. “En desacuerdo” 5. “Totalmente en desacuerdo”	Marque con una X				Totalmente en desacuerdo
		Totalmente de Acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	En desacuerdo	
10	“Existe un escaso conocimiento sobre la cultura gastronómico del cantón Tena”					
11	“La gastronomía del cantón Tena se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad (coexistencia en un mismo espacio geográfico de diferentes culturas)”					
12	“No existe una explotación acertada de la cultura gastronómica del cantón Tena”					
13	“Está de acuerdo con que los lugares de expendio de comida típica del cantón Tena poseen una apropiada atención al cliente”					

Anexo 8. Guion Entrevista Ficha de Observación. Fuente: V. Miño y D. Arteaga, 2019

GUION DE ENTREVISTA / FICHA DE OBSERVACIÓN
1) Nombre del establecimiento
2) Nombre del propietario
3) Dirección exacta y referencia del lugar
4) Horario de atención
5) Aforo permitido por el COE cantonal
6) Tiempo estimado de traslado del centro de Tena
7) Descripción de Platos típicos, bebidas que ofrece y su costo
8) Alguna observación importante a tomar en cuenta al visitar el establecimiento

Guion de entrevista



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Instrumentos para validación – Entrevista

Título de la investigación: Estudio de la cultura gastronómica del Cantón Tena, Provincia de Napo para el fortalecimiento del Sector Turístico Gastronómico mediante la creación de una guía gastronómica.

El siguiente instrumento de validación es parte del protocolo para la aplicación de la entrevista semi-estructurada dirigida a **Mgst. Luis Alberto Llerena** y será parte del trabajo investigativo.

Objetivo del instrumento: Luego de revisar y analizar la entrevista, por favor, marque el indicador del instrumento que considere adecuado en base a su experiencia y criterio profesional.

CRITERIOS	Instrumento-Cualitativo			
	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente
Presentación del instrumento		X		
Calidad de redacción de las preguntas		X		
Pertinencia con las variables de investigación		X		
Relevancia del contenido		X		
Factibilidad de la aplicación		X		

Recomendaciones/Observaciones:

.....
.....
.....

Validado por: Mgst. Luis Alberto Llerena

Profesión: Magister Luis Llerena

Lugar de trabajo: UNIB.E

Cargo que desempeña: Docente UNIB.E

Fecha: junio/2021

Firma:

Anexo 10. Juicio de expertos. Fuente: V. Miño y D. Arteaga, 2019

Encuesta

1°

Validado por: Mgst. Carlos Urquiza

Profesión: Gastrónomo

Cargo que desempeña: Docente UNIB.E

Fecha: noviembre/2019

Firma:



2°

Validado por: Mgst. Luis Alberto Llerena

Profesión: Gastrónomo

Cargo que desempeña: Docente UNIB.E

Fecha: noviembre/2019

Firma:



3°

Validado por: Mgst. Juan Francisco Romero

Profesión: Gastrónomo

Cargo que desempeña: Director Escuela de Gastronomía UNIB.E

Fecha: noviembre/2019

Firma:

