



"Responsabilidad con pensamiento positivo"

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL
TRABAJO DE TITULACIÓN

CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO

**TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA NATIVA EN LA
PROVINCIA DE PASTAZA Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO
TURÍSTICO.**

AUTORA: LORENZA AMPARO RIOS GUAGRILLA

TUTOR: MG. FERNANDO HERRERA

AÑO 2014

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional y por guiar mi camino.

.

A mis Padres por darme el apoyo incondicional en cada momento de mi vida y por haber fomentado en mí, buenos valores y hábitos para sobresalir en aquellos momentos difíciles.

A mi hermana Joaquina, quien con su apoyo incondicional y consejos ha sabido guiarme e impulsarme para culminar mi carrera profesional.

A mi esposo Ramiro y mis dos bebés Julieth y Noé por el apoyo y comprensión, por demostrarme que siempre puedo contar con ellos.

A mi familia en general, porque me han brindado su apoyo y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

AGRADECIMIENTO

A mi padre y madre del cielo quienes con su manto bendito me han bendecido en cada paso de mi vida, infinitas gracias.

Un agradecimiento muy especial por la comprensión, paciencia y el ánimo recibidos de mis padres Lorenza y Vicente, hermanas Joaquina y Luz, y a mi esposo Ramiro.

Me gustaría que estas líneas sirvieran para expresar mi profundo y más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda han colaborado en la realización del presente trabajo, en especial al Mg. Fernando Herrera tutor del trabajo de investigación, por la orientación, el seguimiento y la supervisión continua de la misma, pero sobre todo por la motivación y el apoyo recibido a lo largo de este proceso.

Especial reconocimiento, merece el interés mostrado por mi trabajo y las sugerencias recibidas por el Mg. Aníbal Fuentes.

AUTORÍA

En calidad de autora del presente trabajo de investigación para la obtención del título de Ingeniera en Hotelería y Turismo, yo, Rios Guagrilla Lorenza Amparo, expreso que el presente trabajo, enmarcado la investigación que presento como informe final es absolutamente original, auténtico y personal.

En tal virtud, me hago responsable de la autoría de esta investigación.

Lorenza Amparo Rios Guagrilla

C.I.: 1721064077

Autora

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
ABSTRACT	3
INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA NATIVA EN LA PROVINCIA DE PASTAZA Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO.....	5
I. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
II. DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
III. OBJETIVOS.....	6
IV. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
V. RESULTADOS ESPERADOS.....	7
1.1.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.....	8
1.1.3 LA GASTRONOMÍA.....	8
1.1.4 LA GASTRONOMÍA DEL ECUADOR	9
1.1.5 CULTURA GASTRONÓMICA	9
1.1.6 COCINA NATIVA.....	9
1.1.7 GASTRONOMÍA ECUATORIANA CULTURAL.....	10
1.1.8 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.	10
1.1.9 EL TURISMO.....	11
1.1.10 EL TURISMO GASTRONÓMICO.....	11
1.1.11 EL PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO	12
1.1.12 LA GASTRONOMÍA COMO MARCA DE IDENTIDAD EN LA PROMOCIÓN TURÍSTICA.	12
1.1.13 TENDENCIA DEL TURISMO	12
1.1.14 LA ANTROPOLOGÍA	13
1.1.15 LA CULTURA.....	14
1.1.16 CULTURA Y NATURALEZA	15
1.1.17 LA AMAZONÍA ECUATORIANA.....	15
1.1.18 LA REGIÓN AMAZÓNICA DEL ECUADOR	16
1.1.19 Pueblos Antiguos.....	17
1.1.20 Comunidades Indígenas Del Amazonas	17
1.1.21 Artesanías.....	20
1.1.22 Cosmovisión Indígena	20
1.1.23 Turismo comunitario.....	21
1.1.24 Clima.....	22
1.1.25 Orografía	22

1.1.26	Cuencas Hidrográficas del Amazonas	22
1.1.27	Fauna y Flora	23
1.1.28	Lenguas Amazónicas	24
1.2	MARCO CONCEPTUAL	25
1.3	MARCO REFERENCIAL.....	27
1.4	MARCO LEGAL	30
CAPITULO II.....		31
2.	MACROENTORNO	31
2.1	FACTOR GEOGRÁFICO	31
2.1.2	LÍMITES.....	31
2.1.3	EXTENSIÓN	32
2.1.4	REGIONES GEOGRÁFICAS.....	32
2.1.5	OROGRAFÍA	32
2.1.6	HIDROGRAFÍA.....	32
2.1.7	CLIMA	33
2.2	FACTOR ECONÓMICO	33
2.2.1	CANASTA BÁSICA FAMILIAR.....	33
2.2.2	TASA DE INFLACIÓN	34
2.2.3	PODUCTO INTERNO BRUTO (PIB).....	34
2.3	FACTOR SOCIAL	35
2.3.1	Seguridad en el Ecuador.....	35
2.3.2	El desempleo en el Ecuador	36
2.4	FACTOR POLÍTICO	36
2.5	FACTOR CULTURAL.....	37
2.6	FACTOR TECNOLÓGICO.....	37
2.7	FACTOR AMBIENTAL.....	39
3.	MICROENTORNO	40
3.1	ANÁLISIS DEL ÁREA DE ESTUDIO	40
3.1.1	PROVINCIA DE PASTAZA.....	40
3.1.2	ÁREA DE INFLUENCIA DIRECTA	41
3.1.3	ÁREA DE INFLUENCIA INDIRECTA.....	41
3.1.4	ANÁLISIS BIOFÍSICO.....	42
3.1.5	DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	42
3.1.6	OROGRAFÍA.....	43

3.1.7	HIDROLOGÍA.....	43
3.1.8	CLIMA	44
3.1.9	PRECIPITACIÓN PLUVIAL	44
3.1.10	VIENTO.....	44
3.1.11	TIPOS DE ECOSISTEMAS.....	45
3.1.12	DESCRIPCIÓN SOCIO-ECONÓMICA DEL ÁREA DE ESTUDIO.....	45
3.1.13	SERVICIOS BÁSICOS.....	47
3.1.14	ECONOMÍA DE LA PROVINCIA	48
3.1.15	ATRATIVOS TURÍSTICOS.....	50
3.1.16	INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL PASTAZA	62
3.1.17	NACIONALIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE PASTAZA.....	68
3.1.18	FACTORES QUE ATRAEN AL TURISMO.....	75
4.	INVESTIGACION DE CAMPO	76
4.1.1	ENCUESTA	76
4.1.2	TABULACIÓN	78
4.1.3	ENTREVISTA.....	86
4.1.4	MATRIZ FODA.....	87
5.	DISEÑO DE UN RECETARIO DE GASTRONOMIA NATIVA DE LA NACIONALIDADES INDIGENAS DE PASTAZA.....	88
5.1	Diseño de Logotipo.....	88
5.2	Diseño de la portada	88
5.2.1	DISEÑO DE LA CONTRAPORTADA.....	89
5.2.2	CONTENIDO DEL RECETARIO.....	89
5.3	RECETAS ESTANDART	92
5.3.1	Cados.....	92
5.3.2	BEBIDAS.....	95
5.3.3	MAYTOS.....	97
5.3.4	ASADOS	98
5.4	GESTIÓN SOCIO-CULTURAL	100
5.5	ESTUDIO FINANCIERO.....	102
5.5.1	TABLA DE PRESUPUESTO.....	102
5.6	ESTUDIO LEGAL.....	103
	CONCLUSIONES	104
	RECOMENDACIONES.....	105

BIBLIOGRAFÍA.....	106
ANEXOS 108	
ENTREVISTAS.....	110
poblaciones Encuestas	112
Comunidad “Puerto Santa Ana”	112
restaurantes encuestados.....	112

INDICE DE MAPAS

<i>Mapa 1: Región Amazónica.....</i>	<i>16</i>
<i>Mapa 2: Comunidades Indígenas de la Amazonia.....</i>	<i>18</i>
<i>Mapa 3: Situación Geográfica Del Ecuador.....</i>	<i>31</i>
<i>Mapa 4: Áreas Protegidas del Ecuador.</i>	<i>39</i>
<i>Mapa 5: Etnias de la Provincia de Pastaza.....</i>	<i>41</i>
<i>Mapa 6: Vías Baños-Puyo y Puyo-Tena.....</i>	<i>42</i>
<i>Mapa 7: Ríos del Pastaza.....</i>	<i>43</i>

INDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1: Metodología.....</i>	<i>7</i>
<i>Tabla 2: Canasta Básica Familiar</i>	<i>33</i>
<i>Tabla 3: Distribución de la Población del Cantón Pastaza por Parroquias</i>	<i>46</i>
<i>Tabla 4: Atractivos Naturales del Pastaza.....</i>	<i>51</i>
<i>Tabla 5: Atractivos Culturales.....</i>	<i>57</i>
<i>Tabla 6: Infraestructura Hotelera Pastaza.....</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 7: Número de turistas que visitan la ciudad de Puyo.....</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 8: Establecimientos gastronómicos típicos de la ciudad de Puyo.....</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 9: Distribución de la Población del Cantón Pastaza por Nacionalidades</i>	<i>77</i>
<i>Tabla 10: Entrevistados.....</i>	<i>86</i>
<i>Tabla 11: Matriz FODA.....</i>	<i>87</i>
<i>Tabla 12: Caldo de Carachama.....</i>	<i>92</i>
<i>Tabla 13: Caldo de armadillo.....</i>	<i>93</i>
<i>Tabla 14: Caldo de gallina criolla.....</i>	<i>93</i>
<i>Tabla 15: Mazamorra de Guanta ahumada.....</i>	<i>94</i>
<i>Tabla 16: Caldo de Sajino ahumado</i>	<i>94</i>
<i>Tabla 17: Chicha de Yuca.....</i>	<i>95</i>
<i>Tabla 18: Chicha de Chonta.....</i>	<i>95</i>

<i>Tabla 19: Chicha de yuca con maní</i>	96
<i>Tabla 20: Chicha de maduro</i>	96
<i>Tabla 21: Mayto de Carachama</i>	97
<i>Tabla 22: Mayto de Bocachico</i>	97
<i>Tabla 23: Mayto de Mayones</i>	98
<i>Tabla 24: Pincho de Cacao blanco</i>	98
<i>Tabla 25: Homigas Ukuy tostadas</i>	99
<i>Tabla 26: Pincho de Mayones</i>	99
<i>Tabla 27: Tabla de Presupuesto</i>	102

ÍNDICE DE IMÁGENES

<i>Imagen 1: Chamanismo</i>	20
<i>Imagen 2: Diversidad Amazónica</i>	23
<i>Imagen 3: Ruta del sabor Fioravanti</i>	27
<i>Imagen 4: Logotipo</i>	28
<i>Imagen 5: PIB del Ecuador</i>	35
<i>Imagen 6: Nacionalidad Kichwa</i>	68
<i>Imagen 7: Nacionalidad Shuar</i>	69
<i>Imagen 8: Zápara</i>	70
<i>Imagen 9: Nacionalidad Achuar</i>	71
<i>Imagen 10: Nacionalidad Andoa</i>	72
<i>Imagen 11: Shiwiar</i>	73
<i>Imagen 12: Huaorani</i>	74
<i>Imagen 13: Logotipo</i>	88
<i>Imagen 14: Portada del recetario</i>	89

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es muy antigua en todo el mundo ya que tiene relación con las diferentes culturas existentes a nivel mundial. Dentro de cada país existe su distinción en la gastronomía ya que se distingue por su preparación, sabor y presentación.

En los últimos años ha surgido un turismo en el que se busca comer bien, algo nuevo, algo diferente, es así como se conoce en la actualidad al turismo gastronómico, el cual ha ido tomando cada vez más mayor interés por el viajero visitante.

Es así como ha surgido cada vez más la promoción de cada cultura demostrada en la gastronomía en las conocidas ferias gastronómicas y otros eventos.

La comida criolla tiene origen español, es decir la mezcla de ambos términos genera la comida Hispanoamericana que es el caso de la comida criolla centroamericana, colombiana, ecuatoriana, peruana, colombiana, boliviana y chilena.

La cocina Latinoamericana se ve influenciada, en primer lugar por las recetas precolombinas de nuestros antepasados ya que por su historia, se sabe que en sus comunidades, etnias, pueblos tenían sus propias costumbres como en la actualidad, formas de preparación de su comida que a través del tiempo muchas de estas han ido transformando del tal forma que hoy en día se han convertido en nuevos y diferentes platillos.

En la Amazonia Ecuatoriana por ser biodiversa en cultura podemos encontrar diversidad de gastronomía exótica, única y natural con técnicas de preparación ancestrales que es su identidad cultural ante el mundo.

La provincia de Pastaza alberga las siete nacionalidades indígenas y a una población colona de diversos orígenes; se ha convertido en la cuna de cultura y gastronomía ancestral, en la que encierra mitos, leyendas, costumbres y tradiciones.

Pastaza por poseer gran cantidad de atractivos turísticos, en los que se encuentran actividades de aventura e intercambios culturales para el viajero visitante, con el que va de la mano la gastronomía, la misma que se encuentra en crecimiento como destino turístico.

De acuerdo al Ministerio de Turismo del Ecuador, Pastaza es visitada por turistas en su mayoría nacionales, quienes buscan modalidades turísticas de diversión, naturaleza, deportes y aventura, gastronomía (degustación de platos típicos), comunitario y de saberes ancestrales (convivencia con las Nacionalidades Indígenas), entre otros; siendo el sector de alimentos y bebidas, la octava actividad económica que promueve el crecimiento de su población. Esto obliga a que los prestadores de servicios turísticos, se capaciten para brindar a los turistas y visitantes un trato personalizado, con eficiencia y eficacia; con productos de calidad que garanticen la hospitalidad y seguridad alimentaria de sus consumidores.

Al encontrarse la gastronomía en un desarrollo turístico en potencia, Ecuador llegaría a posicionarse a nivel mundial, netamente atractivo turístico gastronómico, un claro ejemplo es el Perú, elegido como el mejor destino gastronómico de Sudamérica, Perú tuvo un cambio macro entorno por su gastronomía y en turismo ya que viene cosechando adeptos en todo el mundo. Prueba de esto es que acaba de ser reconocido el mejor destino culinario en Sudamérica por los prestigiosos premios World Travel Awards, considerados los 'Oscar' del rubro turístico. Es indispensable conocer la cultura gastronómica nativa que posee la Provincia de Pastaza en cada una de sus nacionalidades indígenas, ya que el turista muchas de las veces desconoce la importancia de la preparación de sus platos exóticos y las propiedades que estos proporcionan.

La investigación de este proyecto contribuirá a que los turistas tengan mayor información acerca de cuán importante es la gastronomía nativa de su cultura.

ABSTRACT

The gastronomy is very old in the world as it relates to the different existing cultures worldwide. Within each country has its distinction as the cuisine is distinguished by its preparation, taste and presentation.

In recent years tourism has emerged that seeks to eat well, something new, something different, and is now known to culinary tourism, which has been taking increasingly greater interest in visiting traveler.

Thus, it has increasingly emerged promoting demonstrated in every culture known gastronomy gastronomic fairs and other events.

Creole food has Spanish origin, this is the mixture of both general terms the Spanish-American food that is the case of the Central American Creole food , Colombian, Ecuadorian, Peruvian, Colombian, Bolivian and Chilean

The Latin American cuisine is influenced first by pre-Columbian recipes of our ancestors because of its history, it is known that in their communities, ethnicities, peoples had their own customs and present ways to prepare your food to over time many of these have transformed the way that today have become new and different dishes.

In the Ecuadorian Amazon to be biodiversity in culture we can find a variety of exotic, unique and natural cuisine with ancestral techniques of preparation that is their cultural identity to the world.

Pastaza Province home the seven indigenous nationalities and one settler population from diverse backgrounds; has become the cradle of ancient culture and cuisine, which contains myths, legends, customs and traditions.

Pastaza by having lots of attractions found in adventure activities and cultural exchange for the visiting traveler, with which goes hand in hand gastronomy, the same as it is growing as a tourist destination.

According to the Ministry of Tourism of Ecuador, Pastaza is visited by tourists mostly nationals who seek tourist modalities of fun, nature, sports and adventure, gastronomy (tasting dishes), community and ancestral knowledge (living with Nationalities indigenous), among others; being the food and beverage industry, the eighth economic activity that promotes the growth of its population. This requires that provider of tourist services enable to provide tourists and visitors a personalized, efficient and effective; quality products to ensure food security and hospitality of its consumers.

When meeting gastronomy in tourism development potential, Ecuador positioned to reach gastronomic tourism, clearly attractive worldwide, a clear example is Peru, voted best dining

destination in South America, Peru had a change macro environment for its gastronomy and since tourism is reaping adherents worldwide. Proof of this is just being recognized the best culinary destination in South America by the prestigious World Travel Awards, considered the 'Oscar' of the tourist industry. It is essential to know the native food culture that has the Pastaza province in each of its indigenous nationalities, as the tourist many times unaware of the importance of preparing exotic dishes and the properties they provide.

The research of this project will help the tourists have more information about how important the native cuisine of their culture.

TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA NATIVA EN LA PROVINCIA DE PASTAZA Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO.

I. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Se requiere de la Investigación de la Cultura Gastronómica Nativa de la Provincia de Pastaza ya que no existe un documento que detalle esta información, y la influencia que tiene en el desarrollo Turístico en el Ecuador, conociendo así el valor que el viajero visitante da a la gastronomía en nuestro País.

II. DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Para desarrollar una investigación de la cultura gastronómica nativa es importante definir conceptos base que permitan direccionar la investigación.

Uno de los conceptos que se debe tomar en cuenta es que es cultura gastronómica, sobre el cual Morales Rosi menciona que: “La gastronomía es cultura, es uno de los elementos más representativos de una cultura es su comida, incluso más allá del lenguaje, el cual puede ser compartido por varias culturas a la vez.

La comida forma parte de las tradiciones, de los rituales, de las creencias, de la memoria colectiva y de la cotidianidad de un pueblo. A su vez, forma parte del individuo de manera única y muy personal, al ser conducto de sensaciones que remiten a emociones, a recuerdos, a vivencias propias.”

La cultura gastronómica envuelve áreas muy amplias que no sólo incluyen el acto de comer o los ingredientes y recetas usados en cocina, sino que también comprende los procesos de producción, venta y consumo de los alimentos, los espacios donde se come, se prepara la comida o se desecha, las formas normales o modales a la hora de sentarse a la mesa, o como se da hoy en día, de no sentarse a la mesa, de comer en el coche, en el transporte público o directamente en la oficina, ya que todo ello refleja la cultura de la comida de una época o lugar específicos. Abarca también los simbolismos y prohibiciones que puede llegar a tener el alimento dentro de un ritual, una ceremonia, una religión o una sociedad determinada.

Esto establece que la gastronomía es parte de la cultura ya sea en una comunidad, etnia, nacionalidad o pueblo es parte importante de su identificación.

Para esto debe mantenerse su cultura y no cambiarla ya que se adoptan otras culturas con las nuevas generaciones que producen cambios que no son las propias y se genera incluso pérdida de la cultura.

La mejor manera de conservar la cultura gastronómica nativa de su nacionalidad es difundirla, mantenerla, fomentarla en su diario vivir, dándole la importancia en su cultura y no adoptando otra gastronomía que no sea la propia de su comunidad.

III. OBJETIVOS

1. OBJETIVO GENERAL

Investigar la Cultura Gastronómica Nativa en la Provincia de Pastaza y su influencia en el desarrollo turístico.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Fundamentar teóricamente y conceptualmente el sustento de la propuesta para facilitar la comprensión y análisis de todas las etapas.

Analizar mediante los métodos más eficientes el macro y micro entorno del área de investigación.

Diagnosticar la factibilidad de la investigación mediante la recopilación de datos reales y de carácter actual para su aplicación en el estudio de las nacionalidades de la Provincia de Pastaza.

Elaborar un recetario gastronómico al término de la investigación, rescatando la cultura gastronómica nativa de la provincia de Pastaza.

IV. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 1: Metodología

Etapa de investigación	Métodos			Técnicas	Resultados
	Empíricos	Teóricos	Matemáticos		
Fundamentación teórica	Histórico-Lógico	Inductivo – Deductivo. Hipotético-Demostrativo Modelación		Revisión Bibliográfica Internet.	Obtener la mayor información posible.
Diagnostico	Histórico-Lógico Revisión Documental Recolección de Información		Uso de tablas, y Gráficos estadísticos Medidas de Tendencia Central, de Dispersión o De Correlación Pruebas de Hipótesis	Encuestas Entrevistas Criterios de Expertos.	Informe sobre el estado actual del Problema.
Propuesta		Inductivo – Deductivo. Hipotético-Demostrativo			Resultados que se esperan con la ejecución de la propuesta.

Elaborado por: El Autor.

V. RESULTADOS ESPERADOS

- ✓ Fundamentar teóricamente y conceptualmente el sustento de la propuesta para facilitar la comprensión y análisis de todas las etapas.
- ✓ Analizar mediante los métodos más eficientes el macro y micro entorno del área de investigación.
- ✓ Diagnosticar la factibilidad de la investigación mediante la recopilación de datos reales y de carácter actual para su aplicación en el estudio de las nacionalidades de la Provincia de Pastaza.
- ✓ Elaborar un recetario gastronómico al término de la investigación, rescatando la cultura gastronómica nativa de la provincia de Pastaza.

CAPÍTULO I

1 FUNDAMENTACION TEORICA.

1.1.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.

En el área hotelera y gastronómica son muchos los pioneros que de una manera u otra han proyectado sus ideas y sus acciones hacia el futuro, y que desde tiempo inmemorial han servido a los viajeros. Sin embargo, con el turismo moderno destacan dos personas que siguieron a Thomas Cook que fue la primera persona en organizar una excursión de un día, de ida y vuelta para 570 personas que aprovecharon el desplazamiento de turistas como una gran y floreciente industria con características de permanencia y expansión; estos son: César Ritz, que nace en Suiza a mediados del siglo pasado; y Augusto Escoffier, que nace en Francia tres años antes. El primero hotelero y el segundo cocinero, los cuales trabajaban juntos durante algún tiempo.

Estos dos grandes servidores turísticos establecieron un principio de gran importancia, que consiste en unir el servicio de alojamiento y de alimentos y bebidas en un mismo establecimiento, sobre todo si éste es de primera calidad; logrando la idea de muchos hoteleros que es que el servicio de restaurante fuera no sólo atractivo para los huéspedes del hotel, sino que por su calidad y prestigio fuera preferido por el gran público. (Gurría, Di-Bella M. 2010).

“Es una disciplina muy antigua y su creación se la atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó por completo a esta actividad y es el padre de la gastronomía.”

(MORALES, 2014)

1.1.3 LA GASTRONOMÍA.

La gastronomía es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta posible, tanto en condimentación como en su presentación, es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos, sin embargo está relacionado y vinculado con las distintas culturas de un país. Cada país posee su propia gastronomía.

La gastronomía no es solamente el acto de probar los platos, en realidad lo que atrae es el poder conocer ritos, su preparación, ingredientes, la sazón, su historia y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar otras atracciones relacionadas con esta temática. (Vinha, 2004, pág. 109)

Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada en una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes, los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas, sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

1.1.4 LA GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

La gastronomía en el Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

La cocina ecuatoriana está fuertemente influida a lo largo de su historia por los pueblos que conquistaron su territorio: (incas y españoles) y por migrantes que han llegado al país (principalmente chinos); naciendo de esa variación y combinación la Comida Criolla, que debe su nombre asimismo en alusión a la mezcla de razas y culturas ocurridas con el nacimiento del mestizaje y la llegada de los españoles que trajeron consigo la flora y fauna doméstica como los animales e ingredientes o componentes de la ya conocida gastronomía mediterránea que unida a la indígena nativa formó lo que denominamos por hoy en América Latina como “Comida Criolla”.

Esta situación le ha proporcionado una gran variedad de técnicas culinarias e ingredientes.

1.1.5 CULTURA GASTRONÓMICA

El conocimiento del arte culinario que forma parte de la sociedad, economía y culturas de las zonas populares de un país; en muchos casos este arte es parte del consumo cotidiano del hogar, o tiene finalidad de ritual ancestral de generación en generación.

1.1.6 COCINA NATIVA

Nuestra cocina nace en un crisol donde se funden rasgos multiculturales. Sin embargo, desconocen sus raíces y lugares comunes con otras cocinas latinoamericanas. Lácydes Moreno Blanco hace un llamado a volver a nuestra historia y tradición.

Conformada, como casi todas las del mundo, por el encuentro de diversas corrientes o imperativos culturales. Nuestra cocina tiene su carácter particular y su encantamiento propio.

En algunas regiones, más que en otras, conserva su índole aborigen, la expresividad negroides o la fuerza tardía de la inmigración europea. Pero en todo caso, como sucede en el orden del conocimiento histórico, de la geografía o del simple folclor, la cibaría

común es bastante desconocida, por no decir ignorada, dentro de los mismos hispanoamericanos.

Por otra parte, es válido y oportuno que tanto profesionales como los simplemente enamorados de nuestros fogones vuelvan a ellos en su autenticidad para salvar un poco esa riqueza de los gustos que es tanto como decir, para defender un gran patrimonio material que enriquece nuestra cultura social.

1.1.7 GASTRONOMÍA ECUATORIANA CULTURAL.

En la acepción la palabra cultura que comprende las culturas, entra la gastronomía, definida en el diccionario como “el arte de comer bien”. Pero sentido antropológico se podría hablar, mejor, de lo que comen y cómo comen los diferentes grupos humanos.

“Al principio el hombre era nómada y se alimentaba de hojas y raíces, luego aprendieron a seleccionar los frutos que estaban más a su alcance, posteriormente cultivo la plantas, descubrió el fuego y se dedicó a la caza, con lo cual experimento nuevos sabores.

En algún momento dado se comenzó a servirse con rústicos utensilios y muchísimo más tarde a crear normas de comportamiento a la hora de comer. Con el descubrimiento del fuego comienza la transformación de los alimentos: asa la carne; hierve en agua lo que va comer el origen de las sopas; más tarde cocina el producto de la caza con grasa animal y consigue las frituras, y luego usa el agua en forma indirecta, para cocinar al vapor.” (Guzmán, 2002, pág. 269).

1.1.8 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido creencias, conocimientos ancestrales e importados, así como productos autóctonos e introducidos, primero desde España, luego desde Francia, Italia, Asia y ahora en los últimos 50 años de la cocina norteamericana.

“No se ha obtenido vestigios de que existiera una comida indígena que merezca tal nombre, más bien se conoce de ciertas formas de preparar algunos productos, a través de rituales o fiestas fundidas con lo español. Nuestros antepasados, los primeros pobladores del territorio ahora ecuatoriano, se asentaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso y exuberante para su subsistencia, rica zona montañosa y mares cercanos con abundante pesca.

Más tarde al poblar el callejón interandino, todos los pueblos se encontraron con llanuras y bosques generosos de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura y cacería abundante. Pero en donde se muestra más espléndido un realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, vasos, cedazos, 50 ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, computeras o vasijas musicales”. (Roberto, 2009, pág. 75).

1.1.9 EL TURISMO.

“El turismo es algo más que visitar lugares o consumir buenos productos, esto ocurre en las ideas de viajar y – en éste sentido - la gastronomía ofrece únicas experiencias para recorrer ese camino tan necesario.

“Turistas que planean sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía”. (Blanco, 2010, pág. 18)

1.1.10 EL TURISMO GASTRONÓMICO.

“Se debe elaborar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que este no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o ecoturismo, que comúnmente llamamos turismo cultural, término que se define como movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales.”

(Tomas, 2005, pág. 38)

En la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar; para indagarlo se debería considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. (Irina Vinha 2004 pág. 190).

1.1.11 EL PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO

- Relacionado con otros productos turísticos (cultura, naturaleza, negocios, entre otros.).
- Interés en productos locales y su cultura “Diferentes tipos de turistas gastronómicos buscan diferentes experiencias culinarias”. (Blanco, 2010, pág. 19)

1.1.12 LA GASTRONOMÍA COMO MARCA DE IDENTIDAD EN LA PROMOCIÓN TURÍSTICA.

“La gastronomía, entendida como realidad física y visual que forma parte de la vida cotidiana, se la ha tratado por varias disciplinas las más destacadas son: geografía, ecología, ciencias del medio ambiente, medicina, biología, psicología entre otras.

En general se la relaciona con la cultura, siendo esta la principal identidad de un pueblo, comunidad o etnia; uno de los principales objetivos del turismo es el conocimiento de la cultura ancestral del lugar visitado, es así como la gastronomía forma parte directamente de este objetivo”. (Javier Blanco 2010 pág. 22).

La gastronomía es un elemento utilizado tradicionalmente en la promoción turística, ya que mediante esta identificamos la característica del lugar a promocionar.

1.1.13 TENDENCIA DEL TURISMO

La tendencia del turismo mundial se dirige hacia la valoración y conservación de la naturaleza, en este sentido existe gran interés en el país por desarrollar esta opción paralelamente al turismo tradicional.

La mayoría de las experiencias de ecoturismo forman parte de unas vacaciones centradas en el turismo de naturaleza. "Estar en un enclave natural" y "observar especies silvestres" eran los elementos más importantes de un viaje de ecoturismo. "Conocer a gente del lugar", "acercarse a sus tradiciones culturales y a sus estilos de vida", "descubrir la gastronomía y los productos locales" forman parte de unas vacaciones de ecoturismo y se sitúan en segundo lugar, inmediatamente después del componente natural.

Las actividades deportivas y el senderismo son otras de las motivaciones mencionadas para emprender viajes de turismo de naturaleza.

Una tendencia importante en la Amazonía es el crecimiento del ecoturismo organizado por comunidades indígenas. En los últimos años las comunidades indígenas han sido

bastante dinámicas, y han comprendido el potencial para desarrollar por medio del turismo manejando por ellos mismos han tomado iniciativas sin esperar que el gobierno les alcance.”

(Comisión Mundial del Medio Ambiente, 2005)

Existen varios proyectos de turismo en las comunidades amazónicas como es el caso de la comunidad quichuas “Capirona”, a unas horas de Tena, donde el turista durante su estancia participa en cada una de las actividades que se realizan dentro de su comunidad como: bañarse en el río, aprender bailes acostumbrados y ayudar en trabajos comunitarios.

1.1.14 LA ANTROPOLOGÍA

Va mucho más allá del estudio de los pueblos preindustriales. Es una disciplina científica de carácter comparativo que analiza todas las sociedades, antiguas y modernas, simples y complejas; no obstante ofrece una perspectiva transcultural única, comparando constantemente las costumbres de una sociedad con las de otra.

Dentro de la antropología general como disciplina académica, incluye cuatro subdisciplinas principales: antropología sociocultural, arqueológica, biológica y lingüística.

1. Antropología sociocultural

Estudia la sociedad y la cultura humana, describiendo y explicando, analizando e interpretando las similitudes y diferencias culturales. Para estudiar e interpretar la diversidad cultural los antropólogos culturales realizan dos tipos de actividades: la etnografía (basada en el trabajo de campo) y la etnología (basada en la comparación transcultural).

2. Antropología biológica

El objeto de estudio de esta antropología es la diversidad biológica humana en el tiempo y en el espacio; estudia la evolución de los homínidos, la genética humana, la plasticidad biológica humana (la capacidad del cuerpo de hacer frente a tensiones como el calor, el frío, y la altitud).

3. Antropología arqueológica

Más sencillamente arqueología, reconstruye, describe e interpreta el comportamiento humano y los patrones culturales a través de los restos materiales; se los conoce más por

estudiarla prehistoria, es decir, el periodo anterior a la invención de la escritura, pero también estudia las culturas históricas e incluso las vidas, a través de sus restos materiales.

4. Antropología lingüística

Analiza la variación en el espacio y a través del tiempo, estudia las lenguas del presente y hace inferencia sobre características de lenguas en el pasado. Las técnicas de la lingüística también les resultan de utilidad a los etnógrafos por que les permite el aprendizaje rápido de lenguas sin escritura. Los antropólogos lingüísticos y los culturales colaboran en el estudio de los vínculos entre el lenguaje y muchos otros aspectos de la cultura.

La antropología cultural y la sociología comparten su interés por las relaciones, la organización y el comportamiento social. (Conrad Kottak 2003. p. 30-55).

1.1.15 LA CULTURA

“Cultura es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”. (ConradKottak 2003. p. 21)

La definición de Kottak se centra en las creencias y el comportamiento que la gente adquiere no a través de la herencia biológica sino por desarrollarse en una sociedad concreta donde se hallan expuestos a una tradición cultural específica.

La cultura es un atributo no de los individuos por si, sino de los individuos como miembros de grupos. La cultura se transmite en sociedad. ¿Acaso no aprendemos la cultura al observar, escuchar, hablar e interactuar con muchas otras personas? Las creencias, los valores, los recuerdos y las expectativas compartidas vinculan a las personas que crecen en la misma cultura. La enculturación unifica a las personas al proporcionarles experiencias comunes.

“La cultura consiste en: herramientas, implementos, utensilios, vestimenta, ornamentos, costumbres, instituciones, creencias, rituales, juegos, obras de arte, lenguaje, entre otros”. (White, 1579, p. 3).

1.1.16 CULTURA Y NATURALEZA

La cultura toma las necesidades biológicas que compartimos con otros animales y nos enseña a expresarla de formas particulares. Las personas tienen que comer pero la cultura nos enseña qué, cómo, y cuándo.

En muchas culturas la comida principal se toma a mediodía, mientras que los norteamericanos prefieren una cena copiosa, los ingleses comen pescado para desayunar, pero los norteamericanos prefieren tortillas calientes y cereales fríos. Todos estos hábitos son parte de las tradiciones culturales que han convertido los actos naturales en costumbres culturales.

1.1.17 LA AMAZONÍA ECUATORIANA

La Región Amazónica Ecuatoriana, está constituida por vastos territorios andinos, subandinos, subtropicales y tropicales; está asentada en la cuenca alta del Amazonas, ocupa 114.448 Km², que representa el 46% del territorio nacional, administrativamente está constituida por 6 provincias, 40 cantones y más de 200 parroquias.

La Amazonía ecuatoriana es el hogar de varias naciones indígenas, cada una con sus rasgos característicos, como idioma, costumbres y hasta su propia cosmovisión.

Considerada como un tesoro natural por la riqueza que contiene, es una de las últimas regiones de la Tierra que, por sus altos niveles de diversidad biológica y cultural, está considerada como área estratégica para la conservación.

(Mauro Burzio 2007, pág. 121)

1.1.18 LA REGIÓN AMAZÓNICA DEL ECUADOR

Mapa 1: Región Amazónica



Fuente: Base de datos Infoplan

Comprende las provincias de Orellana, Pastaza, Napo, Sucumbíos, Morona Santiago, Zamora Chinchipe. Está conformado en su totalidad por exuberante vegetación, propia de los bosques húmedo-tropicales.

Sus límites están marcados por la Cordillera de los Andes en la parte occidental de esta región, mientras que Perú y Colombia el límite meridional y oriental, respectivamente.

La presencia de los Andes le da a la región características particulares: cuencas con glaciares y nieves eternas en montañas como el Cayambe, Antisana y Sangay; bosques nublados y ríos torrentosos, además volcanes activos como: El Reventador, Sumaco, Tungurahua y Sangay.

Formaciones colinadas altas, bajas y medias definen el bosque subtropical en las zonas del Nangaritza, Taisha, Palora, Shell, Arajuno, Loreto, Gonzalo Pizarro y Cascales; mientras que al Oriente de estas, se extiende la gran llanura amazónica, la cual a su vez, está cubierta en su mayor parte por un espeso bosque húmedo tropical, humedales, lagos, lagunas y ríos navegables.

La selva, es un próspero centro de comercio de los productos del sector como: caña de azúcar, naranjilla, té, café, yuca, etc., además es un espléndido lugar de descanso para sentir la selva y su agradable clima lleno de humedad, pudiendo hacer cercanas caminatas en la espesura, en la que se puede jugar con largos bejucos para ir de un lado a otro, cruzar puentes colgantes o tarabitas, observar su ejemplar biodiversidad en todas

las clases del reino animal como: lagartos, papagayos, tucanes, caimanes, boas, pirañas, etc. y oler el típico aroma de la tupida vegetación, todo esto con el susurro de sus ríos, un paseo inolvidable y sin peligro alguno.

Actualmente es sitio de visita obligada por turistas que buscan el contacto con la naturaleza y la aventura. Bosques y especies animales y vegetales diversas, constituyen su riqueza principal. Su temperatura promedio es de 23 ° C y el clima es tropical húmedo.

(Anaconda Cultural y Arte, 2009).

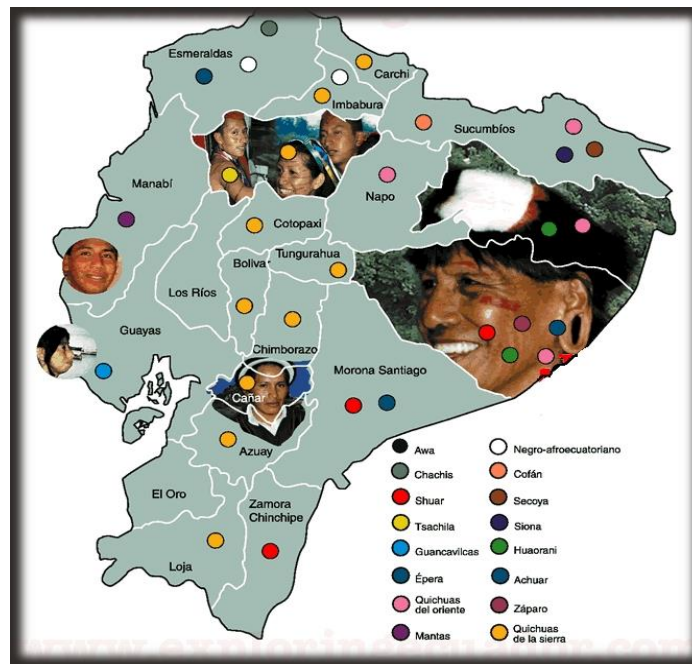
1.1.19 PUEBLOS ANTIGUOS

Uno de los pueblos más antiguos de la región está ubicado a 10 Km. al norte de Tena, en la provincia de Napo, está Archidona, la ciudad más antigua fundada por los españoles en el siglo XVI. En la época de la Conquista, se fundaron otras ciudades con el objetivo de encontrar el ansiado País de la Canela.

1.1.20 COMUNIDADES INDÍGENAS DEL AMAZONAS

Los Pueblos y Nacionalidades amazónicas han logrado que se les asigne un territorio propio, y han constituido centros, federaciones y organizaciones que buscan defender su lengua, cultura y territorio. A lo largo de los años, el Estado ecuatoriano ha reconocido algunos territorios indígenas, sobre todo en la Amazonía, lo que ha permitido a las comunidades negociar acuerdos sobre uso de las tierras y los recursos. Las organizaciones indígenas han tenido un papel importante en negociar con los gobiernos formas de participación social y política que las han transformado en una fuerza nacional.

Mapa 2: Comunidades Indígenas de la Amazonia.



Elaborado: Santiago Ortega Haboud

Siona: Esta etnia se encuentra ubicada en el nororiente ecuatoriano en los límites con Colombia, en la parte alta del río Aguarico en la provincia de Sucumbíos. Pertenece a la familia lingüística tukano occidental y su lengua oficial es el paicoca y el español.

Cofan: Sus idiomas oficiales son el español y el A'inagae. Actualmente la conforman un total de 342 personas divididas en 74. Sus principales actividades son la caza y la pesca, las cuales complementan con el cultivo de café y algodón y la elaboración de artesanías.

Siekopai: Al igual que la comunidad Siona, esta etnia pertenece a la familia lingüística tukano occidental. Se encuentran ubicados en territorios cercanos al Cuyabeno, en las riberas y cuenca del río Aguarico. Sus idiomas oficiales son el Paicoca y español.

En la actualidad esta comunidad se encuentra conformada por un total de 330 personas distribuidas en 78 familias.

Sus actividades económicas son la caza, la pesca y la agricultura. Esta comunidad debe enfrentarse a varios problemas como la contaminación ambiental, la presencia de colonos, compañías petroleras y compañías productoras de palma. (SIDENPE, 2012)

Huaorani: Ese pueblo se encuentra ubicado entre el río Napo al norte, y el río Curaray al sur, a lo largo de los ríos Yasuní, Shiripuno y Cononaco. Su idioma oficial es el Wao terero. Esta comunidad es conocida principalmente por su habilidad en la caza y en la guerra, además de los relatos de los misioneros.

En la actualidad su población es de alrededor de 1800 personas. Existe un grupo de huaos, de aproximadamente 100 personas, conocidos como los pies colorados que han decidido aislarse para mantenerse al margen de todas las manifestaciones de la cultura occidental.

Záparo: Es una de las comunidades del Amazonas ecuatoriano que menos se ha trabajado. Según el censo de 1991 su población estaba compuesta por unas 24 personas. Se encuentran ubicados en las orillas de los ríos Conambo, Pindoyacu, y Curaray. Su idioma oficial es el zapara que con el pasar de los años se está perdiendo poco a poco.

Kichwas: Esta etnia se encuentra dividida en dos comunidades Los Quichuas del Napo que se encuentran ubicados en las orillas del río Napo, Aguarico, San Miguel, y Putumayo; los Quichuas de Pastaza se localizan en los bancos de los ríos Curaray, Bonbonaza, y, Pastaza.

Es una de las comunidades con más número de pobladores con cerca de 60.000. Existen dos clases de lenguaje el Quichua Bajo, subdividido en Quichua del Napo y Quichua del Pastaza y el Quichua Alto.

Achuar: Se encuentran ubicados en las provincias Pastaza (Ríos Pastaza, Capahuari, Copataza, Bobonata, y Conambo) y de Morona Santiago. Su lengua oficial es el Achuar que viene de la familia lingüística Jivaroana.

Esta comunidad se encuentra tanto en Ecuador como en Perú, en territorio ecuatoriano tienes una población aproximada de 5 440, reunidas en 836 familias. Sus actividades económicas más importantes son la agricultura, la caza, la pesca y la recolección de frutos.

Shuar: Esta comunidad se encuentra ubicada en las provincias de Zamora Chinchipe y Morona Santiago, y la parte sur de la provincia de Pastaza. Su idioma oficial es el Shuar chicham que proviene de la misma familia lingüística de la comunidad Achuar, la Jivaroana.

Su población oscila entre las 110.000 personas establecidas en 668 comunidades según los datos recogidos en 1991. Sus principales actividades económicas son la horticultura y la producción de artesanías. (Hijos de la selva Ecuatoriana, 2004)

1.1.21 ARTESANÍAS

Las artesanías que se elaboran en la región amazónica generalmente son: en cerámica, chonta, balsa, chambira, huesos de animales y semillas de la zona. En Puerto Bolívar, Sucumbíos, los indígenas de la comunidad Siona elaboran artesanías como: canastas, coronas, shigras (bolsos de mano) y hamacas. Otras artesanías de la región son collares con semillas y la popular cerámica de barro cocido terminada con pintura vegetal.

La amazonia ecuatoriana tiene una gran belleza, que cautiva a simple vista, la cultura Shuar no ha dejado pasar un solo detalle, a pesar del tiempo y las amenazas su cultura persiste, buscando un desarrollo propio que se ve claramente en su artesanía muy vistosa en colores y diseños que la hacen única. (lamaravillosaselvaverde.blogspot.2012). En la provincia de Napo (Tena, Archidona y Misahuallí) hay varios mercados artesanales donde se exhiben productos elaborados por diferentes comunidades.

Las Shigras, hamacas, cerámicas, arcos, flechas, lanzas y cerbatanas, son algunos de los trabajos que se ofrecen al turista.

Puyo, capital de la provincia de Pastaza, también cuenta con tiendas artesanales. Uno de sus monumentos importantes es la Mochahua, símbolo de la artesanía de la región.

En Macas (Morona Santiago) igualmente hay tiendas con productos artesanales. Y en Zamora Chinchipe, sus habitantes trabajan en la elaboración de shigras, hamacas, collares de semillas, adornos de chonta, lanzas, entre otras. (Artesanías Ecuador, 2014).

1.1.22 COSMOVISIÓN INDÍGENA

Imagen 1: Chamanismo



Fuente: Ecuador informativo.net

Yachag o curandero

Estas prácticas son consideradas una manifestación etnográfica, en la que el "Yachag o curandero" hace uso de las plantas de la selva amazónica como una alternativa para aliviar las dolencias de quienes padecen diferentes clases de enfermedades.

El ritual según la cosmovisión indígena es un método para establecer una relación mental con los espíritus de la selva, estas prácticas indudablemente constituyen un atractivo turístico de gran interés para quienes se sienten atraídos por los misteriosos secretos que encierra la selva amazónica.

En la cabaña de rituales y curaciones de los yachag, el turista tendrá la oportunidad de observar los instrumentos utilizados para las prácticas (preparados de ayahuasca, sangre de drago, paquipanga, sasi panga, uña de gato, zarzaparrilla, chugchuguaso, guayusa, etc., colonias, piedras de exóticas formas y llamativos colores, huesos de serpientes, pieles de boas, y otros animales selváticos, el traje que usa el Yachag para sus rituales, coronas hechas con plumas de bellos colores, entre otras además podemos observar varias tortugas de diferentes tamaños moviéndose lentamente en el piso de tierra.

Las demostraciones de los rituales que se ofrecen al turista son variadas entre las que se puede apreciar curación de mal aire, dolores de estómago, dolores de cabeza, entre otros. (amazanga.org. 2012)

1.1.23 TURISMO COMUNITARIO.

En la Amazonía existen cerca de 40 proyectos comunitarios dedicados al ecoturismo.

En la provincia de Napo está el proyecto Ricancie, que agrupa alrededor de diez caseríos típicos que albergan a los turistas. Los viajeros participan en diferentes actividades como la preparación de alimentos típicos (chicha de yuca), junto a los guías nativos y a los habitantes Kichwas del lugar.

Otro sitio es Callac, a pocos minutos de Tena. Se trata de un complejo de cabañas típicas, al igual que Cotococha, que también ofrece comodidades para hospedarse. Los viajes organizados por los operadores locales, comprenden recorridos por la selva o la navegación en los ríos Napo o Curaray.

En Pastaza, en cambio, está el Proyecto Complejo Ecoturístico Comunitario "IshkaYaku" (Dos Ríos), La Comunidad Shiwar de Tanguntsa,

La Comunidad de Shiwiar-Kichwa de Valle Hermoso de Pavacachi, que ofrecen la posibilidad de viajes organizados para conocer ecosistemas con vegetación y fauna abundantes y diversos, además de poder participar de la convivencia diaria con auténticas comunidades indígenas amazónicas.

La mejor forma de llegar a estos sitios es a través de las agencias de viajes especializadas en ofertas turísticas hacia la Amazonía. (María Esther González, 2009. p.3).

1.1.24 CLIMA.

Generalmente tiene un clima cálido, húmedo y lluvioso. La temperatura varía de 23 a 26 grados centígrados. Esta región tiene una estación seca en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre.

1.1.25 OROGRAFÍA.

La Amazonía es una región provista de selva con exuberante vegetación propia de los bosques húmedos, es rica en agua y floresta intrincada. Esta región es considerada como uno de los hábitats más ricos y complejos del mundo.

1.1.26 CUENCAS HIDROGRÁFICAS DEL AMAZONAS

La vertiente del Amazonas está formada por la afluencia de numerosos ríos que nacen en la cordillera oriental de los Andes y en la cordillera del Amazonas. Estos ríos se caracterizan por ser caudalosos y navegables en la mayoría de su curso, siendo los más importantes:

Río Napo: Este río se forma por las vertientes que provienen de las provincias de Tungurahua y Cotopaxi. En su recorrido recibe aguas de los ríos Coca, Aguarico y Curaray. Cuando se une con el río Marañón se forma el Amazonas.

Río Pastaza: Nace con el nombre de río Cutuchi y Patate, desemboca en el río Marañón.

Río Santiago: Es el resultado de la unión de los ríos Namangoza y Zamora, también desemboca en el río Marañón.

La selva amazónica se desarrolla alrededor del río Amazonas y de su cuenca fluvial. Las altas temperaturas favorecen el desarrollo de una vegetación tupida y exuberante, siempre verde.

El título del Pulmón del Planeta que ostenta la Amazonia no es casualidad, ya que mantiene un equilibrio climático: los ingresos y salidas de CO₂ y de O₂ están balanceados. (Alba Moya, 2000. p.21).

1.1.27 FAUNA Y FLORA

Imagen 2: Diversidad Amazónica



Fuente: Ecuador informativo.net

Fauna

Entre los mamíferos, el Amazonas posee enorme cantidad de especies, destacando los monos, el jaguar, el puma, el tapir y los ciervos. En sus aguas viven dos especies de delfines, destacando el delfín rosado.

Se encuentran Reptiles como gran cantidad de especies de tortugas acuáticas y terrestres, caimanes, cocodrilos, y multitud de serpientes, entre ellas la anaconda el mayor ofidio del mundo, entre otros.

No hay otro ecosistema en el mundo con tanta cantidad de especies de aves; entre estas destacan los guacamayos, tucanes, las grandes águilas como el águila harpía, e infinidad de otras especies, en general de coloridos plumajes. Un 20% de las especies mundiales de aves se halla en el bosque amazónico.

Para los aficionados al acuarismo, se trata de la fuente que provee la mayor cantidad de especies piscícolas que hoy en día pueblan los comercios y acuarios del planeta. Es tan amplio su aporte en especies de peces que enumerarlas ocupa muchísimo lugar. (Pérez, 2012, pág. 19).

Flora

Un 20% de las especies mundiales de plantas se halla en el bosque amazónico. En las lagunas a lo largo del río Amazonas florece la planta Victoria amazónica, cuyas hojas circulares alcanzan más de un metro de diámetro.

1.1.28 LENGUAS AMAZÓNICAS

Desde el punto de vista cultural la selva amazónica es una de las regiones más diversas del planeta. Los pueblos autóctonos de la región pertenecen a diferentes grupos lingüísticos entre los que no se ha probado una relación filogenética clara, lo cual sugiere que tanto la diversidad cultural como lingüística se remonta a milenios atrás.

Esta diversidad pudo darse, en parte porque a diferencia de otras regiones donde desde antiguo existieron importantes imperios, en esta región no existieron sociedades estatales suficientemente duraderas como para tener un efecto nivelador en el plano cultural y lingüístico. (Patzelt, 2004, pág. 101)

1.2 MARCO CONCEPTUAL.

1. Autóctonos: Que se ha originado o ha nacido en el mismo país o lugar en que se encuentra.
2. Arte culinario: Arte culinario, entonces, se define como el arte de cocinar. Las personas que tienen pasión por la comida y la cocina son buenos candidatos para trabajar en el campo de las artes culinarias.
3. Cultura Turística: Es la participación de los integrantes de una comunidad en la búsqueda de mejores condiciones para hacer posible la actividad turística.
4. Cocina Tradicional: Es un arte fundamental social con características locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales. (José Martillo 2009, pág. 60)
5. Copiosa: Que es numeroso o se da en gran cantidad
6. Cosmovisión: Es la manera de ver e interpretar el mundo. Se trata del conjunto de creencias que permiten analizar y reconocer la realidad a partir de la propia existencia. Puede hablarse de la cosmovisión de una persona, una cultura, una época, entre otros.
7. Enculturación: Es el proceso por el que un niño o niña aprende su cultura.
8. Etnocentrismo: Es la tendencia a considerar superior la propia cultura y a aplicar los propios valores culturales para juzgar el comportamiento y las creencias de personas criadas en otras culturas.
9. Etnográfica: La etnografía es el estudio directo de personas o grupos durante un cierto periodo, utilizando la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social, registrando una imagen realista y fiel del grupo estudiado; el trabajo de campo resulta ser una herramienta imprescindible.
10. Indígena: Es un término usado más por los mestizos, pero su significado es simplemente el de natural u original del lugar del que se trata, también puede ser el de autóctono; en este sentido entonces todos somos indígenas de nuestra propia tierra.
11. Manifestación: Las manifestaciones culturales son, por naturaleza o por definición, actividades públicas cuya característica radica en producir un acto comunicacional alrededor del cual un grupo más o menos definido se identifica.
12. Relativismo cultural: Es lo opuesto a etnocentrismo, que argumenta que el comportamiento en una cultura particular no debe ser juzgado con los patrones de otra.

13. Subculturas: Son patrones y tradiciones basados en símbolos diferentes asociados a subgrupos en la misma sociedad compleja.
14. Turismo Cultural: Entendido como el desplazamiento de visitantes motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico.
15. Turismo sostenible: Son las actividades turísticas respetuosas con el medio natural, cultural y social, y con los valores de una comunidad, que permite disfrutar de un intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios de la actividad es repartida de forma equitativa, y donde los visitantes tienen una actitud participativa.

1.3 MARCO REFERENCIAL

Se ha tomado como referencia uno de los proyectos más relevantes en el desarrollo de la promoción gastronómica cultura en el Ecuador, donde el Ministerio de Turismo lidera una campaña llamada “ama la vida”, donde se promociona la flora, la fauna y los paisajes y porque no, incluir la gastronomía dentro de la oferta turística del Ecuador; para ello consideran que debería realizarse una campaña para promocionar un producto turístico completo que encierre tradición, idiosincrasia, patrimonio natural y cultural con costumbres culinarias. Siendo Ecuador un destino turístico cultural, tiene un extenso referente culinario.

Fioravanti, tiene una trayectoria de 133 años de vida en el mercado ecuatoriano; el cual desarrollo su campaña “Ruta del Sabor”; respaldado por un grupo de expertos en cocina ecuatoriana para revalorizar la gastronomía nacional y destacar la riqueza cultural que refleja la diversidad de Ecuador a través de su comida.

El Proyecto llamado “El Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador” y a quien se sumó “La Ruta del Sabor Fioravanti” que tienen como objetivo resaltar la identidad que plasma cada región y provincia del Ecuador en la elaboración de cada plato gastronómico ancestral.

Imagen 3: Ruta del sabor Fioravanti



Fuente: vimeo.com

Las estrategias para el desarrollo de este proyecto fueron:

Promover el turismo culinario del país.

Explorar sus principales lugares turísticos.

Conocer la identidad de cada región

Sentir la hospitalidad de los ecuatorianos y descubrir así, el plato más representativo de cada localidad.

Los procesos que realizaron para el desarrollo de este proyecto fueron:

Seleccionar los platos típicos de distintas provincias.

Presentar los ingredientes de los platos típicos en una cena gourmet.

Visitar lugares más relevantes en cuanto a gastronomía ecuatoriana.

Documentar sus vivencias y experiencias recopiladas en un libro.

Presentar en cápsulas informativas en varios medios de comunicación.

Mostrar la belleza, generosidad y valores del país y su gente, dando énfasis en la comida típica y lugares turísticos de cada ciudad.

Imagen 4: Logotipo



Fuente: UDLA

El Proyecto de “Rescate de los sabores tradicionales del Ecuador”; dirigido por Carlos Gallardo chef y director de la Facultad de Hospitalidad y Turismo de la (UDLA) quien dirige proyectos como: La ruta gastronómica cangrejo y del cacao y Al rescate de la cocina ecuatoriana, considerado por la Asociación de Chefs del Ecuador como el más importante para el rescate de recetas típicas del país; habiendo publicado nueve libros de cocina, cultura y fiestas ecuatorianas.

El último “Ecuador Culinario” que requirió dos de investigación en las 24 Provincias del Ecuador, tuvo aportes de investigaciones de los últimos 10 años realizados en otras universidades del país.

En esto pesa el hecho de que tanto el Ministerio de Turismo como el Coordinador de Patrimonio crearon divisiones ministeriales que se encargan de promocionar las recetas. (Ruiz, 2011, pág. 4).

“Sabor de mi Ecuador”, fue elaborado por y cocineros; talentos de la gastronomía nacional, quienes plasmaron sus conocimientos culinarios en el libro “El Sabor de mi País”, con la finalidad conocer sobre los productos gastronómicos estrella del Ecuador.

Mediante estos proyectos el Ministerio de Turismo está dispuesto a brindar todo el apoyo necesario para el desarrollo gastronómico”, y recuerda que aparte de ser un país que Ama la Vida se encuentra también en la alimentación del Ecuador, así se comparte con los turistas que nos visitan.

Los productos contemplados tendrán la característica de ser exportables al mundo; ser emblema del país; alimentos y bebidas procesados de gran potencial para la industria; y productos que dentro y fuera del país el turista los va a consumir. (Ruiz, 2011, pág. 8).

1.4 MARCO LEGAL

En la investigación de la cultura gastronómica se respaldó bajo la ley de cultura, en la cual ampara la relación en los siguientes artículos.

Título III; Art. 4; literal d: Promover el desarrollo de las culturas vernáculas como la quechua, shuar y otras.

Capítulo iv; artículo 46.- De la investigación sobre la cultura, las artes y el patrimonio cultural.

El Ministerio encargado de la Cultura y las entidades e instituciones que conforman el Sistema Nacional de Cultura, las universidades, conservatorios y demás instituciones y entidades que integran los Sistemas Nacionales de Educación, Educación Superior, y Ciencia y Tecnología, promoverán la investigación científica y tecnológica relacionada con la producción cultural y artística, la memoria social, el patrimonio cultural y con los procesos históricos y sociales vinculados con la cultura.

El Ministerio encargado de la Cultura, en coordinación con el Ministerio encargado de la Educación, impulsará la creación y fortalecimiento de bibliotecas en escuelas y colegios, con los equipamientos bibliográficos y tecnológicos adecuados y con personal profesional o con experiencia.

Las políticas, el desarrollo y gestión bibliotecarias en los centros educativos se los realizará por intermedio del Sistema Nacional de Bibliotecas en coordinación con la Dirección Nacional de Educación y con la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, según sea el caso.

Se ha tomado determinados artículos del Ministerio de Turismo que apoyan el Proyecto Profesional de Grado.

Artículo 6°. El Sistema Turístico Nacional está conformado por los siguientes sectores, instituciones y personas, quienes relacionados entre sí contribuirán al desarrollo del turismo:

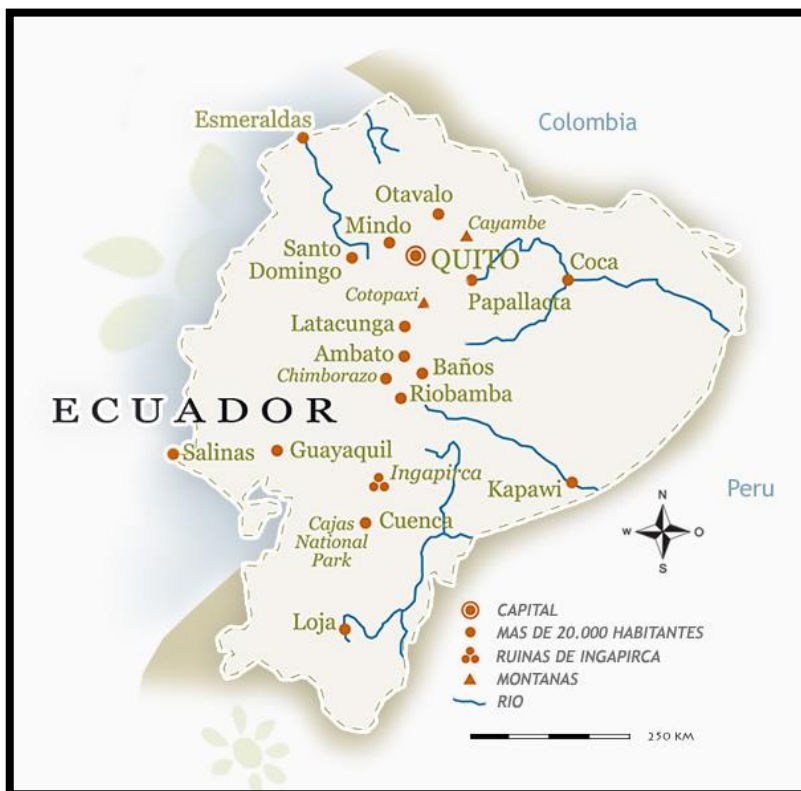
Las instituciones de educación turística formal, en sus niveles técnico, universitario, de postgrado y de educación continua, son consideradas en este Decreto Ley, como soporte del desarrollo turístico y de su competitividad. En tal condición el Ministerio del ramo propiciará su fortalecimiento y participación, concertadamente y en coordinación con el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes.

CAPITULO II

2. MACROENTORNO

2.1 FACTOR GEOGRÁFICO

Mapa 3: Situación Geográfica Del Ecuador



Fuente: Base de datos Infoplan

La República del Ecuador se halla situada en la costa Nor-Occidental de América del Sur, en la zona tórrida del continente americano. Está ubicada entre los paralelos 1° 30.0' N. y 03° 23.5' S., y los meridianos 75° 12.0' W. y 81° 00.0' W., sin incluir el Archipiélago de Galápagos. Al territorio le atraviesa la línea ecuatorial, precisamente 22 Km. al N. de la ciudad de Quito, que es su capital.

Es un país continental con preponderancia marítima, pero con un desarrollo de más de 1200 Km. de costas, sin contar con el archipiélago de Galápagos e islas continentales.

2.1.2 LÍMITES

El Ecuador limita al N. con Colombia, teniendo en la costa como límite natural el Río Mataje. Por el S. y E. con Perú, comenzando actualmente en la costa al S. del Archipiélago de Jambelí; por la Boca de Capones, siguiendo por el Estero Grande hasta llegar a la desembocadura del río Zarumilla y continuando por éste, tierra adentro.

2.1.3 EXTENSIÓN

El Ecuador cuenta con las siguientes extensiones: continental 262.826 km² y región insular 7.844 km², totalizando una extensión territorial de 256.370 km².

2.1.4 REGIONES GEOGRÁFICAS

La Cordillera de los Andes atraviesa al Ecuador de Norte a Sur dividiendo al territorio continental en tres regiones naturales que son: La Costa o Región Litoral, la Sierra o Región andina, la región Amazónica y la Región Insular o Galápagos.

2.1.5 OROGRAFÍA

El sistema orográfico andino está constituido por tres cordilleras que corren de Norte a Sur: Occidental, central y oriental.

En la cordillera occidental las montañas más altas son: Chiles (4.720 m.), Iliniza (5.266 m), Carihuairazo (4.990 m.), Cotacachi (4.939 m.), Pichincha (4.787 m.), Chimborazo (6.310 m), que es el nevado más alto del Ecuador y de acuerdo al Instituto Smithsoniano el más elevado del globo, medido desde el centro del planeta.

En la cordillera central se destacan: Cayambe (5.840 m.), Antizana (5.790 m.), Cotopaxi (6.005 m), Tungurahua (5.016 m) en plena actividad, Altar (5.319 m), Sangay (5.230 m.).

En la cordillera oriental se presentan elevaciones de menor altura sobresaliendo la de Cutucú (2.500 m.), Napo-Galeras (1.500 m.), En donde se encuentran el volcán Sumaco (3.828 m.) Y la Cordillera del Cóndor (4.000 m.).

2.1.6 HIDROGRAFÍA

El Ecuador es un país que cuenta con un potencial considerable en recursos hídricos, pues, de la gran cadena montañosa de los Andes nacen y se desarrollan la mayor parte de los ríos ecuatorianos, unos dirigiéndose a la región oriental y desembocando en el Río Amazonas, otros viajando a la región litoral y desembocando en el Océano Pacífico.

2.1.7 CLIMA

El Ecuador por su posición geográfica se encuentra exclusivamente en la zona ecuatorial-tropical, pero debido a factores como son la influencia del mar, con la presencia de la corriente fría de Humboldt y de la corriente cálida de “El Niño” que combinado con la orientación perpendicular de los Andes a los vientos alisos, dan como resultado una climatología muy variada que contiene una verdadera gama de subclimas, microclimas y topoclimas.

Las cuatro estaciones propias de las regiones templadas, no tienen significación en nuestro país. Llamándose invierno a la estación lluviosa y verano a la estación seca. En un invierno normal las lluvias se presentan en el mes de diciembre y se prolongan hasta el mes de mayo y el verano los seis meses restantes.

2.2 FACTOR ECONÓMICO

2.2.1 CANASTA BÁSICA FAMILIAR.

Se denomina como canasta básica a aquel conjunto de alimentos que se presentan en una determinada cantidad que es la que se considera que satisface las necesidades de calorías y proteínas de lo que se conoce como hogar promedio: padre, madre y dos hijos.

Ahora bien, es importante destacar que la canasta básica alimentaria implica un mínimo de alimentos, es decir, es lo básico, es lo que necesita un grupo familiar para no caer en la necesidad alimentaria y en una situación de pobreza, pero de ninguna manera consumiéndola se estarán ingiriendo todos los nutrientes suficientes.

Tabla 2: Canasta Básica Familiar

CANASTA BASICA FAMILIAR		
	2014	1013
Ingreso Familiar Mensual	634,67	593,6
Canasta Básica Familiar	632,19	604,25
	Superávit	Déficit
	2,48	-10,65
Salario Básico Unificado	340	318

Fuente: INEN

Elaborado por: Autor

Análisis

La Canasta Básica se ubicó en 632,19 dólares, mientras el ingreso familiar mensual con 1,6 perceptores es de 634,67 dólares, lo que representa un superávit de 2,48 dólares entre el costo de la canasta y el ingreso. En el 2013, la Canasta Básica llegó a 604,25 dólares con un ingreso familiar de 593,60 dólares, lo que significaba un déficit de 10,66 dólares.

El salario básico unificado en 2014 es de 340 dólares, es decir con un incremento total de 22 dólares, con los que se cubre el 100% de la canasta básica. (INEN, 2014)

2.2.2 TASA DE INFLACIÓN

Esta variable suministra el cambio porcentual anual de los precios al consumidor, comparado con los precios al consumidor del año anterior. La Inflación es el incremento de los precios (bienes y servicios) de una economía.

La inflación de enero de 2014 se ubicó en 0,72% frente al 0,50% del primer mes de 2013. En el tercer mes del año, el país registró una inflación anual de 3,11% y una acumulada de 1,53%.

La división de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas es la que más contribuyó en la variación mensual del IPC con el 63,62% del total, seguida por Bienes y Servicios con el 15,61%.(INEN, 2014)

2.2.3 PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)

El Producto Interior Bruto mide el valor monetario de la producción de bienes y servicios finales de un país durante un año; definido también como el conjunto de todos los bienes y servicios finales producidos en un país durante un año.(<http://www.datosmacro.com>).

Producto Interno Bruto se acerca a los US\$100.000 millones en 2014, en el registro de crecimiento que sostiene desde 2011 y se espera lleguen al 2014 a un rango entre el 4,1% y 5,1%.

Imagen 5: PIB del Ecuador.



Fuente: poderes.ec

Análisis

El sector de la construcción se mantiene como el más sólido en el país debido a su alto aporte económico y a las altas tasas de crecimiento obtenidas; el PIB del Ecuador tuvo un crecimiento anual de 3,5% en el primer trimestre de 2013.

2.3 FACTOR SOCIAL

2.3.1 Seguridad en el Ecuador

El incremento de la delincuencia en el Ecuador ha inquietado a la población, de acuerdo al último estudio de Opinión realizado por la empresa CEDATOS, el 65% ha sido víctima o tiene algún familiar que ha sido víctima de un hecho delictivo.

Para el cambio, la clave está en poder contar, con una policía más orientada hacia la comunidad, un nuevo sistema de rehabilitación social, y el uso de la tecnología en función del combate contra el crimen.

La Policía Nacional tenía una óptica militarizada, en función a la seguridad nacional; se pensaba que la seguridad del Ecuador tenía que estar en manos de los militares para la frontera, y de los policías para el interior del país.

Sin embargo los cambios han sido aleatorios mediante los sistemas de seguridad que se han implementado en todo el País, para la seguridad de los ciudadanos; en los se encuentran los 15 Centros Integrados de Seguridad ECU-911 en las que se interconecta

las instituciones estatales de socorro y seguridad como la policía nacional, cruz roja, bomberos entre otras.

2.3.2 El desempleo en el Ecuador

Ecuador tiene la tasa de desempleo más baja de América Latina con 4,12%; la extrema pobreza ha bajado a 8,6%.

La pobreza y la pobreza extrema en el sector rural han disminuido considerablemente. En las zonas rurales la pobreza ha bajado 7 puntos porcentuales entre diciembre del 2012 y diciembre del 2013. La extrema pobreza de las áreas rurales también tiene una reducción del 6% en el último período anual del 2014.

La pobreza, es el indicador más importante de su gestión y los logros que se han conseguido a través del combate a la pobreza son alentadores. El Ecuador puede advertir ahora una considerable reducción de la pobreza y mejores condiciones de vida en sus habitantes. (SAU/El Ciudadano)

2.4 FACTOR POLÍTICO

El Ecuador está viviendo una situación especial en el ámbito político; ya que se ha realizado cambios de diversa índole. Una de estas corresponde a dar el apoyo al desarrollo de la cultura, de su gastronomía en el Ecuador un claro ejemplo de ello es el Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador apoyado en su totalidad por entidades públicas; es la primera vez que el Ministerio de Patrimonio genera la Dirección Patrimonial de Cultura Gastronómica. Y en el Ministerio de Turismo se genera la Dirección de Promoción Culinaria; y se asignan fondos para trabajar.

Las entidades públicas se han dedicado a desarrollar proyectos con comida ecuatoriana. Todo esto se está logrando mediante la difusión del sentido de pertenencia de nuestros productos ecuatorianos, con más investigación, más investigación privada y pública del tema, el cual ya se comienza a ver cambios como parte del proceso, como lo ha sucedido en el Perú.

Mediante El Ministerio de Turismo se desarrolla estrategias de promoción nacional e internacional del destino turístico Ecuador, encuentros empresariales, capacitación turística, ferias gastronómicas, proyectos de desarrollo cultural gastronómico y otros, para fortalecer y fomentar el turismo en el país.

Otro factor importante que contribuye al turismo interno es la calidad de la oferta turística gastronómica; ya que un turista al visitar el lugar también degusta de su exquisita gastronomía. Para el 2013 se registran más de 20 mil establecimientos turísticos y más de 100 mil personas vinculadas directamente a la actividad turística.

2.5 FACTOR CULTURAL.

Ecuador puede llegar a ser posicionado como destino turístico gastronómico, ya que posee diversidad gastronómica, mediante un análisis científico antropológico, culinario, cultural y nutricional de los diferentes platos tradicionales del país. En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina tradicional de un determinado lugar.

Es conocido el impacto turístico de la gastronomía, por su diversidad cultural ya que identifica sus principales componentes y características de la gastronomía nacional; incorporando los componentes culturales, de flora y de fauna para sistematizarlos y adecuarlos a los productos actualmente existentes.

La gastronomía ecuatoriana dio un giro ya que los hoteles y restaurantes modifican sus menús para ofrecer al consumidor productos y platillos nacionales, priorizándolos por encima de la cocina internacional.

Un claro ejemplo de ello lo demuestra el Hotel Hilton Colón donde el 90% de los productos que utilizan en su cocina es de origen nacional y el 70% de su menú está formado por platos típicos, con el objetivo de posicionar la cocina ecuatoriana.

Mediante el proyecto de Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador se pretende rescatar la cultura gastronómica de cada una de las regiones del Ecuador.

2.6 FACTOR TECNOLÓGICO.

En la actualidad en el Ecuador el gobierno ecuatoriano está impulsando un proceso de cambio, uno de ellos es el cambio de la matriz energética que incluye la sustitución de las cocinas de gas por las de inducción, que funcionan con energía eléctrica.

El uso de las nuevas cocinas, iniciará a partir del año 2015. Para empezar con esa sustitución es necesario el cambio y la modificación de medidores y redes eléctricas.

A partir del año 2012, por petición del Ministerio de Electricidad, inició el reemplazo de los sistemas monofásicos de medición por los bifásicos, que es uno de los cambios para empezar a usar las cocinas de inducción, que funcionan con corriente de 220 voltios, este

cambio conlleva entrar en un plan de cambio de medidores, este proceso tiene que darse de forma paulatina, por lo que incluso se deben modificar las instalaciones interiores de algunas viviendas, un cambio general del sistema eléctrico, como transformadores, cables y redes de distribución. (<http://www.eltiempo.com.ec>)

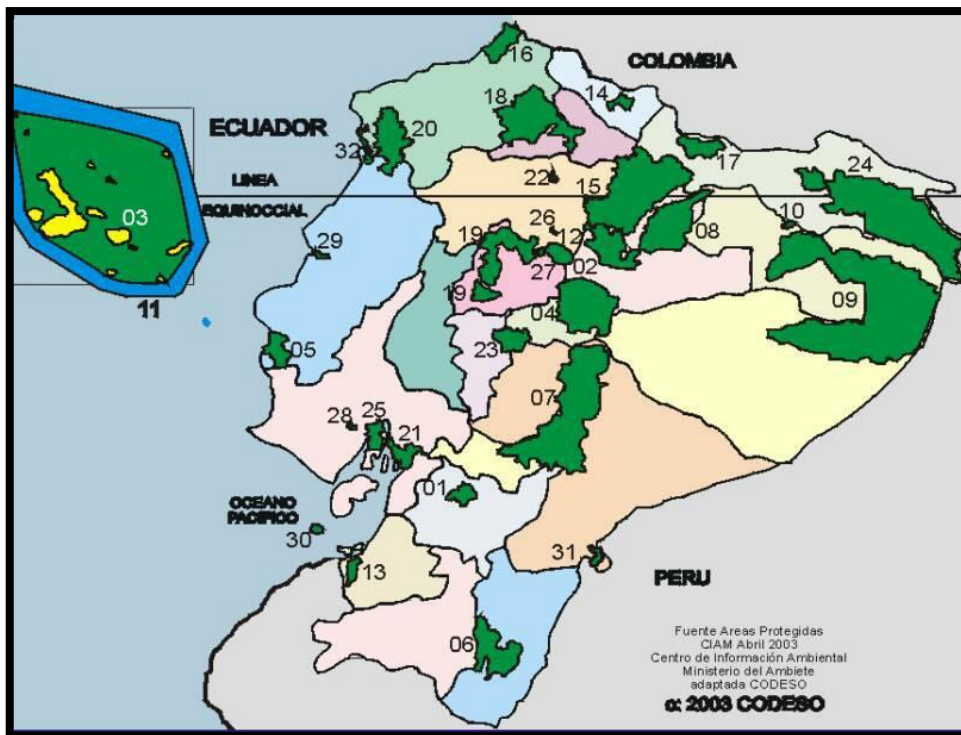
Las redes sociales forman parte del desarrollo a nivel mundial sirven para comunicar, pero también para compartir experiencias.

La población local muestra mucho arraigo por lo suyo, por lo local, y precisamente las redes sociales, a pesar de ser unas herramientas globales en el que todo está conectado, ayuda para que la población local comparta fotos de sitios turísticos, restaurantes, disfrutan del ocio, ponen en valor lo más característico del lugar, promocionan las fiestas culturales, todo desde un ámbito local o regional.

Los Ecuatorianos en el exterior mediante las redes sociales, han sido los promotores turísticos, cuyo objetivo, es involucrar a los compatriotas residentes en el exterior, para que a través de las redes sociales como el Twitter o Facebook promuevan los destinos turísticos del país, entre los ecuatorianos, pero también entre los extranjeros; en la página web www.milindoecuador.com.ec existe un proyecto de comunicación en línea, para promover el país a través de sus propias vivencias y de sus viajes. (<http://www.turismo.gob.ec>).

2.7 FACTOR AMBIENTAL

Mapa 4: Áreas Protegidas del Ecuador.



Fuente: codeso.com

Nuestro país es la tercera nación de la región, que más recursos invierte en la conservación de sus Áreas Protegidas. Solo en 2012, el gasto total del SNAP continental bordea los \$21,6 millones.

El nivel de visitas turísticas se incrementó en 38, 7% durante este año, tomando en cuenta que desde 2012, por Decreto Presidencial, se declaró la gratuidad al ingreso de las todas las Áreas Protegidas.

(Andrés Martínez. 2012).

3. MICROENTORNO

3.1 ANÁLISIS DEL ÁREA DE ESTUDIO

3.1.1 PROVINCIA DE PASTAZA

Delimitación Temporal del Área de Estudio

El Ecuador tiene una superficie de 283.520 Km² en las que se encuentra cuatro regiones las cuales son: región sierra, costa, amazónica y litoral o Galápagos. Ecuador está conformado por 24 Provincias distribuidas dentro de las cuatro regiones, dentro de la cual se encuentra la provincia de Pastaza.

Ecuador le pertenece un pequeño pedazo de la cuenca amazónica. El sistema de drenaje de lo que es, sin duda, el río más grande del mundo. Se estima que el Amazonas lleva más de la quinta parte del agua dulce que recorre por toda la superficie del planeta. La sección de la amazonia del Ecuador, alberga una de las zonas más grandes de diversidad de flora y fauna del mundo.

Pastaza está ubicada en el centro de la Amazonía ecuatoriana, es la provincia más grande del país y la más rica en biodiversidad. En sus selvas habitan 7 nacionalidades una de ellas es la cultura Zápara proclamada por la UNESCO en el 2001 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Además se encuentran parte de dos áreas protegidas: el Parque Nacional Llanganates y el Parque Nacional Yasuní, designado por la UNESCO en 1989 como una Reserva de la Biosfera.

Sus paisajes son una explosión de verdor y vida en la inmensidad sin fin de la selva amazónica. Sus aves multicolores, miríadas de insectos, cascadas, vertientes y ríos que descienden de las montañas abriéndose paso entre piedras, cuevas, petroglifos y saladeros ofrecen una experiencia única, digna de volver a vivir.

Esta región cautiva a los científicos por su riqueza en finas maderas, oro y petróleo, plantas y arbustos endémicos, flores y hojas de extraordinarias propiedades medicinales.

3.1.2 ÁREA DE INFLUENCIA DIRECTA

Dentro de la Amazonia ecuatoriana, se encuentra varias nacionalidades indígenas las cuales en la provincia de Pastaza se encuentran 7.

Mapa 5: Etnias de la Provincia de Pastaza



Fuente: Ministerio de Turismo, Gerencia Regional Amazónica.

3.1.3 ÁREA DE INFLUENCIA INDIRECTA

El turismo en la Provincia de Pastaza influye indirectamente, ya que se encuentra ubicada en las vías que conducen Baños-Puyo y Tena-Puyo.

El cantón Baños reconocido turísticamente; en el que se encuentra diversidad de actividades como: deportes extremos, aguas termales, visitas a las cascadas, fiestas y feriados.

El cantón Tena por su diversidad de atractivos naturales y manifestaciones culturales que se encuentran en cada una de las parroquias, las mismas que poseen características especiales permitiendo al visitante conocer la historia y tradición de las etnias kichwa y Huaorani.

Mapa 6: Vías Baños-Puyo y Puyo-Tena



Fuente: macas.gob.ec

3.1.4 ANÁLISIS BIOFÍSICO.

La provincia es la más extensa de Ecuador y de la Región Amazónica, se localiza al centro de la Amazonía Ecuatoriana entre las coordenadas geográficas 1° 00'' y 2° 40'' de Longitud Sur, 75° 40'' y 78° 10'' de Latitud Oeste.

La provincia de Pastaza con su capital Puyo cuenta con una superficie de 29.773,7 Km², con una población de 84.329 habitantes (INEC 2010), sus cantones son: Pastaza (c.c. Puyo), Mera, Santa Clara y Arajuno.

3.1.5 DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

Los límites provinciales de la provincia de Pastaza son: al Norte con Napo y Francisco de Orellana, al Sur con Morona Santiago, al Este con República del Perú y al Oeste con Tungurahua.

- ✓ **El Bobonaza.-** Afluente del Pastaza por la margen izquierda, nace en las estribaciones del Sigüin, entre 800 y 700 metros de altura. Muy pintoresco, en sus riveras se asienta el mayor número de población indígena Kichwa.
- ✓ **El Conambo y el Pindoyaku.-** Atraviesa la gran planicie central de la provincia y en su confluencia, en la línea fronteriza, forman el Río Tigre.
- ✓ **El Cononaco.-** Que hace una especie de límite norte de Pastaza con la provincia de Napo y Orellana.
- ✓ **Otros ríos menores.-** En la planicie subandina existen numerosos ríos que nacen de las estribaciones de la cordillera central; no son muy caudalosos, pero, por sus condiciones topográficas favorables, se asientan en su cercanías los principales centros poblados de colonos e indígenas, y que son utilizados para balnearios, paseos turísticos, entre ellos tenemos: Puyo, Anzu, Alpayacu, Pindo, Pambay, Sandalias, Arajuno, Piatua, Llandía, Blanco, Guagrayacu, etc.

3.1.8 CLIMA

La Provincia de Pastaza es variable según los pisos climáticos y las alturas de las poblaciones pero, generalmente, es abrigado; caliente en la hoya amazónica y húmeda por el permanente estado pluvioso. Esta influencia determina los atractivos de la vida vegetal y animal de toda la región.

Es una zona de gran precipitación pluvial que presente a lo largo del año, el clima es cálido y húmedo con una temperatura que varía entre los 18° y 24° centígrados.

3.1.9 PRECIPITACIÓN PLUVIAL

Presenta una precipitación anual que superan los 4.000 mm anuales su humedad oscila entre 87% y 89%. Debido a los flancos de los Andes que presentan efecto barrera y forman una zona densamente nublada, debido a que allí se condensan grandes masas de vapor provenientes de la selva amazónica.

3.1.10 VIENTO.

“En la actualidad la amazonia, se encuentra presentando vientos muy fuertes especialmente en la Provincia del Pastaza se encuentra con una Orientación del viento °: 88, Velocidad del viento en km/h: 4 y Velocidad del viento en nudos: 2.” (Meteorología del Puyo. 2013).

3.1.11 TIPOS DE ECOSISTEMAS

La provincia de Pastaza posee diferentes tipos de ecosistemas en los que encontramos: Bosque siempre verde de tierras bajas, Bosque siempre verde de tierras bajas inundables por aguas blancas, bosque inundable de palmas de tierras bajas, bosque húmedo pluvial pre montano, bosque húmedo tropical, bosque subtropical, bosque nublado.

(Gobierno Autónomo Descentralizado Pastaza. 2013).

3.1.12 DESCRIPCIÓN SOCIO-ECONÓMICA DEL ÁREA DE ESTUDIO.

✓ Condiciones Demográficas

Con relación a otras provincias amazónicas Pastaza tiene la menor población, la cual se encuentra concentrada en los sectores urbanos y de colonización como Shell, Mera y Puyo; mientras la zona rural tiende a despoblarse.

Cerca de la mitad de la población de la provincia es inmigrante y se complementa de importantes grupos étnicos como los Shuar y los Kichwas amazónicos.

Hay vestigios de la sociedad nómada como es el caso de los Huaoranis con su idioma, el huao y los Záparos que habitan en trayectos del río Tigre, hablan el idioma záparo o andoa. (P.R.O.V.E. Ecoturismo.2012).

✓ La Población

El cantón Pastaza es el más grande del país. Su superficie es de 29.773,7 Km² que corresponde al 7.2% del territorio nacional y ocupa el 66.4% de la superficie de la provincia. (Trujillo Patricio, 2005, pág. 30)

Tomando en cuenta las parroquias urbanas y rurales y el asentamiento de siete nacionalidades, la población del cantón se distribuye de la siguiente manera:

Tabla 3: Distribución de la Población del Cantón Pastaza por Parroquias

PARROQUIAS	POBLACION
URBANAS	
Puyo	24432
RURALES	
Río Corrientes	181
Pomona	257
Río Tigre	678
Fátima	768
Teniente Hugo Ortiz	842
Diez de Agosto	885
El Triunfo	1312
Veracruz	1320
Canelos	1642
Tarqui	1721
Sarayaku	1905
Montalvo	3437
Simón Bolívar	4268
Distribución de la Población del Cantón Pastaza por Nacionalidades	
NACIONALIDADES	POBLACION
Kichwas	20000
Shuar	2915
Achuar	1959
Andoa	Se desconoce
Zápara	150
Shiwiar	425
Huaorani	1500
Total	26.949

Elaborado por: Autora

3.1.13 SERVICIOS BÁSICOS

1. Agua

El 70% de la población de la provincia cuenta con servicio de agua entubada por red pública.

El agua se toma de los ríos Puyo y Pambay. Estas fuentes aportan un caudal de 140 l/s (litros por segundo) Todo el sistema tiene aproximadamente 20 años de funcionamiento. (Agenda de Transformación Productiva Pastaza. 2011. P26.)

2. Alcantarillado

El sistema de alcantarillado tiene aproximadamente 10 años y, en algunos tramos, hasta 15 años de antigüedad. La tubería existente descarga las aguas servidas en los esteros Pindo y en los ríos Puyo y estero Citayacu, contaminándolos. La alta pluviosidad de la región ayuda para que no se produzca una fuerte concentración de la contaminación de los esteros.

La cobertura de alcantarillado en la Provincia de Pastaza, según los datos del último censo 2010, alcanzan el 48% de los hogares, sin embargo, el porcentaje de cobertura se reduce a menos del 6% en las zonas rurales, debido al grado de dispersión de los asentamientos humanos. Los hogares rurales, buena parte de ellos de población indígena, tienen otras formas de eliminar las aguas servidas y recurren a la naturaleza. (Diagnóstico del Cantón Pastaza. 2010).

3. Electricidad

La red de abonados urbanos y rurales es atendida por la Empresa Eléctrica Ambato, integrada al Sistema Nacional interconectado, con unidades de generación térmica de un total de 5.4 megavatios de potencia.

La red eléctrica cubre todas las áreas urbanizadas antes de 1990. En la periferia existe solo una red incompleta que cubre generalmente las vías de acceso y unas pocas vías más.

(Gobierno Autónomo Descentralizado Pastaza. 2013).

3.1.14 ECONOMÍA DE LA PROVINCIA

✓ Producción

La economía de la provincia se dinamiza por la producción agrícola y ganadera. La agricultura se basa en productos a pequeña escala, es decir netamente para consumo familiar tomando en cuenta que los suelos de esta zona no son aptos para cultivos, a pesar de ello con la asistencia técnica y el debido cuidado se produce: naranjilla, caña de azúcar, plátano, yuca, papa china, frutas tropicales, maíz, que se cultiva en las partes bajas y generalmente en las riberas de los ríos y riachuelos, el cacao, que es comercializado en los centros de desarrollo industrial del país para elaborar chocolate. El café, es comercializado luego de pasar por un proceso de secado.

La provincia de Pastaza cuenta con 10 fábricas para la producción de panela y se estima que existen entre 100 y 200 pequeñas fábricas de molienda que mantienen aún la rudimentaria tecnología tradicional.

La ganadería y producción de leche es muy importante en este cantón como generadora de ingresos a nivel campesino y empresarial, ya que hay 2 pasteurizadoras.

La artesanía, la pequeña industria y la empresa privada contribuyen con el movimiento económico del cantón.

Los sectores que han ganado espacio son el comercio, restaurantes y hoteles, a más de la construcción y transporte. La población económicamente activa se incrementó en cerca de 2000 personas, de las cuales 1400 se orientaron al comercio y 500 a la construcción, mientras que en el sector de servicios más de 900 personas dejaron de trabajar en el sector.

La actividad maderera más importante del cantón la realiza la empresa Arboriente que existe en Pastaza desde 1980 fabricando contrachapada (tabla triplex). La producción es de aproximadamente 1000 m³ pero no es constante, depende de varios factores, como la excesiva lluvia que dificulta la extracción y el transporte de la madera, la baja calidad de la madera.

✓ **Accesibilidad**

Existen tres vías de acceso que nos permiten llegar al Cantón Pastaza.

1. La vía Ambato – Puyo es uno de los ingresos más importantes hacia la región amazónica ubicando a Puyo prácticamente en el centro del ramal de la carretera que cruza los centros urbanos más importantes de la región. Esta vía es de primer orden.
2. El ingreso desde Macas hasta llegar al puente sobre el río Pastaza la vía es de primer orden, hasta llegar al Puyo.
3. El ingreso desde Tena hasta Puyo, se lo hace por una carretera de primer orden, atravesando los cantones Carlos Julio Arosemena Tola y Santa Clara.

Las distancias terrestres hasta el centro de operaciones son las siguientes:

Distancias de las Principales Ciudades del País hacia la Ciudad de Puyo

CIUDADES	DISTANCIA
Quito – Puyo	237 Km.
Macas – Puyo	129 Km.
Riobamba – Puyo	116 Km.
Ambato – Puyo	101 Km.
Tena – Puyo	79 Km.
Baños – Puyo	61 Km.

3.1.15 ATRACTIVOS TURÍSTICOS

3.1.15.1 Reseña Histórica

El territorio amazónico ecuatoriano que se extiende hacia el Oriente de la región de Baños, se conocía, en la época colonial, como la provincia de la Canela.

La fundación de la población de Baños de Tungurahua, realizada por los religiosos dominicos en 1570, dio inicio a la ocupación española de la Región Oriental. Estos religiosos dominicos fueron los primeros en penetrar a esta región para su labor de evangelización y colonización.


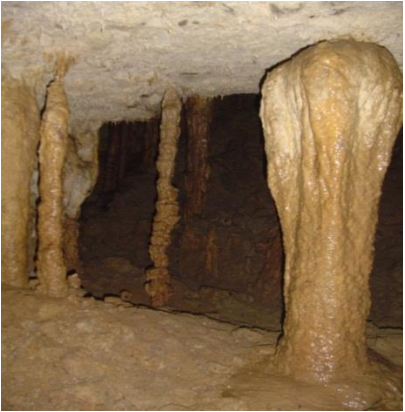


El padre Alvaro Valladares, en 1899 fundó la población de Nuestra Señora de Pompeya, que luego se denominó El Puyo.



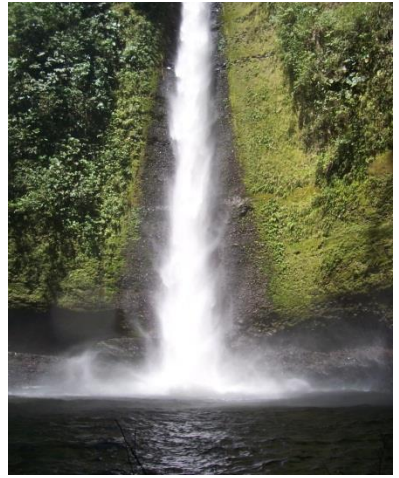

En 1959 en la presidencia de Camilo Ponce Enríquez, se creó la provincia de Pastaza y se designó a, Puyo, como su capital.

3.1.15.2 Atractivos Naturales


El paisaje y la belleza natural de los encantos de Pastaza, brindan las mejores opciones a visitantes y científicos que deseen conocer y compenetrarse en la cotidianidad de comunidades indígenas que viven muy cerca de la impresionante vegetación, fauna, ríos inmensos, cascadas y demás lugares fascinantes que constituyen la muestra vital de la biodiversidad natural de la Amazonía del Ecuador.

Tabla 4: Atractivos Naturales del Pastaza.





<p>Nombre: Mirador Puerta Al Amazonas Categoría: Sitio Natural Tipo: Montaña Subtipo: Mirador</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cavernas Del Rio Anzu Categoría: Sitio Natural Tipo: Fenómenos Espeleológicos Subtipo: Caverna</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Mirador “Chupa Pundo” Categoría: Sitio Natural Tipo: Montaña Subtipo: Mirador</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Bosque Protector “Santa Ana” Categoría: Sitio Natural. Tipo: Bosque Subtipo: Húmedo Tropical Amazónico</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Río Piatúa</p> <p>Categoría : Sitio Natural</p> <p>Tipo : Río</p> <p>Subtipo : Rápido</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Undios</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Fausto Muñoz</p>
<p>Nombre: Llandia</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Fausto Muñoz</p>
<p>Nombre: Río Arajuno</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Rapido O Raudal</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Río Wapuno</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Rápido o Raudal</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cascada WairaPaccha</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Mirador Vista Panorámica Pasurku</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Montaña</p> <p>Subtipo: Mirador</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cascada NachiYaku</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Cascada ChuruYaku</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cascada JandiaYaku</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza.</p>
<p>Nombre: Cascada de Danta</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico</p>
<p>Nombre: Chonta Yaku</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Moretal</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Bosque</p> <p>Subtipo: Bosque Inundable De Palmas De Tierras Bajas</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cascada "Tuna"</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Ríos</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Caverna Cabecera Del Rio Puyo</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Fenómenos Espeleológicos</p> <p>Subtipo: Caverna</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Complejo Turístico Etno-Ecológico Indichuris (Hijas Del Sol)</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Bosque</p> <p>Subtipo: Bosque Pre-Montano.</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Cascada Hola Vida</p> <p>Categoría : Sitio Natural</p> <p>Tipo: Ambiente Lacustre</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Mirador Altos Del Pastaza</p> <p>Categoría: Sitio Natural</p> <p>Tipo: Montaña</p> <p>Subtipo: Mirador</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Comunidad Shiwiar Tanguntsa</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Etnografía</p> <p>Subtipo: Grupo Étnico</p>	 <p>Fuente: Alex López</p>
<p>Nombre: Bosque Protector "Arutam"</p> <p>Categoría: Sitio Natural.</p> <p>Tipo: Bosque.</p> <p>Subtipo: Bosque Tropical Amazónico.</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>






3.1.15.3 Atractivos Culturales

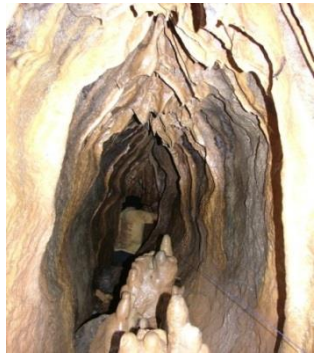


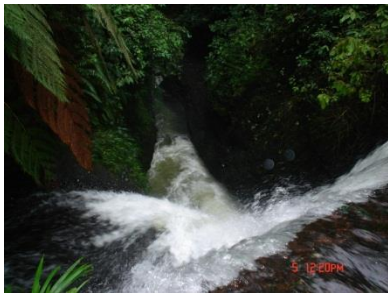
Tabla 5: Atractivos Culturales

<p>Nombre: Casa Artesanal Cotococha Categoría: Manifestación Cultural Tipo: Etnografías Subtipo: Artesanías</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Dique De Veracruz Categoría: Manifestación Cultural Tipo: Etnografía Subtipo: Arquitectura</p>	 <p>Fuente: Junta Parroquial</p>
<p>Nombre: JhulluWasi Categoría: Manifestación Cultural Tipo: Etnografías Subtipo: Artesanías</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Centro Shuar "Consuelo" Categoría: Manifestaciones Culturales Tipo: Etnografía Subtipo: Grupos Étnicos.</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Complejo Turístico Pindo (Dique De Shell)</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Obra Técnica</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Petroglifos De Chuvahurco</p> <p>Categoría: Manifestaciones Culturales</p> <p>Tipo: Etnografía</p> <p>Subtipo: Manifestaciones Religiosas, Tradiciones Y Creencias Populares.</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Programa Turístico Comunitario “Chonta Yacu”</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Etnografía</p> <p>Subtipo: Grupos Étnicos</p>	 <p>Fuente: Freddy Ortiz</p>
<p>Nombre: Artesanías En Balsa En El Recinto San Jorge</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Etnografía</p> <p>Subtipo: Artesanías</p>	 <p>Fuente: Freddy Ortiz</p>

<p>Nombre: Comunidad De Valle Hermoso Pavacachi</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Etnografía</p> <p>Subtipo: Grupos Étnicos</p>	 <p>Fuente: Raúl Esteban Tapuy Vargas</p>
<p>Nombre: Morete Puyu</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Parque Acuático</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Omaere</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Jardín Etno-Botánico</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Catedral De Puyo</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Históricas</p> <p>Subtipo: Arquitectura</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Museo Etno-Arqueologico De Pastaza</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Artísticas Contemporaneas</p> <p>Subtipo: Museo</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Malecon Turístico "BoayacuPuyu"</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnico Científicas</p> <p>Subtipo: Obra Técnica</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Refugio De Vida Silvestre " Yanacocha"</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural.</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Zoológico</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Jardín Botánico Las Orquídeas</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Jardín Botánico</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cyber Café Y Antuario "Carmen Carrillo"</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realización Técnica Científica</p> <p>Subtipo: Antuario</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Jardín Botánico "Lolita Guzmán"</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realización Técnica Científica</p> <p>Subtipo: Jardín Botánico</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

<p>Nombre: Cueva "De Los Tayos"</p> <p>Categoría: Sitios Naturales</p> <p>Tipo: Fenómenos Espeleológicos.</p> <p>Subtipo: Cuevas.</p>	 <p>Fuente: Gerardo Garófalo</p>
<p>Nombre: Zoocriadero Fátima</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones Técnicas Y Científicas</p> <p>Subtipo: Zoocriadero</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Museo Etnográfico Del Colegio Pastaza</p> <p>Categoría: Manifestación Cultural</p> <p>Tipo: Realizaciones artísticas Contemporáneas</p> <p>Subtipo: Museo</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>
<p>Nombre: Cascada Roca Azul</p> <p>Categoría: Natural</p> <p>Tipo: Río</p> <p>Subtipo: Cascada</p>	 <p>Fuente: Equipo Técnico Pastaza</p>

3.1.16 INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL PASTAZA

La provincia de Pastaza cuenta con gran infraestructura hotelera de diversa categoría para el viajero visitante, con lo cual se espera brindar una buena estadía durante su visita; se lo puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 6: Infraestructura Hotelera Pastaza

CATASTRO PRESTADORES TURISTICOS - LICENCIA 2012			
CANT	RAZON SOCIAL	DIRECCION	CATEGORIA
Agencias de viajes			
1	EL PIGUAL	PUYO, BARRIO OBRERO FINAL CALLE TUNGURAHUA	OPERADORA
2	COKA TOURS	PUYO, 27 DE FEBRERO Y CESLAO MARIN	OPERADORA
3	SELVAVIDA TRAVEL	PUYO, CESLAO MARIN SECTOR LA Y	OPERADORA
4	HAYAWASKA TOURIS	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	OPERADORA
5	PAPANGU OPERADORA DE TURISMO ECOLOGICO CIA. LTDA.	PUYO, 27 DE FEBRERO Y SUCRE	OPERADORA
6	NAVEDA SANTOS	PUYO, TERMINAL TERRESTRE	OPERADORA
7	SHIRAN NANTU	CESLAO MARIN Y 9 DE OCTUBRE	OPERADORA
8	MADRE SELVA JUNGLE ADVENTURES NUNKUITOUR	CESLAO MARIN Y 9 DE OCTUBRE	OPERADORA
9	NATIVE JUNGLE	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y ATAHUALPA	OPERADORA
10	VACACIONES Y TURISMO VARGAS & VELASTEGUI CIA.LTDA.	PUYO, AV. CESLAO MARIN Y MANABI	INTERNACIONAL
Cabañas			
1	KAPAWI		PRIMERA
2	ALTOS DEL PASTAZA	KM. 14 DE LA VIA PUYO-POMONA	SEGUNDA
3	LA COLINA	VIA PUYO TENA, ENTRADA A CURARAY	TERCERA
Hostal			
1	POSADA REAL	PUYO, 4 DE ENERO Y 27 DE FEBRERO	PRIMERA
2	MILENIUM	PUYO, 27 DE FEBRERO Y FRANCISCO DE ORELLANA	SEGUNDA
3	LAS PALMAS	PUYO, 20 DE JULIO Y 4 DE ENERO	SEGUNDA
4	EL CISNE	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y 27 DE FEBRERO	SEGUNDA
5	SAMMY Y JOSE	PUYO, CESLAO MARIN Y MANABI	SEGUNDA
6	COLONIAL	PUYO, AV ALBERTO ZAMBRANO, FRENTE AL INGRESO ESTADIO VICTOR HUGO GEORGIS	SEGUNDA
7	PUYO	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y 24 DE MAYO	SEGUNDA
8	ORO NEGRO	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y BELISARIO CARRILLO	SEGUNDA
9	DEL RÍO	PUYO, LOJA Y CAÑAR	SEGUNDA
10	LF	PUYO, CACIQUE NAYAPI Y CACIQUE PALATE - SECTOR PARQUE ACUATICO	SEGUNDA

11	KANOAS	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y LUCINDO ORTEGA	SEGUNDA
12	EL JARDIN RELAX	PUYO, PASEO TURISTICO DEL RÍO PUYO	SEGUNDA
13	JEYKOV	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y AV. ALBERTO ZAMBRANO	SEGUNDA
14	SAN PATRICIO	PUYO, 20 DE JULIO Y GUAYAS	SEGUNDA
15	MALENY INN	PUYO, CESLAO MARÍN Y JUAN DE VELASCO	TERCERA
16	LA JOYA DEL ORIENTE	PUYO, 20 DE JULIO Y COTOPAXI	TERCERA
17	GAHONA	PUYO, AV ALBERTO ZAMBRANO JUNTO AL TERMINAL TERRESTRE	TERCERA
18	MAJESTINC INN	PUYO, CESLAO MARIN FRENTE AL BANCO NACIONAL DE FOMENTO	TERCERA
19	LIBERTAD	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y GENERAL VILLAMIL	TERCERA
20	PORTO FINO	ALBERTO ZAMBRANO-500 METROS REDONDEL	TERCERA
21	GRAN MARISCAL INN	PUYO, ATAHUALPA Y AMAZONAS	TERCERA
Hostal Residencia			
1	D'PAULA	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y 24 DE MAYO	SEGUNDA
2	SAN LUIS	PUYO, CALLE S/N Y LUIS ARIAS GUERRA	SEGUNDA
3	EL CASIQUE DORADO	PUYO, 27 DE FEBRERO Y CESLAO MARIN	SEGUNDA
4	MEXICO	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y 24 DE MAYO	SEGUNDA
5	CHASI	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y FRANCISCO DE ORELLANA	TERCERA
6	LAS BALSAS	AVDA. ALBERTO ZAMBRANO-CASA DE LA BALSA	TERCERA
7	JARDÍN AMAZÓNICO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO FRENTE TERMINAL	TERCERA
8	CUMANDA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO SECTOR TERMINAL TERRESTRE	TERCERA
9	LOS GUACAMAYOS	PUYO, AVDA. ALBERTO ZAMBRANO Y MANUEL SANTOS	TERCERA
10	JARED	PUYO, 27 DE FEBRERO Y 24 DE MAYO	TERCERA
11	DIAMANTE AZUL	PUYO, ALBERTO ZAMBRANO SECTOR TERMINAL TERRESTRE	TERCERA
12	FAGELP	PUYO, AV. TARQUI BARRIO EL RECREO	TERCERA
13	LA MOLIENDA PUYO	PUYO, AV. CESLAO MARIN Y RIO TIGRE	TERCERA
Hostería			
1	FINCA EL PIGUAL	PUYO, BARRIO OBRERO FINAL CALLE TUNGURAHUA	SEGUNDA
2	TURINGIA	PUYO, CESLAO MARIN 294 Y JAVIER VARGAS	SEGUNDA
3	FLOR DE CANELA	PUYO, PASEO TURISTICO BARRIO OBRERO	SEGUNDA
4	SAFARI	KM 4 VIA PUYO – TENA	SEGUNDA
5	LIZANES	SECTOR SANTA ROSA- VIA SHELL	SEGUNDA
6	HACHACASPI	KM 1,5 VIA PUYO-TARQUI CDLA EL PARAISO	SEGUNDA
7	ISLA DEL SOL	KM. 1 VIA A TARQUI	SEGUNDA
8	DON ELÍAS	KM 1,5 VIA PUYO SHELL SECTOR LA PRIMAVERA	TERCERA
Hotel			
1	AMAZONICO	CESLAO MARIN Y ATAHUALPA	SEGUNDA
2	DELFIN ROSADO	PUYO, CESLAO MARIN SECTOR LA Y	SEGUNDA

3	RIZZO INN	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y BOLIVAR	TERCERA
4	ARAUCANO PUYO	PUYO, CESLAO MARIN Y 27 DE FEBRERO	TERCERA
5	TURISMO INN	PUYO, CURARAY Y BOBONAZA	TERCERA
6	LOS COFANES	PUYO, 27 DE FEBRERO Y CESLAO MARÍN	CUARTA
Hotel Residencia			
1	GRANADA PUYO	PUYO, 27 DE FEBRERO Y FRANCISCO DE ORELLANA	TERCERA
2	MI KASA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO-FRENTE TERMINAL TERRESTRE	TERCERA
3	FRANCE INTERNACIONAL	PUYO, JACINTO DAVILA Y ATAHUALPA	TERCERA
Motel			
1	PARAISO ORIENTAL	KM 3 VIA PUYO - 10 DE AGOSTO.	TERCERA
2	LAS PALMERAS	PUYO, PASO LATERAL- VIA A TENA	TERCERA
Pensión			
1	COLIBRI	PUYO, MANABÍ Y BOLIVAR	TERCERA
2	DAEL`S	TNTE. HUGO ORTIZ FRENTE PARQUE ACUATICO	TERCERA
3	AVENTURA	PUYO, EUGENIO ESPEJO Y CESLAO MARIN	TERCERA
Bares			
1	80 S	PUYO, AZUAY Y COTOPAXI	SEGUNDA
2	TEQUENDAMA	PUYO, 27 DE FEBRERO Y 24 DE MAYO	SEGUNDA
3	LA CHOZA	PUYO, LOJA Y CHIMBORAZO	SEGUNDA
4	EL RODEO	PUYO, CESLAO MARIN Y ALVARO VALLADARES	SEGUNDA
5	TENTACIONES	PUYO, EL ORO Y CARCHI	SEGUNDA
6	BAJAÑA	TENIENTE HUGO ORTIZ-FRENTE COMERCIAL LOS TOBOGANES	SEGUNDA
7	QVAS`KN	COTOPAXI Y AZUAY	SEGUNDA
8	VANTAGE	PUYO, LUIS ARIAS GUERRA-FRENTE COMERCIAL LOS TOBOGANES	SEGUNDA
9	SOFFYS	PUYO, PASTAZA Y TUNGURAHUA	SEGUNDA
10	DESIGUAL	PUYO, TUNGURAHUA Y AZUAY	SEGUNDA
11	COOL ANTRO ROCK	PUYO, RÍO RIBADENEIRA Y AV. ALBERTO ZAMBRANO	SEGUNDA
12	AMBAR	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	SEGUNDA
13	BULEVARD	PUYO, 20 DE JULIO Y TUNGURAHUA	SEGUNDA
14	BARON ROJO	PUYO, COTOPAXI Y AZUAY	TERCERA
15	LOBO CERVECERO	PUYO, AV. 9 DE OCTUBRE Y CESALO MARÍN	TERCERA
16	ZION	CESLAO MARÍN Y SEVERO VARGAS	TERCERA
17	FRANCIS	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y SUCRE	TERCERA
18	AMAZON`S	PUYO, CESLAO MARIN Y MANABI	TERCERA
19	SHREK	SEVERO VARGAS Y CESLAO MARIN	TERCERA
20	LIBAR	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y AV. TARQUI	TERCERA
21	SASHA	PUYO, LUCINDO ORTEGA Y 27 DE FEBRERO	TERCERA
22	WILLIS	PUYO, LUCINDO ORTEGA Y 9 DE	TERCERA

		OCTUBRE	
23	TABERNA	PUYO, CUMANDA Y AV. ALBERTO ZAMBRANO	TERCERA
24	LA RUTA	KM 2 VIA PUYO-SHELL, SECTOR SANTA ROSA.	TERCERA
25	EL MANGUITO	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	TERCERA
26	LA FACULTAD	20 DE JULIO Y CHIMBORAZO	TERCERA
27	EL ENCUENTRO	PUYO. AV CESLAO MARIN Y JUAN DE VELASCO	TERCERA
28	BEN BEL	PUYO, CUMANDA Y LUIS ARIAS GUERRA	TERCERA
Cafeterías			
1	ABACO	PUYO, CESLAO MARIN Y VICENTE ROCAFUERTE	SEGUNDA
2	CAFÉ DE ANDREA	PUYO, LUIS ARIAS GUERRA Y 9 DE OCTUBRE	SEGUNDA
3	OASIS	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y 24 DE MAYO	TERCERA
4	AROMA CAFÉ	PUYO, CESLAO MARÍN Y VICENTE ROCAFUERTE	TERCERA
5	EL FARISEO	PUYO, ATAHUALPA Y GENERAL VILLAMIL	TERCERA
6	MY CLUB ROOM	PUYO, AV. CESLAO MARIN Y SEVERO VARGAS	TERCERA
7	RINCÓN DEL CAFÉ	PUYO, AV. CESLAO MARÍN Y MANABÍ	CUARTA
Fuentes de soda			
1	MIS PAPITAS BAR B-Q	PUYO, COTOPAXI Y LOJA	TERCERA
2	CHANGRILLA	PUYO, CESLAO MARIN Y SEVERO VARGAS, FRENTE COLEGIO SAN VICENTE FERRER	TERCERA
3	VICTORINOS	PUYO, COTOPAXI Y AZUAY JUNTO AL RIO PUYO	TERCERA
4	EL VOLQUETERO	PUYO, MALECON BOAYACU PUYO	TERCERA
5	EL MIRADOR	PUYO, TUNGURAHUA Y LOJA	TERCERA
6	PAPAS LOCAS	PUYO, ATAHUALPA Y 9 DE OCTUBRE	TERCERA
7	PUYO	PUYO, COTOPAXI Y PASTAZA FRENTE LA MALECON RIO PUYO	TERCERA
8	LAS HAMBURGUESAS DE LA PLAZA ROJA	PUYO, COTOPAXI Y AZUAY	TERCERA
9	LAS HAMBURGUESAS DE LA PLAZA ROJA 2	PUYO, CESLAO MARÍN Y 9 DE OCTUBRE	TERCERA
10	EVEREST	PUYO, ESMERALDAS Y AZUAY	TERCERA
11	MAJOS ZONE	PUYO, CESLAO MARÍN Y MANABI	TERCERA
12	EL TURISTA	PUYO, PASEO TURISTICO RÍO PUYO	TERCERA
13	PIZZA KONNO	PUYO, BOLIVAR Y ALVARO VALLADARES	TERCERA
14	HELADERIA GELATI	PUYO, CESLAO MARIN Y 20 DE JULIO	TERCERA
Restaurantes			
1	LAS PALMAS	PUYO, ALBERTO ZAMBRANO JUNTO GASOLINERA SINDICATO DE CHOFERES	SEGUNDA
2	MI MARISQUERÍA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y AMAZONAS	SEGUNDA
3	EUROPA	PUYO, ATAHUALPA Y JACINTO DAVILA	SEGUNDA
4	MAR , TIERRA Y SABOR	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y AMAZONAS	SEGUNDA
5	LA CARIHUELA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	SEGUNDA
6	BUON GIORNO	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y 27 DE FEBRERO	SEGUNDA

7	BUON GIORNO 2	PUYO, NICASIO SAFADI Y VALENCIA (BARRIO LA MERCED)	SEGUNDA
8	O`SOLE MIO	PUYO, PICHINCHA Y GUARANDA	TERCERA
9	CASA BLANCA	PUYO, 20 DE JULIO Y BOLIVAR	TERCERA
10	EL SABOR DE LA COSTA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO FRENTE C.C. LOS TOBOGANES	TERCERA
11	CHIFA ORIENTAL	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CURARAY	TERCERA
12	RINCON AMBATEÑO	PUYO, PASTAZA Y COTOPAXI	TERCERA
13	SAL Y PIMIENTA	PUYO, ATAHUALPA Y 27 DE FEBRERO	TERCERA
14	LAGARTO JUANCHO	PUYO, FCO. DE ORELLANA Y SANGAY	TERCERA
15	ALPUJARRA	PUYO,ANGEL MANZANO Y LUCINDO ORTEGA	TERCERA
16	PICOLINO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y VIA TARQUI	TERCERA
17	CHIFA XIANG HUA	AV. ALBERTO ZAMBRANO FRENTE CONSEJO NACIONAL ELECTORAL	TERCERA
18	LA CEVICHERIA DEL TIO	PUYO, 9 DE OCTUBRE Y 24 DE MAYO	TERCERA
19	LA HACIENDA	SECTOR SANTA ROSA VIA PUYO-SHELL	TERCERA
20	LOS GUAYACANES	PUYO, VIA TARQUI-SANTA ANA	TERCERA
21	COSTA MAR PUYO	PUYO, GONZALES SUAREZ Y CESLAO MARIN	TERCERA
22	EL RINCON DEL RIO PUYO	PUYO, PASTAZA Y CONTOPAXI MALECON DEL RIO PUYO	TERCERA
23	MI HERMANA Y YO	KM 1 VIA PUYO – SHELL	TERCERA
24	EL SABOR DEL SOTANO	PUYO, GRAL. VILLAMIL Y ATAHUALPA, SECTOR LA Y	TERCERA
25	PARADERO SANTA ROSA	KM 2 VIA PUYO - SHELL-SECTOR SANTA ROSA	CUARTA
26	VINO TINTO PASTAZA	PUYO,27 DE FEBRERO Y ATAHUALPA	CUARTA
27	KIWA PISHKU MIKUNA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DAVILA	CUARTA
28	ASTORIA	PUYO, COTOPAXI Y AZUAY	CUARTA
29	EL SOTANO	PUYO,AV.ALBERTO ZAMBRANO-CASA DE LA Balsa	CUARTA
30	CHA CHACHA	PUYO, CESLAO MARIN Y JAVIER VARGAS	CUARTA
31	MARISCAL	PUYO, CESLAO MARIN Y ROCAFUERTE	CUARTA
32	ANGELITA	PUYO, ATAHUALPA Y GENERAL VILLAMIL	CUARTA
33	ASADERO EL ABUELO	KM 2, VIA PUYO-SHELL-SECTOR SANTA ROSA	CUARTA
34	EL CAMPERO	PUYO, CESLAO MARÍN Y 20 DE JULIO	CUARTA
35	EL CRIOLLO	PUYO, 10 DE AGOSTO Y ATAHUALPA	CUARTA
36	LOS CARLOS	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	CUARTA
37	EL GUAYTAMBO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALES SUAREZ	CUARTA
38	ARAW MIKUNA KACHI	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y GENERAL VILLAMIL	CUARTA
39	EL FOGON	PUYO, ATAHUALPA Y 27 DE FEBRERO	CUARTA
40	AMARILLO DE CORAZON	PUYO, 20 DE JULIO Y COTOPAXI	CUARTA
41	SABOR ATACAMEÑO	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA
42	PIZZERIA HUT CHEESE	BOLIVAR Y 20 DE JULIO	CUARTA
43	SAN FRANCISCO	ATAHUALPA Y 27 DE FEBRERO	CUARTA
44	HUT CHEESE PIZZERIA 2	CESLAO MARÍN Y EUGENIO ESPEJO	CUARTA

45	SICHI LLAUCANA	PUYO, JACINTO DAVILA Y ATAHUALPA	CUARTA
46	NAYELITA	PUYO, ATAHUALPA Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA
47	ANGEL CAFÉ	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA ENTRE GRAL. VILLAMIL Y 27 DE FEBRERO	CUARTA
48	NAPURAK	PUYO, GENERAL VILLAMIL Y 24 DE MAYO	CUARTA
49	CHIFA ORIENTE	PUYO, AVDA.CESLAO MARIN Y MANABI	CUARTA
50	PUNTA DEL ESTE	PUYO, LOJA Y TUNGURAHUA	CUARTA
51	WIJAO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALES SUAREZ	CUARTA
52	WIJAO 2	PUYO, PASTAZA Y COTOPAXI (MALECÓN DEL RÍO PUYO)	CUARTA
53	LA CASA DEL PESCADO FRITO	PUYO, GONZALES SUAREZ Y CESLAO MARÍN	CUARTA
54	ZUVAR	PUYO, BOLIVAR Y 20 DE JULIO	CUARTA
55	PEPE POLLO	PUYO, LOJA Y CAÑAR	CUARTA
56	LA HUECA DE FATIMA	PUYO, K 5 1/2 VIA PUYO-TENA	CUARTA
57	LA TERRAZA DEL SABOR	PUYO, 27 DE FEBRERO Y 24 DE MAYO	CUARTA
58	RINCON MANABITA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO DIAGONAL AL TERMINAL	CUARTA
59	CHIFA LONG XIANG	PUYO, 27 DE FEBRERO Y GRAL. VILLAMIL	CUARTA
60	PARADERO EL GUAYUSAL	KM 5 1/2 VIA PUYO TENA	CUARTA
61	CHIFA EL PALACIO DORADO	PUYO, CESLAO MARIN Y JUAN DE VELASCO	CUARTA
62	LA CHOZA TARQUI	TARQUI, VIA A GUAGRAYACU	CUARTA
63	EL BUEN SABOR DE CASA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y NAPO	CUARTA
64	OMENAMM	PUYO, 24 DE MAYO Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA
65	PIZZERIA ALFATORE	PUYO, EL ORO Y CHIMBORAZO	CUARTA
Balnearios			
1	ECOPARQUE MONTESELVA	KM 5 VIA PUYO SHELL	PRIMERA
2	PARQUE ACUATICO MORETE PUYU	TNTE. HUGO ORTIZ Y JUAN DE VELASCO	
Discotecas			
1	CANELA	PUYO, 27 DE FEBRERO Y LUCINDO ORTEGA	SEGUNDA
2	METROPOLIS	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	SEGUNDA
3	CASANOVA	PUYO, 24 DE MAYO Y 27 DE FEBRERO	SEGUNDA
4	AFRICA	PUYO, 20 DE JULIO Y PICHINCHA	SEGUNDA

Elaborado por: Autora

Fuente: Investigación Zonal Pastaza, 2012

3.1.17 NACIONALIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE PASTAZA.

Su cultura, típicamente silvícola, se caracteriza por una completa armonía y una cosmovisión de entendimiento e interpretación de los fenómenos de la naturaleza que les rodea. Existe una completa comprensión y dependencia entre la selva y el indígena y no se puede suprimir a uno de los dos sin afectar al otro. Es común escuchar en los mestizos, referirse con el nombre de alamas, jibaros, aucas, yumbos, entre otros.

Ese es un error ya que los nombres propios para referirnos a los indígenas del Pastaza son: Kichwa (alamas), Shuar (Jibaros), Waodani (aucas); entonces dentro del territorio cantonal existen asentamientos de las nacionalidades: Shuar, Achuar, Kichwa, Zápara, Andoa, Shiwiar, Huaorani y la población Mestiza.”

(Oscar Ledesma. 2003. p. 59).

En la actualidad la Provincia de Pastaza es la que alberga la mayor parte de pueblos o nacionalidades indígenas, considerando que a nivel nacional existen 13 nacionalidades, de las cuales en la región Amazónica se encuentran 8, y de estas en Pastaza se encuentran las siguientes:

3.1.17.1 Nacionalidad Kichwa

Imagen 6: Nacionalidad Kichwa



Fuente: 14nacionalidadesy18gruposetnicos.blogspot

Idioma: Kichwa del Oriente (Runa Shimi).

Familia lingüística: Kichwa.

Afinidad con otras etnias: Ninguna en Ecuador, kichwa en Perú.

Auto denominación: Kichwa, Runa, Runa Kuna.

Población: Alrededor de 20.000 personas que se reparten en tres grupos: Kichwa del Napo o Napo- Kichwa (k-Napo), Kichwa del Tena o del Alto Napo (k-Tena) y Kichwa del Pastaza, Canelo- Kichwa o Bobonaza- Kichwa (k-Pastaza).

Esta nacionalidad se encuentra ubicada al sur de la cultura Huaorani y al norte de las comunidades Shuar y Achuar. Respetan y veneran a la boa que representa poder.

Para la vivienda utilizan la madera dura como el huambula, guadua, el pigue, para el techo utilizan paja (guayuri, uksha, lisan), elaboran cuatro tipos de utensilios de cerámica, la mocahua, tinaja, callana y manga.

Constituye la agrupación más numerosa e importante de la Provincia de Pastaza. Existen dos grupos diferenciados, aquellos que viven en la zona de colonización y los que viven en el interior, teniendo diferencias bien marcadas, ya que los primeros están involucrados a la economía de mercado y los otros a una economía de subsistencia.

No tienen mayor distintivo en cuanto a la vestimenta, más bien acostumbran a pintarse la cara con huito y achiote en ocasiones especiales.

Su cultura es bastante común típicamente silvícola, se caracteriza por una completa armonía del hombre con la naturaleza que la rodea. En cuanto a su organización además de las locales: centros, comunas o parroquias los indígenas de la provincia cuentan con una organización de segundo grado provincial, llamada OPIP (Organización de los Pueblos Indígenas de Pastaza).

Actualmente poseen 1.015.534 hectáreas de territorio, existen dos asociaciones con 132 comunidades con 20.000 habitantes aproximadamente.

(Ministerio de Turismo. 2007).

3.1.17.2 Nacionalidad Shuar

Imagen 7: Nacionalidad Shuar



Fuente: amazoniaturistica.com

Idioma: Shuar Chicham

Familia lingüística: Jibaroana.

Afinidad con otras etnias: Achuar, Shiwiar.

Autodenominación: Shuar ("persona, gente"), Untsuri shuar.

Otros nombres: Jíbaro, Chiwaro, Xivaro, Shuara.

La Cultura Shuar está ubicada al sur oeste de la Provincia, entre los ríos Pastaza, Oso y Copataza. La población mayor se asienta en la Provincia de Morona Santiago. Veneran y respetan la "Malikahua", bebida que produce efectos alucinógenos y el tabaco. Eran conocidos por la práctica de la tsantsa (reducción de cabezas).

La vivienda se caracteriza por tener las paredes hechas de chonta y el techo con hojas de pambil. La parte interna se divide en dos secciones: el "tankamash" para la parte social reservada para los hombres y las visitas, el "ekent" parte reservada exclusivamente para las mujeres y la vida doméstica. En la cerámica se destacan los "muits" que sirve para guardar la chicha. Son buenos cazadores, agricultores y ganaderos, mientras que las mujeres se dedican al hogar, trabajan la chacra en donde siembran la yuca para elaborar la chicha, su bebida principal. (Ministerio de Turismo. 2007)

3.1.17.3 Nacionalidad Zápara

Imagen 8: Zápara



Fuente: amazoniaturistica.com

Idioma: Zapara.

Familia lingüística: Zaparoano.

Autodenominación: Zaparoa, Kayapí ("gente").

Otros nombres: Shimagaé, Záparo.

Están localizados al sur de la provincia de Pastaza, entre el río Pindo Yacu y parte del río Corrientes. Veneran y representan al mono "Kaji" ya que según sus creencias es quien les da la fuerza de poder sobrenatural, por creer que es madre de todos los animales.

La vivienda es construida con chonta pambil y huambula para los postes, para el techo usan hojas de paja toquilla. En cuanto a cerámica elaboran tinajas grandes para guardar y fermentar el masato de chicha de yuca.

Actualmente realizan esfuerzos por rescatar y mantener esa cultura, para lo cual han conformado su propia Organización quienes consiguieron que en el año 2001 la UNESCO los declare como PATRIMONIO ORAL E INMATERIAL DE LA HUMANIDAD.(Ministerio de Turismo. 2007)

3.1.17.4 Nacionalidad Achuar

Imagen 9: Nacionalidad Achuar



Fuente: amazoniaturistica.com

Idioma: Achuar.

Familia lingüística: Jibaroana.

Afinidad con otras etnias: Shiwiar y Shuar.

Auto denominación: Achu-Shuar, Achuar ("gente")

Población: Unas 3.000 personas en Ecuador y unas 2.000 en Perú.

Ubicados al margen izquierdo del río Pastaza, pero cerca de la frontera con Perú, se encuentran asentados a orillas del río Bobonaza, en las cabeceras del río Tigre y Corrientes. En la actualidad están agrupados con los de Morona Santiago a fin de fomentar la Federación Achuar.

Igualmente los hombres son buenos cazadores, practican la poligamia en menor escala, manteniendo el matriarcado al igual que otros grupos étnicos de Pastaza, confeccionando armas, adornos, trampas; en cambio las mujeres se dedican a la chacra y a los quehaceres domésticos.

En la horticultura las actividades que desarrolla el hombre son: selección del sitio destinado para la siembra, desbroce, tala de árboles, limpieza de residuos, construcción de trampas, plantación de tabaco, maíz, plátano, plantas alucinógenas, chonta, naranjilla y árboles frutales. Se han dedicado también a la crianza de ganado vacuno. La mujer se dedica a la quema de terreno, construcción de cercas, además de la cosecha, deshierbe y da mantenimiento a las huertas.

La casa Achuar es una basta y armoniosa construcción en forma poco más o menos elíptica, generalmente desprovista de paredes externas y encabezadas por un alto techo de cuatro aguas con dos aguilonos redondos que bajan hasta la altura del hombro, cubierta de paja. (Ministerio de Turismo. 2007)

3.1.17.5 Nacionalidad Andoa

Imagen 10: Nacionalidad Andoa



Fuente: amazoniaturistica.com

Idioma: Andoas.

Otros nombres: Andoa.

Población: Se trata de un grupo indígena que se pensaba extinto; sin embargo, recientemente ha sido redescubierto y aceptado como nacionalidad indígena por el Parlamento Indio Amazónico (mayo de 2004).

Se estima que su población actual rodea las 800 personas en Ecuador, de los cuales tan solo cuatro ancianos hablarían la lengua, mientras que las restantes han adoptado al quichua como lengua materna; se sabe que también hay algunos grupos pequeños en Perú.

Actualmente han sido absorbidos casi en su totalidad por los Kichwas, con quienes comparten territorio; habitan en las riberas de los ríos Pastaza y Bobonaza, dentro de la provincia de Pastaza. (Ministerio de Turismo. 2007)

3.1.17.6 Nacionalidad Shiwiar

Imagen 11: Shiwiar



Fuente:etniaspastaza.blogspot.com

Idioma: ShiwiarChicham.

Familia lingüística: Jibaroana.

Afinidad con otras etnias: Achuar y Shuar.

Autodenominación: Shiwiar.

Su población comprende aproximadamente 700 personas en Ecuador; también están presentes en Perú. Esta nacionalidad parece tener un origen étnico bastante heterogéneo, producto de la fusión de varios grupos, como los Shuar, Achuar, Kichwa y Zapara.

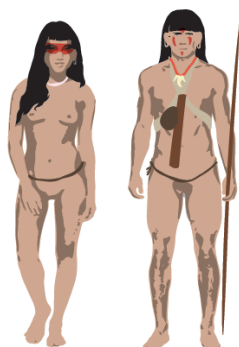
Parece que su territorio ancestral fue compartido con los Achuar. Actualmente están asentados al sureste de la provincia de Pastaza, en la cuenca alta de los ríos Corrientes y Tigre.

La familia sigue siendo el círculo social para el desarrollo de actividades de subsistencia que combina el trabajo en la chacra, la caza, la pesca y la recolección de animales y productos de la zona.

Los actos festivos, rituales y ceremoniales siguen siendo los motivos especiales en que los hombres, mujeres y niños, que exhiben dibujos faciales, collares, coronas, adornos de semillas y la tradicional lanza que recuerda su vieja tradición guerrera. El shamanismo continúa siendo una práctica de gran vigencia en la vida cotidiana.(Ministerio de Turismo. 2007)

3.1.17.7 Nacionalidad Huaorani

Imagen 12: Huaorani



Fuente: confirmado.net

Idioma: Wao Tetero.

Familia lingüística: Posiblemente Zaparoano, aunque existe controversia.

Afinidad con otras etnias: Aushiri (etnia extinta)

Auto denominación: Waorani ("gente"), forma plural de Waoca ("persona").

Otros nombres: Auca, Waodani

Población: Estudios aseguran que en 1960 había alrededor de 15.000 personas, número que actualmente ha disminuido a menos de 2.000.

Están asentados en 612.560 hectáreas que el Gobierno Nacional entregó en 1990 a esta nacionalidad, comprendida entre los ríos Cononaco, Yasuní, Shiripuno, Tigüino, Cuchiyacu y Nushiño, en las provincias de Orellana y Pastaza, lo que constituye una tercera parte de su cobertura original. Dentro de este territorio han perdido varios miles de hectáreas por la presencia de colonos y a causa de la expansión petrolera.

(Oscar Ledesma. 2003).

3.1.17.8 POBLACIÓN MESTIZA

Los primeros colonos de Puyo, fueron: Lucindo Ortega, natural de Píllaro, que llegó entre 1904 y 1907, quien entre otras actividades instaló la primera máquina para la extracción de guarapo; los esposos Belisario Carrillo y María Escobar, oriundos de Baños, y el señor Ángel Manzano.

El proceso de colonización de Pastaza tiene diferentes etapas de las que se puede recalcar las siguientes:

- ✓ En la década de los treinta y cuarenta se asienta la compañía petrolera Shell que posibilita la construcción de vías y pistas aéreas.
- ✓ En los cincuenta el ejército ecuatoriano construye una importante base en Shell.
- ✓ En 1.942 se finaliza la carretera Baños-Shell.
- ✓ Posteriormente se establece en la zona las operaciones realizadas por el Instituto Lingüístico de Verano que realizaba misiones de evangelización a las comunidades indígenas.
- ✓ El cambio más grande se debe a la Ley de Reforma Agraria (1.964) que impulsó a la colonización de grandes zonas permitiendo la entrega de 73.143 ha. a 1.734 familias en la provincia.

(Ministerio de Turismo Pastaza.2010)

3.1.18 FACTORES QUE ATRAEN AL TURISMO

La inmensidad de la selva con la enorme riqueza de las maderas finas, plantas y arbustos raros, flores y hojas de extraordinarias propiedades, son el motivo de atracción para el turismo científico, como también para el turismo de negocios, gastronómico y de aventura.

(P.R.O.V.E. Ecoturismo.2007)

Turistas que visitan la ciudad de Puyo

Según el ITUR de la ciudad del Puyo para el año 2013 se ha receptado 9.566 turistas nacionales y extranjeros en los meses de enero a agosto.

Tabla 7: Número de turistas que visitan la ciudad de Puyo

Datos estadísticos del ITUR del Puyo		
Meses	Número	Turistas
Enero, Febrero y Marzo	1.500	Nacionales y Extranjeros.
Abril y Mayo	2.062	Nacionales y Extranjeros.
Junio, Julio y Agosto.	6.004	Nacionales y Extranjeros.
TOTAL	9.566	Nacionales y Extranjeros

4. INVESTIGACION DE CAMPO

4.1.1 ENCUESTA

Para realizar el estudio de mercado y determinar la demanda que tiene la gastronomía nativa en la Provincia de Pastaza, se realizó la técnica de encuesta con instrumento de cuestionario estructurado, a las nacionalidades indígenas y personal de los establecimientos de restaurante de comida nativa de la ciudad del Puyo quienes saben de su preparación y consumo; la misma que se aplicó cuantitativamente de acuerdo al tamaño muestral.

Tabla 8: Establecimientos gastronómicos típicos de la ciudad de Puyo.

Unidad de observación	Número de establecimientos	Personal que labora
Establecimientos gastronómicos que ofertan comida típica perteneciente a nacionalidades indígenas registradas en el catastro turístico.	4	20
Establecimientos gastronómicos que ofertan comida típica perteneciente a		

nacionalidades indígenas que aún no están registradas en el catastro turístico.	3	12
Establecimientos gastronómicos que ofertan comida típica perteneciente a población colona registrados en el catastro turístico.	3	10
Total	10	42

Fuente: Catastro Turístico del Ministerio de Turismo (2013)

Elaborado por: Autora

Tabla 9: Distribución de la Población del Cantón Pastaza por Nacionalidades

NACIONALIDADES	POBLACION
Kichwas	20000
Shuar	2915
Achuar	1959
Andoa	Se desconoce
Zápara	150
Shiwiar	425
Huaorani	1500
Total	26.949

Fórmula para el cálculo de la muestra y determinación del tamaño muestral:

n	Muestra	12
N	Población	26.949
P	Variable positiva	0.5
Q	Variable negativa	0.5
K	Constante	2
E	Máximo error admisible	0.09

$$n = \frac{N(p \times q)}{(N-1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + p \times q}$$

$$n = \frac{6737.25}{(26.949) (0.0020) + 0.25}$$

$$n = \frac{6737.25}{54.148}$$

n =12

4.1.2 TABULACIÓN

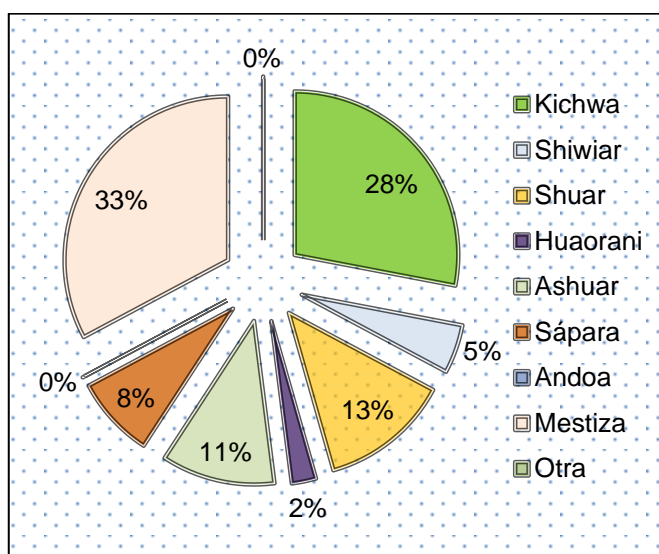
1. ¿A qué nacionalidad indígena pertenece?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Kichwa	35	28%
Shiwiar	6	5%
Shuar	16	13%
Huaorani	3	2%
Achuar	14	11%
Zápara	10	8%
Andoa	0	0%
Mestiza	41	33%
Otra	0	0%
TOTAL	125	100%

Fuente: Formato de la ficha de observación

Elaborado por: Autora

Gráfico N°2: Pregunta 1



Elaborado por: Autora

Análisis

Dentro de la población encuestada se tomó en cuenta únicamente a las nacionalidades indígenas; donde se puede observar que el 33% pertenece a la a la población mestiza representada en la unión de las diferentes nacionalidades como: Kichwa: Shuar, Zápara, Ashuar, Shiwiar, Andoa; Shuar: Achuar, Sapara, Shiwiar; seguida con el 28% de la nacionalidad Kichwa.

2. ¿Cuál es la comida nativa de su comunidad?

Maytos	Carachama, Bocachico, Bagre, Tilapia, Chontacuros, pollo.
Caldos	Guanta, Armadillo, Carachama, bocachico, bagre, Danta, Gallina criolla, chontacuros, Sancocho de plátano, Mazamorra.
BEBIDAS	
Chichas	Yuca, Yuca con maní, Chonta, Maduro, Pelma, Isha, Camote.
Aguas aromáticas	Guayusa, de panela, Hierva luisa silvestre
CARNES DE ANIMAL DEL MONTE	
Ahumado	Sajino, Guanta, Mono, Loro, Guatusa.
Asado	Chontacuros, Hormigas Ukuy, Armadillo, guanta, sajino, Cacao blanco.
Otros	Yuca, verde, papa china, papa jibara: cocido.

Análisis

La alimentación de las nacionalidades indígenas es variada; la yuca y el verde cocinado son los productos que nunca deben faltar en su mesa diaria, y lo principal la chicha ya sea de chonta, yuca o de otros productos con las que la realizan y se complementa con productos de la caza y pesca.

3. ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la preparación de su comida?

Sal, Agua, Palmito, Cilantro silvestre, Cebolla china, Ají silvestre.

Análisis

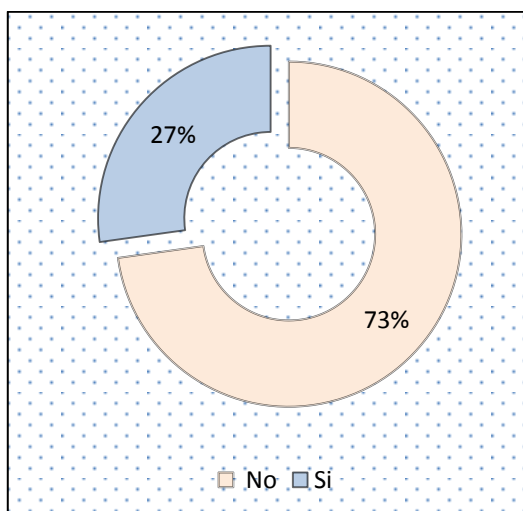
La preparación tradicional de los alimentos de las nacionalidades indígenas está en su sazón peculiar en el que solo se incluye sal y agua se la acompaña con verde o yuca cocinada y dependiendo de la nacionalidad utilizan cilantro silvestre, Cebolla china, o su vez lo acompañan con Ají silvestre.

4. ¿En su hogar consume otro tipo de gastronomía?

Alternativa	Frecuencia	%
No	91	73%
Si	34	27%

Fuente: Formato de la ficha de observación
Elaborado por: Autora

Gráfico N°3: Pregunta 4



Elaborado por: Autora

Análisis

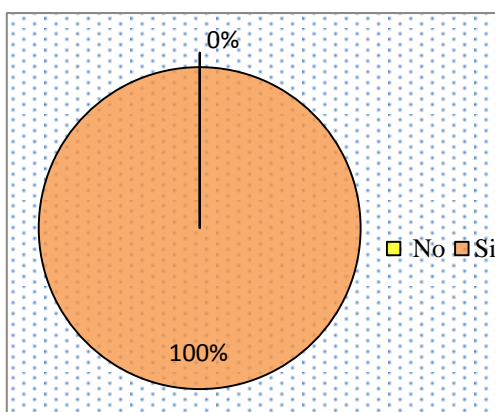
El consumo de la gastronomía nativa es predominante en las nacionalidades indígenas ya que representa el 73% de la población encuesta y el 27% representa a quienes consumen productos industrializados.

5. ¿Cree usted que los atractivos turísticos de la provincia son un potencial para generar turismo gastronómico?

Alternativa	Frecuencia	%
No	0	0%
Si	125	100%

Fuente: Formato de la ficha de observación
Elaborado por: Autora

Gráfico N°4: Pregunta 5



Elaborado por: Autora

Análisis

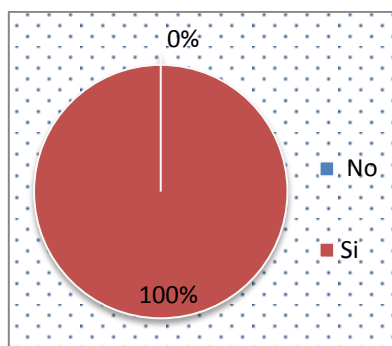
En la provincia de Pastaza el turismo un factor importante representa una gran fuente de ingresos económicos para la población, por ende los atractivos turísticos son el potencial para generar todo tipo de turismo en especial turismo gastronómico.

6. ¿Usted considera que la gastronomía nativa podría posicionarse en el mercado como un destino turístico cultural gastronómico?

Alternativa	Frecuencia	%
No	0	0%
Si	125	100%

Fuente: Formato de la ficha de observación
Elaborado por: Autora

Gráfico N°5: Pregunta 6



Elaborado por: Autora

Análisis

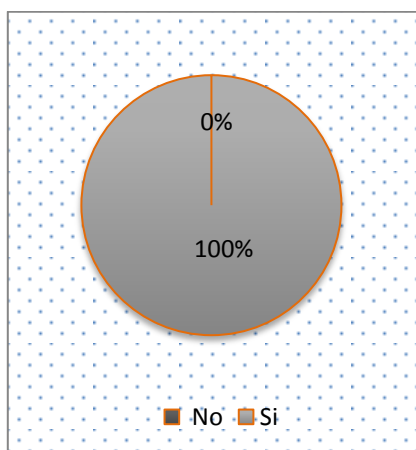
Ecuador posee la mayor biodiversidad del mundo, rico en culturas, tradiciones en flora y fauna, paisajes y en gastronomía por ende posicionarse como destino netamente gastronómico ya es un hecho ya que se ha tomado ya la iniciativa.

7. ¿Visita el turista su comunidad?

Alternativa	Frecuencia	%
No	0	0%
Si	125	100%

Fuente: Formato de la ficha de observación
Elaborado por: Autora

Gráfico N°6: Pregunta 7



Elaborado por: Autora

Análisis

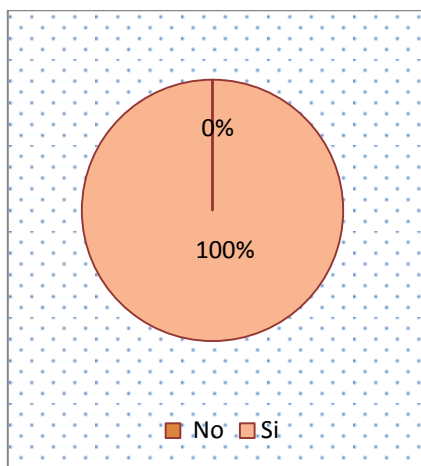
La provincia de Pastaza por poseer las siete nacionalidades indígenas es el factor importante de atracción al turista, ya que puede tener una convivencia directa con la comunidad, conocer sus costumbres, formas de vida, alimentación, prácticas ancestrales, entre otras.

8. ¿La gastronomía de su comunidad es apetecida para el turista?

Alternativa	Frecuencia	%
No	0	0%
Si	125	100%

Fuente: Formato de la ficha de observación
Elaborado por: Autora

Gráfico N°7: Pregunta 8



Elaborado por: Autora

Análisis

Al momento de un turista visitar una comunidad está dispuesto adentrarse en su cultura; el turista busca convivir y participar en la vida cotidiana del hogar por ende prefiere consumir su gastronomía.

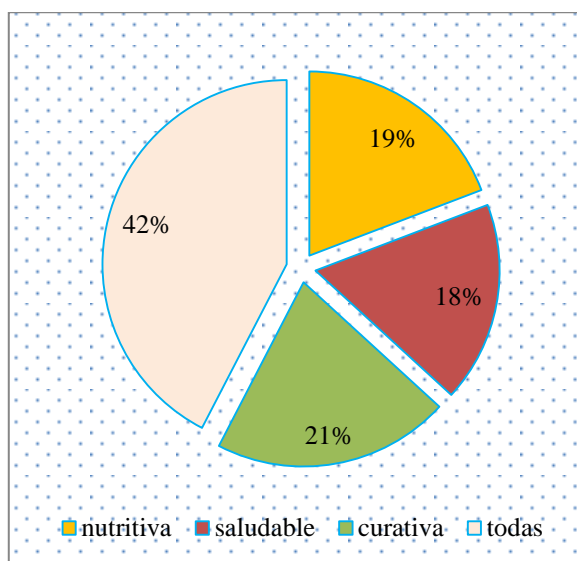
9. ¿Qué propiedades proporciona su gastronomía nativa?

Alternativa	Frecuencia	%
Nutritiva	24	19%
Saludable	22	18%
Curativa	26	21%
Todas	53	42%

Fuente: Formato de la ficha de observación

Elaborado por: Autora

Gráfico N°8: Pregunta 9



Elaborado por: Autora

Análisis

La comida nativa por tener una preparación natural y por ser productos naturales poseen una gran cantidad de propiedades tanto curativas, nutritivas y saludables.

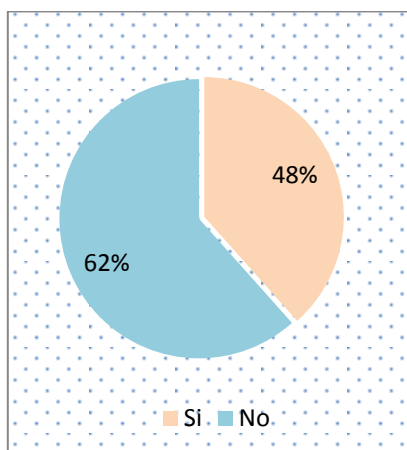
10. ¿Existen sitios en los que usted pueda degustar de la comida nativa en la ciudad del Puyo; de las nacionalidades indígenas de Pastaza?

Alternativa	Frecuencia	%
No	77	62%
Si	48	48%

Fuente: Formato de la ficha de observación

Elaborado por: Autora

Gráfico N°9: Pregunta 10



Elaborado por: Autora

Restaurantes en el Puyo

- ✓ Kindi Runa Micuna
- ✓ Mishki Mikuna Wasi
- ✓ Napuray
- ✓ Wijao Restaurant
- ✓ Ikiá Miak Yuramak
- ✓ Flor de Canela
- ✓ Mercado Mariscal
- ✓ Centro Agrícola Pastaza

Análisis

En la ciudad del Puyo se encuentran restaurantes donde se puede degustar de la comida nativa el cual ofertan los platos más conocidos de las nacionalidades como son: maytos, chicha, caldos y mazamorra.

4.1.3 ENTREVISTA

Las entrevistas para la presente investigación se aplicó a:

Tabla 10: Entrevistados

Nombre	Institución	Cargo
Carolina Pérez	Ministerio De Turismo	Coordinadora de Turismo Gastronómico
David Moya	Comunidad Puerto Santa Ana	Dirigente de la Comunidad
Mauro Ancos	Nacionalidad Shuar de Pastaza	Vicepresidente de la Nacionalidad Shuar de Pastaza
Manuel Ruiz	Ministerio de Cultura	Coordinador de Emprendimientos de Proyectos.
Fany Gualinga	Nacionalidad Kichwa de Pastaza	Dirigente de la Comunidad

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Autora

CONCLUSION

El Ecuador es uno de los destinos turísticos en desarrollo, en la que su gastronomía es parte fundamental de sus atractivos en la visita del viajero visitante.

Pastaza posicionado como atractivo turístico por poseer sus diversos atractivos naturales, tradicionales, culturales, ancestrales. A pesar de ello, las planificaciones inadecuadas impiden el desarrollo total del turismo dentro de su provincia.

La falta de organización conlleva al desequilibrio de un turismo equitativo para todas sus áreas.

4.1.4 MATRIZ FODA

Tabla 11: Matriz FODA

Matriz FODA Investigación de la Cultura Gastronómica Nativa e influencia con el desarrollo Turístico	
Aspectos Internos	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Infraestructura turística ✓ Planta turística ✓ Exuberante biodiversidad cultural y natural. ✓ Cuenta con 7 nacionalidades indígenas en un mismo espacio. ✓ Mantienen sus costumbres culinarias al natural. ✓ Contar con proyectos de turismo comunitario. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de integración de las nacionalidades indígenas en festivales. ✓ Escasa promoción turística de la gastronomía nativa de las nacionalidades. ✓ Los gobiernos seccionales se centran en promocionar el centro del Puyo más que sus comunidades indígenas.
Aspectos Externos	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alianzas estratégicas con operadoras turísticas. ✓ Crecimiento del sector turístico. ✓ Receptar turistas vanguardistas. ✓ Posicionarse en el mercado como un destino turístico cultural gastronómico. ✓ Generación de fuentes de empleo. ✓ Buenas vías de acceso. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción de nuevos productos procesados a las comunidades. ✓ Escasa planificación por parte del gobierno seccional para fortalecer el desarrollo turístico. ✓ Especies en peligro de extinción.

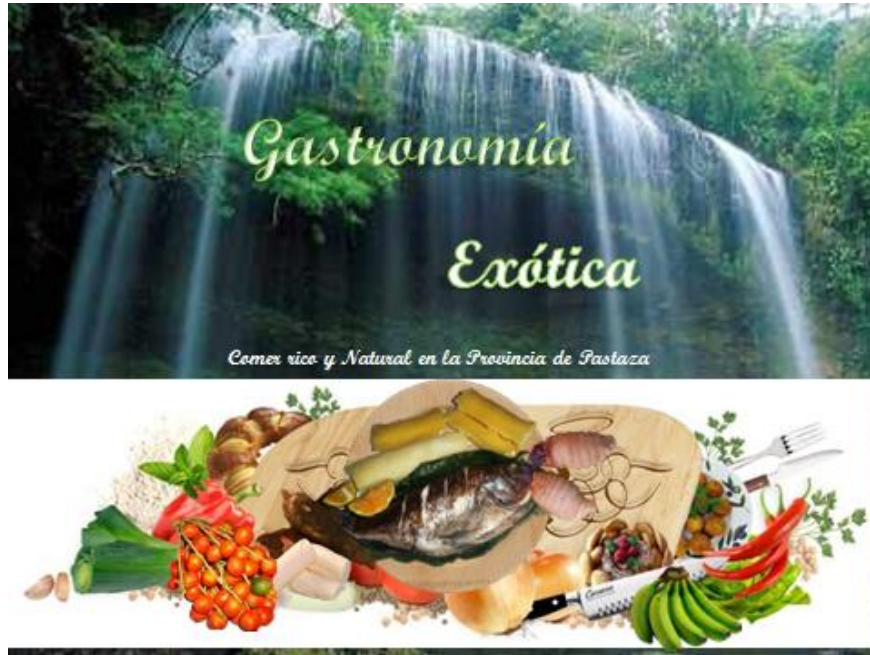
Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Autora

Conclusiones

Mediante el diagnóstico realizado se determina que la cultura gastronomía nativa en la Provincia de Pastaza, para posicionarse y sea el principal motivo para la visita del turista, se debe dar un impulso en su promoción cultural, gastronómica ya que en la actualidad se centra únicamente en atractivos turísticos.

Imagen 14: Portada del recetario



Diseñado por: Autora

5.2.1 DISEÑO DE LA CONTRAPORTADA

En la contraportada se entra un collage de fotografías de la biodiversidad que posee la provincia de Pastaza.

5.2.2 CONTENIDO DEL RECETARIO

El recetario contiene información en general de la provincia de Pastaza, de las bondades como atractivo turístico e información relevante de las siete nacionalidades indígenas que pertenecen a la provincia, también pequeños tips que proporcionan ciertos productos.

Introducción

La provincia de Pastaza la más grande de la Amazonía Ecuatoriana y del país, posee la mayor biodiversidad; cultural, natural, clima desde el templado subandino hasta el subtropical húmedo y la mayor e importante reserva de fuentes de agua dulce, paisaje de inmensa selva amazónica en la que se encuentra innumerables especies de aves, mamíferos; especies de plantas con propiedades medicinales entre otros.

Y característico por sus bellos atractivos turísticos en los se observa cascadas, vertientes y ríos que descienden de las montañas abriéndose paso entre piedras, cuevas, petroglifos y saladeros ofrecen una experiencia única, digna de volver a vivir.

Pastaza abarca parte de dos áreas protegidas como son: el Parque Nacional Llanganates y el Parque Nacional Yasuní, designado por la UNESCO en 1989 como una Reserva de la Biosfera. En la que habitan siete nacionalidades indígenas cada una tiene definida su característica cultural y tradiciones. Mediante la cultura culinaria nativa, su preparación en forma natural, se puede comprender la naturaleza de la nacionalidad indígena su estilo de vida, su cultura y conocer un destino turístico a profundidad.

En el presente se observa recetas que permiten descubrir los sabores y el potencial atractivo de las nacionalidades indígenas de Pastaza; también se muestra los frutas de la tierra que presentan propiedades nutritivas y curativas.

Gastronomía Nativa de las Nacionalidades Indígenas de la Provincia de Pastaza

La Gastronomía de la Provincia de Pastaza es el resultado de una fusión de culturas y tradiciones de las 4 regiones del Ecuador; Costa, Sierra, Oriente, y la región Insular, platos únicos y deliciosos preparados con técnicas culinarias tradicionales y otras algo sofisticadas que han dado paso a la creatividad gastronomía de nuestro medio.

Dentro de la gastronomía nativa de las nacionalidades indígenas que habitan el Pastaza está basado en una dieta similar y única, ya que la única diferencia está en la preparación dependiendo de cada nacionalidad; convirtiéndose así en un secreto amazónico y proporcionando propiedades curativas y nutritivas para los indígenas; las nacionalidades indígenas que en el habitan son:

Datos importantes de las nacionalidades indígenas

✓ Nacionalidad Kichwa

Su cultura es típicamente silvícola, se caracteriza por una completa armonía del hombre con la naturaleza que la rodea; su alimentación está basada en la caza y pesca realizada por los hombres y el cultivo de la chacra se encargan las mujeres. La tradición de los hombres kichwas es que no salen al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes “pilches” de casi un litro de chicha de yuca y en la tarde repiten nuevamente la dosis.

✓ Nacionalidad Shuar

Se caracterizan por ser buenos cazadores, agricultores y ganaderos, mientras que las mujeres se dedican al hogar, trabajan la chacra en donde siembran la yuca para elaborar la chicha de chonta y yuca, su bebida principal; dentro de la casa tienen una parte

reservada exclusivamente para las mujeres y la vida doméstica. En la cerámica se destacan los “muits” que sirve para guardar la chicha.

✓ **Nacionalidad Achuar**

En la actualidad se dedican al trabajo comunitario, en sus hogares son muy protocolarios; practican la poligamia, mantienen viva sus costumbres ancestrales como idioma, la masiva bebida de chicha de yuca, así como de la wayusa, la pintura de la cara en las fiestas y ocasiones especiales.

Su alimentación está basada en la recolección, la horticultura y complementada con la caza y pesca.

✓ **Nacionalidad Zápara**

Su subsistencia está basada con el manejo de chacras itinerantes de acuerdo con la necesidad de cada familia, completando su dieta balanceada con la caza, pesca y recolección. Sus principales productos son la yuca, plátano, papajibara, chonta.

✓ **Nacionalidad Shiwiar**

La creencia de los Shiwiar son los espíritus que se encuentran en todas partes a quienes les cantan y veneran para tener una buena caza, pesca y producción de sus frutos de alimentación así como también para la protección de sus familias, se dedican al artesanía tanto los hombres como las mujeres cada uno en su área.

✓ **Nacionalidad Andoa**

La nacionalidad Andoa vive de la agricultura extensiva, utiliza medios artesanales para el cultivo, el producto agrícola básico y elemental en su nacionalidad con en las otras nacionalidades es la yuca, producto que siempre está presente en su dieta diaria, aún conservan la tradición ritual de pintarse la cara con achiote en forma de cruz andina; otra actividad complementaria es la caza y pesca para complementar su dieta diaria.

✓ **Nacionalidad Waorani**

Los Waorani se caracterizan por la ausencia de jerarquías y por la repartición natural de tareas, sin que jamás nadie de órdenes. La igualdad entre hombre y mujer es un rasgo determinante en los Waorani.

Los hombres se encargan de cazar, abrir claros de selva para los huertos, proteger la familia y preparar armas para la guerra.

Las mujeres cultivan, cocinan, cuidan de los niños y fabrican objetos de la vida cotidiana.

La reunión social más importante para esta nacionalidad es la “fiesta de la chonta” ya que es propicia para la realización de matrimonios.

Actualmente su estrategia productiva se relaciona con actividades de auto-subsistencia como: cultivo de chacras, cacería y pesca pero además a la actividad turística.

5.3 RECETAS ESTANDART

5.3.1 Cados

Tabla 12: Caldo de Carachama


NOMBRE	CALDO DE CARACHAMA				
	A	M	B	Tiempo	Porciones
Dificultad		X		30 min	1
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Carachama	1		Lavado	1,50	
Yuca	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Verde	1		Lavado, pelado y cocido.	0,25	
Agua	½ lt		-	-	
CTMP (Costo Materia Prima)				2,00	
10% (Costo Mano de Obra)				0,20	
12% IVA				0,24	
COSTO TOTAL				\$ 2.50	
<p>Cocer la carachama con poca agua. Añadir sal al gusta. Cocer por separado la yuca y el verde para acompañar el caldo.</p>					

Tabla 13: Caldo de armadillo


NOMBRE	CALDO DE ARMADILLO				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Carne de Armadillo	½ lb		Lavado	1,50	
Yuca	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Verde	1		Lavado, pelado y cocido.	0,25	
Agua	½ lt		-	-	
				CTMP	2,00
				10% (Costo Mano de Obra)	0,20
				12% IVA	0,24
				COSTO TOTAL	\$ 2,50
<p>Cocer la carne de armadillo en poca agua y añadir sal al gusto. Cocer por separado la yuca y el verde para acompañar el caldo</p>					

Tabla 14: Caldo de gallina criolla


NOMBRE	CALDO DE GALLINA CRIOLLA				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		30 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Gallina Criolla	½ lb		Lavado	1,75	
Yuca	1		Pelado, lavado	0,25	
Verde	1		Lavado, pelado	0,25	
Agua	½ lt		-	-	
Cilantro silvestre	-		-	0,10	
				CTMP	2,35
				10% (Costo Mano de Obra)	0,24
				12% IVA	0,28
				COSTO TOTAL	\$ 3,00
<p>Cocer la Gallina criolla en poca agua y añadir sal al gusto. Cocer por separado la yuca y el verde para acompañar el caldo. Servir el caldo y añadir el cilantro silvestre. (el cilantro silvestre únicamente se lo utilizan en el caldo de gallina criolla).</p>					

Tabla 15: Mazamorra de Guanta ahumada



NOMBRE	MAZAMORRA DE GUANTA AHUMADA				
	A	M	B	Tiempo	Porciones
Dificultad		X		30 min	1
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Verde	2		Lavado y rallado	0,50	
Carne de Guanta	½ lb		Ahumada	2,00	
Agua	-		-	-	
				CTMP	2,50
				10% (Costo Mano de Obra)	0,25
				12% IVA	0,30
				COSTO TOTAL	\$ 3,00
<p>Se ralla el plátano verde y se lo cocina con poco agua y se agrega sal al gusto.</p> <p>La mazamorra se la puede servir acompañada de carne ahumada de guanta o cualquier otro tipo de carne.</p> <p>Se la puede acompañar con ají.</p>					

Tabla 16: Caldo de Sajino ahumado

NOMBRE	CALDO DE SAJINO AHUMADO				
	A	M	B	Tiempo	Porciones
Dificultad		X		60 min	1
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Carne de Sajino	½ lb		Lavado y ahumado	2,00	
Yuca	1		Pelado, lavado	0,25	
Verde	1		Lavado, pelado	0,25	
Agua	½ lt		-	-	
				CTMP	2,50
				10% (Costo Mano de Obra)	0,25
				12% IVA	0,30
				COSTO TOTAL	\$ 3,00
<p>Cocer la carne de Sajino en poca agua y añadir sal al gusto.</p> <p>Cocer por separado la yuca y el verde para acompañar el caldo.</p> <p>Se la puede acompañar con ají.</p>					

5.3.2 BEBIDAS

Tabla 17: Chicha de Yuca


NOMBRE	CHICHA DE YUCA				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Yuca	1lb		Lavado y pelada	0,50	
Camote	1		lavado	0,15	
Agua	½ lt		-	-	
CTMP (Costo Materia Prima)				0,65	
10% (Costo Mano de Obra)				0,06	
12% IVA				0,08	
COSTO TOTAL				\$ 0.80	
<p>Se procede a pelar y lavar la yuca; luego colocarla al fuego hasta que llegue al punto de estar blanda. Colocar en una batea de madera, se la aplasta hasta desmenuzarla bien, hasta llegar al punto de puré. Durante la mezcla se añade, el camote es masticado por las mujeres, esto ayuda a endulzar la preparación. Luego de mezclar bien el camote con la yuca en el líquido que se cocinó la yuca, se procede a colocar en un recipiente para su fermentación, durante 24 horas por lo menos, estado óptimo para su consumo. La chicha se debe consumir máximo en 5 días de su fermentación, luego de esto es demasiado fuerte.</p>					

Tabla 18: Chicha de Chonta


NOMBRE	CHICHA DE CHONTA				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Chonta	1lb		Lavado	1,50	
Agua	½ lt		-	-	
CTMP (Costo Materia Prima)				1,50	
10% (Costo Mano de Obra)				0,15	
12% IVA				0,18	
COSTO TOTAL				\$ 1,83	
<p>Añadir la chonta a la olla, previamente lavada, luego cocerla. Colocar en una batea de madera y sacar las cascara y pepas de la fruta, aplastar hasta desmenuzarla bien. Mezclar bien la chonta con el líquido que se cocinó la fruta, se procede a colocar en un recipiente para su fermentación, durante 24 horas por lo menos, estado óptimo para su consumo. La chicha se debe consumir máximo en 5 días después de su fermentación, luego de esto es demasiado fuerte.</p>					

Tabla 19: Chicha de yuca con maní


NOMBRE	CHICHA DE YUCA CON MANÍ				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción		Costo
Yuca	1lb		Lavado y pelada		0,50
Camote	1				0,15
Agua	½ lt		-		-
Maní	3gr				0.25
CTMP (Costo Materia Prima)					0,90
10% (Costo Mano de Obra)					0,09
12% IVA					0,11
COSTO TOTAL					\$ 1.10
<p>Se procede a pelar y lavar la yuca; luego colocarla al fuego hasta que llegue al punto de estar blanda. Colocar en una batea de madera, se la aplasta hasta desmenuzarla bien, hasta llegar al punto de puré. En la mezcla se añade, el maní y el camote que es masticado por las mujeres, esto ayuda a endulzar la preparación. Luego de mezclar bien con la yuca y el líquido que se cocinó la yuca, se procede a colocar en un recipiente para su fermentación, durante 24 horas por lo menos, estado óptimo para su consumo. La chicha se debe consumir máximo en 5 días de su fermentación, luego de esto es demasiado fuerte.</p>					

Tabla 20: Chicha de maduro

NOMBRE	CHICHA DE MADURO				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción		Costo
Maduro	2		Lavado y pelado		0,50
Camote	1		Lavado		0,15
Agua	½ lt		-		-
CTMP (Costo Materia Prima)					0,65
10% (Costo Mano de Obra)					0,06
12% IVA					0,08
COSTO TOTAL					\$ 0.80
<p>Se lava, pela y cose el maduro; luego colocarla al fuego hasta que llegue al punto de estar blanda. Colocar en una batea de madera, hasta llegar al punto de puré. Durante la mezcla se añade, el camote es masticado por las mujeres, esto ayuda a endulzar la preparación. Luego de mezclar bien el camote con el maduro se añade el líquido que se cocinó la maduro, se procede a colocar en un recipiente para su fermentación, durante 24 horas por lo menos, estado óptimo para su consumo. La chicha se debe consumir máximo en 5 días de su fermentación, luego de esto es demasiado fuerte.</p>					

5.3.3 MAYTOS

Tabla 21: Mayto de Carachama


NOMBRE	MAYTO DE CARACHAMA				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		25 a 30 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Pescado Carachama	1		Descamado y Lavado	1,50	
Verde	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Yuca	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Hojas de Bijao	3		Lavado y secado	0,60	
				CTMP	2,60
				10% (Costo Mano de Obra)	0,26
				12% IVA	0,31
				COSTO TOTAL	\$ 3,50
<p>Colocar las hojas de bijao una sobre otra en dirección contraria, colocar el pescado sobre las hojas y añadir sal al gusto. Se amarra con una tira de su misma hoja, finalmente se la coloca en la brasa durante 25 a 30 minutos.</p> <p>Cocer la yuca y el verde para acompañar el mayto.</p>					

Tabla 22: Mayto de Bocachico



NOMBRE	MAYTO DE BOCACHICO				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		25 a 30 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Pescado Bocachico	1		Descamado y Lavado	1,50	
Palmito	3gr		corte en brunua	0,25	
Verde	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Yuca	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Hojas de Bijao	3		Lavado y secado	0,60	
				CTMP	2,85
				10% (Costo Mano de Obra)	0,29
				12% IVA	0,34
				COSTO TOTAL	\$ 3,50
<p>Colocar las hojas de bijao una sobre otra en dirección contraria, colocar el pescado sobre las hojas y añadir sal al gusto y palmito dentro del pescado. Se amarra con una tira de su misma hoja, finalmente se la coloca en la brasa durante 25 a 30 minutos.</p> <p>Cocer la yuca y el verde para acompañar el mayto.</p>					

Tabla 23: Mayo de Mayones

NOMBRE	MAYTO DE MAYONES				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		25 a 30 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Mayones	4		Lavado	1,20	
Verde	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Yuca	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
Hojas de Bijao	3		Lavado y secado	0,60	
				CTMP	2,30
				10% (Costo Mano de Obra)	0,23
				12% IVA	0,28
				COSTO TOTAL	\$ 3,00
<p>Colocar las hojas de bijao una sobre otra en dirección contraria, colocar barios mayones sobre las hojas.</p> <p>Se amarra con una tira del tronco de su misma hoja, finalmente se lo asa al fuego durante 20 a 25 minutos.</p> <p>Cocer la yuca y el verde para acompañar el mayto.</p>					

5.3.4 ASADOS

Tabla 24: Pincho de Cacao blanco

NOMBRE	PINCHO DE CACAO BLANCO				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		15 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Pepas de cacao blanco	10		Secado	0,75	
Palillos de bambú	1		Lavado	0,25	
Yuca o verde	1		Pelado, lavado y cocido	0,25	
				CTMP	1,25
				10% (Costo Mano de Obra)	0,08
				12% IVA	0,15
				COSTO TOTAL	\$ 1,50
<p>Las pepas del cacao blanco se las coloca en un palo de bambú en forma de pincho, luego se asa a fuego lento.</p> <p>Una vez que cambie su coloración de blanco a marrón están listos para servir.</p> <p>Se lo puede acompañar con yuca o verde cocinado y ají.</p>					

Tabla 25: Homigas Ukuy tostadas



NOMBRE	HORMIGAS UKUY TOSTADAS				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		10 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Hormigas ukuy	20		Quitada las patas y lavar	1,00	
Ají de monte	1		Lavado	0,25	
Agua	-		-	-	
				CTMP	1,25
				10% (Costo Mano de Obra)	0,08
				12% IVA	0,15
				COSTO TOTAL	\$ 1,50
<p>Una vez limpias las hormigas culonas, se las pone al fuego en un recipiente o una sartén, y se las tuesta hasta el punto que llegan a inflarse y tomar color.</p> <p>Picar el Ají en un poco de agua y consumir con la preparación.</p>					

Tabla 26: Pincho de Mayones

NOMBRE	PINCHO DE MAYONES				
Dificultad	A	M	B	Tiempo	Porciones
			X		40 min
Ingredientes	Unidad		Técnica de producción	Costo	
Mayones	4		Lavado	1,00	
Palillos de bambú	1		Lavado	0,25	
Verde	1		Pelado, lavado y cocido.	0,25	
				CTMP	1,50
				10% (Costo Mano de Obra)	0,15
				12% IVA	0,18
				COSTO TOTAL	\$ 2,00
<p>Colocar los mayones en el palillo de bambú y ponerlos asar.</p> <p>Una vez listo los mayones se los puede acompañar con yuca o verde cocido.</p>					

5.4 GESTIÓN SOCIO-CULTURAL

Toda empresa opera en un entorno social y cultural, por ello, un negocio responsable debe construir políticas, programas y planes que permitan mejorar el nivel de vida de los trabajadores y de las comunidades cercanas.

Las tendencias mundiales del turismo determinan, que cada vez es más interesante para los turistas vivir una experiencia sostenible.

Las buenas prácticas sostenibles en la gastronomía, le entregarán un valor agregado adicional a su producto. La gastronomía social se refiere al rescate de los productos de la zona, con el objetivo de importar la menor cantidad de otras partes.

Se busca también motivar la agricultura en la zona, para suplir la demanda de establecimientos de servicios turísticos. La generación de una huerta sostenible como parte del establecimiento, es otra acción que se puede llevar a cabo.

Dentro de la gastronomía social también busca el rescate de las formas de preparación ancestral sin perjudicar la calidad del servicio o productos.

Mediante la Guía de Gestión Empresarial Sostenible de la Rainforest Alliance se presentan criterios socioculturales que debe considerar todo negocio sostenible.

Proceso para la Gestión Sociocultural

1. Uso de productos agrícolas propios de la zona.

- ✓ Idéntica los alimentos que se cultivan y producen en la zona.
- ✓ Determina la mejor forma de incorporar estos productos a la oferta gastronómica que ofrece el negocio.

2. Fortalecimiento de organización de productores

- ✓ Se identifica organización de productores y proyectos de agricultura de la región.
- ✓ A través de las asociaciones y proyectos en la comunidad, impulsar el cultivo de productos requeridos.
- ✓ Promover, las ventajas socio-ambientales de una agricultura sostenible.

2.1 Buenas Prácticas Agrícolas

- ✓ Conservación del recurso hídrico
- ✓ Prevención y control de erosión de suelos

- ✓ Reducción de impactos negativos en el ambiente y en la salud humana
- ✓ Conservación del recurso forestal y vida silvestre.
- ✓ Control de desechos sólidos y de aguas residuales
- ✓ Trato justo y buenas condiciones laborales
- ✓ Manejo eficiente de la finca
- ✓ Aumento de la rentabilidad y competitividad
- ✓ Corredores favorables a las áreas protegidas.

5.5 ESTUDIO FINANCIERO

El costo total de la investigación para la elaboración del recetario gastronómico de las nacionalidades indígenas de Pastaza fue de: \$ 5.060,00.

5.5.1 TABLA DE PRESUPUESTO

Tabla 27: Tabla de Presupuesto

CANT.	REQUERIMIENTO	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	TOTAL	PRESUP. REFER.
5	Viáticos	\$ 300	\$1500,00		
	Papelería	\$ 0,00	\$100,00		
500	Impresiones	\$ 0,25	\$ 125,00		
300	Copias	\$ 0.15	\$ 45,00		
300	Internet	\$ 0,80	\$ 240,00		
		TOTAL SUMINISTROS		\$ 2.010,00	
	Otros		\$ 250	\$250,00	
TOTAL REQUERIMIENTOS				\$ 2.260,00	\$ 2.260,00

Nº PERS.	PERSONAL	TIEMPO	VIÁTICOS	TOTAL	PRESUP. REFER.
01	Diseñador grafico	-	\$ 350,00	\$ 350,00	
TOTAL PERSONAL					\$ 350,00

CANT.	REQUERIMIENTO	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	TOTAL	PRESUP. REFER.
3500	Impresión recetario	\$ 0,40	\$1.400,00		
100	Anillado	\$ 2,50	\$ 250 ,00		
100	Pastas del recetario	\$ 8,00	\$ 800,00		
		TOTAL SUMINISTROS		\$ 2450,00	
TOTAL REQUERIMIENTOS					\$ 2450,00
TOTAL DEL PROYECTO					\$ 5.060,00

Elaborado: Autor

Fuente: Investigación

5.6 ESTUDIO LEGAL

Sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos por El Consejo de Educación Superior (CES), para la obtención de Titulación de grado o tercer nivel, el presente trabajo de investigación se encuentra respaldado por los siguientes artículos establecidos por el CES.

Artículo 21.- Unidades de organización curricular en las carreras técnicas y tecnológicas superiores, y de grado.- **(De La Estructura Curricular).**

Literal 3. Unidad de titulación.- Incluye las asignaturas, cursos o sus equivalentes, que permiten la validación académica de los conocimientos, habilidades y desempeños adquiridos en la carrera para la resolución de problemas, dilemas o desafíos de una profesión. Su resultado fundamental es el desarrollo de un trabajo de titulación, basado en procesos de investigación e intervención o la preparación y aprobación de un examen de grado de carácter complejo.

El trabajo de titulación es el resultado investigativo, académico o artístico, en el cual el estudiante demuestra el manejo integral de los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación profesional; deberá ser entregado y evaluado cuando se haya completado la totalidad de horas establecidas en el currículo de la carrera, incluidas las prácticas pre profesionales.

Asignándose al trabajo de titulación, 400 horas para su desarrollo.

Todo trabajo de titulación deberá consistir en una propuesta innovadora que contenga, como mínimo, una investigación exploratoria y diagnóstica, base conceptual, conclusiones y fuentes de consulta. Para garantizar su rigor académico, el trabajo de titulación deberá guardar correspondencia con los aprendizajes adquiridos en la carrera y utilizar un nivel de argumentación, coherente con las convenciones del campo del conocimiento.

CONCLUSIONES

- ✓ Todo el Ecuador como específicamente la provincia del Pastaza generan turismo cultural, natural, ancestral; y son un potencial a futuro para generar turismo netamente gastronómico.
- ✓ Mediante la investigación realizada reflejó que en la ciudad de Puyo existe una gran necesidad en cuanto a la oferta de servicios que integren cultura, gastronomía e identidad y sobre todo calidad en el servicio y hospitalidad.
- ✓ La Provincia de Pastaza por ser un atractivo natural, cultural genera un turismo gastronómico, el cual es la actividad económica que promueve el crecimiento de su población.
- ✓ La ciudad del Puyo cuenta con diez establecimientos gastronómicos que ofertan comida nativa de las nacionalidades indígenas, con una preparación y presentación diferente de la nativa, esto se debe a que los establecimientos pertenecen a persona colonas.
- ✓ Falta de organización por parte de los directivos de las cooperativas de transporte hacia las comunidades.
- ✓ Los alimentos que consumen las nacionalidades indígenas contienen un alto valor nutritivo ya que no poseen condimento alguno en su preparación, por ende su comida es saludable.
- ✓ La preparación de cada plato nativo tiene su secreto, ya que envuelve simbolismo, transmitido desde culturas antiguas, que dan identidad cultural a sus platos.
- ✓ La bebida típica más importante y representativa de las nacionalidades indígenas es la chicha de yuca por ser un refrescante de su diario vivir además se lo brindan a sus visitantes, como símbolo de aprecio y amistad.

RECOMENDACIONES

- ✓ No permitir por parte de las comunidades indígenas el ingreso de otras especies ajenas a la amazonia, como es el caso de ovinos y porcinos ya que generan con el tiempo un deterioro del suelo y contaminación.
- ✓ Los gobiernos seccionales deben direccionarse, a proyectar nuevas metas que conlleven al desarrollo y fortalecimiento de los Proyectos de Turismo Comunitario de las nacionalidades indígenas.
- ✓ Integrar y proporcionar participación a las nacionalidades indígenas en las actividades de eventos sociales que genera turismo dentro de la Ciudad del Puyo.
- ✓ Plantear a las autoridades gubernamentales, locales, comunidades y población en su conjunto a implantar zoo criaderos de especies silvestres para evitar la caza y pesca indiscriminada amazónica así contribuir al fomento del desarrollo turístico de Pastaza.

BIBLIOGRAFÍA

Libros:

1. CONGOPE, Patrimonio natural y cultural provincial. Ecuador. 2011.
2. Burzio, M. Huorani los últimos guerreros. Imprenta Mariscal Diciembre 2007.
3. Kottak, C. Espejo para la humanidad; introducción a la antropología cultural. EDIGRAFOS S.A. 2003.
4. Molinar, C. Estudio sobre culturas contemporáneas, relación entre el turismo y la cultura. COPYRIGHT Universidad de Colima 2006.
5. Moya, A. ETHNOS. Atlas etnográfico del Ecuador. Editorial Ecuador: Quito 2005.
6. Landazuri, H. La Cuenca Amazónica. AbyaYala, Quito 2001.
7. Oliveira, S. La importancia de la gastronomía en el turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo 2007.
8. Osculati, G. Exploraciones de las regiones Ecuatoriales. AbyaYala, Quito 2000.
9. Patzelt, E. Hijos de la selva Ecuatoriana. Quito 2004.
10. Rosset, E. La Conquista del Amazonas. Editorial Mundo Conocido, España 2000.
11. Tomás, J. La Gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. Buenos Aires 2008.
12. Vinha, I. Gastronomía Atracção turística primaria (Tesis de Licenciatura) Universidad Aveiro.; 2004.
13. Yépez, P., de la Torre, S. (ed.). Al Inicio del sendero. Estudios Etnobotánicas Secoya. Ed. Arboleda. Quito 2005.
14. Franco, J. Historia y cultura de los pueblos Secoya, A'I, Kichwas del Pastaza y Huaorani. Imprenta Imprefepp, Julio 2005.
15. Ministerio de Turismo. Actualización del Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales de la Provincia de Pastaza y su Georeferenciación, (P.R.O.V.E. Ecoturismo.2007)
16. Trujillo, P. Salvajes Civilizados y Civilizadores; la amazonia ecuatoriana el espacio de ilusiones. FIAAM. 2005.

Internet:

1. Morales.(s. f.).Investigación de la cultura de la comida.
<http://moralesrosi.wordpress.com/investigacion/la-cultura-de-la-comida/>
2. PUCE, Nacionalidades Indígenas de la Amazonía:
<http://www.puce.edu.ec/oralidadmodernidad/amazonia.php>
3. (s. f.). Cocina nativa. <http://www.gourmetaldia.com/cocina/ent1/907-y-de-la-cocina-nativa-i-que.html>
4. (s. f.). Historia gastronómica. <http://historiagastronomia.blogia.com/2007/062401-arquestrato.php>
5. (s. f.).sobre gastronomía. <http://sazonado.blogspot.com/2006/07/sobre-gastronoma.html>

Revistas

1. Comisión Mundial del Medio Ambiente, Hacia un desarrollo sustentable en la Amazonía Ecuatoriana 2005.
2. Martillo, J. Viaje por la gastronomía Ecuatoriana 2009.
3. Revista Internacional Trimestral, Anaconda Cultural y arte. 5, 2009.

ANEXOS

UNIVERSIDAD ISRAEL



ENCUESTA

Estimado Amigo/a:

Con el objetivo de conocer su criterio acerca de la gastronomía nativa que se oferta en la ciudad de Puyo y en las nacionalidades indígenas, solicito conteste las siguientes preguntas.

1. *¿A qué nacionalidad indígena pertenece?*
Kichwa () Shuar () Ashuar () Sápara () Andoa ()
Shiwiar () Huaorani () Mestiza () Otra ()
2. *¿Cuál es la comida nativa de su comunidad?*
.....
.....
.....
3. *¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la preparación de su comida?*
.....
.....
4. *¿En su hogar consume otro tipo de gastronomía?*
() Si () No
5. *¿Cree usted que los atractivos turísticos de la provincia son un potencial para generar turismo gastronómico?*
() Si () No
6. *¿Usted considera que la gastronomía nativa podría posicionarse en el mercado como un destino turístico cultural gastronómico?*
() Si () No
7. *¿Visita el turista su comunidad?*
() Si () No
8. *¿La gastronomía de su comunidad es apetecida para el turista?*
() Si () No
9. *¿Qué propiedades proporciona su gastronomía nativa?*
Curativa nutritiva saludable
10. *¿Conoce usted los sitios donde pueda degustar de la comida nativa en la ciudad del Puyo; de las nacionalidades indígenas de Pastaza?*
() Si () No

¡Gracias por su colaboración!

UNIVERSIDAD ISRAEL



ADMIRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Investigación de la cultura gastronómica nativa de la provincia de Pastaza y su influencia con el desarrollo turístico.

INSTITUCIÓN:

NOMBRE:

CARGO:

1. ¿Usted considera que la gastronomía nativa es importante en la actividad turística?
¿Por qué?
2. ¿De qué forma podríamos rescatar la identidad cultural y costumbres ancestrales?
3. ¿Las entidades públicas dan algún tipo de apoyo en la realización de proyectos relacionados con rescate culturales gastronómicos?
4. ¿Según su perspectiva, la gastronomía nativa podría posicionarse en el mercado turístico como un atractivo cultural gastronómico?

FECHA DE ENTREVISTA:

ENTREVISTAS

Nombre	Institución	Cargo
<p style="text-align: center;">Carolina Pérez</p> 	<p style="text-align: center;">Ministerio de Turismo Quito.</p>	<p style="text-align: center;">Coordinadora de Turismo Gastronómico.</p>
<p style="text-align: center;">David Moya</p>	<p style="text-align: center;">Comunidad Puerto Santa Ana</p>	<p style="text-align: center;">Dirigente de la Comunidad</p>
<p style="text-align: center;">Mauro Ancos</p> 	<p style="text-align: center;">Nacionalidad Shuar de Pastaza.</p>	<p style="text-align: center;">Vicepresidente de la Nacionalidad Shuar de Pastaza</p>
<p style="text-align: center;">Manuel Ruiz</p>	<p style="text-align: center;">Ministerio de Cultura</p>	<p style="text-align: center;">Coordinador de Emprendimientos de Proyectos.</p>
<p style="text-align: center;">Fanny Gualinga</p> 	<p style="text-align: center;">Nacionalidad Achuar de Pastaza.</p>	<p style="text-align: center;">Dirigente de la Comunidad</p>

PREPARACIÓN DE LA CHICHA DE YUCA

Cocción de la yuca tradicionalmente en tulpas.



Se coloca la yuca cocida en una batea para iniciar con el proceso.



Masticado del camote para endulzar la preparación



POBLACIONES ENCUESTAS

COMUNIDAD "PUERTO SANTA ANA"



Comunidad Pomona



RESTAURANTES ENCUESTADOS



RESTAURANTES DE COMIDA NATIVA EN EL PUYO

ARAW MIKUNA KACHI

Significado: (Saladero de Loros)



KIWA PISHKU MIKUNA

Significado: (Semilla que comen los pájaros)



SICHI LLAUCANA

Significado: (Comedero de Pescado)



NAPURAK

Significado: (Saladero de animales)



KINDY RUNA MIKUNA

Significado: (Comida del Picaflor)



IKIAMIAYURUMAK

Significado: (Comida de Monte)



MISHKI MIKUNA WASI

Significado: Casa de la Comida Típica



WIJAO RESTAURANTE

Significado: (Hoja de mayto)



Restaurante Rey David