



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL
TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO. 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JUAN MARCELO ORTIZ CONTRERAS

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

ING. NATALIA VELOZ.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que: el trabajo de investigación titulado “DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO. 2014”; De responsabilidad del señor Juan Marcelo Ortiz Contreras ha sido revisado y se autoriza su publicación.

ING. NATALIA VELOZ.

DIRECTORA DE TESIS

DRA.MARTHA AVALOS

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, Julio, 2015

AGRADECIMIENTO

Me complace extender mi sincero agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía y a su planta docente, los mismos quienes con su profesionalismo y ética enrumban a cada uno de los estudiantes que acudimos a formarnos dentro de esta prestigiosa Universidad, en especial a la Ingeniera Natalia Veloz y a la Doctora Martha Avalos quienes supieron encaminar esta investigación.

DEDICATORIA

La concepción de este proyecto está dedicada a mis padres, pilares fundamentales en mi vida. Sin ellos, jamás hubiese podido conseguir lo que hasta ahora. Su tenacidad y lucha insaciable han hecho de ellos el gran ejemplo a seguir y destacar, no solo para mí, sino para mis hermanos y familia en general. También dedico este proyecto a mi futura esposa Claudia, compañera inseparable de cada jornada. Ella representó gran esfuerzo y tesón en momentos de decline y cansancio. A ellos este proyecto, que sin ellos, no hubiese podido ser.

Marcelo

RESUMEN

En esta investigación se realizó el diseño de una Ruta Gastronómica, mediante un mapa, para fomentar el turismo en la provincia de Morona Santiago, fue ejecutado dentro de sus doce cabeceras cantonales. Tomando en cuenta su comida típica para su utilización como producto turístico basándose en la identidad y cultura propia de cada rincón de la provincia. El diseño se basó en un proceso no experimental ya que no se realizó prueba o formulación por que se situó la preparación existente en cada uno de los cantones, ya que fueron recolectados los datos en un mismo sitio, siendo 36 preparaciones en total de las 12 cabeceras cantonales con una duración de 9 meses de recorridos, para efectuar el levantamiento de la información, misma que sirvió para la elaboración de los inventarios cantonales y provincial; contando con el apoyo de los Técnicos de Turismo de los GADS cantonales, quienes seleccionaron del inventario la gastronomía más representativa de cada cantón, en base a un criterio profesional, la cual permitió conocer y valorar la enorme riqueza gastronómica que posee Morona Santiago. Luego de consolidar la información recabada, y se procedió al diseño técnico de la Ruta Gastronómica, situando en cada cabecera cantonal su gastronomía más representativa; denominado a la misma como RUTA DEL AYAMPACO Y LA GUAYUSA, constituyéndose en una clara expresión de la identidad y tradiciones heredadas de sus antepasados y que se mantienen en el tiempo. Se recomienda continuar con esta clase de apoyos impresos y digitales que sirvan a la población propia y visitante como guías gastronómicas de la zona.

SUMMARY

In this research design a gastronomic route is performed by a map, to promote tourism in the province of Morona Santiago, he was executed within twelve county seats. Considering its typical food for use as a tourist product based on the identity and culture of each corner of the province. The design was based on a non-experimental process because it does not prove or formulation was made that the existing training in each of the cantons, since they were collected data in one place stood, with 36 preparations in total 12 county seats with a duration of nine months of routes, for the survey of the information, which was used for the preparation of cantonal and provincial inventories; with the support of the Technical Tourism cantonal GADs, who selected the most representative inventory of each canton cuisine, based on professional judgment, which allowed us to know and appreciate the enormous gastronomic wealth that has Morona Santiago. After consolidating the information collected, and it proceeded to the technical design of the gastronomic route, placing in each cantonal head its flagship cuisine; referred to it as AYAMPACO AND ROUTE guayusa, constituting a clear expression of identity and traditions inherited from their ancestors and which are kept in time. You should continue with this kind of print and digital support to serve its own population and visitors as restaurant guides in the area.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
II. OBJETIVOS	¡Error! Marcador no definido.
a. GENERAL.....	¡Error! Marcador no definido.
b. ESPECIFICO.....	¡Error! Marcador no definido.
III. MARCO TEÓRICO.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO I.....	¡Error! Marcador no definido.
1. RUTA GASTRONÓMICA	¡Error! Marcador no definido.
1.1. MODALIDADES DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS	¡Error! Marcador no definido.
1.2. TURISMO	¡Error! Marcador no definido.
1.3.FOMENTO DE LAS RUTAS TURISTICAS EN LA AMAZONIA ECUATORIANA.	¡Error! Marcador no definido.
1.4. INVENTARIO TURÍSTICO.....	¡Error! Marcador no definido.
1.5. INVENTARIO GASTRONÓMICO	¡Error! Marcador no definido.0
CAPITULO II	¡Error! Marcador no definido.
2. LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO	¡Error! Marcador no definido.
2.1. MORONA SANTIAGO EL ESCENARIO GEOGRÁFICO	¡Error! Marcador no definido.
2.2. VALORES CULTURALES	¡Error! Marcador no definido.
2.3. DIVISIÓN POLÍTICA.....	¡Error! Marcador no definido.
2.4. RELIGIÓN Y TRADICIONES.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPITULO III	¡Error! Marcador no definido.
3. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR.....	¡Error! Marcador no definido.
3.1. LA GASTRONOMÍA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA	¡Error! Marcador no definido.
3.2. GASTRONOMÍA DE MORONA SANTIAGO	¡Error! Marcador no definido.

CAPITULO IV	¡Error! Marcador no definido.
4. PRINCIPALES ATRACTIVOS NATURALES, CULTURALES Y GASTRONÓMICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO	¡Error! Marcador no definido.
4.1. PALORA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.2. PABLO SEXTO	¡Error! Marcador no definido.
4.3. HUAMBOYA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.4. MORONA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.5. SUCÚA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.6. LOGROÑO	¡Error! Marcador no definido.
4.7. SANTIAGO	¡Error! Marcador no definido.
4.8. TAISHA	¡Error! Marcador no definido.
4.9. TIWINTZA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.10. LIMÓN INDANZA.....	¡Error! Marcador no definido.
4.11. SAN JUAN BOSCO.....	¡Error! Marcador no definido.
4.12. GUALAQUIZA	¡Error! Marcador no definido.
5. MARCO LEGAL.....	¡Error! Marcador no definido.
IV. METODOLOGÍA	¡Error! Marcador no definido.
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
B. VARIABLES.....	¡Error! Marcador no definido.
1. IDENTIFICACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
2. DEFINICIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
D. GRUPO DE ESTUDIO.....	¡Error! Marcador no definido.
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	¡Error! Marcador no definido.
V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	¡Error! Marcador no definido.
VI. CONCLUSIONES.....	¡Error! Marcador no definido.
VII. RECOMENDACIONES.....	¡Error! Marcador no definido.
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	¡Error! Marcador no definido.
IX. ANEXOS	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Cantones y Cabeceras Cantonales de Morona Santiago ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 2: Listado del Inventario Gastronómico por Cantones y Provincial.... ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 3: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 4: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 02 53

Cuadro 5: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 03 54

Cuadro 6: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 04 54

Cuadro 7: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 05 55

Cuadro 8: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 9: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 10: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 03 .. ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 11: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 12: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 13: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 14: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 15: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 05 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 16: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 17: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 18: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 19: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 20: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 01 61

Cuadro 21: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 22: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 23: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 24: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 25: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 26: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 27: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 28: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 29: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 30: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 31: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 32: Inventario Gastronómico Cantón Morona 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 33: Inventario Gastronómico Cantón Morona 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 34: Inventario Gastronómico Cantón Morona 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 35: Inventario Gastronómico Cantón Morona 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 36: Inventario Gastronómico Cantón Morona 05 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 37: Inventario Gastronómico Cantón Morona 06 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 38: Inventario Gastronómico Cantón Morona 07 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 39: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 40: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 41: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 42: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 43: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 44: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 45: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 46: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 47: Inventario Gastronómico Cantón Palora 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 48: Inventario Gastronómico Cantón Palora 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 49: Inventario Gastronómico Cantón Palora 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 50: Inventario Gastronómico Cantón Palora 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 51: Inventario Gastronómico Cantón Palora 05 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 52: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 01 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 53: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 54: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 02 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 55: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 03 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 56: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 04 ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 57: Listado de las Platos de la Ruta Gastronómica de Morona Santiago
.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 58: Receta Estándar Tilapia Roja Frita¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 59: Receta Estándar Ancas de Rana en Salsa de Maracuyá ¡Error!
Marcador no definido.

Cuadro 60: Receta Estándar Ceviche de Rana.....¡Error! Marcador no definido.1

Cuadro 61: Receta Estándar Cuy Asado¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 62: Receta Estándar Tilapia al Jugo¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 63: Receta Estándar Ceviche de Tilapia.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 64: Receta Estándar Taquito Limonense.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 65: Receta Estándar Tamal de Yuca con Relleno de Pollo ¡Error! Marcador
no definido.

Cuadro 66: Receta Estándar Oritos en Salsa de Maní.¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 67: Receta Estándar Ayampaco de Bagre de Río ¡Error! Marcador no
definido.

Cuadro 68: Receta Estándar Caldo de Bagre de Río..¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 69: Receta Estándar Muquindes y Bagre de Río Ahumados..... ¡Error!
Marcador no definido.

Cuadro 70: Receta Estándar Carne Asada con Yuca Cocida ... ¡Error! Marcador no
definido.

Cuadro 71: Receta Estándar Ayampaco con hojas de Col ¡Error! Marcador no
definido.

Cuadro 72: Receta Estándar Chicha de Plátano.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 73: Receta Estándar Ayampaco de Vísceras de Pescado con Palmito¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 74: Receta Estándar Ayampaco de Pollo¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 75: Receta Estándar Caldo de Pollo.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 76: Receta Estándar Chicha de Chonta¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 77: Receta Estándar Ayampaco de Tilapia.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 78: Receta Estándar Morcilla de Hojas de Yuca ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 79: Receta Estándar Ayampaco de Pollo¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 80: Receta Estándar Tamal de Palmito¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 81: Receta Estándar Caldo de Novios.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 82: Receta Estándar Tilapia Asada¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 83: Receta Estándar Caldo de Gallina Criolla .¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 84: Receta Estándar Carne Sudada con Yuca Frita..... ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 85: Receta Estándar Costillas de Cerdo a la Brasa..... ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 86: Receta Estándar Ayampaco de Pollo¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 87: Receta Estándar Buñuelos de Yuca con Dulce de Piña¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 88: Receta Estándar Tilapia Frita con Papachina en Salsa de Maní.. ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 89: Receta Estándar Tilapia al Vapor¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 90: Receta Estándar Helado de Pitahaya¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 91: Ayampaco de Muquinde¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 92: Receta Estándar Moretes y Pepas de Ungurahua .. ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 93: Receta Estándar Chicha masticada de Yuca ¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 94: Receta Estándar Agua de Guayusa¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 95: Ficha de Inventario de Gastronomía.....¡Error! Marcador no definido.

Cuadro 96: Ficha de Registro de Gastronomía¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

- Grafico 1: Mapa del Ecuador, Provincia de Morona Santiago con sus cantones
.....¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 2: Descripción de Procedimientos¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 3: Diseño Promocional de la Ruta Gastronomica ¡Error! Marcador no
definido.
- Grafico 4: Mujeres de la Nacionalidad Shuar Cantón Taisha..... ¡Error! Marcador no
definido.
- Grafico 5: Nacionalidad Shuar Cantón Taisha¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 6: Chicha de Yuca Bebida Ancestral Shuar¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 7: Primera Planta de Pitahaya Cantón Palora .¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 8: Mujeres Shuar¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 9: Shaman y Guerrero Achuar¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 10: Director Provincial del Ministerio de Cultura de Morona Santiago,
degustando productos Shuar¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 11: Elaboración de la Chicha de Chonta Cantón Sucúa ¡Error! Marcador no
definido.
- Grafico 12: Pueblo Macabeo¡Error! Marcador no definido.
- Grafico 13: Randimpa Macabea.....¡Error! Marcador no definido.

Grafico 14: Mujeres Mayores Macabeas, en la preparación de Comida ¡Error!
Marcador no definido.

Grafico 15: Muquinde¡Error! Marcador no definido.

Grafico 16: Productos de la Provincia de Morona Santiago ¡Error! Marcador no
definido.

Grafico 17: Yuca, Tubérculo amazónico¡Error! Marcador no definido.

Grafico 18: Valle del Río Upano¡Error! Marcador no definido.

Grafico 19: Familia Shuar.....¡Error! Marcador no definido.

I. INTRODUCCIÓN

El Ecuador es considerado a nivel mundial como el país con mayor mega diversidad; con un potencial turístico sorprendente, siendo la gastronomía un producto muy importante en el eje del desarrollo turístico, pero la falta de conocimiento y valorización de nuestra cocina han hecho que no se pueda explotar dicho producto.

La provincia de Morona Santiago cuenta con gran riqueza natural, cultural y gastronómica, todas susceptibles de un potencial turístico sustentable y rentable.

Situando a la gastronomía como un producto netamente turístico a nivel nacional; sin dejar de lado de las principales problemáticas que existen en las poblaciones íntimamente relacionadas con el tema gastronómico; su alimentación y su medio de comercio a base de la misma.

Tratando de difundir con esta ruta no solo su gastronomía, sino su cultura, tradiciones, lugares turísticos y reafirmar su sentimiento de orgullo e identidad hacia en entorno en donde viven; buscando mejorar su calidad de vida en la parte personal y en el ámbito comunitario, íntimamente ligados hacia un sentido de preservación y cuidado de sus recursos naturales y culturales.

II. OBJETIVOS

a. GENERAL

Diseñar una Ruta Gastronómica para fomentar el turismo en la Provincia de Morona Santiago.

b. ESPECIFICOS

-Desarrollar un inventario de los principales atractivos gastronómicos de la Provincia de Morona Santiago.

-Determinar las preparaciones gastronómicas más representativas de las cabeceras cantonales de la provincia.

-Diseñar la Ruta de los destinos Gastronómicos de la provincia de Morona Santiago.

III. MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO I

1. RUTA GASTRONÓMICA

Dentro de las rutas turísticas se encuentran las rutas gastronómicas, pero hay conceptos importantes tales como:

“Recurso Turístico: Es todo aquello que sirve para la práctica de la actividad turística. Todo elemento material que tiene la capacidad, por sí mismo o en combinación de otros, para atraer visitantes a la zona o localidad determinada. Conjunto de atractivos del territorio: su patrimonio natural y cultural, clima y los habitantes de la zona. Es todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico.

Ruta Turística: dentro de las rutas turísticas existen varios elementos tales como: producción, actividad o tema particular que las distingue de otras, itinerario realizado en base a la red vial u otro tipo de comunicación, señalización de la ruta y mapa que tenga información explicativa sobre la misma. También existen condiciones como el interés de la sociedad local, el respeto a criterios: interés de las actividades, servicios prestados, calidad de la infraestructura, rentabilidad a corto, mediano y largo plazo. Así mismo posee beneficios tales como: consolidar la cultura productiva regional, impulsar la economías locales y regionales, sensibilizar y concientizar la importancia del patrimonio cultural para recuperar la identidad de los pueblos, incorporar a los

grandes circuitos nacionales otros circuitos turísticos localizados en espacios separados. Los elementos importantes que las rutas turísticas deben tener:

- Recorridos de interés turístico
- Temático.

Visita de varios lugares turísticos: lugares de salida y llegada, paradas, distancias, comunicaciones, inclusión de valores (históricos, paisajísticos, folklóricos), imagen integral.

Producto Turístico: Es el conjunto de componentes tangibles e intangibles que Incluyen: recursos/attractivos turísticos, infraestructura, equipamientos, Servicios y organización, actividades y experiencias. Que ofrecen beneficios Capaces de atraer a ciertos grupos de consumidores, por que satisfacen las Necesidades y expectativas relacionadas con el tiempo libre.

Según Manuel Gurria Di Bella hace una clasificación a los componentes del Producto turístico sea orientado:

-Hacia el turista: bienes y servicios que son producidos fundamentalmente para el consumo de los turistas que logren un beneficio económico para sus productores. Estos pueden ser servicios de hospedaje, alimentación, guías de turismo y otros.

-A los residentes: Bienes y servicios que son producidos principalmente para el uso y consumo de la población local, como puede ser infraestructura, seguridad, farmacias y hospitales, tiendas entre otras.

Producto integrado: es la totalidad de bienes y servicios que el turista requiera mientras se encuentra fuera de casa, y que en términos generales es la suma de los bienes y servicios de las dos categorías anteriormente mencionadas.

Ruta Gastronómica: El objetivo principal de la ruta es el degustar comidas típicas, tradicional y contemporáneo de los pueblos, regiones o país. Se lo puede realizar en: mercados, restaurantes, visita a productores y participación en fiestas locales.

Para poder hacer el diseño de una ruta gastronómica se debe tomar en cuenta lo siguientes puntos que son muy importantes:

- Nombre y categoría de la ruta
- Localización
- Superficie o extensión
- Vías de acceso a los puntos de entrada
- Circulación interna
- Breve descripción de los recursos
- Patrones climáticos
- Atractivos naturales
- Atractivos de apoyo” (Costes, 2011)

1.1. MODALIDADES DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

Las rutas pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos destacamos los siguientes:

- “Rutas Gastronómicas por plato: se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir que la cocina constituye el hilo conductor de la organización.
- Rutas Etno/gastronómicas: Aunque podrían integrarse a las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece distinguirse. Se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de los pueblos nativos y también de las corrientes de inmigrantes que tienen una gran importancia en nuestro país.
- Rutas gastronómicas por producto. Se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto: vinos, quesos, etc.”(Montecinos, 2012)

1.2. TURISMO

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 1994) “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros”

Se entiende por turismo como el desplazamiento de las personas de manera temporal y voluntaria. Dentro de este concepto deben ser incluidos las

relaciones humanas que conllevan y la prestación de servicios. Si bien los motivos del turismo son variados, suelen ser relacionados con el ocio.

El turismo resulta muy importante no solo desde el punto de vista social y cultural, sino que también en cuanto a lo económico. Gracias al turismo aumenta notablemente las construcciones de infraestructura y edificaciones, genera mayores inversiones en diversas áreas, los medios de transporte suelen ser mejorados en cuanto a la calidad y la frecuencia, aumentan las divisas, las tasas de desempleo disminuyen notablemente en diversas áreas, generando un mayor bienestar en las comunidades afectadas directamente. Desde el punto de vista cultural resulta muy útil ya que no solo permite la apreciación de cultura, tradiciones, geografía, artesanías y otros aspectos de miembros ajenos a la comunidad, sino que también permite la valorización y la concientización dentro de la misma comunidad. Además en un medio de intercambio cultural, donde personas de diversos orígenes conviven y comparten ideas y costumbres.

1.3. FOMENTO DE LAS RUTAS TURISTICAS EN LA AMAZONIA ECUATORIANA.

Dentro de las políticas estatales se ha dado vital importancia a la creación y promoción de rutas turísticas y gastronómicas para fomentar el turismo a nivel nacional e internacional, un claro ejemplo de ello es la Ruta del Agua o Yaku Ñamby en la Amazonía Ecuatoriana.

“La ruta Yaku Ñamby está constituida por seis provincias: Sucumbíos, Napo, Orellana, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe; antes de la creación

de esta ruta; en el año 2012 llegaban un estimado de 355.896 turistas entre nacionales y extranjeros a las provincias amazónicas.

Con la creación y promoción de la Ruta Yaku Ñamby se dinamizó la economía a través del turismo en la región amazónica, potenciando atractivos turísticos, gastronomía, servicios turísticos, cultura y tradiciones; es así que para el año 2014 se registra un estimado de 440.873 turistas que visitaron la región amazónica, con una tasa de crecimiento del 20% en dos años.”(Coordinación General de Investigación y Estadística del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, págs. 20 - 21)

1.4. INVENTARIO TURÍSTICO

“Es un proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales como un conjunto de atractivos, que sirven de base para elaborar productos turísticos para una región.”(Valencia, 2004)

“El inventario constituye un registro y un estado integrado de todos los elementos turísticos que por sus cualidades naturales, culturales y humanas pueden constituir un recurso para el turista, por lo que representa un instrumento valioso para la planificación turística, toda vez que sirve como punto de partida para realizar evaluaciones y establecer las prioridades necesarias para el desarrollo turístico nacional.

El inventario Turístico no es sólo un cúmulo de información, sino fundamentalmente un instrumento de gestión que debe ser mejorado de manera

constante, y cuyo uso debe permitir y facilitar la toma de decisión en las múltiples instancias del que hacer turístico.”(López, 2012)

Consiste en una recopilación útil y de fácil interpretación que permite conocer los atractivos de la región. Esta información se encuentra almacenada en "fichas" que agrupan información de ubicación, descripción del sitio, características geográficas y climáticas, historia, facilidades, servicios, infraestructura y accesibilidad.

- Atractivos Turísticos: Son aquellos bienes tangibles o intangibles que posee un país y que constituyen la principal atracción del turista.
- Servicios Turísticos: Conjunto de realizaciones, hechos y actividades tendientes a producir prestaciones personales que satisfagan las necesidades del turista.
- Producto Turístico: Está constituido por el conjunto de aspectos tanto naturales y culturales como estructurales que hacen de un lugar un atractivo para su visita.
- Patrimonio Turístico: Es el conjunto de elementos turísticos con que cuenta un país en un momento determinado. Es la suma de atractivos más la planta e instalaciones turísticas, junto con la infraestructura.

1.5. INVENTARIO GASTRONÓMICO

Es el proceso por el cual se registran ordenadamente los platos autóctonos considerando los factores físicos y culturales de una región, o con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones, regiones o comunidades que son un conjunto de atractivos efectiva o potencialmente puesta en el mercado, contribuyendo a formar la oferta turística de un país, región, provincia o ciudad.

“Este inventario se divide de acuerdo a su importancia en:

-Alimentos, bebidas y utensilios tradicionales: Existen por ser bienes y medios de subsistencia relacionados con la gastronomía, pero no necesariamente son considerados atractivos por la sociedad en general, aunque generan desplazamiento principalmente de excursionistas o visitantes de día que no pernoctan:

- Ingredientes e insumos.
- Utensilios ancestrales de preparación.
- Platos tradicionales.
- Bebidas tradicionales entre otros.

-Atracciones y actividades gastronómicas: Atraen y tienen fuerza de generar desplazamientos de excursionistas, visitantes y turistas gastronómicos, principalmente de procedencia nacional:

- Cocina tradicional (cotidiana, festiva y ceremonial).
- Ceremonias y rituales.

- Centrales de abasto de alimentos y bebidas.
- Mercados generales.
- Mercados especializados (animales, dulces, utensilios, comida preparada, etc.).
- Establecimientos gastronómicos específicos (dulcerías, pastelerías, panaderías y otros relacionados y similares de cada país).
- Restauración (Restaurantes,
- Establecimientos de bebidas (bares, cantinas, pulquerías, refresquerías etc.).

-Producto gastronómico y turístico: Es un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas o circuitos pertenecientes a regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista..., es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, atracciones, actividades y productos, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura. Puede generar desplazamiento de turismo internacional además de los ya mencionados. Enlistamos algunos de ellos:

- Festivales gastronómicos
- Ferias gastronómicas.
- Congresos gastronómicos.

- Exposiciones gastronómicas.
- Ruta productos gastronómicos temáticos.” (Montecinos, Claves para el Turismo Gastronomico Sostenible: Excelencias Gourmet, 2014)

CAPITULO II

2. LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

“La provincia de Morona Santiago cuenta con una extensión de 23796.8 Km², cuenta con 147940 habitantes según el Censo del año 2010 y una densidad poblacional de 6,21 habitantes por metro cuadrado y su capital es la ciudad de Macas.”(SENPLADES, 2014, pág. 8)

Las características geográficas de los territorios de esta provincia oriental son muy diferentes a los de otras regiones, pues desde la cordillera andina presenta una separación del ramal montañoso de Cutucú, el mismo que para muchos geógrafos se constituye en una tercera cordillera, separada de la oriental por el río Upano que la recorre de norte a sur; otra de sus particularidades es la presencia del volcán Sangay, que hasta hace muy poco tiempo fue uno de los más activos del mundo.

Finalmente hay que destacar la presencia de la selva amazónica, que a diferencia de las demás provincias orientales está conformada por un sistema ecológico fácilmente destruible cuando intervienen factores como la tala indiscriminada de árboles; y otros que inclusive han afectado también la fauna de la región, poniendo en peligro de extinción a varias especies.

Inicialmente integró la provincia de Santiago-Zamora, que fue creada el 15 de diciembre de 1920 durante la presidencia del Dr. José Luis Tamayo, la cual comprendía también los territorios de lo que hoy es la provincia de Zamora-Chinchipe; y perteneció a esta jurisdicción hasta el 10 de noviembre de 1953, en

que por decreto expedido por el gobierno del Dr. José María Velasco Ibarra sus territorios fueron divididos y se formaron las dos provincias.

Al norte limita con la provincia de Pastaza, al sur con Zamora-Chinchipe, al este con la República del Perú y al oeste con las provincias de Chimborazo, Cañar y Azuay; está integrada por los cantones Gualaquiza, Huamboya, Limón-Indanza (General Leonidas Plaza Gutiérrez), Logroño, Morona (Macas), Pablo Sexto, Palora (Metzera), San Juan Bosco, Santiago (Méndez), Sucúa, Taisha y Tiwintza. Está regada por el río Pastaza -que por el norte marca los límites con la provincia del mismo nombre-, por el Zamora y por varios ríos menores que son afluentes del Morona y del Santiago.

La provincia debe su nombre al hecho de que antes de la invasión peruana de 1941 y de la firma del Protocolo de Río de Janeiro, sus territorios se extendían hacia el suroriente y eran regados por las aguas de los ríos Morona y Santiago. Su población es producto de la colonización realizada por cañarejos, azuayos y chimboracenses que se asentaron en dichas regiones para dedicarse especialmente a labores agrícolas. La población indígena está representada por Jíbaros y numerosas tribus que ocupan las regiones comprendidas entre los ríos Pastaza, por el norte, hasta la confluencia de los grandes ríos orientales con el Amazonas.”(Avilés, 2014)

2.1. MORONA SANTIAGO EL ESCENARIO GEOGRÁFICO

Hidrografía

Los ríos más importantes de la provincia son Morona, Santiago, Palora, Chiguaza, Macuma, Yaupi y Upano

El río Upano, que nace en el Volcán Sangay, la atraviesa de norte a sur y luego al este, formando el río Santiago, con la unión del Zamora.

Orografía

“La provincia de Morona Santiago por sus Características físicas fluctúa desde los 300 hasta 2900 metros sobre el nivel del mar. La cordillera Central de los Andes es la más alta y está situada al oeste de la provincia; de ella se desprenden grandes ramales o pequeñas cordilleras como las de Condorazo, Huamboya, Cruzado y Patococha; en este sistema montañoso las elevaciones de mayor altura son: El Altar 5.319 m, el Ubillín, el volcán Sangay unos de los más activos del mundo 5.230 m y el nevado Ayapungo (4.699m).

Al observar el relieve de la provincia se aprecian dos zonas:

- Zona PRE-amazónica.- Comprometida entre las estribaciones de la Cordillera central de los Andes y la Tercera Cordillera o Cutucú. En esta zona se encuentra los valles del Llushín, Palora, Upano, Coangos y Zamora.
- Zona Amazónica.- Forma un triángulo que se ubica entre la cordillera del Cutucú, el Río Pastaza y se extiende hacia el este por la llanura amazónica.”(Consejo Provincial de Morona Santiago; CCE Benjamin Carrión Nucleo de Morona Santiago, 2000, págs. 10,11)

2.2. VALORES CULTURALES

El pueblo shuar que habita este territorio es principalmente reconocido por su antigua tradición de reducir cabezas humanas llamado Tzantza. Con frecuencia se presentan exposiciones de productos, comidas típicas y artesanías, encontramos además la fiesta de Nuestra Señora del Rosario celebrada el 7 de Octubre. (Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional , 2012, pág. 116)

2.3. DIVISIÓN POLÍTICA

La provincia de Morona Santiago se encuentra dividido en 12 cantones:

- Morona
- Palora
- Huamboya
- Sucúa
- Santiago
- Logroño
- Limón Indanza
- San Juan Bosco
- Pablo Sexto
- Gualaquiza
- Taisha
- Tiwintza

2.4. RELIGIÓN Y TRADICIONES

Se caracteriza por ser una provincia en su gran mayoría católica, es por ello que sus tradiciones se ven ligadas a fiestas religiosas.

La peregrinación de la Virgen Purísima de Macas tradicionalmente inicia en el Cantón Sucúa, parroquia Sucúa ubicado al sur del cantón Macas, los feligreses se reúnen en el centro del cantón en el Parque Ecuador Amazónico o parten desde la Iglesia María Auxiliadora Ubicada en las calles Domingo Comín y 8 de Diciembre y desde allí se trasladan hacia el cantón Macas en peregrinación por la carretera Sucúa - Macas cuando llegan a Macas se dirigen directamente a la iglesia Catedral.

En el cantón Macas se celebra dos fiestas juramentadas, la una se celebra el 4 de Agosto y los priostes son las mujeres exclusivamente y la segunda es el 18 de Febrero y los priostes son los hombres.

El 4 de Agosto de todos los años se realiza la peregrinación a la Virgen Purísima de Macas, este día desde horas bien tempranas llegan al cantón Sucúa muchos peregrinos desde varios lugares, vienen desde los cantones aledaños, del sur Limón Indanza, Santiago de Méndez y Gualaquiza, además acuden de otras provincias del norte como Ambato, Pastaza y Baños, incluso la población de Macas acuden a Sucúa para el recorrido, el 90% de los peregrinos acuden a Sucúa para desde aquí iniciar la peregrinación, la razón por la cual inician desde Sucúa es porque los devotos hacen promesas a la Virgen de Macas pidiéndole algún favor a cambio. Al lugar acuden en grupos de amigos o familia, se puede observar desde niños hasta personas adultas. Desde las ocho de la mañana algunos grupos

inician la caminata, las calles del recorrido inicia en Sucúa, se dirigen por la carretera Sucúa – Macas, a las cuatro de la tarde también comienzan a salir caminando en pequeños grupos hacia Macas estos grupos lo hacen a estas horas para llegar temprano.

La mayoría de los peregrinos esperan en Sucúa hasta las siete de la noche, a esta hora se celebra una misa en la Iglesia María Auxiliadora ubicada en las calles 8 de diciembre y Domingo Comín, en esta celebración se bendice a todos los devotos de la virgen, luego de la misa inicia la caminata hasta Macas, salen de manera organizada por sectores, cuadras y grupos, la cantidad de fieles es tan grande que para este evento las autoridades del lugar como es la Policía, Cruz roja y Bomberos colaboran a lo largo de la caminata para que no suceda ningún accidente, caminan toda la noche y la madrugada hasta llegar a Macas. Muchos de los peregrinos hacen penitencias van descalzos desde Sucúa, otros desde el ultimo puente continúan de rodillas hasta la catedral.

La distancia del recorrido es 19 kilómetros desde Sucúa a Macas, por lo general el tiempo que se hacen caminando mínimo es 5 horas dependiendo de cada personas ya que algunos van rápido otros despacio.

Muchas de estas personas realizan esta caminata cada año por devoción a la virgen, por promesas realizadas, por milagros recibidos, mientras van caminando van rezando, cantando, pidiendo por cada uno de sus seres queridos los prioste a medida que los peregrinos van llegando al punto final que es la Catedral se les brinda un refrigerio.

En la iglesia la Catedral de Macas la primera misa inicia a las doce de la noche, cada hora se celebra misa hasta las seis de la mañana de tal manera que a medida que vayan llegando los devotos puedan entrar a celebrar la Santa Eucaristía, luego de la última misa que es a las seis de la mañana se cierra la iglesia para limpiarla porque a las 9 de la mañana del 5 de Agosto se celebra la misa mayor, mucha gente de Macas que no salió desde Sucúa acude al lugar y muchos que salieron desde Sucúa esperan para escucharla, después de la misa se realiza una procesión por las calles principales de Macas que dura hasta las 11 de la mañana. Luego de la procesión la gente se regresa a sus cantones o algunos se quedan visitando las ferias comerciales que se organizan para este día.

CAPITULO III

3. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

La gastronomía del Ecuador está influenciada por otras culturas, mismas que llegaron al actual territorio del país en la época de la entre los siglos XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras. La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

3.1. LA GASTRONOMÍA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA

La gastronomía de la Amazonía ecuatoriana se caracteriza por encontrar en la naturaleza su fuente alimenticia, usando plantas y animales que sus antepasados usaban para su nutrición; les presento a continuación algunos de sus platos singulares en gran parte introducidos desde la serranía pero adoptando ingredientes de la región lo que los hace diferentes

La región tiene una variedad de platillos, principalmente elaborados con productos de la zona. Los platos típicos son:

Morona Santiago: Seco de Guanta, chicha de yuca, maito de guanta (consiste en envolver estas carnes, en hojas de platanillo o bijao luego colocarlo sobre el fogón), tortilla de Yuca con Queso

Napo: Trucha, chicha de Chonta, chicha de yuca, maito de tilapia, maito de Carachama (consiste en envolver estas carnes, en hojas de platanillo o bijao luego colocarlo sobre el fogón), chontacuro y sopa de cachama.

Orellana: Chicha de yuca y chontacuro.

Pastaza: Ceviche de palmito, ceviche de hongos, ceviche volquetero y ceviche de caracol.

Sucumbíos: Ayampaco, guanta asada, buñuelos de yuca, armadillo, yuca frita y chicha de caña.

Zamora Chinchipe: Ancas de rana, begonia, tilapia frita y ayampaco.

También es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Entre los vegetales de consumo generalizado se destaca la guayusa, que es hoja para la infusión utilizada para limpiar el estómago; el chucchhuaso, en cambio es una corteza que puesta a macerar con aguardiente y caña en un

barril de roble arroja un color marrón, se suele añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para enriquecer su sabor. Las bebidas más importantes y ceremoniales son la chicha de chontaduro, la de yuca, y la ayahuasca (de aya = muerto y huasca = bejuco), un trozo de bejuco se hierva y se bebe para acceder a otro nivel de la realidad y es utilizado por lo Shamanes como una vía de conocimiento para predecir acontecimientos, diagnosticar enfermedades y solventar problemas de la comunidad. Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal.

3.2. GASTRONOMÍA DE MORONA SANTIAGO

Las comidas de Morona Santiago son de gran variedad. Confluyen dos grandes corrientes culinarias: la indígena, la española. Predomina la primera, pues los ingredientes dominantes son: la yuca, palmito, papa china, peces de río y carnes.

La cocina amazónica es una de las que han mantenido con mayor fuerza su carácter original y su estrecha vinculación con tradiciones ancestrales, destacando la gastronomía shuar, achuar, colona y macabea siendo su gastronomía rica y variada.

Podemos clasificarla en tres tipos: De Origen indígena, origen española, comidas mestizas y de influencias internas.

“Entre los platos más conocidos que se preparan se encuentran el ayampaco, preparado con pescado o pollo, palmito y especias, envuelto en hojas de bijao y asado, que se acompaña con yuca o plátano.

Los buñuelos de yuca también son un plato típico que lleva queso, huevos, mantequilla, manteca de chanco, yuca, sal, azúcar y miel.”(Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012, pág. 36)

Otras comidas representativas son la carne asada, tamal de cuica, buñuelos, tortilla de yuca, carne sudada. Además, existen otros que en la actualidad son muy escasos, entre estos se mencionan el caldo de novios, remola, majado de pelma, Rambuela, guayusa, chicha de chonta, la tripa sisique, ladrillos de maní, patacones, queso de hoja, salpicón de moras, sancocho de pescado.

Entre las bebidas más representativas están la guayusa, chicha de caña, chicha de chonta, chicha de yuca, bebidas que se comparten con la etnia Shuar.

Tenemos a la Rambuela que es exclusiva de la provincia a base de yuca y costilla de res, con una preparación sencilla, muy cotidiano por las amas de casa especialmente como alimento en la Randimpa (mingas); Además del caldo de novios nacido de la imaginación de los colonos de la ciudad de Macas, para su preparación se utilizan ingredientes traídos de la sierra, combinados con productos de la amazonia, siendo una tradición prepararlo en los matrimonios como símbolo de agradecimiento a todos los invitados por acompañarlos en la celebración de la boda.

El ayampaco de pollo es una preparación tradicional a base de pollo, palmito y manteca de chanco que ha sido acogida por la población mestiza que colonizó la ciudad de Macas y poblaciones de Morona Santiago. No olvidemos a la papa china a la huancaína que posee propiedades nutritivas, la misma que está siendo cultivada en la región, se lo encuentra en el cantón Sucúa.

Los tamales también forman parte de la gastronomía amazónica aunque introducidos de la región andina son combinados con productos de la zona tales como el palmito, hojas de bijao, yuca, rolaquimba, cachama, etc. . Además de su famoso café de Gualaquiza que proviene su cultivo de siglos atrás y se puede degustar acompañado de muchines de yuca o tacachos. Estos platos tradicionales antes mencionados constituyen un producto de integración cultural vendidos en diferentes establecimientos de la provincia de Morona Santiago

CAPITULO IV

4. PRINCIPALES ATRACTIVOS NATURALES, CULTURALES Y GASTRONÓMICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

4.1. PALORA

Cabecera cantonal: Palora, tiene una extensión de 1436km², fecha de cantonización: 22 de Junio de 1970.

Fiestas más importantes: Fiestas de Cantonización de Palora: Junio; Nuestra Señora del Rosario: Octubre; Fiestas de Carnaval.

Actividades de las Fiestas: Entre las actividades que se realiza en la fiesta de Palora, tenemos: Juegos populares, elección de Reina, eventos socioculturales, pregón, desfile cívico y folclórico, concurso de rafting, elección de la "Nua Shiran", entre otras.

Palora posee un gran potencial turístico distribuidos en su parroquia urbana-Palora y cuatro parroquias rurales: Arapicos, Cumandá, Sangay y 16 de Agosto, ha emprendido el proceso de planificación turística, empezando por la inventariación de atractivos naturales y culturales que consistió, básicamente, en la elaboración de un listado de recursos y lugares con potencialidad o posibilidad de explotación turística sustentable, además de presentar una nómina de facilidades turísticas que causen interés y garanticen la estadía del turista en el cantón.

La actividad económica más representativa del cantón se basa en la agricultura y la ganadería; además cuenta con la producción y elaboración del té, que se constituye en producto de exportación.

Uno de los principales atractivos turísticos de este cantón es el magnífico valor científico en el que se puede encontrar bosque primario y realizar observaciones de la bella flora y fauna. La Fábrica de Té Cetca, Río Amundalo, Río Palora, Cascada Nayanmak, Nido de Águila, Río Llushín

Comidas Típicas:

Chontacuro: Gusano de las palmas de chonta, tiene proteínas y propiedades curativas para el estómago, se lo prepara en varias formas, asado, en maytos, frito, se lo sirve con arroz y maduro.

“La fábrica de Té nace en el año de 1964, el grupo Mitchell Cotts compra a SEDIA, 2000 hectáreas de área adjudicada y, el 27 de julio del mismo año se conforma la compañía Ecuatoriana del Té C.A,(Té Sangay) con la personería jurídica en el Ecuador.”(Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago, 2000, págs. 12-13)

4.2. PABLO SEXTO

Cabecera cantonal: Pablo VI, Fecha de cantonización: 21 de octubre de 2001. Fiestas más importantes: Sus fiestas más importantes son la Cultura Mestiza y la Cultura Shuar donde se destacan ciertas fiestas Fundación y Cantonización; Carnaval; La fiesta de la culebra; Fiesta de la chonta; Fiesta de la Yuca.

Actividades de las Fiestas: Se inician con el pregón donde se da a conocer la fundación del pueblo y a su vez se invita con juegos pirotécnicos y baile popular donde se ofrece agua de guayusa, y la Tufuya (preparado con trago, uvas, azúcar) que ayudan a animar la fiesta. Se encuentra bañado por el río Palora y el río Tuna Chiguaza.

El Cantón Pablo VI, tiene varios atractivos turísticos de gran importancia que forman parte de la magia como son cascadas, ríos, comunidades y otros. Cuenta con terrenos ligeramente ondulados cuya altitud máxima es de 1100 a 1350 m s n m. En sus amplias zonas se cría ganado vacuno, las razas que predominan son: holstein, Brown swiss, cebú, santa Gertrudis, criolla y charoláis.

La producción agrícola, cultivan en las huertas, pequeñas cantidades de productos que son solo para el consumo interno: yuca, papa china, camote, maní, ají, plátano fréjol, maíz.(Viajando X Ecuador, 2012)

4.3. HUAMBOYA

Cabecera cantonal: Huamboya, Fecha de cantonización: 2 de Enero de 1992, Fiestas más importantes: El 2 de Enero fiestas de cantonización; el 24 de Mayo aniversario del Colegio Nacional Huamboya.

Actividades de las Fiestas: las actividades más relevantes durante las festividades son: MotoCross, la regata amazónica, desfile cívico y la feria agrícola, ganadera y artesanal. En las fiestas se dan manifestaciones culturales que se ha conservado. Teniendo presente el lema “compañero

agricultor no desmayes cultiva la tierra; en Huamboya produce todo lo que siembres: cacao, maní, caña de azúcar, arroz, papas, yuca, plátano, maíz, limón, mandarina, culantro, tomate de árbol, zanahoria, naranja.”(Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago, 2001, pág. 39)

Las comunidades que se asientan en este sector, de a poco se van dando cuenta de la importancia que tiene la explotación de la riqueza natural, paisajística y cultural de los pueblos orientales, y empiezan a luchar por sus intereses y por tomar una nueva alternativa para su subsistencia como lo es la actividad turística, cuyos aires empiezan a tomar auge a nivel mundial.

4.4. MORONA

El cantón Morona se encuentra ubicado en el centro de la provincia en la región amazónica, en la provincia de Morona Santiago. Tiene una extensión de 4606.9 km² y políticamente está dividida en 9 parroquias, se encuentra a una altura de 1070 m.s.n.m y su temperatura anual oscila entre 18 y 24° C. Limita al norte con los cantones Huamboya Pablo Sexto, al sur con los cantones Sucúa, Logroño y Tiwintza, al este con el cantón Taisha y al oeste con la provincia de Chimborazo, su cabecera cantonal Macas se encuentra asentada en el valle del Upano entre los ríos Upano y Jurumbaino.

Tiene un clima Tropical, subtropical, paramo, lluvioso y muy lluvioso. Sus grupos étnicos son los shuar y mestizos (macabeos).

Culturalmente se concibe a los macabeos como personas propias de la capital provincial, cuyos ancestros poblaron esta región definiendo y consolidando una riqueza cultural propia y singular.

La gastronomía macabea es rica y variada, ya que se da utilidad a los productos propios del lugar como son la yuca, pelma, papa china, elepo, palmito, camote, zanahoria amarilla, rolaquimba, etc.

La bebida tradicional de macas es la guayusa endulzada con miel, la misma que es servida en los hogares dando la bienvenida a propios y extraños, es creencia de los macabeos que quien se sirve una taza de guayusa siempre regresará a esta hermosa tierra.

Los shuar están asentados mayoritariamente tras la cordillera del Cutucú y en comunidades que se encuentran las parroquias de Sevilla Don Bosco y Cuchaentza en el cantón Morona. En el ámbito gastronómico destacan las variedades de ayampacos realizados con pescado ahumado. Caldo de pescado, yuca, pelma y plátano. La chicha de yuca, maduro y chonta. Semillas y frutos silvestres como el copal, sachi, tagua, acho, apai. (Ministerio de Turismo, Coordinación Zonal 6, 2012, págs. 4-6)

Cantonal: Macas, Fecha de cantonización: 29 de Mayo de 1961, Fiestas más Importantes: Fundación y Cantonización: 29 de Mayo de 1961; Fiesta Jurada: 18 de febrero; Fiesta a la Virgen "Purísima de Macas": 5 de Agosto; Transfiguración del cuadro: 20 de Noviembre; Carnaval como fiesta popular. Actividades de las Fiestas: Las actividades en honor a las fiestas de Cantonización se las realiza desde el 23 al 29 de mayo con varios actos

conmemorativos de carácter cívico, militar, cultural y folklórico. Se celebraba la fiesta de la Virgen de las Nieves, momento oportuno para los nativos dirigirse al templo a eliminar a los macabeos y arrasar la ciudad. Calles adoquinadas, balcones adornados con flores y pintorescas fachadas han convertido al centro histórico de Macas en un sitio ideal para ser visitado y explotado turísticamente. El nombre de Macas se conocía desde antes de 1538, debido a que la tribu de los Macas se encontraba en la parte nororiental de la nación Cañarí y por ende se consideraba que se extendía toda la región Amazónica.

4.5. SUCÚA

Cabecera cantonal: Sucúa. Fecha de cantonización: 08 de diciembre de 1962. Fiestas más importantes: Cantonización: 08 de Diciembre de 1962; Carnaval Culturizado: 25 de Febrero; Fiesta de María Auxiliadora: 24 de Mayo; Peregrinación de la Virgen Purísima de Macas: 04 de Agosto; Fiesta de la Navidad: 25 Diciembre.

Actividades de las Fiestas: Se celebran las fiestas con la realización de muchas actividades culturales, artísticas, cívicas, deportes y folklóricas, campeonato de rafting, minga cívica, elección de la Reina de Sucua, y otras actividades culturales que aún conserva el cantón.

En esta tierra predomina una planta denominada ortiga en el idioma Shuar se conoce como “suku” por tal motivo sus habitantes llamaron a esta hermosa llanura “SUKU” nombre que se generalizo por la región.

Posteriormente los primeros colonos aumentaron a este vocablo indígena la letra “a” quedando confirmado para siempre el nombre de este bello rincón como “SUCÚA”.

Una de las culturas que habita en Sucúa es la etnia Shuar conocida también como jíbaros, esta etnia llegó al gran Valle Upano cruzando la cordillera Oriental de los Andes, nómadas por naturaleza fueron conociendo muchos lugares u asentándose en los mismos, un grupo de estos se asentó a lo largo de los ríos Upano y Tutanangoza siendo el Upano el más preferido, vieron que en estos lugares podían cazar y cultivar una gran variedad de especies para sobrevivir, fueron cazadores y agricultores por naturaleza. (Coordinación Zonal 6-Austro Ministerio de Turismo del Ecuador, 2011, págs. 28-29)

4.6. LOGROÑO

Se encuentra a 47 km de Macas, capital de la provincia, conformado por tres parroquias, 2 de ellas rurales, que están habitadas por la nacionalidad achuar e hispanohablantes y Logroño cabecera cantonal. La superficie total es de 1044 km². Logroño es su cabecera cantonal y ciudad principal.

Es principal e importante el sector agrario y pecuario dentro de la economía cantonal; destacan los cultivos de azúcar, yuca, plátano, papaya, arroz, cacao, maíz, palmas de fibras (materia prima para escobas). La ganadería cuenta con vacunos de diferentes razas: holstein, Brown swiss y Charoláis, porcinos: cuyes y aves de corral. El sector industrial se basa en productos

madereros y fibra. La industria artesanal está entre sus productos que destacan redes de pescar, alfarería, y artesanías shuar con productos del medio. Los habitantes de Logroño son también hábiles carpinteros, albañiles, armadores, granjeros. Logroño oferta caña de azúcar, madera, fibras, productos agrícola y pecuario.

Lugares turísticos: La diversidad en clima y topografía del cantón Logroño hace que cuente con abundantes potencialidades turísticas especialmente en turismo de aventura. Abundan los atractivos turísticos en torno a la selva y sus encantos y también los vinculados a los grupos étnicos Shuar y otro; y, sus costumbres. Paisajes y parajes como la Caverna de las Cascadas, Cascada Chumpiankas, Chupiankas Comunidad Shuar, Laguna de Kumpak, Comuna Grande, Río Upano y Parque de Logroño. (Saant, 2009, pág. 2)

4.7. SANTIAGO

“Cabecera cantonal: Santiago de Méndez, Fecha de cantonización: 1 de Enero de 1943, Fiestas más importantes: Fundación de Méndez: 12 de Julio de 1913; Fiestas de Cantonización: 01 de Enero de 1943; Semana Santa: Febrero; Mes de María (Virgen María Auxiliadora): Mayo; Romería a la Purísima de Macas: 05 de Agosto; Visita de la Virgen La Dolorosa: Mes de Septiembre; Fiesta de Cristo Rey: Segundo Domingo de Noviembre.

Actividades de las Fiestas: Entre las actividades que se realizan en las fiestas, se destacan: Pregón de Fiestas, Desfile Cívico, Elección de Reina,

Festival de plato típico, Automovilismo, Moto Cross, Lidia de gallos, Feria agrícola, Juegos deportivos, Show artístico, Baile popular, entre otros.

Además se puede visitar la laguna y la Cueva de los Tayos de Cushapuk's, la de Pitiu y navegar en los ríos Santiago y Yaupi. Se ubica a 71 Km. al sur de Macas.

La altitud media del cantón Santiago se encuentra a 650 m.s.n.m sin embargo la altitud de la cabecera cantonal es de 484 m.s.n.m.”(Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago, 2001, págs. 20-24)

4.8. TAISHA

Fiestas de Cantonización 28 de Junio, Fiesta de la Chonta 23 de Abril

El turismo favorece el contacto del hombre con la naturaleza y con las culturas mestiza, shuar y achuar.

Ubicación: El Cantón Taisha se encuentra ubicado al este de la Provincia de Morona Santiago, en la llanura Amazónica entre el Valle del río Pastaza, Macuma y Kankaim. Al norte limita con la Provincia de Pastaza, al sur con el Cantón Tiwintza y la República del Perú, al este con la Provincia de Pastaza y la República del Perú y al oeste con los Cantones Huamboya, Morona y Tiwintza. Tiene una superficie de 7.710 km². Se encuentra a una altitud de 510 m.s.n.m.

Es un territorio poblado ancestralmente por la Nacionalidad Shuar y Achuar.

En 1939 llegó la Compañía Royal Dutch Shell al sector de Taisha e instaló

un campamento, construyó una pista de aterrizaje de 1200 metros de largo para facilitar el ingreso de personas y maquinaria para la exploración de petróleo, construyó la vía principal, hoy avenida Arutam. En los años 50 llegaron los misioneros.

Desde su inicio "Campo Taisha, perteneció a la parroquia Morona, luego a Miazal, más tarde a Huasaga. El 11 de agosto de 1967 fue elevada a parroquia. El 28 de junio de 1996, fue creado el Cantón Taisha, con las parroquias Macuma, Huasaga, Tuutin Entsa y Taisha, siendo este último la cabecera cantonal. En la actualidad el Cantón Taisha está constituido con 4 parroquias rurales (Macuma, Huasaga, Pumpuenta, Tuutin Entsa) y una parroquia urbana (Taisha)".(Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Taisha, 2013, págs. 13-14)

4.9. TIWINTZA

Cabecera cantonal: Santiago, Fecha de cantonización: 23 de octubre 2002, Fiestas más importantes: Las fechas más importantes son: 23 de Octubre, fiestas de cantonización; en Marzo fiesta de la chonta; fiestas Patronales de Santiago.

Actividades de las Fiestas: En las fiestas de cantonización sobresalen eventos como la feria agropecuaria y turística, elección de la Reina, el desfile cívico y folklórico con participación de los shuar.

La chonta se celebra en la comunidad shuar de San Luís sobresales los ritos ceremoniales durante todo un proceso del cultivo, producción de la chonta y

la elaboración de la chicha; y otras actividades culturales que aún se conservan en el cantón.

Los colonos mantuvieron y mantienen buenas relaciones con las familias shuar: Mankash, Uwijint, Pirushkun, Shakaim, entre otras, que habitan alrededor de lo que hoy es la cabecera cantonal de Tiwintza.

Tiwintza se ve actualmente, un modelo de construcción con características occidentales: casas de Madera, de bloques y cemento con la estructura arquitectónica de cualquier poblado mestizo de la zona. Pero en las comunidades el 80% de construcciones conservan el diseño tradicional.

Posee un clima cálido – húmedo, con una temperatura promedio de 25.5⁰C.

Los ríos más importantes son el Morona, Santiago, Yaupi, Mangoziza y Kangaime siendo todos navegables.(Gobierno Autonomo Descentralizado Provincial de Morona Santiago, 2013, págs. 92-100)

4.10. LIMÓN INDANZA

Cabecera cantonal: Gral. Leónidas Plaza G, Fecha de cantonización: 12 de Diciembre de 1950, Fiestas más importantes: Fiesta en honor a la Virgen de la nube en Progreso: Primer sábado de Enero; Fiesta en honor a San Juan Bosco: 31 de Enero; Celebración en honor a María Auxiliadora: Mes de Mayo; Fiestas de homenaje de las colonias limonenses para el cantón: Primer Sábado de Diciembre; Fiestas de cantonización: 12 de Diciembre. Actividades de las Fiestas: En el Pregón de Fiestas, participan todas las instituciones educativas del cantón, en un desfile de comparsas y alegorías,

escenificando tradiciones y costumbres del pueblo Limonense. Se realiza la Feria Agrícola y Ganadera, exposición de los mejores ejemplares de ganado vacuno, productos agrícolas, concursos a caballo, festival de comida típica. En 1949 el caserío Limón es elevado a la categoría de parroquia con el nombre de "General Leonidas Plaza Gutiérrez" en homenaje al entonces Presidente de la República.

El cantón cuenta con importante número de yacimientos minerales metálicos y no metálicos, debiendo destacarse las minas de sílice, materia prima que existen en gran cantidad y que de manera muy limitada se explota para la industria de fabricación de botellas que se realiza en la ciudad de Guayaquil, debiendo señalar que constituye a la vez, en materia básica para la fabricación de vidrio.

Se le considera como la capital minera no metálicos de la provincia, dueño de las cuevas milenarias de los Tayos y como la llave de Oro que da al Marañón.(Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago, 2001, págs. 11-17)

4.11. SAN JUAN BOSCO

Cabecera cantonal: San Juan Bosco, Fecha de cantonización: 30 de Junio de 1992, Fiestas más importantes: 11 de Febrero de 1963, Fiestas de Parroquialización; 30 de junio de 1992, fiestas de cantonización.

Actividades de las Fiestas: En un marco de alegría y colorido, se celebran y arrancan las fiestas de San Juan Bosco.

En el año de 1953, un grupo de personas provenientes de las parroquias Chordeleg y Remigio Crespo Toral, cantón Gualaceo, provincia del Azuay, llegaron a la zona en busca de una parcela, pasando a colonizar lo que hoy es el sector El Progreso.

Está ubicado en el sur oriente de la región amazónica ecuatoriana, con una extensión de 1.138 Km. 2; limita al norte con el cantón Limón Indanza, al sur con el cantón Gualaquiza y la república de Perú, al este con la república del Perú, y al oeste con los cantones Gualaceo y Sígsig de la provincia del Azuay.

En Agosto de 1954, en una sesión cívica deciden poner el nombre al futuro caserío. Unos opta por Santiago de Gualaceo, otros por GULAG y el Padre Luís Carollo solicita que se le ponga San Juan Bosco de Pan de Azúcar por ser el patrono de los salesianos y estar cerca del occidente geográfico más elevado.

Posee un clima templado – cálido – húmedo, con una temperatura que oscila entre los 18 a 24 °C.(Cajamarca, 2004, págs. 10-14)

4.12. GUALAQUIZA

Cabecera cantonal: Gualaquiza, Fecha de cantonización: 16 de Agosto,

Fiestas más importantes: Fiesta de la Virgen María Auxiliadora: 24 de mayo.

Actividades de las Fiestas: Juegos Pirotécnicos, Rodeo de la vaca loca,

Juegos Populares, Misa de acción de gracias, Quema de castillo, Baile popular, Torneo de cintas a caballo, Lidia de gallos, Brindis de canelazos, Se juega con harina, agua y espuma, Se organizan bailes familiares, barriales, de amigos y promoción turística, En algunos barrios se elige a la Señorita Carnaval.

Se organiza programas culturales, deportivos y sociales en las playas de los ríos Bomboiza y Chuchumbleta. En Fin de año se acostumbra a Confección de muñecos o monigotes.

Se encuentra posado en las estribaciones de la Cordillera Oriental y la Cordillera del Cóndor, factor que resulta determinante para la existencia en su territorio de una amplia diversidad de ecosistemas que se distribuyen desde los 3000 hasta los 600 m.s.n.m. Sus encantos naturales se conjugan con la amabilidad de la gente Gualaquicense haciendo de este cantón un sitio de constante descubrimiento.

Gualaquiza guarda en sus ríos y montañas cientos de relatos de personas que decidieron llegar hasta aquí en busca de nuevas formas de vida, basadas en la explotación de oro y la colonización de tierras aptas para la ganadería.(Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, 2004, págs. 15-20)

5. MARCO LEGAL

Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017

- Objetivo 10, Política 3, literal h.- Posicionar el turismo consciente como concepto de vanguardia a nivel nacional e internacional, para asegurar la articulación de la intervención estatal con el sector privado y popular, y desarrollar un turismo ético, responsable, sostenible e incluyente.

Ley de Turismo

Ley 97, Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic-2002

CAPITULO II

- DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- b. Servicio de alimentos y bebidas.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

La presente investigación se elaboró en la provincia de Morona Santiago, en sus doce cantones con una duración de 9 meses, en los cuales se desarrolló

una investigación teórica de la gastronomía típica de cada cabecera cantonal.

Grafico 1: Mapa del Ecuador, Provincia de Morona Santiago con sus cantones



B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

i. Variable Independiente

Ruta Gastronómica

ii. Variables Dependientes

Turismo

Inventario Gastronómico

2. DEFINICIÓN

a. Variable Independiente

Ruta gastronómica: Es el compendio de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas, con el objetivo de satisfacer necesidades y expectativas como principal motivo de desplazamiento del turista.

b. Variables Dependientes

Turismo: comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

Inventario Gastronómico: es el proceso por el cual se registran ordenadamente los platos autóctonos considerando los factores físicos y culturales de una región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones, regiones o comunidades que son un conjunto de atractivos efectiva o potencialmente puesta en el

mercado, contribuyendo a formar la oferta turística de un país, región, provincia o ciudad

3. OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLE INDEPENDIENTE	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Ruta Gastronómica	Cabeceras cantonales	Número de atractivos gastronómicos
VARIABLES DEPENDIENTES	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Turismo	Valor turístico Reconocimiento	Bajo Medio Alto Plenamente aceptado Minoritariamente aceptado

		Mayoritariamente aceptado Peligro de desaparición
Inventario Gastronómico	Procedencia	Familiar(de antepasados) Social/vecinal De otras comunidades Nacional
	Temporalidad	Regular Temporal Especial
	Dificultad	Muy bajo Bajo Regular Medio Alto Muy alto
	Punto geo referencial	Coordenadas UTM

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Para la ejecución del presente trabajo se realizó una investigación de tipo descriptivo y exploratorio

- Descriptivo: debido a que se presentó los hechos como fueron observados durante la investigación de la ruta gastronómica

- Exploratorio: son aquellos que se investigan por primera vez o son estudios muy pocos investigados, como fue el caso de la gastronomía de Morona Santiago.

El diseño de la misma se basó en un proceso no experimental, ya que no se realizaron pruebas o formulaciones, al contrario se situó las preparaciones existentes de cada cabecera cantonal dentro del mapa provincial; aplicando el método de corte transversal: ya que recolecta datos de un solo momento y en un tiempo único. El propósito de este método es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

Las técnicas utilizadas fueron:

- La observación de campo: es el recurso principal de la observación descriptiva; se realizó en los lugares donde ocurren los hechos o fenómenos investigados. Esta técnica se utilizó durante el recorrido a cada uno de los cantones de la provincia para determinar y realizar el inventario de atractivos gastronómicos.
- El Fichaje: consiste en registrar los datos que se van obteniendo en los instrumentos llamados fichas, las cuales; debidamente elaboradas y ordenadas contienen la mayor parte de la información que se

recopila en una investigación; se utilizó esta técnica para la elaboración de fichas de inventario de atractivos gastronómicos y la ficha de registro gastronómico, para el llenado de esta última; se solicitó a los Técnicos de Turismo de los GADS para que según su criterio profesional en territorio definan tres preparaciones de cada cabecera cantonal.

D. GRUPO DE ESTUDIO.

El grupo de estudio estuvo constituido por los Técnicos de Turismo de cada uno los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los 12 cantones de la provincia y fueron quienes seleccionaron del inventario las tres preparaciones más representativas de cada cabecera cantonal, bajo su criterio profesional en territorio. Siendo un total de 36 preparaciones.

Cuadro 1: Cantones y Cabeceras Cantonales de Morona Santiago

NÚMERO	NOMBRE DEL CANTÓN	CABECERA CANTONAL
1	Gualaquiza	Gualaquiza
2	Huamboya	Huamboya
3	Limón Indanza	General Leónidas Plaza
4	Logroño	Logroño
5	Morona	Macas
6	Pablo Sexto	Pablo Sexto
7	Palora	Palora
8	San Juan Bosco	San Juan Bosco
9	Santiago	Méndez
10	Sucúa	Sucúa
11	Taisha	Taisha

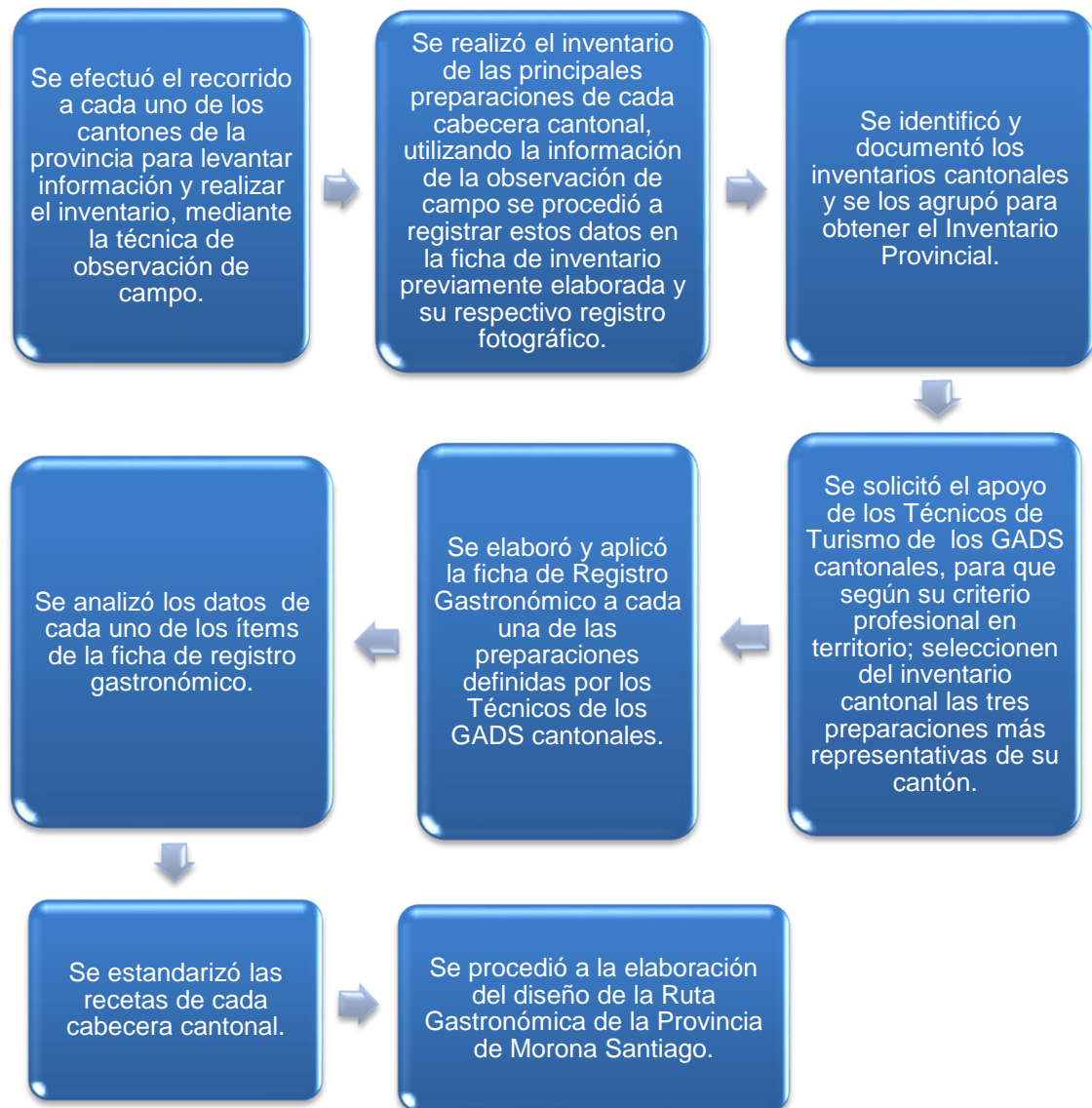
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Una vez recogidos los datos se procedió a transformarlos para poder analizarlos en base a las variables de la investigación y de esta manera se presentó los resultados, siguiendo el siguiente proceso:

- Se efectuó el recorrido a cada uno de los cantones de la provincia para levantar información y realizar el inventario, mediante la técnica de observación de campo.
- Se realizó el inventario de las principales preparaciones de cada cabecera cantonal, utilizando la información de la observación de campo se procedió a registrar estos datos en la ficha de inventario previamente elaborada y su respectivo registro fotográfico.
- Se identificó y documentó los inventarios cantonales y se los agrupó para obtener el Inventario Provincial.
- Se solicitó el apoyo de los Técnicos de Turismo de los GADS cantonales, para que según su criterio profesional en territorio; seleccionen del inventario cantonal las tres preparaciones más representativas de su cantón.
- Se elaboró y aplicó la ficha de Registro Gastronómico a cada una de las preparaciones definidas por los Técnicos de los GADS cantonales.
- Se analizó los datos de cada uno de los ítems de la ficha de registro gastronómico.

- Se estandarizó las recetas de cada cabecera cantonal.
- Se procedió a la elaboración del diseño de la Ruta Gastronómica de la Provincia de Morona Santiago.

Grafico 2: Descripción de Procedimientos



V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

A. Inventario de los principales atractivos turísticos gastronómicos de la Provincia de Morona Santiago.

Para poder realizar el inventario de atractivos turísticos gastronómicos se realizó el recorrido a cada uno de los cantones de la provincia y se procedió a realizar el inventario, teniendo un total de 54 preparaciones a nivel provincial; registrando fotografías y coordenadas geo referenciales.

Cuadro 2: Listado del Inventario Gastronómico por Cantones y Provincial

CANTÓN	NÚM.	PLATOS	AUTORES DE LA RECETA
GUALAQUIZA	1	Tilapia roja frita	Sra. Fanny Chup Sr. Jhonatan Herrera *Restaurante Cabañas El Sigcha
	2	Ancas de rana en salsa de maracuyá	Chef. Wilmer Inga *Restaurante Los Gatos
	3	Ceviche de rana	Chef. Wilmer Inga *Restaurante Los Gatos
	4	Muquindes a la plancha	Sra. Fanny Chup *Restaurante Cabañas El Sigcha
	5	Tilapia en salsa de zapote	Chef Wilmer Inga *Restaurante Los Gatos

SAN JUAN BOSCO	6	Cuy asado	Sra. Lía Estrella
	7	Tilapia al jugo	Sra. Lía Estrella
	8	Ceviche de tilapia	Sra. Lía Estrella
LIMÓN INDANZA	9	Taquito limonense	Sra. Elizabeth Vásquez *Restaurante Barambu
	10	Tamal de yuca con relleno de pollo.	Sra. Doris Guzmán
	11	Oritos en salsa de maní	Sra. María Lucrecia Yuayazaca
	12	Trucha frita	Sra. Elizabeth Vásquez *Restaurante Barambu
	13	Canelazo	Sra. María Lucrecia Lozano Yuayazaca
TIWINTZA	14	Ayampaco de bagre de río	Sra. Karla Kayap Shirap
	15	Caldo de bagre de río	Sra. Karla Kayap Shirap
	16	Muquindes y bagre de río ahumados	Sra. María Liduvina Antun
	17	Papachina en salsa de maní	Sra. Karla Kayap Shirap
SANTIAGO DE MÉNDEZ	18	Carne asada con yuca cocida	Sra. Nube Benavides
	19	Consomé de pollo	Sra. Jenny Cárdenas
	20	Ayampaco con hojas de col	Sra. Jenny Cárdenas
	21	Chicha de plátano	Sra. Luzmila Wampur
LOGROÑO	22	Ayampaco de vísceras de pescado con palmito (ayampaco de kuseas con palmito)	Sra. Filomena Naechap
	23	Hormigas culonas	Sra. Filomena Naechap
	24	Ayampaco de pollo	Sra. Janet Numink

	25	Caldo de pollo	Sra. Luisa Kayap
SUCÚA	26	Chicha de chonta	Sr. Gerardo Utitiaj
	27	Ayampaco de tilapia	Sra. María Gutiérrez
	28	Chonta cocinada	Sra. Guadalupe Delgado
	29	Morcilla con hojas de yuca	Sr. Benigno López
MORONA	30	Ayampaco de pollo	Sra. Blanca Chamorro *Restaurante El Rincón del Sabor
	31	Yuca frita con queso	Sra. Blanca Chamorro *Restaurante El Rincón del Sabor
	32	Tamal de palmito	Sra. Sara Jaramillo Carvajal *Restaurante La Choza de Mama Sara
	33	Tamal de yuca relleno con carne molida	Sra. Sara Jaramillo Carvajal *Restaurante La Choza de Mamá Sara
	34	Agua de Guayusa	Sra. Sara Jaramillo Carvajal *Restaurante La Choza de Mamá Sara
	35	Caldo de novios	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo *Restaurante Mama Michi
	36	Seco de pollo	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo *Restaurante Mama Michí
HUAMBOYA	37	Tilapia asada	Sra. Raquel Duran
	38	Caldo de gallina criolla	Sra. Raquel Duran
	39	Ensalada de papaya verde	Sra. Raquel Duran
	40	Carne sudada con yuca frita	Sra. Raquel Duran
PABLO SEXTO	41	Costillas de cerdo a la brasa	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho
	42	Ayampaco de pollo	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho

	43	Ceviche de hongos	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira *Restaurante La Guayusa
	44	Buñuelos de yuca con dulce de piña	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira *Restaurante La Guayusa
PALORA	45	Tilapia frita con papachina en salsa de maní	Sra. Norma del Rocío Sánchez Valle Sr. Miguel Ramiro Placencia Llanos
	46	Tilapia al vapor	Sra. Celia Raquel León Jara
	47	Helado de pitahaya	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar
	48	Coctel de pitahaya	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar
	49	Jugo de pitahaya y naranja	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar
TAISHA	50	Ayampaco de Muquinde	Sra. Mercedes Naweck
	51	Moretes y Pepas de ungurahua	Sra. Mercedes Naweck
	52	Piraña asada	Sra. Mercedes Naweck
	53	Ají shuar	Sra. Mercedes Naweck
	54	Chicha masticada de yuca	Sra. Mercedes Naweck

Elaborado: Ortiz, J.2014

Cuadro 3: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA ROJA FRITA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 769112 9624317
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Fanny Chup (Restaurante Cabañas El Sigcha) Sr. Jhonatan Herrera		

Cuadro 4: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MUQUINDES A LA PLANCHA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 769112 9624317

DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente aceptada por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito ancestral, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, es una preparación de temporada.		
FUENTE	Sra. Fanny Chup (Restaurante Cabañas El Sigcha)		

Cuadro 5: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	ANCAS DE RANA EN SALSA DE MARACUYÁ		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 768801 9623365
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación que está mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Chef Wilmer Inga(Restaurante Los Gatos)		

Cuadro 6: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA EN SALSA DE ZAPOTE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 768801 9623365
DIFICULTAD	Alto	VALOR TURÍSTICO	Bajo

DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación que está mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, es una preparación de temporada.
FUENTE	Chef Wilmer Inga(Restaurante Los Gatos)

Cuadro 7: Inventario Gastronómico Cantón Gualaquiza 05


INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CEVICHE DE RANA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 768801 9623365
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación que está minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Chef Wilmer Inga(Restaurante Los Gatos)		

Cuadro 8: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS	
	
NOMBRE DE LA RECETA	CUY ASADO
PROVINCIA	Morona Santiago

CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919
DIFICULTAD	Media	VALOR TURÍSTICO	Media
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Lía Estrella		

Cuadro 9: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA AL JUGO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919
DIFICULTAD	Media	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Lía Estrella		

Cuadro 10: Inventario Gastronómico Cantón San Juan Bosco 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS	
	
NOMBRE DE LA RECETA	CEVICHE DE TILAPIA

PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919
DIFICULTAD	Media	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Lía Estrella		

Cuadro 11: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAQUITO LIMONENSE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785723 9672036
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Elizabeth Vásquez (Restaurante Barambu)		

Cuadro 12: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS	
	

NOMBRE DE LA RECETA	TRUCHA FRITA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785723 9672036
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Elizabeth Vásquez (Restaurante Barambu)		

Cuadro 13: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAMAL DE YUCA CON RELLENO DE POLLO.		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785692 9671821
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se lo encuentra solo en temporada.		
FUENTE	Sra. Doris Guzmán		

Cuadro 14: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS


					
NOMBRE DE LA RECETA	ORITOS EN SALSA DE MANÍ				
PROVINCIA	Morona Santiago				
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785630 9671790		
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto		
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.				
FUENTE	Sra. María Lucrecia Lozano Yuayazaca				

Cuadro 15: Inventario Gastronómico Cantón Limón Indanza 05

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS					
					
NOMBRE DE LA RECETA	CANELAZO				
PROVINCIA	Morona Santiago				
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785630 9671790		
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio		
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada, la procedencia de la receta es de ámbito nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.				
FUENTE	Sra. María Lucrecia Lozano Yuayazaca				

Cuadro 16: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS					
---	--	--	--	--	--

			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE BAGRE DE RIO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832748 9662660
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Karla Kayap Shirap		

Cuadro 17: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE BAGRE DE RIO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832748 9662660
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Karla Kayap Shirap		

Cuadro 18: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	PAPACHINA EN SALSA DE MANÍ		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832748 9662660
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Karla Kayap Shirap		


Cuadro 19: Inventario Gastronómico Cantón Tiwintza 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MUQUINDES Y BAGRE DE RIO AHUMADO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832744 9662304
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por la comunidad shuar y colona, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. María Liduvina Antun		

Cuadro 20: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE ASADA CON YUCA COCIDA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 798116 9699148
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Nube Benavides		


Cuadro 21: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO CON HOJAS DE COL		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 797684 9699487
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Jenny Cárdenas		

Cuadro 22: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CONSOMÉ DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 797684 9699487
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Bajo
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Jenny Cárdenas		

Cuadro 23: Inventario Gastronómico Cantón Santiago de Méndez 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA DE PLÁTANO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 798138 9699145
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Luzmila Wampur		

Cuadro 24: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE VÍSCERAS DE PESCADO CON PALMITO (AYAMPACO DE KUSEAS CON PALMITO)		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811410 9709468
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y de antepasados sobre todo de la nacionalidad shuar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Filomena Naechap		


Cuadro 25: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	HORMIGAS CULONAS		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811410 9709468
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Bajo
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Filomena Naechap		


Cuadro 26: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811496 9709372
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Janet Numink		


Cuadro 27: Inventario Gastronómico Cantón Logroño 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811505 9709483
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales y la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Luisa Kayap		

Cuadro 28: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA DE CHONTA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucúa	COORDENADAS UTM	17 M 814477 9727927
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y ancestral, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, solo se la encuentra en los meses de Febrero a Junio		
FUENTE	Sra. Clementina Utitaj		

Cuadro 29: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE TILAPIA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucúa	COORDENADAS UTM	17 M 814388 9728272
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. María Gutiérrez		

Cuadro 30: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MORCILLA CON HOJAS DE YUCA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucúa	COORDENADAS UTM	17 M 814605 9728588
DIFICULTAD	Media	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Guadalupe Delgado		

Cuadro 31: Inventario Gastronómico Cantón Sucúa 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHONTA COCINADA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucúa	COORDENADAS UTM	17 M 814605 9728588
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, es una preparación de temporada.		
FUENTE	Sra. Guadalupe Delgado		

Cuadro 32: Inventario Gastronómico Cantón Morona 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820424 9744976
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Blanca Chamorro (Restaurante El Rincón del Sabor)		

Cuadro 33: Inventario Gastronómico Cantón Morona 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	YUCA FRITA CON QUESO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820424 9744976
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Blanca Chamorro (Restaurante El Rincón del Sabor)		

Cuadro 34: Inventario Gastronómico Cantón Morona 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAMAL DE YUCA RELLENO CON CARNE MOLIDA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820665 9744828
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Sara Jaramillo Carvajal (Restaurante La Choza de Mamá Sara)		

Cuadro 35: Inventario Gastronómico Cantón Morona 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AGUA DE GUAYUSA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820665 9744828
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Sara Jaramillo Carvajal (Restaurante La Choza de Mamá Sara)		


Cuadro 36: Inventario Gastronómico Cantón Morona 05

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAMAL DE PALMITO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820665 9744828
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Sara Jaramillo Carvajal (Restaurante La Choza de Mamá Sara)		

Cuadro 37: Inventario Gastronómico Cantón Morona 06

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	SECO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820566 9744700
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Bajo
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo (Restaurante Mama Michí)		


Cuadro 38: Inventario Gastronómico Cantón Morona 07

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE NOVIOS		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820566 9744700
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular. Esta preparación se la acostumbra en celebraciones de matrimonios.		
FUENTE	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo (Restaurante Mama Michí)		


Cuadro 39: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA ASADA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		

Cuadro 40: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE GALLINA CRIOLLA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Alto	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		


Cuadro 41: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE SUDADA CON YUCA FRITA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		

Cuadro 42: Inventario Gastronómico Cantón Huamboya 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	ENSALADA DE PAPAYA VERDE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Muy Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		


Cuadro 43: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	COSTILLAS DE CERDO A LA BRASA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830786 9786765
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente los fines de semana.		
FUENTE	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho		

Cuadro 44: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830786 9786765
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente los fines de semana.		
FUENTE	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho		

Cuadro 45: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CEVICHE DE HONGOS		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830526 9786843
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente en temporada de hongos.		
FUENTE	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira (Restaurante La Guayusa)		


Cuadro 46: Inventario Gastronómico Cantón Pablo Sexto 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	BUÑUELOS DE YUCA CON DULCE DE PIÑA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830526 9786843
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente en fechas especiales, preferentemente en Navidad.		
FUENTE	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira (Restaurante La Guayusa)		

Cuadro 47: Inventario Gastronómico Cantón Palora 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA FRITA CON PAPACHINA EN SALSA DE MANÍ		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 169812 9811794
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Norma del Rocío Sánchez Valle Sr. Miguel Ramiro Placencia Llanos		

Cuadro 48: Inventario Gastronómico Cantón Palora 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA AL VAPOR		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 169867 9811997
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Celia Raquel León Jara		

Cuadro 49: Inventario Gastronómico Cantón Palora 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	HELADO DE PITAHAYA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 171737 9808125
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, es un postre, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se encuentra solo en temporada de Pitahaya.		
FUENTE	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar		

Cuadro 50: Inventario Gastronómico Cantón Palora 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	COCTEL DE PITAHAYA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 171737 9808125
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados procesados y de la zona, se encuentra solo en temporada de Pitahaya.		
FUENTE	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar		

Cuadro 51: Inventario Gastronómico Cantón Palora 05

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	JUGO DE PITAHAYA Y NARANJA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 171737 9808125
DIFICULTAD	Muy Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados procesados y de la zona, se encuentra solo en temporada de Pitahaya.		
FUENTE	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar		

Cuadro 52: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 01

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE MUQUINDE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Naweck		

Cuadro 53: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MORETES Y PEPAS DE UNGURAHUA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Naweck		


Cuadro 54: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 02

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	PIRAÑA ASADA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Muy Bajo	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Nawech		

Cuadro 55: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 03

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA MASTICADA DE YUCA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Nawech		

Cuadro 56: Inventario Gastronómico Cantón Taisha 04

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AJI SHUAR		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Muy Bajo	VALOR TURÍSTICO	Bajo
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Nawech		

B. Determinación de las preparaciones gastronómicas más representativas de las cabeceras cantonales de la provincia.

Con el apoyo de los Técnicos de Turismo de los 12 GADS cantonales se procedió a seleccionar de cada inventario cantonal, las tres preparaciones más representativas de cada cabecera cantonal, basándose en un criterio técnico en territorio. Se aplicó las fichas de registro gastronómico, teniendo como resultado un total de 36 preparaciones a nivel provincial.

Cuadro 57: Listado de las Platos de la Ruta Gastronómica de Morona Santiago

CANTON	PLATOS	AUTORES DE LA RECETA
GUALAQUIZA	Tilapia roja frita (Ver anexo, Cuadro 58)	Sra. Fanny Chup Sr. Jhonatan Herrera

		*Restaurante Cabañas El Sigcha
	Ancas de rana en salsa de maracuyá (Ver anexo, Cuadro 59)	Chef. Wilmer Inga *Restaurante Los Gatos
	Ceviche de rana(Ver anexo, Cuadro 60)	Chef. Wilmer Inga *Restaurante Los Gatos
SAN JUAN BOSCO	Cuy asado (Ver anexo, Cuadro 61)	Sra. Lía Estrella
	Tilapia al jugo (Ver anexo, Cuadro 62)	Sra. Lía Estrella
	Ceviche de tilapia (Ver anexo, Cuadro 63)	Sra. Lía Estrella
LIMON INDANZA	Taquito limonense (Ver anexo, Cuadro 64)	Sra. Elizabeth Vásquez *Restaurante Barambu
	Tamal de yuca con relleno de pollo. (Ver anexo, Cuadro 65)	Sra. Doris Guzmán
	Oritos en salsa de maní (Ver anexo, Cuadro 66)	Sra. María Lucrecia Yuayazaca
TIWINTZA	Ayampaco de bagre de rio (Ver anexo, Cuadro 67)	Sra. Karla Kayap Shirap
	Caldo de bagre de rio (Ver anexo, Cuadro 68)	Sra. Karla Kayap Shirap
	Muquindes y bagre de rio ahumados (Ver anexo, Cuadro 69)	Sra. María Liduvina Antun
SANTIAGO DE MENDEZ	Carne asada con yuca cocida (Ver anexo, Cuadro 70)	Sra. Nube Benavides
	Ayampaco con hojas de col (Ver anexo, Cuadro 71)	Sra. Jenny Cárdenas
	Chicha de plátano (Ver anexo, Cuadro 72)	Sra. Luzmila Wampur
LOGROÑO	Ayampaco de vísceras de pescado con palmito (ayampaco de kuseas con palmito) (Ver anexo, Cuadro 73)	Sra. Filomena Naechap
	Ayampaco de pollo	Sra. Janet Numink

	(Ver anexo, Cuadro 74)	
	Caldo de pollo (Ver anexo, Cuadro 75)	Sra. Luisa Kayap
SUCUA	Chicha de chonta (Ver anexo, Cuadro 76)	Sr. Gerardo Utitiaj
	Ayampaco de tilapia (Ver anexo, Cuadro 77)	Sra. María Gutiérrez
	Morcilla con hojas de yuca (Ver anexo, Cuadro 78)	Sr. Benigno López
MORONA	Ayampaco de pollo (Ver anexo, Cuadro 79)	Sra. Blanca Chamorro *Restaurante El Rincón del Sabor
	Tamal de palmito (Ver anexo, Cuadro 80)	Sra. Sara Jaramillo Carvajal *Restaurante La Choza de Mama Sara
	Caldo de novios (Ver anexo, Cuadro 81)	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo *Restaurante Mama Michi
HUAMBOYA	Tilapia asada (Ver anexo, Cuadro 82)	Sra. Raquel Duran
	Caldo de gallina criolla (Ver anexo, Cuadro 83)	Sra. Raquel Duran
	Carne sudada con yuca frita (Ver anexo, Cuadro 84)	Sra. Raquel Duran
PABLO SEXTO	Costillas de cerdo a la brasa (Ver anexo, Cuadro 85)	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho
	Ayampaco de pollo (Ver anexo, Cuadro 86)	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho
	Buñuelos de yuca con dulce de piña (Ver anexo, Cuadro 87)	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira *Restaurante La Guayusa
PALORA	Tilapia frita con papachina en salsa de maní (Ver anexo, Cuadro 88)	Sra. Norma del Rocío Sánchez Valle Sr. Miguel Ramiro Placencia Llanos
	Tilapia al vapor (Ver anexo, Cuadro 89)	Sra. Celia Raquel León Jara
	Helado de pitahaya (Ver anexo, Cuadro 90)	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar
TAISHA	Ayampaco de Muquinde (Ver anexo, Cuadro 91)	Sra. Mercedes Nawech
	Moretes y Pepas de ungurahua (Ver anexo, Cuadro 92)	Sra. Mercedes Nawech

	Chicha masticada de yuca (Ver anexo, Cuadro 93)	Sra. Mercedes Nawech
--	--	----------------------

Elaborado por: Ortiz, J. 2015

C. Diseño de la Ruta de los destinos Gastronómicos de la provincia de Morona Santiago

Para el diseño se procedió a tomar los puntos de geo referenciación de cada una de las preparaciones, las cuales se las ubico en el mapa provincial y se trazó la ruta.

Se denominó como la Ruta del Ayampaco y la Guayusa; debido a que en la mayoría de los cantones se encuentran estas preparaciones como ícono de la gastronomía de Morona Santiago.

Grafico 3: Diseño Promocional de la Ruta Gastronómica



VI. CONCLUSIONES

- Se realizó el inventario de los principales atractivos gastronómicos de la provincia de Morona Santiago, dentro del cual constan 54 preparaciones de las 12 cabeceras cantonales.
- Se pudo observar las tendencias de cocina autóctona como la Shuar y la de los colonos, la misma que tiene gran influencia de provincias como Loja, Azuay, Cañar y Chimborazo.
- Se obtuvo los puntos geo referenciales con coordenadas UTM de cada una de las 54 preparaciones, para tener su ubicación exacta.
- Se determinaron tres preparaciones por cada cabecera cantonal, teniendo 36 preparaciones que constan dentro de la ruta gastronómica de Morona Santiago
- Se estandarizó las recetas que constan en la ruta, aplicando terminología técnica.
- Se realizó el diseño y la ubicación en el mapa provincial de cada una de las preparaciones, basándose en las coordenadas UTM.
- Durante los recorridos a todos los cantones se observó la existencia del ayampaco y de la guayusa, por lo que se consideró el nombre de “RUTA DEL AYAMPACO Y LA GUAYUSA”.

VII. RECOMENDACIONES

- La gastronomía de la amazonia, específicamente de la Provincia de Morona Santiago se caracteriza por tener un gran valor ancestral, por lo que cual se deben realizar estudios ordenados y sistemáticos de cada una de las preparaciones, con el fin de mantenerlas y que no se pierdan en el tiempo.
- Un trabajo entre entidades estatales y privadas es primordial para que la gastronomía de Morona Santiago llegue a ser un icono a nivel nacional e internacional y optimizarla como producto turístico.
- Generar procesos integrales de capacitación dirigidos a las personas involucradas en la elaboración de platos típicos, con la finalidad que cumplan con un estándar mínimo de calidad para la satisfacción de los turistas.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional . (2012). Guia de Turismo Accesible para Personas con Discapacidad. Quito: USAID.

Avilés, E. (2014). Enciclopedia del Ecuador: AM-UX Diseño y desarrollo. Obtenido de Enciclopedia del Ecuador Web site: <http://www.encyclopediadelecuador.com>

Cajamarca, J. (2004). San Juan Bosco Pasado y Presente. Cuenca: Grafica Mendez.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion. (2004). Cronicas de Gualaquiza. En F. Duran, Nuestra Historia en Recuerdos y Añoranzas (págs. 15-20). Cuenca: Graficas Mendez.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago. (2000). Breve Historia del Té Sangay. En M. Pazmiño, Palora Portento de Esfuerzo (págs. 12-13). Macas: Maria del Camino.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago. (2001). En J. Agenor, Huamboya Encanto y Misterio (pág. 39). Macas: Maria del Camino.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago. (2001). Consideraciones Geo Politicas. En R. Acosta, Méndez (págs. 20-24). Macas: Maria del Camino.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrion, Nucleo de Morona Santiago. (2001). Limon Indanza - Datos Historicos. En R. Pelaez, Limon, Olivo y Laurel (págs. 11-17). Macas: Maria del Camino.

Consejo Provincial de Morona Santiago; CCE Benjamin Carrión Nucleo de Morona Santiago. (2000). Morona Santiago. Macas: Impresiones Graficas Rivadeneira.

Coordinación General de Investigación y Estadística del Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). Ruta Yaku Ñamby. Turismo Interno y Receptor 2014, 20-21.

Coordinacion Zonal 6-Austro Ministerio de Turismo del Ecuador. (2011). Sucúa. Guia Turistica Morona Santiago, 28-29.

Costes, D. (2011). Rutas y Productos turísticos. Puebla: Instituto culinario de México.

Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Taisha. (2013). Estudio, Investigacion y Actualizacion de la historia del Canton Taisha. Macas: SignoGraf.

Gobierno Autonomo Descentralizado Provincial de Morona Santiago. (2013). Guia Turistica de Atractivos Naturales . Macas: K-yapa Produksnows.

López, H. (14 de Diciembre de 2012). Inventario Turistico. Obtenido de Inventario Turistico Lopez Web site: <http://www.inventarioturisticolopez.blogspot.com>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Morona Santiago. Memorias del primer Encuentro de Cocinas del Ecuador. Saber con Sabor, 36.

Ministerio de Turismo, Coordinación Zonal 6. (2012). Información General, Cultura Macabea. Guía Turística Cantón Morona, Morona Santiago, 4-5.

Montecinos, A. (30 de Enero de 2012). ¿Que son Rutas Gastronomicas?: boletin-turistico. Obtenido de boletin-turistico Web site: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/3795-¿que-son-rutas-gastronomicas>

Montecinos, A. (07 de Septiembre de 2014). Claves para el Turismo Gastronomico Sostenible: Excelencias Gourmet. Obtenido de <http://www.excelenciasgourmet.com>

Saannt, N. (2009). El Proceso del Cantón es Nuestro Compromiso. Logroño "Tierra de los Caballeros", 2.

SENPLADES. (2014). Morona Santiago. Proyectos Emblematicos en Morona Santiago, 8.

Valencia, J. (4 de Julio de 2004). Boletin Turistico: Tarregaplus. Obtenido de Tarregaplus: <http://boletin-turistico.com>

Viajando X Ecuador. (8 de Enero de 2012). Cantón Pablo Sexto: Viajando X. Obtenido de Viajando Web site: <http://www.viajandox.com/morona/pablo-sexto-canton.htm>

IX. ANEXOS

Cuadro 58: Receta Estándar Tilapia Roja Frita

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA ROJA FRITA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 764101 9621195
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURISTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Fanny Chup (Restaurante Cabañas El Sigcha) Sr. Jhonatan Herrera		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Tilapia roja	1	Unidad	Sin escamas, eviscerada y lavada.
Cebolla	20	Gr	Brunoise
Pimiento	20	Gr	Brunoise
Orégano	10	Gr	
Ajo en polvo	5	Gr	
Culantro	20	Gr	Repicado
Apio	10	Gr	Repicado
Sal	15	Gr	
Ajo	10	gr	Repicado
PREPARACIÓN		PORCIONES	1 pax
<p>Mezclar en la licuadora, ajo, cebolla, pimiento, orégano, ajo en polvo, culantro, apio, sal para obtener el aliño, dejando reposar a la tilapia por un lapso de 2 minutos. Precalentar el aceite y llevar a fritura profunda por 3 a 5 minutos. Servir con arroz y patacones.</p>			

Cuadro 59: Receta Estándar Ancas de Rana en Salsa de Maracuyá

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	ANCAS DE RANA EN SALSA DE MARACUYA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 768770 9623427
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación que está mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Chef Wilmer Inga (Restaurante Los Gatos)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Ancas de Rana Toro	4	Unidad	Sin piel y lavadas
Laurel	5	Gr	Molido
Albahaca	10	Gr	Seca
Nuez moscada	5	Gr	
Crema de leche	50	MI	
Maracuyá	75	MI	Pulpa
Azúcar	30	Gr	
Sal	10	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax
Mezclar el laurel molido, albahaca nuez moscada y sal conjuntamente con las ancas de rana en un sartén y agregar agua, crema de leche, maracuyá y azúcar y dejar reducir por 10 minutos. Se lo acompaña con puré de papachina.			


Cuadro 60: Receta Estándar Ceviche de Rana

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO,2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	CEVICHE DE RANA			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Gualaquiza	COORDENADAS UTM	17 M 768770 9623427	
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación que está minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Chef Wilmer Inga(Restaurante Los Gatos)			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Rana entera	1	Unidad	Sin piel, eviscerada.	
Sal en grano	10	Gr		
Tomillo	5	Gr		
Laurel	1	Unidad	Hoja	
Limón mandarina	25	Ml	Zumo	
Tomate	50	Gr	Brunoise	
Culantro	5	Gr	Repicado	
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax	
Cocinar la rana con sal en grano tomillo y hojas de laurel, una vez cocida desmenuzamos la rana, añadir el zumo de limón mandarina y se agrega tomate, culantro y cebolla. Servir con papachina frita.				

Cuadro 61: Receta Estándar Cuy Asado

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CUY ASADO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919
DIFICULTAD	Media	VALOR TURISTICO	Media
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Lía Estrella		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Cuy	1	Unidad	Pelado, eviscerado y lavado.
Sal en grano	50	Gr	
Ajo	40	Gr	
Comino	20	Gr	
Papas	200	Gr	Peladas y enteras
Maní	100	Gr	Pelado, tostado y triturado
PREPARACIÓN	PORCIONES		4 pax
El cuy se condimenta con sal, ajo, comino y se lo deja reposar por unos 10 minutos para que se concentren los condimentos; una vez que lo tengamos en este punto procedemos a insertar un palo para poderlo asar a la brasa, proceso que toma entre 35 a 45 minutos; llevar a cocción las papas, aderezarlas con maní y servir con el cuy.			

Cuadro 62: Receta Estándar Tilapia al Jugo

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA AL JUGO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919
DIFICULTAD	Media	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Lía Estrella		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Tilapia	1	Unidad	Sin escamas, eviscerada y lavada.
Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise
Pimiento	50	Gr	Juliana
Sal	25	Gr	
Tomate	50	gr	Cuartos
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax
La tilapia se pone a cocción en una olla con cebolla blanca, pimiento, sal y tomate; llevar a cocción por 15 minutos. Servir con patacones.			


Cuadro 63: Receta Estándar Ceviche de Tilapia

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	CEVICHE DE TILAPIA			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	San Juan Bosco	COORDENADAS UTM	17 M 774539 9654919	
DIFICULTAD	Media	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. Lía Estrella			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Tilapia	1	Unidad	Filetes	
Cebolla Paiteña	50	Gr	Juliana	
Tomate	75	Gr	Brunoise	
Limón mandarina	20	MI	Zumo	
Sal	10	Gr		
Salsa de tomate	25	MI		
Culantro	10	gr	Repicado	
PREPARACIÓN	PORCIONES		2 pax	
Sacar los filetes de la tilapia, realizar un fondo con los mismos y reservarlos. Mezclar el tomate con la cebolla, sal, salsa de tomate y zumo de limón. Mezclar el fondo y la tilapia con la preparación, añadir culantro y servir con patacones.				

Cuadro 64: Receta Estándar Taquito Limonense

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAQUITO LIMONENSE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 784732 9670932
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Elizabeth Vásquez (Restaurante Barambu)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Harina blanca	100	Gr	
Harina de maíz	100	Gr	
Harina de trigo	100	Gr	
Sal	50	Gr	
Azúcar	25	Gr	
Mantequilla	50	Gr	
Carne molida	150	Gr	
Arveja	50	Gr	
Choclo	50	Gr	
Zanahoria	50	Gr	Brunoise
Tomate	25	Gr	Brunoise
Aguacate	100	Gr	
Huevo	1	Unidad	
Crema de leche	50	MI	
Pimienta	10	gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		8 pax
<p>Mezclarlas harinas, blanca, trigo y de maíz, agregar el huevo, la mantequilla, sal y azúcar hasta formar una masa homogénea. Con esta preparación realizar las tortillas en un sartén. Para el relleno agregar carne molida, arveja, choclo, tomate, zanahoria y poner a cocinar. Procesar en una licuadora aguacate, crema de leche, pimienta y sal. Enrollar y servir.</p>			


Cuadro 65: Receta Estándar Tamal de Yuca con Relleno de Pollo

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAMAL DE YUCA CON RELLENO DE POLLO.		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785537 9671820
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se lo encuentra solo en temporada.		
FUENTE	Sra. Doris Guzmán		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Yuca	500	Gr	Sin cascara y sin corazón.
Mantequilla	75	Gr	
Manteca de chancho	50	Gr	
Sal	40	Gr	
Huevos	2	Unidad	
Pechuga de pollo	200	Gr	
Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise
Culantro	10	Gr	Repicado
Arveja	40	Gr	
Zanahorias	50	Gr	Rallada
Hoja de Bijao	10	Unidad	Lavada
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax
<p>Cocinar la mitad de la yuca y rayar la otra mitad, formar una masa con el fondo de pollo que se extrae de la pechuga que cocinamos, agregar la mantequilla, la manteca de chancho, los huevos y la sal; formar una masa, dejando reposar unos 3 minutos. Para el relleno se desmenuza la pechuga, se agrega la cebolla blanca, zanahoria para hacer un refrito. Finalmente realizar un envuelto en una hoja de bijao y dejar cocer al vapor por un tiempo de 30 minutos.</p>			

Cuadro 66: Receta Estándar Oritos en Salsa de Maní

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	ORITOS EN SALSA DE MANI			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Limón Indanza	COORDENADAS UTM	17 M 785760 9671917	
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. María Lucrecia Lozano Yuayazaca			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Oritos	10	Unidad	Lavados, con cascara y cocidos	
Maní	100	Gr	Pelado, tostado y triturado	
Mantequilla	50	Gr		
Cebolla perla	50	Gr	Brunoise	
Sal	20	Gr		
Ajo	10	Gr	Repicado	
Achiote	10	MI		
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax	
En un sartén agregar la mantequilla, cebolla perla, ajo y achiote hasta que se forme un refrito. Incorporar el maní al refrito hasta que forme una pasta evitando la formación de grumos, agregando agua caliente. Añadir los oritos previamente cocidos con cascara y servir caliente.				

Cuadro 67: Receta Estándar Ayampaco de Bagre de Río

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE BAGRE DE RIO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832748 9662660
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Karla Kayap Shirap		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Bagre de rio	1	Unidad	Lavado, eviscerado.
Hoja de bijao	2	Unidad	Limpia
Sal en grano	20	Gr	
Hojas de santa maría	15	Gr	
Palmito	50	Gr	Brunoise
PREPARACIÓN			PORCIONES 2 pax
Cortar el bagre de rio en pedazos pequeños y agregar el palmito. Mezclar con sal en grano y hojas de santa maría; una vez mezclado envolver en la hoja de bijao y llevar a cocción a la brasa por aproximadamente 15 minutos. Servir con yuca cocida.			

Cuadro 68: Receta Estándar Caldo de Bagre de Río

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
NOMBRE DE LA RECETA		CALDO DE BAGRE DE RIO	
		Morona Santiago	
PROVINCIA		Morona Santiago	
CANTÓN		Tiwintza	COORDENADAS UTM 17 M 832748 9662660
DIFICULTAD		Bajo	VALOR TURISTICO Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN		Es una preparación plenamente aceptada por turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.	
FUENTE		Sra. Karla Kayap Shirap	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD MICE EN PLACE
Bagre de rio		4	unidad Lavado, eviscerado.
Sal en grano		100	Gr
PREPARACIÓN		PORCIONES 8 pax	
Dividir el bagre por la mitad, luego poner a cocer con agua y sal por un lapso de 15 a 20 minutos, se puede acompañar con yuca cocida.			



Cuadro 69: Receta Estándar Muquindes y Bagre de Río Ahumados

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MUQUINDES Y BAGRE DE RIO AHUMADO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Tiwintza	COORDENADAS UTM	17 M 832744 9662304
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada por la comunidad shuar y colona, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. María Liduvina Antun		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Bagre sungaro	2	Unidad	Lavado y eviscerado.
Muquindes	10	Unidad	Lavado
Sal en grano	50	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		2 pax
Colocar los muquindes y el bagre, sobre la brasa a una altura de unos 15 cm a temperatura baja, se produce humo durante la cocción; la misma que dura de 5 a 6 horas hasta que toma una coloración café. Servir con plátano cocido o palmito. Este es un método de conservación de pescados dentro los pueblos shuar.			


Cuadro 70: Receta Estándar Carne Asada con Yuca Cocida

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE ASADA CON YUCA COCIDA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 798064 9699305
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Nube Benavides		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Carne de res	600	Gr	Filete
Ajo	70	Gr	Brunoise
Comino	35	Gr	
Sal	60	Gr	
Yuca	120	Gr	Cocida
PREPARACIÓN	PORCIONES		3 pax
Cortar la carne en filetes, condimentar con sal, comino y ajo; dejar reposar por 5 minutos. Llevar a cocción la yuca hasta que se torne suave. Colocar la carne sobre la parrilla por un lapso de 8 a 12 minutos y servir.			

Cuadro 71: Receta Estándar Ayampaco con hojas de Col

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO CON HOJAS DE COL		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 798082 9699142
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Jenny Cárdenas		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Pollo	1	Unidad	Cortado en cubos medianos
Col	500	Gr	Chifonade
Sal	100	Gr	
Ajo	50	Gr	Brunoise
Comino	20	Gr	
Hojas de bijao	24	Unidad	Lavadas.
PREPARACIÓN	PORCIONES		12 pax
Picar el pollo en cubos medianos, condimentarlo con sal y comino. Cortar las hojas de col, mezclar con el pollo; envolver en hojas de bijao, lleve a cocción a la brasa por 15 minutos y servir.			

Cuadro 72: Receta Estándar Chicha de Plátano

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO,2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA DE PLATANO			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Santiago de Méndez	COORDENADAS UTM	17 M 798138 9699145	
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. Luzmila Wampur			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
PLATANO	5	unidad	Semi maduro	
CAMOTE	100	gr	rallado	
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax	
Llevar a cocción el plátano hasta que tome una textura pastosa y agregar camote y agua. Cubrir para que no entre aire y dejar fermentar por un lapso de 12 horas para servir.				

Cuadro 73: Receta Estándar Ayampaco de Visceras de Pescado con Palmito

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE VISCERAS DE PESCADO CON PALMITO (AYAMPACO DE KUSEAS CON PALMITO)		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811410 9709468
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y de antepasados sobre todo de la nacionalidad shuar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Filomena Naechap		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Viseras de pescado	400	Gr	Lavadas.
Sal en grano	50	Gr	
Palmito	200	Gr	Brunoise
Yuca	200	Gr	Bastones
Hojas de bijao	8	Unidad	Lavadas
PREPARACIÓN	PORCIONES		4 pax
Lavar muy bien las vísceras del pescado, cortarlo en pedazos pequeños juntamente con el palmito, agregar la sal en grano, envolver y poner a la brasa por 10 a 15 minutos. Servir con yuca cocida.			


Cuadro 74: Receta Estándar Ayampaco de Pollo

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811496 9709372	
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. Janet Numink			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Pollo	1	unidad	Cortado en cubos medianos	
Palmito	200	Gr	Brunoise	
Sal en grano	50	Gr		
Hoja de bijao	16	unidad		
PREPARACIÓN	PORCIONES		8 pax	
Cortar el pollo en pedazos pequeños, desmenuzar el palmito y agregar sal en grano. Envolver en hojas de bijao y poner a cocción a la brasa por 15 minutos. Servir con yuca cocida.				

Cuadro 75: Receta Estándar Caldo de Pollo

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Logroño	COORDENADAS UTM	17 M 811505 9709483
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURISTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales y la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Luisa Kayap		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Pollo	500	Gr	Presas
Sal en grano	50	Gr	
Yuca	100	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		2 pax
Cocinar el pollo con agua y sal en grano por un lapso de 40 minutos, una vez cocido agregar la yuca y dejar que termine de cocer.			


Cuadro 76: Receta Estándar Chicha de Chonta

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA DE CHONTA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucua	COORDENADAS UTM	17 M 814477 9727927
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y ancestral, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, solo se la encuentra en los meses de Febrero a Junio		
FUENTE	Sra. Clementina Utitaj		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Chonta	5	Kg	Lavada
Caña de azúcar	1	kg	Pelada y entera
Agua	3	Ltrs	
PREPARACIÓN	PORCIONES		25 pax
Llevar a cocción la chonta, luego se separa la pulpa de la semilla; con la ayuda de la caña de azúcar, triturar la pulpa de la chonta, y de igual manera se va endulzando. Agregar agua, colocar en una vasija de barro grande y cubrir para que no entre oxígeno y se fermente; el proceso lleva unas 10 horas.			


Cuadro 77: Receta Estándar Ayampaco de Tilapia

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE TILAPIA			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Sucua	COORDENADAS UTM	17 M 814388 9728272	
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. María Gutiérrez			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Tilapia	4	Unidad	Lavada, eviscerada y enteras	
Sal	200	Gr		
Culantro	100	Gr	Repicado	
Cebolla blanca	500	Gr	Brunoise	
Comino	50	Gr		
Hojas de bijao	16	Unidad	Lavadas	
PREPARACIÓN	PORCIONES		8 pax	
Mezclar la tilapia con la cebolla blanca, sal y culantro. Realizar una masa homogénea, agregar comino y realizar un envuelto en la hoja de bijao. Luego poner a cocción a la brasa por un lapso de 10 minutos. Servir con plátano y papachina cocida.				

Cuadro 78: Receta Estándar Morcilla de Hojas de Yuca

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MORCILLA CON HOJAS DE YUCA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Sucua	COORDENADAS UTM	17 M 814605 9728588
DIFICULTAD	Media	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Guadalupe Delgado		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Tripa de cerdo	200	Gr	Lavada y desinfectada.
Arroz	250	Gr	Cocido
Hojas de yuca	500	Gr	Chifonade
Palmito	500	Gr	Brunoise
Sangre de cerdo	100	MI	
Ajo	50	Gr	Repicado
Sal	75	Gr	
Comino	25	Gr	
Culantro	50	Gr	Repicado
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax
<p>Mezclar el arroz, con las hojas de yuca, ajo, sal, comino, culantro y palmito; agregar la sangre del cerdo. Una vez realizada esta mezcla homogénea se embute en la tripa de cerdo. Proceder a cocer por 15 minutos en agua cuando esta se encuentre en ebullición. Poner las morcillas a cocción a la brasa por unos 5 minutos. Servir con yuca cocida y agua de guayusa.</p>			


Cuadro 79: Receta Estándar Ayampaco de Pollo

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820424 9744976	
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. Blanca Chamorro (Restaurante El Rincón del Sabor)			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Cebolla blanca	500	Gr	Brunoise	
Palmito	1	Kg	Brunoise	
Achiote	50	Ml		
Manteca de chancho	75	Gr		
Sal	100	Gr		
Pollo	1	Unidad	Lavado, eviscerado y en cubos medianos	
Orégano	10	gr		
Hojas de bijao	20	Hojas	Lavadas	
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax	
Lavar el pollo y cortar en pedazos pequeños, el palmito y la cebolla blanca cortar en Brunoise, agregar achiote, sal, manteca de chancho, orégano y mezclar hasta que tenga una textura homogénea. Envolver en hojas de bijao y enviar a cocción a la brasa por 20 a 25 minutos. Servir con yuca cocida y ensalada.				

Cuadro 80: Receta Estándar Tamal de Palmito

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TAMAL DE PALMITO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820665 9744828
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Sara Jaramillo Carvajal (Restaurante La Choza de Mamá Sara)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Palmito	500	Gr	Brunoise
Carne molida	250	Gr	
Cebolla blanca	300	Gr	Brunoise
Ajo	50	Gr	Repicado
Sal	60	Gr	
Comino	20	Gr	
Hojas de bijao	10	Unidad	Lavadas
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax
Llevar a cocción la carne molida y reservar el caldo de la misma. Mezclar con el palmito cortado en Brunoise, añadir la cebolla blanca, ajo, sal y comino. Envolver en la hoja de bijao y llevar a cocción a vapor por un lapso de 20 minutos. Servir con agua de Guayusa.			


Cuadro 81: Receta Estándar Caldo de Novios

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE NOVIOS			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820566 9744700	
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular. Esta preparación se la acostumbra en celebraciones de matrimonios.			
FUENTE	Sra. Mercedes Rivadeneira Jaramillo (Restaurante Mama Michí)			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Rolaquimba	100	Gr	Chifonade	
Zanahoria blanca	250	Gr	Dados pequeños	
Carne de res	500	Gr	Dados medianos	
Mote	100	Gr	Cocido	
Sal	70	Gr		
Ajo	50	Gr	Repicado	
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax	
Poner a cocer la carne, una vez lista, agregar el mote; 5 minutos después agregar la zanahoria blanca y la rolaquimba. Rectificar sal y ajo y dejar cocer unas 2 horas aproximadamente.				

Cuadro 82: Receta Estándar Tilapia Asada

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA ASADA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Tilapia	1	Unidad	Lavada, eviscerada.
Sal	25	Gr	
Comino	10	Gr	
Ajo	10	Gr	Repicado
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax
Condimentar la tilapia con sal, comino y ajo, dejar reposar por 3 minutos y colocar sobre la parrilla con cuidado evitando que pierda la forma. Cocer de 10 a 12 minutos y servir con patacones y ensalada.			

Cuadro 83: Receta Estándar Caldo de Gallina Criolla

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CALDO DE GALLINA CRIOLLA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Alto	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Gallina criolla	1	Unidad	Lavada, eviscerada
Yuca	250	Gr	Bastones
Culantro	100	Gr	Repicado
Cebolla blanca	150	Gr	Tallo y Brunoise
Manteca de chancho	50	Gr	
Sal	60	Gr	
Ajo	20	Gr	Repicado
PREPARACIÓN	PORCIONES		8 pax
Realizar presas de la gallina criolla, cocer a fuego lento con la yuca, manteca de chancho y cebolla blanca; condimentar con sal y ajo. Agregar cebolla blanca, culantro picado y servir con yuca cocida			

Cuadro 84: Receta Estándar Carne Sudada con Yuca Frita

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE SUDADA CON YUCA FRITA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Huamboya	COORDENADAS UTM	18 M 167283 9785025
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Raquel Duran		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Carne de res	500	Gr	Filete
Tomate	100	Gr	Brunoise
Cebolla Paiteña	100	Gr	Juliana
Ajo	50	Gr	Brunoise
Pimiento	50	Gr	Juliana
Comino	10	Gr	
Sal	20	Gr	
Yuca	250	Gr	Bastones
PREPARACIÓN	PORCIONES		5 pax
Cortar la carne de res en filetes y poner a cocción en agua junto con el tomate, la cebolla, el ajo, sal, comino y pimiento por un lapso de 25 minutos. En otro recipiente poner a cocer la yuca con sal, dejar enfriar, dar una fritura profunda y servir con la carne sudada.			

Cuadro 85: Receta Estándar Costillas de Cerdo a la Brasa

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	COSTILLAS DE CERDO A LA BRASA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830786 9786765
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar y nacional, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente los fines de semana.		
FUENTE	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Costilla de chancho	1	Kg	
Naranja	250	Gr	Zumo
Sal	100	Gr	
Comino	50	Gr	
Ajo	50	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		5 pax
Elaborar un adobo con ajo, comino, sal y zumo de naranja por un lapso de 12 horas. Una vez lista poner en la parrilla caliente y llevar a cocción por un lapso de 10 a 15 minutos. Servir con yuca cocida.			

Cuadro 86: Receta Estándar Ayampaco de Pollo

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE POLLO		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830786 9786765
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente los fines de semana.		
FUENTE	Sra. Laura Cecilia Ramón Morocho		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Palmito	250	Gr	Brunoise
Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise
Ajo	50	Gr	Repicado
Comino	10	Gr	
Culantro silvestre	50	Gr	Chifonade
Pollo	1	Unidad	Cubos medianos
Hojas de bijao	16	Hojas	Lavadas
PREPARACIÓN	PORCIONES		8 pax
Cortar el pollo en pedazos pequeños, agregar ajo, sal y dejar en reposo por unos 5 minutos. Agregar el palmito, la cebolla blanca y el culantro; realizar el envuelto en la hoja de bijao y llevarlo a cocción a la parrilla hasta que la hoja comience a tomar un color café oscuro y a derramar líquidos. Servir con yuca cocida.			


Cuadro 87: Receta Estándar Buñuelos de Yuca con Dulce de Piña

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	BUÑUELOS DE YUCA CON DULCE DE PIÑA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Pablo Sexto	COORDENADAS UTM	17 M 830526 9786843
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se puede encontrar este plato únicamente en fechas especiales, preferentemente en Navidad.		
FUENTE	Sra. Cecilia María Jara Rivadeneira (Restaurante La Guayusa)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Yuca	1	Kg	Sin cascara
Huevos	5	Unidad	
Sal	50	Gr	
Manteca	250	Gr	
Piña	100	Gr	Cubos pequeños
Azúcar	75	Gr	
Canela	25	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		pax
Cocinar la yuca y moler hasta que tenga una textura blanda. Agregar huevos, sal y hacer bolitas para freír en manteca. Para el dulce, cortar la piña en pedazos muy pequeños y llevar a cocción con agua, azúcar y canela hasta que tome textura.			

Cuadro 88: Receta Estándar Tilapia Frita con Papachina en Salsa de Maní

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA FRITA CON PAPACHINA EN SALSA DE MANI		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 169812 9811794
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURISTICO	Medio
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Norma del Rocío Sánchez Valle Sr. Miguel Ramiro Placencia Llanos		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Tilapia	1	Unidad	Lavada y eviscerada
Papachina	100	Gr	Sin corteza
Sal	25	Gr	
Ajo	10	Gr	
Maní	50	Gr	Pelado, tostado y triturado
Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise
Culantro	20	Gr	Repicado
Pimienta	5	gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax
<p>Sazonar la tilapia con sal, pimienta, ajo y dejar reposar por dos minutos para llevar a fritura por un lapso de 5 minutos.</p> <p>Para la salsa, triturar el maní y agregar agua caliente, sal, pimienta y culantro.</p> <p>Cocinar la papachina y servir junto con la tilapia frita.</p>			

Cuadro 89: Receta Estándar Tilapia al Vapor

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	TILAPIA AL VAPOR			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 169867 9811997	
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURISTICO	Medio	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre la comunidad, los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.			
FUENTE	Sra. Celia Raquel León Jara			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Tilapia	1	Unidad	Lavada y eviscerada	
Sal	10	Gr		
Ajo	5	Gr		
Tomate	20	Gr	Rondeles	
Pimiento	20	Gr	Julianas	
Cebolla Paiteña	20	Gr	Aros	
Cebolla perla	20	Gr	Aros	
Papachina	50	Gr	Entera y sin corteza	
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax	
Adobar la tilapia con sal, ajo y dejar reposar por 5 minutos. Agregar el tomate, pimiento, cebolla paiteña, cebolla perla y papachina y enviar a cocción al vapor por 12 minutos. Servir con yuca cocida y patacones.				

Cuadro 90: Receta Estándar Helado de Pitahaya

RECETA ESTÁNDAR				
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014				
				
NOMBRE DE LA RECETA	HELADO DE PITAHAYA			
PROVINCIA	Morona Santiago			
CANTÓN	Palora	COORDENADAS UTM	18 M 171737 9808125	
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURISTICO	Alto	
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación minoritariamente reconocida por la comunidad, es un postre, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, se encuentra solo en temporada de Pitahaya.			
FUENTE	Sra. Yosmile Eloina Arellano Escobar			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	
Pitahaya	8	Unidad	Sin pepa	
Azúcar	70	Gr		
Crema de leche	150	Ml		
Clara de huevo	3	unidad	Punto de nieve	
PREPARACIÓN	PORCIONES		10 pax	
Batirlas claras a punto de nieve con el azúcar, agregar la pitahaya, la crema de leche y dejar en congelación para que tome la textura de helado. Servir con una rodaja de pitahaya.				


Cuadro 91: Ayampaco de Muquinde

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AYAMPACO DE MUQUINDE		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Naweck		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Hojas de bijao	1	Unidad	Lavada
Hojas de shiguango	1	Unidad	Lavada
Muquinde	100	Gr	Vivos
Palmito	100	Gr	Brunoise
Sal en grano	20	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		pax
Cortar los muquindes y el palmito en pedazos pequeños, mezclar con sal en grano. Envolver en la hoja de bijao y de shiguango; llevar a cocción a la brasa aproximadamente por 15 minutos. Servir con papachina cocida.			

Cuadro 92: Receta Estándar Moretes y Pepas de Ungurahua

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	MORETES Y PEPAS DE UNGURAHUA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Muy bajo	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente reconocida por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Naweche		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Moretes	100	Gr	lavado
Pepas de ungurahua	100	Gr	Limpias
Agua	150	MI	
Sal en grano	20	gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		1 pax
Lavar los moretes y las pepas de ungurahua, agregar agua, sal y llevar a cocción por un lapso de 15 minutos. Dejar enfriar y consumir.			

Cuadro 93: Receta Estándar Chicha masticada de Yuca

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CHICHA MASTICADA DE YUCA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Taisha	COORDENADAS UTM	18 M 221246 9736499
DIFICULTAD	Regular	VALOR TURISTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación plenamente aceptada entre los turistas nacionales e internacionales, la procedencia de la receta es de ámbito familiar, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Mercedes Naweck		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE
Yuca	1	Kg	Sin corteza y corazón.
Camote	200	Gr	
PREPARACIÓN	PORCIONES		5 pax
Cocer la yuca, triturar con el masato hasta que quede más blanda; masticar y endulzar con camote. Dejar fermentar por el lapso de 12 horas y servir.			

Cuadro 94: Receta Estándar Agua de Guayusa

RECETA ESTÁNDAR			
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	AGUA DE GUAYUSA		
PROVINCIA	Morona Santiago		
CANTÓN	Morona	COORDENADAS UTM	17 M 820665 9744828
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación mayoritariamente por la comunidad, la procedencia de la receta es de ámbito familiar sobre todo de antepasados, los ingredientes utilizados son naturales y de la zona, su temporalidad es regular.		
FUENTE	Sra. Sara Jaramillo Carvajal (Restaurante La Choza de Mamá Sara)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Hojas de Guayusa	100	Gr	Sin corteza y corazón.
Azúcar	75	Gr	
Agua	1	Ltrs	
PREPARACIÓN	PORCIONES		5 pax
Poner las hojas de Guayusa con el azúcar y caramelizar. Agregar el agua y llevar a ebullición por un lapso de 5 minutos. Servir caliente.			

Cuadro 95: Ficha de Inventario de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO											
ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014											
FICHA DE INVENTARIO DE GASTRONOMÍA											
Datos generales											
Encuestador						Cód. Ficha				Fecha	
Provincia						Cantón				Parroquia	
1. Descripción del plato											
1.1. Denominación					Coordenadas UTM						
1.1.1 Categoría		1.1.2 Reconocimiento			1.1.3 Procedencia de la receta		1.1.4 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.5 Temporalidad		
Alimento		Plenamente aceptado				Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comunidades		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
										Especial	
1.1.6 Nivel de dificultad elaboración				1.1.7 Valor Turístico							
Muy bajo		Medio		Alto							
Bajo		Alto		Medio							
Regular		Muy Alto		Bajo							
3. Fuente de Información											

Cuadro 96: Ficha de Registro de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO										
ESCUELA DE GASTRONOMÍA										
DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2014										
FICHA DE REGISTRO DE GASTRONOMÍA										
Datos generales										
Encuestador				Cód. Ficha		Fecha				
Provincia				Cantón		Parroquia				
1. Descripción del plato										
1.1. Denominación						Coordenadas UTM				
1.1.1 Categoría		1.1.2 Reconocimiento			1.1.3 Procedencia de la receta		1.1.4 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.5 Temporalidad	
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comunidades		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
								Especial		
1.1.6 Nivel de dificultad elaboración				1.1.7 Valor Turístico		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		2.3 Preparación:				
3. Fuente de Información					4. FOTO					

Grafico 4: Mujeres de la Nacionalidad Shuar Cantón Taisha



Grafico 5: Nacionalidad Shuar Cantón Taisha



Grafico 6: Chicha de Yuca Bebida Ancestral Shuar



Grafico 7: Primera Planta de Pitahaya Cantón Palora



Grafico 8: Mujeres Shuar



Grafico 9: Shaman y Guerrero Achuar



Grafico 10: Director Provincial del Ministerio de Cultura de Morona Santiago, degustando productos Shuar



Grafico 11: Elaboración de la Chicha de Chonta Cantón Sucúa



Grafico 12: Pueblo Macabeo



Grafico 13: Randimpa Macabea



Grafico 14: Mujeres Mayores Macabeas, en la preparación de Comida



Grafico 15: Muquinde



Grafico 16: Productos de la Provincia de Morona Santiago



Grafico 17: Yuca, Tubérculo amazónico



Grafico 18: Valle del Río Upano



Grafico 19: Familia Shuar

