



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL  
CANTÓN LAGO AGRIO, Y ELABORACIÓN DE UNA GUÍA  
GASTRONÓMICA 2014”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**DIEGO FERNANDO JARAMILLO GUANOTUÑA**

**Riobamba-Ecuador**

**2016**

# CERTIFICADO

Certifico que el trabajo de titulación “**ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LAGO AGRIO, Y ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA 2014**”, ha sido revisado y corregido quedando aprobado su publicación.

-----

Ing. Franklin Proaño

**Director de Trabajo de Titulación**

## CERTIFICADO

El trabajo de titulación “**ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LAGO AGRIO, Y ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA 2014**” ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Franklin Proaño  
**DIRECTOR DE TRABAJO DE  
TITULACIÓN**

-----

Firma

Ing. Edwin Antamba  
**MIEMBRO DE TRABAJO DE  
TITULACIÓN.**

-----

Firma

## **CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD**

Yo, Diego Fernando Jaramillo Guanotuña, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que proviene de otras fuentes están debidamente citados y referidos.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Por su gentil atención, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente

Diego Fernando Jaramillo Guanotuña  
C.I. 210036749-5

## **AGRADECIMIENTOS**

Primeramente ofrezco mi gratitud a Dios Todo Poderoso, quien me dio la fuerza y fe, para creer lo que me parecía imposible terminar.

A mi familia por el apoyo incondicional durante el trayecto de mi formación académica.

A mi hermosa hija Dayanara, quien fue mi inspiración y empuje para culminar con todas mis metas.

También expreso mis agradecimientos al Ing. Franklin Proaño y a la Lic. Jessica Robalino, quienes fueron las personas que guiaron y me ayudaron a iniciar y culminar con esta meta, sin mencionar mis más sinceros agradecimientos al Chef. Edwin Antamba, ya que gracias a sus conocimientos puedo decir que conozco el arte de la gastronomía.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo principalmente se lo dedico a Dios en honra y gloria de su nombre.

Así mismo al apoyo incondicional de mi bella madre, quien fue la persona clave para que pueda culminar con toda mi carrera universitaria, gracias a su esfuerzo y dedicación, de la misma forma a mi padre quien con sus consejos pudo formar mi carácter y no renunciar a mis sueños.

A mis hermanos por el aguante de no poder compartir momentos juntos y a toda mi familia por su apoyo.

A todos mis amigos y profesores que me brindaron su amistad en todo y por permitirme compartir momentos únicos en todos estos años.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>II.</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	2
	A.Objetivo General .....	2
	B.Objetivos Específicos .....	2
<b>III.</b>	<b>MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL</b> .....	3
	<b>3.1 Generalidades del Cantón Lago Agrio</b> .....	3
	3.1.1 Historia .....	3
	3.1.2 Situación Geográfica.....	4
	3.1.3 División Política .....	6
	3.1.4 Asentamiento Humano .....	6
	<b>3.2 Arte Culinario</b> .....	7
	3.2.1. Gastronomía.....	8
	<b>3.3 Cultura</b> .....	8
	3.3.3 Cultura Gastronómica.....	9
	3.3.4 Patrimonio Cultural.....	10
	3.3.4.1 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	10
	3.3.4.2 Patrimonio Cultural Alimentario.....	11
	3.3.4.3 Patrimonio Natural Alimentario.....	12
	<b>3.4 Turismo</b> .....	12
	3.4.1 Turismo Cultural .....	12
	3.4.2 Atractivo Turístico .....	13
	3.4.3 Turismo Gastronómico.....	14
	<b>3.5 Generalidades Cultural – Gastronómicas del Cantón Lago Agrio</b> .....	14
	3.5.1 Arte Culinario del Cantón Lago Agrio.....	15
	3.5.2 Gastronomía Ancestral Preincaica relacionada con el Cantón Lago Agrio.....	15
	3.5.1.1 Referencias Gastronómicas del Cantón Lago Agrio.....	16
	<b>3.6 La Gastronomía en cuanto a Fiestas, tradiciones y costumbres</b> .....	19
	<b>3.7 Productos Autóctonos</b> .....	25
	<b>3.8 Técnicas ancestrales de Preparación de alimentos.</b> .....	27
	<b>3.9 Centros Turísticos y Establecimientos de Alimentos y Bebidas.</b> .....	28
	<b>3.10 Guía Gastronomía.</b> .....	30
<b>IV.</b>	<b>Preguntas Científicas.</b> .....	36
<b>V.</b>	<b>Metodología</b> .....	37
<b>B.</b>	<b>VARIABLES</b> .....	38
	1. Identificación.....	38
	1. DEFINICIONES.....	38
	<b>OPERACIONALIZACIÓN.</b> .....	40
<b>C.</b>	<b>TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.</b> .....	43
	1. Tipo de Estudio.....	43
	2. Técnicas.....	44
<b>D.</b>	<b>POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.</b> .....	45
<b>E.</b>	<b>DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS.</b> .....	47
<b>VI.</b>	<b>DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.</b> .....	49
<b>A.</b>	<b>Presentación de la Propuesta</b> .....	68
	Procedimiento de la Propuesta .....	70

<b>VII. CONCLUSIONES</b> .....	66
VIII. RECOMENDACIONES. ....	67
<b>IX. BIBLIOGRAFÍA</b> .....	73

<b>X. ANEXOS</b> .....	<b>75</b>
------------------------	-----------

ANEXOS 1. Encuesta.....	<b>75</b>
-------------------------	-----------

ANEXOS 2. GUÍA GASTRONOMICA 2014.....	<b>78</b>
---------------------------------------	-----------

## INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Límites Cantonales del Cantón Lago Agrio – Sucumbíos	5
Tabla N° 2. División Político Administrativa. Lago Agrio. Sucumbíos.	6
Tabla N° 3. Población por Parroquias Cantón Lago Agrio - Sucumbíos	7
Tabla N° 4. Platos Tradicionales del Cantón Lago Agrio	16
Tabla N° 5. Platos Típicos del Cantón Lago Agrio	17
Tabla N° 6. Bebidas Típicas del Cantón Lago Agrio	18
Tabla N° 7. Fiestas, Tradiciones y Costumbres.	19
Tabla N° 8. Productos autóctonos del Cantón Lago Agrio.	26
Tabla N° 9. Técnicas ancestrales de cocción.	27
Tabla N. 10. Centros Turísticos y Establecimientos de alimentos y bebidas	28
Tabla N°11 Localización	37
Tabla N° 12_Operacionalización de Variables	40

## INDICE DE GRÁFICOS

Grafico 03. Preparaciones que sean propias del sector .....	50
Grafico 04. Preparaciones más consumidas .....	53
Grafico 04.1. Frecuencia de consumo.....	54
Cuadro 05. Conocimiento de establecimientos .....	56
Grafico 06. Conocimiento de establecimientos.....	57
Grafico 06.1. Frecuencia de consumo.....	58
Grafico 07. Conocimiento de otra Guía Gastronómica .....	60
Grafico 08. Circulación de la Guía Gastronómica.....	62
Grafico 09. Fomentar la cultura Gastronómica .....	64

## RESUMEN

Este proyecto de investigación se ha realizado con la finalidad de dar a conocer la Gastronomía existente en el Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos y así promover sus culturas, tradiciones y costumbres acompañadas siempre de experiencias únicas en el arte culinario de la región.

Para poder obtener la información necesaria para la elaboración de este proyecto se ha aplicado los siguientes instrumentos: una encuesta dirigida a la población femenina adulto mayor y una entrevista realizada a los Establecimientos de A y B seleccionados, de esta forma se llegó a la obtención de datos relevantes para la elaboración de una guía Gastronómica del Cantón antes mencionado.

Como resultado de las encuestas, se logró obtener la aprobación para la elaboración y promoción de la Guía Gastronómica, y así dar a conocer su cultura y tradición culinaria existente a los habitantes locales, nacionales y extranjeros.

Mediante la entrevista se obtuvo información que permito documentar a los establecimientos registrados en el catastro, para poder identificar los servicios de alimentos y bebidas ofertados por cada uno, en lo que corresponden a la ubicación, productos que ofertan y rango de precios.

Este trabajo aportará con información para el turista nacional y extranjero, para su conocimiento de los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y bebidas.

## **ABSTRACT**

This research we carried out in order to make known Gastronomy in Lago Agrio , Sucumbíos province to promote their culture, believes, and customs accompanied by unique experiences In culinary arts by the region.

Many instruments were applied in order to obtain require information to develop this project: a survey addresses to elder female population and an interview applied to the selected institutions ranked as A and B. Consequently, relevant data was obtained to develop a gastronomic guide of that place.

As a result of the surveys, it was obtained the approval on the design and make known the Gastronomic Guide whit this, its culture and culinary tradition can be known by local, national and foreign people.

Thought the interview, data was obtained which allows documenting to the establishment registered by the in institution, in order to identify food and beverage services offered, also to the location, product and price which are offered.

This work will provide information for national and international tourist to promote the different types of food and beverage establishment.

## **INTRODUCCIÒN**

A nivel mundial la gastronomía se ha convertido en una de las fuentes más importantes del turismo, la cual no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en el planeta. Cada país en el mundo tiene su propia gastronomía la cual se identifica por su excelencia en la preparación de diversos platos con la más alta exigencia tratándose de sabor y distinción por la presentación, la cual va de la mano con el Turismo Gastronómico que muestra una nueva opción para adentrarse en nuevos sabores acompañados siempre de buenas experiencias que nos ofrecen los atractivos turísticos de nuestro país.

La presente Guía demuestra que en el Cantón Lago Agrio Provincia de Sucumbíos existen muchos atractivos turísticos los cuales pueden ofrecer experiencias únicas junto con nuevas sensaciones en el arte culinario de la región.

De esta manera se dará a conocer los productos típicos de cada zona del Cantón en donde el turista tenga la oportunidad de conocer la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos de la región.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. Objetivo General**

- Estudiar la Cultura Gastronómica del Cantón Lago Agrio y la elaboración de la guía gastronómica.

### **B. Objetivos Específicos**

- Conocer la Cultura Gastronómica del Cantón Lago Agrio en cuanto a sus tradiciones, costumbres, fiestas y ferias gastronómicas.
- Identificar los Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Centros Turísticos que promuevan la gastronomía local.
- Aplicar la encuesta para conocer el grado de aceptabilidad de la guía.
- Documentar la investigación sobre la cultura gastronómica del cantón Lago Agrio en una Guía Gastronómica.

### III. MARCO TEORICO – CONCEPTUAL

#### 3.1 Generalidades del Cantón Lago Agrio

La información que a continuación se expone, es una recopilación de datos y aportes escritos de grandes historiadores, habitantes e investigadores de nuestra zona.

##### 3.1.1 Historia

(Añasco, Luciano, & Rojas, 1995 - 2000) , En 1950-1960.- Llegaron los misioneros del Instituto Lingüístico de Verano, algunos comerciantes y buscadores de oro, varios de ellos residentes en Puerto Libre.

Los alimentos eran traídos desde Colombia, hasta el Varadero del Río Conejo, donde hoy se levantan las instalaciones del Batallón de Selva 56 Tungurahua (Santa Cecilia), uno de los comerciantes más conocidos fue don Florentino Calderón.

Por los años 1960-1965, atraídos por el trabajo para la exploración del petróleo, llegan varios colonos, el primero en llegar fue don Florentino Calderón, Idelfonso Muñoz (colombiano), Miguel A. Rosero, César Peñaherrera entre otros, muchos se establecieron en este sector por tener contratos con la compañía TEXACO-GSI, según se dice, la mayor parte de trabajadores de esta compañía fueron nativos, se recuerda a los hermanos, Alfredo y Ricardo Cerda, capataces indígenas.

(**Pascual Grefa**), comenta que 50 nativos fueron contratados por la compañía GSI, administrada por Idelfonso Muñoz, con un sueldo mensual de 50 mil sucres, se trasladaron desde Limoncocha hasta lo que hoy es Santa Cecilia, ellos construyeron

el campamento y la pista de aterrizaje del helipuerto en Santa Cecilia, la compañía traía los alimentos, maquinaria, enseres y personal en helicóptero.

Don Pascual, cuenta que un grupo de Cofanes radicados al otro lado del río Aguarico y un grupo de indígenas quichuas, se trasladan abriendo trocha, hasta lo que hoy es la ciudad de Nueva Loja.

Por 1965-1970, llegaron nuevos colonos provenientes de la provincia de Loja, muchos emigraron por la fuerte sequía e impulsados por la noticias de que en el oriente había una riqueza incalculable de petróleo, y que la explotación de este recurso daría trabajo a miles de compatriotas., así muchos lojanos y no lojanos como don Jorge Añasco, Erasmo Rojas, Juan Carrión, Julio Marín, Edmundo Jaramillo, Carlos Añasco, Leónidas Morocho, Francisco Segovia, entre otros, se conoce que ellos permanecieron poco tiempo en Santa Cecilia, luego se trasladan a Nueva Loja, pues ya se empezó a explotar el tan anhelado petróleo.

En ese mismo año llegó un grupo de azuayos motivados por la oferta del Gobierno: Efrén, Emigdio y Salomón Zavala, Artemio y Carlos San Martín y Marco Carrión.

### **3.1.2 Situación Geográfica.**

El cantón Lago Agrio posee una superficie de 3 143.21 km<sup>2</sup>. Se encuentra ubicado en la zona Central de la provincia de Sucumbíos, al noreste de la República del Ecuador (Grafico. 1).

**Grafico 1. Ubicación Geográfica del Cantón Lago Agrio – Sucumbíos**



**Fuente:** (PDOTCLA, 2011)  
**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Limites Cantonales.**

**Tabla N° 1. Limites Cantonales del Cantón Lago Agrio – Sucumbíos**

<b>Limites</b>	<b>Jurisdicción</b>
Norte	República de Colombia
Sur	Cantones: Joya de los Sachas, Shushufindi y Cuyabeno
Este	Cantones: Putumayo y Cuyabeno
Oeste	Cantones Cáscales

**Fuente:** (PDOTCLA, 2011)  
**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

### 3.1.3 División Política

El cantón Lago Agrio se encuentra conformado por siete parroquias: una urbana (cabecera cantonal) y seis rurales.

**Tabla N° 2. División Política Administrativa. Lago Agrio. Sucumbíos.**

<b>Parroquia</b>	<b>Tipo</b>	<b>Superficie</b>
Nueva Loja	Urbana ( Cabecera Cantonal )	32999.67
Santa Cecilia	Rural	23971.47
Pacayacu	Rural	87 337.33
General Farfán	Rural	52 092.73
El Eno	Rural	43 707.78
Dureno	Rural	24 810.23
Jambeli	Rural	44 556.85
10 de Agosto	Rural	4845.42

**Fuente:** (PDOTCLA, 2011)

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

### 3.1.4 Asentamiento Humano

(INEC, 2010), “La población del Cantón Lago Agrio es de 91744 habitantes existentes en las parroquias del Cantón Lago Agrio, siendo Nueva Loja la Parroquia Urbana con más habitantes del resto de parroquias.”

**Tabla N° 3. Población por Parroquias Cantón Lago Agrio - Sucumbíos**

<b>Parroquia</b>	<b>Habitantes</b>	<b>Porcentajes</b>
Nueva Loja	55.602	60,61 %
Santa Cecilia	8.249	8,99
Pacayacu	2.756	3,00
General Farfán	3.315	3,61
El Eno	6.292	6,86
Dureno	6.769	7,38
Jambelì	6.636	7,23
10 de Agosto	2.125	2,32*
<b>TOTAL</b>	<b>91.744</b>	<b>100,00 %</b>

**Fuente:** (PDOTCLA, 2011)

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

### **3.2 Arte Culinario**

(Luzuriaga, 2009) “El arte culinario, es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimiento respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Actualmente con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como el comercio a conducido a un mayor conocimiento y aprecio de la cocina foreana y a una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo la gran mayoría de recetas y sus variaciones tienen orígenes en las cocinas tradicionales a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones.

La cocina tradicional es una arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero con esta sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a millones de kilómetros.”

### 3.2.1. Gastronomía

(Montecinos, 2013), Gastronomía: “Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.”

(Ministerio de Educacion, 2012), “El conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a su alimentación”.

### 3.3 Cultura.

(Noboa, 2006),” El concepto de Cultura por lo general es confundido con el de Civilización. En este sentido solo aquellas sociedades que han alcanzado un alto grado de desarrollo tecnológico, político y estético - filosófico son portadores de la “cultura”, en tanto que aquellas que no expresan dichos rasgos son simplemente excluidas de toda culturalidad.”

(Portugal, 2007), “**cultura** es todo lo que existe en el mundo, y que ha sido producido por la mente y la mano humana. Por ejemplo, las fiestas, los alimentos, los sistemas políticos, la manera de pensar, la ropa y las modas, los medios de convivencia, el daño al medio ambiente, la manera de jugar al fútbol, la guerra y las armas, los actos humanitarios. Todos éstos son productos culturales porque han surgido de la creación humana y de su manera de entender, sentir y vivir el mundo, lo mismo que el Internet,

que en los últimos años ha revolucionado la conducta humana cambiando la manera de pensar y coadyuvando al desarrollo global intercultural a velocidad impensable. Por eso también se dice que la **cultura** es la forma, para bien o para mal, como el ser humano ha modificado la naturaleza.

En síntesis, **cultura** es todo aquello, material o inmaterial (creencias, valores, comportamientos y objetos concretos), que identifica a un determinado grupo de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad. Dicho de otro modo, **cultura** es la manera como los seres humanos desarrollamos nuestra vida y construimos el mundo o la parte donde habitamos; por tanto, **cultura** es el desarrollo, intelectual o artístico. Es la civilización misma.

Al darse la yuxtaposición entre los idiomas y las culturas, los individuos progresan hasta adquirir una interculturalidad globalizada, así también los pueblos mejoran sus niveles organizacionales de aldeas a ciudades, de éstas a metrópolis y posteriormente a megápolis, que es la cuna de la interculturalidad y la etnicidad”

### **3.3.3 Cultura Gastronómica.**

(Ibarra & Alvares, 2000), “El ofrecer la gastronomía como un componente cultural reviste entonces, el involucrar personal especializado y formado ex profeso en el área de conocimiento, de tal manera que el desplazamiento turístico de las personas no solamente tiene que ver con un mediador o prestación de servicios que ofrece los platillos, sino que debe privar un ambiente en el que la información del platillo mezclado con los olores, sabores, la ambientación, la infraestructura, coadyuven al deseo de cultivarse haciendo de esto una experiencia significativa para el turista o visitante.

El turista entonces, al sentirse estrechamente atendido por las personas que ofertan los servicios culinarios haciéndolo participe de experiencias gratas y diferentes, permite que esta relación se haga de un simple hecho un componente estratégico particular, en este caso de la cultura gastronómica”.

### **3.3.4 Patrimonio Cultural.**

Según (**Dr. Edwin R, Harvey & UNESCO**). “Conjunto de bienes, muebles e inmuebles, materiales e inmateriales, de propiedad de particulares o de instituciones u organismos públicos o semipúblicos, de la Iglesia y de la nación, que tengan un valor excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte, de la ciencia y de la cultura y por lo tanto sean dignos de ser conservados y conocidos por las naciones y sus pueblos, a través de las generaciones, como rasgos permanentes de su identidad”

(PIZANO, 2004), Patrimonio Cultural “se entiende como el conjunto de manifestaciones culturales, materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y trasmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.”

#### **3.3.4.1 Patrimonio Cultural Inmaterial.**

Según la **UNESCO (2002)**,” Patrimonio inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales, se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el

futuro a través del presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general”.

Para **García. P (2012)**. “El Patrimonio Inmaterial es el resultado de una larga evolución que nos ha llevado a comprender que el Patrimonio no es únicamente aquello que tocamos o vemos, sino sus significados y valores, las tradiciones y usos unidos a la material e incluso aquellos que no lo están”.

#### **3.3.4.2 Patrimonio Cultural Alimentario.**

Para el **Ministerio de Sanidad y Consumo (2003)**. “El patrimonio cultural alimentario se obtiene, desde el nacimiento, en un lugar dado y en relación con una sociedad concreta pero los comportamientos alimentarios se mueven en un marco de referencia beneficiándose del patrimonio biológico y cultural y, por supuesto, sometidos a presiones externas.”

**Según Álvarez, M (2008)**. “Entendemos por cultura alimentaria el conjunto de representaciones, conocimientos, normas explícitas y convenciones implícitas, ideologías, saberes, técnicas, tecnologías, etc., que comparten los miembros de una determinada cultura. Como es obvio, la cultura alimentaria no existe aislada, sino que está profundamente imbricada, estrechamente interconectada con otras dimensiones de esta cultura.

Suelen ser determinados productos y determinados platos los que pasan a encarnar esta cultura alimentaria en su conjunto, a ser su máximo exponente. A su vez, en

tanto que exponentes de una cultura alimentaria, se pueden ser patrimonializadas ciertas técnicas de producción o elaboración de productos y platos, y a menudo se convierten en patrimonio las formas festivas y rituales de consumo alimentario. “

Según **Álvarez, M (2008)**. El patrimonio alimentario “es inmaterial, se produce, se consume y se vuelve a producir, y en esta reproducción constante se modifica y se adapta a las circunstancias, también cambiantes. “

#### **3.3.4.3 Patrimonio Natural Alimentario.**

Para el **Ministerio de Sanidad y Consumo (2003)**. “El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio.

### **3.4 Turismo**

Según la Organización Mundial De Turismo (**OMT, 1999**), define al turismo como: “El conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos”.

De acuerdo a la (**Ley de Turismo, Capítulo I, Art.2**). “Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos”.

#### **3.4.1 Turismo Cultural**

(Cebrian, 2001), “El turismo Cultural se constituye así en el eje vertebrador de las nuevas ofertas turísticas, con repercusiones sobre las formas de vida rural y sus

habitantes. El turista cultural conforma un segmento del mercado muy apetecible ya que dispone de una capacidad adquisitiva media superior a la del conjunto del mercado.”

(Chile, 2015), “Entendemos por turismo cultural, aquel tipo de turismo que tiene por objeto la comprensión de la historia del hombre a través del tiempo, por medio del conocimiento de su patrimonio material e inmaterial; en este sentido el turismo cultural, busca fortalecer las identidades del país, de una determinada ciudad, comunidad o sector.”

(Castro, Quisimalin, & Moreno, 2014), “El turismo cultural en el Ecuador, es una particularidad de turismo, que hace empeño en aquellos aspectos culturales del país, que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, o una región en Ecuador. En los últimos años ha cobrado cierta relevancia en aquellas zonas que se han visto limitados por otros tipos de turismo: sol y playa, deportivo por mencionar los principales.

Este tipo de turismo precisa de recursos históricos – artísticos para su desarrollo. Es más exigente y menos estacional”

### **3.4.2 Atractivo Turístico**

(Arevalo, 2010), “Son aquellos elementos que provocan, incentivan o motivan el desplazamiento turístico”

(Quesada, 2000 - 2010), “Es todo lugar, objeto, o acontecimiento de interés turístico.”

(Maldonado, 2010), “son los conjuntos de lugares, bienes, costumbres, y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto,

atraen en el interés de un visitante. Un atractivo es un bien intangible o tangible que provoca una motivación de visitación por parte de la demanda. “

### **3.4.3 Turismo Gastronómico**

Según **Mitchell & Hall (2003)**, mencionan que “la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar”

Según **Vázquez de la Torre y Agudo (2010)**, mencionaron que el turismo gastronómico es aquel que “Se puede dividir como las visitas a productores primarios y secundarios, de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje”

Según **Williams, P & Dossa, K. (2003)**. “Es por eso que el turismo gastronómico es considerado como un medio para recuperar la alimentación tradicional, así como sus prácticas ancestrales gastronómicas, es decir el patrimonio cultural inmaterial.”

### **3.5 Generalidades Cultural – Gastronómicas del Cantón Lago Agrio**

En el Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos existen gran diversidad de culturas que acompañado de su gastronomía Tradicional y Típica, logran dar realce y prestigio a su pueblo, comunidad y turistas.

Lago Agrio y así mismo su Provincia Sucumbíos, representan un paraíso cuyas culturas, etnias, fiestas y tradiciones, que acompañadas de su exuberante

gastronomía, muestran una nueva alternativa para adentrarse a nuevas experiencias y sabores únicos que ofrece nuestra comunidad amazónica.

### **3.5.1 Arte Culinario del Cantón Lago Agrio.**

La Gastronomía del Cantón Lago Agrio y con toda la de Sucumbíos, se basa en una utilización de carnes blancas como es el caso de la Gallina criolla; Tilapia, Cachama, Carachama, Piraña, Boca chico que son peces de agua dulce típicos de la zona, utilizados en preparaciones como el Maito y el Ayampaco y ceviches amazónicos.

Mientras que otras carnes como es la del cerdo, res se utilizan en la preparación de la famosa fritada amazónica, que a su vez se acompañan de una buena porción de yuca, verde, palmito, camote, sembradas y cosechadas en el mismo oriente ecuatoriano.

Existen diversos platos típicos que suelen ser extraños al paladar de aquellos turistas que por primera vez se atreven a probarlos como los famosos Pinchos amazónicos hechos a base de Mayones o también conocidos Chontacuros.

Sus bebidas contienen ingredientes únicos que a su vez los convierten en mágicos, tales como la chicha de yuca, chicha de chonta, guayusa, piragua.

### **3.5.2 Gastronomía Ancestral Preincaica relacionada con el Cantón Lago Agrio.**

(Encarnacion, 2012), "Su población pertenece a la tribu de los Cofánes y está situada al borde del Rio Aguarico. Cabe aclarar que las tribus del Oriente ecuatoriano, resistieron a la conquista por parte de los Incas, por lo que sus costumbres y sus medios de alimentación no se vieron alterados significativamente en ese entonces, e incluso muchas de sus comidas ancestrales se consumen hasta la actualidad.

Desde esta época se cultiva maíz, palma africana, banano, café, piña, chontaduro y se consume la hormiga ukuy. Otros platos que se preparaban desde los tiempos ancestrales son los asados de guanta, guatusa y danta, ceviche de caracol.

También su alimentación se basa en la pesca de Carachama, tilapia, cachama, boca chico, como la especie más consumida.

De ningún modo fueron pueblos aislados y salvajes; mantenían continuas relaciones comerciales con los pueblos del callejón interandino desde antes del advenimiento de los Shyris y los Incas; las vías de comunicación eran los pasos naturales por donde descendían los ríos de la cordillera oriental. Se conoce incluso que en el sector existía un Tianguis preincaico a donde se daba cita semanalmente comerciantes de la costa y la sierra para intercambiar su mercadería con los productos amazónicos. (Bauer, 2000). “

### 3.5.1.1 Referencias Gastronómicas del Cantón Lago Agrio.

**Tabla N° 4. Platos Tradicionales del Cantón Lago Agrio**  
**Platos Tradicionales**

- Seco de Gallina Criolla
- Caldo de Gallina Criolla
- Tilapia – cachama ( frita )
- Tilapia - cachama (sudada)

- Tilapia - cachama ( al vapor )
- Guatita
- Encocado de pescado
- Sancocho de pollo
- Sancocho de bagre
- Pescado asado

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Tabla N° 5. Platos Típicos del Cantón Lago Agrio**

<b>Platos Típicos</b>
- Maito de Tilapia con palmito
- Maito de Boca Chico
- Maito de Carachama
- Ayampaco de Pollo
- Ensalada de palmito
- Ceviche de Palmito y pollo
- Pincho de Mayones
- Fritada amazónica ( pollo, cerdo , palmito, yuca )
- Pinchos amazónicos ( Mayones, yuca, palmito, ensalada )
- Caldo de cachama
- Piraña Frita
- Tortillas de yuca
- Chonta cocinada
- Tamales

- tortilla de maíz

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Tabla N° 6. Bebidas Típicas del Cantón Lago Agrio**  
**Bebidas Típicas**

. Chicha de Chonta
. Chicha de Yuca
. Chicha de jora
. Chica de maduro
. Guayusa
. Piragua
. Sinchicara

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

### 3.6 La Gastronomía en cuanto a Fiestas, tradiciones y costumbres

Tabla N°7. Fiestas, Tradiciones y Costumbres.

<b>Gastronomía relacionada a las fiestas , tradiciones y costumbres</b>			
<b>Nombre de la Fiesta</b>	<b>Preparación relacionada a la fiesta.</b>	<b>Tradición.</b>	<b>Significado.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fiestas de Cantonización</b></li> <li>- <b>Ferias gastronómicas</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maito de pescado</li> </ul>	<p>Este plato típico tradicional ancestral significa para las comunidades la absorción de las habilidades del animal, pues se tiene la creencia de que comiendo este animal se absorbe las habilidades del mismo, es decir</p>	<p>Los aborígenes jóvenes son los encargados de cazar el venado, el cual se caza especialmente para la ocasión. La cacería empieza a la media noche, y regresan al amanecer, el hombre más sabio de la tribu agradece a los dioses de la selva por el alimento mientras lo despresa.</p>

<p>- <b>Fiestas de las parroquias</b></p>		<p>las personas se hacen más hábiles, veloces y audaces.</p>	<p>Luego lo preparan al carbón y lo sirven para toda la comunidad.</p>
<p>- <b>Fiesta del Cantón</b></p>	<p>- Pincho de Mayones</p>	<p>Plato típico tradicional ancestral que sirve como medicina natural, para la bronquitis y gripe</p>	<p>El shamán coloca los Mayones vivos en las brasas, luego recoge la grasa que brota de los Mayones y frota en la espalda de los enfermos de las vías respiratorias. Procede a bendecirlos y se espera su pronta recuperación.</p>
<p>- La fiesta Kako Wiiña o fiesta del rejuvenecimiento</p>	<p>- Ayampaco</p>	<p>Plato típico de los kichuas que usaban carnes de (pescado, carnes, palmito) que comían como un plato que daba fuerza y vitalidad de las carnes del animal.</p>	<p>En la fiesta del rejuvenecimiento participan todos los niños y niñas que pronto contraerán matrimonio, puesto que los aborígenes de este sector a la edad máximo de 12 años ya forman nuevos hogares. Las niñas son quienes realizan</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferias gastronómicas</li> </ul>			<p>todo el trabajo, empezando por soasar las hojas de bijao para hacerlas más suaves y fáciles de manejar. Luego colocan el condumio y colocan sobre las brasas. Para finalizar brindan a su futuro esposo el ayampaco elaborado para que este apruebe si su futura esposa ya sabe cocinar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiesta de la Comunidad</li> <li>- Fiestas del Cantón</li> <li>- Ferias gastronómicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Chicha de yuca.</b></li> </ul>	<p>Bebida típica tradicional que se toma para obtener fuerza y vitalidad en el trabajo diario, también la utilizan como bebida alcohólica ( utilizan panela y la dejan de 3 a 6 días)</p>	<p>La yuca es masticada por las mujeres más ancianas de la comunidad, quienes tararean canciones alegres. Esta bebida se sirve siempre a los visitantes forasteros como símbolo de amistad.</p>

<p>- Bendiciones del Shaman</p>	<p>- Fritada de Boa</p>	<p>Plato típico que comían especialmente los hijos de shamanes y curanderos que creían que podían obtener la habilidad del animal</p>	<p>La cacería de la boa es extremadamente peligrosa dada la fuerza del animal, por eso todos los hombres reciben la bendición del shamán antes de salir a la selva. Luego de la cacería se la pela cuidadosamente para extraer la manteca que utiliza la partera en las mujeres que tienen problemas al momento del parto. Con la carne limpia se prepara la fritada, no sin antes recibir la aprobación del shamán quien resaltaré si el espíritu de la boa era bueno o malo.</p>

<p>- Agradecimiento por las cosecha</p>	<p>- Fritada de Caimán</p>	<p>Plato típico tradicional ancestral, la comían para obtener la fuerza del animal, comiendo esta carne creían que se iban hacer unos buenos pescadores y también para poder pelear con las boas</p>	<p>Lleva un considerable tiempo de cacería. Por lo que solo se caza para estas temporadas especiales. Antes de comer la fritada del caimán se realizan cantos y bailes de agradecimiento a la selva por todas las cosechas, buenas pescas y buenas cacerías realizadas durante todo el año.</p>
<p>- Fiestas de la parroquia</p> <p>- Fiestas de la Virgen</p>	<p>- <b>Seco de gallina</b></p>	<p>Simboliza las costumbres de la población, pues es una preparación especial para visitantes y de la vida cotidiana de las familias de la región. Es un plato que no puede faltar en ningún restaurante o puesto de comida</p>	<p>Se tiene criaderos especiales para proveerse todo el año. Es un animal doméstico muy característico de esta región y del país en general. Su preparación es simple con ingredientes básicos y es un plato muy succulento y completo. Los huevos de las gallinas también son muy aprovechados por la</p>

			comunidad, además los huevos forman parte de la instrumentaría utilizada por el shamán para curar el espanto.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiestas del Cantón</li> <li>- Ferias gastronómicas</li> <li>- Fiesta de la Comunidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Chicha de chonta</b></li> </ul>	<p>Bebida típica tradicional ancestral, que un principio la tomaban los shuaras y kichua, bebida para sensibilizar al estómago, para obtener fuerza y resistencia en el trabajo, también se la toma como bebida alcohólica</p>	<p>Bebida que la preparan desde la antigüedad. Su ritual de bendiciones se realiza en agradecimiento a la Pacha mama. Además se lo toma como bebida multivitamínico.</p>

**Fuente:** (Encarnación.J, 2012)

**Elaborado por:** Jaramillo, D (2015)

### **3.7 Productos Autóctonos**

La unidad doméstica, es a base de la producción de la economía de la subsistencia mediante la cacería, la pesca, agricultura y recolección de frutos silvestres, también se realiza pequeñas actividades comerciales y artesanales.

La yuca y el plátano son los productos que más se cultivan. En menores cantidades tenemos: el maíz, zapote, camote, uva de monte , chontaduro, caña, cacao, guaba, café, aguacate, morete, naranja, mango, borujo, arazá, frejol, cebolla blanca, achiote, naranjilla, naranja.

Dentro de su alimentación típica tenemos los siguientes productos:

**Tabla N° 8. Productos autóctonos del Cantón Lago Agrio.**

<b>Verduras , Hortalizas Legumbres y Frutos Secos</b>	<b>Frutas</b>	<b>Carnes</b>	<b>Pescados</b>	<b>Aves</b>	<b>Otros</b>
Papas, yuca, frejol, maíz duro, maíz tierno, maní, haba, camote, sábila, jengibre, choclo, verde, arveja, zanahoria blanca, cebolla paitaña, zanahoria amarilla, cebada.	Cacao, naranja, aguacate, mora, mandarina, banano, orito, maracuyá, naranjilla, tomate de árbol ,fruti pan.	Res, Cerdo, Borrego	Tilapia, cachama. Piraña, boca chico.	Gallina criolla, Pollo, pavo, pato.	Mayones, Caimán Boa.

**Fuente:** (Encarnación.J, 2012)

**Elaborado por:** Jaramillo, D. (2001)

### 3.8 Técnicas ancestrales de Preparación de alimentos.

Tabla N° 9. Técnicas ancestrales de cocción.

<b>Técnicas Ancestrales de preparación de alimentos.</b>		
<b>Tipo de Preparación</b>	<b>Nombre del Plato</b>	<b>Técnica de cocción.</b>
Ancestral	Maito de pescado	<b>Leña, Vapor:</b> Con la ayuda de la hoja de bijao se obtiene un sabor único en el pescado sea este: tilapia, cachama, boca chico, piraña.  Utensilio: parrilla
Ancestral	Ayampaco	<b>Leña , Vapor:</b> tiene las mismas características que el Maito  Utensilio: Parrilla
Ancestral	Chicha de yuca	<b>Hervido, macerado:</b> Le brinda al producto la consistencia ideal para el proceso de machacado.  Utensilio: Batea, cernidor de fibra de chambira
Ancestral	Chicha de chonta	<b>Hervido, macerado:</b> Le brinda al producto la consistencia ideal para el proceso de machacado.  Utensilio: Batea, cernidor de fibra de chambira

Tradicional	Tortilla de yuca	<b>Hervido, tostado:</b> Las tortillas se las termina en leña o al carbón sin medio graso.  Utensilios: Paila de barro , cacerola
Ancestral	Fritada amazónica	<b>Cocción líquida:</b> Se cuecen los alimentos en leña o carbón a fuego moderado.  Utensilios: ollas de acero
Ancestral	Pincho de Mayones	<b>Asado a leña:</b> esta técnica se aplica al gusano en esta.do vivo para obtener un producto más fresco.  Utensilios: Palillos , Parrilla

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Jaramillo, D (2015)

### 3.9 Centros Turísticos y Establecimientos de Alimentos y Bebidas.

Tabla N. 10. Centros Turísticos y Establecimientos de alimentos y bebidas

GASTRONOMÍA										
DETALLES GENERALES (Nombres)		Tiempo en el mercado	Tipo				Comidas			
			RESTAURA	HOTEL	ESTADERO	CENTRO	TIPICO	TRADICION	INTERNACIO	VEGETARIA
1	La Casa de Maito	10 a.	X				x			
2	Sacha Micuna Wasi	5 a.	X				x			
3	EL GuatazOoo.	2 a.	X				x	X		
4	The Bird House	1 a	X				x	X		

5	<b>Kucha Caimán</b>	2 m.	X				x	X			X
6	<b>Servicio Hotelero</b> <b>D'Mario</b>	25 a.		X			x		x		
7	<b>Tizón de Lago</b>	15 a.	X				x	x		x	
8	<b>D'Danny</b>	8 a.	X				x	X	x	x	X
9	<b>Los Almendros</b>	4 a.	X				x	X	x		X
10	<b>La CasaNostra</b>	3 a.	X					X	x	x	X
11	<b>Mrs. Waffle</b>	1 a.	X					x	x		X
12	<b>El buen sabor del Flaco</b>	1 a.	X				x	x			
13	<b>La hueca del Negro</b>	4 m.	X				x	x	x		X
14	<b>La Sazón de la Abuela</b>	4 m	X				x	x		x	X
15	<b>Parrillada Nancy</b>	20 a.	X						x		
16	<b>Son Parrilladas</b>	6 a.	X				x	x	x		
17	<b>Comidas en familia de</b> <b>Gino's</b>	4 a.	X				x	x	x		X
18	<b>Cevichera 3 Hermanos</b>	17 a.	X					x			
19	<b>Cevichera La Bomba</b>	12 a.	X					X	x		x
20	<b>Cevichera La Cañita</b>	5 a.	X						x		
21	<b>Pesca Deportiva La</b> <b>Sirenita</b>	15 a.				x		X	x		
22	<b>Estadero San Jhon</b>	2 a.			x		x	X	x		X
23	<b>Centro Recreativo</b> <b>Planeta Azul</b>	1 a.				x	x	X	x	x	X

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Jaramillo, D (2015)

### **Significado de los Colores.**

-  **Restaurantes Típicos**
-  **Restaurantes Tradicionales - Típicos**
-  **Parrilladas**
-  **Cevicheras**
-  **Centros Turísticos – Recreativos**

### **3.11 Guía Gastronomía.**

(Zarauz, 2006), “La realización de una guía gastronómica encierra una serie de elementos a tener en cuenta, cuya valoración, en búsqueda de la equidad que debe presidir los consejos que se desarrollan en la misma, no siempre resulta exenta de influencias.

Veamos en primer lugar, cuales son los colectivos que intervienen y existen alrededor del mundo de las guías gastronómicas, al que nos ceñiremos

El principio básico de la realización de una guía es que ésta ha de servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino que se desee. Por tanto, hemos de deducir que el colectivo más importante estará formado por los que consultan la publicación, que tratan de formar su criterio para el disfrute del destino gastronómico más acertado. Todo ello en función de una serie de variables (precios, tipos de cocina, localización, etc.).

El segundo colectivo a tener en cuenta lo componen los profesionales, quienes desde una óptica empresarial, ofertan los servicios. Por principio, estos

profesionales deben ser conscientes de que no son ellos quienes determinan su inclusión en las guías, y por ende, la opinión que merecen. Son los gestores y hacedores de las guías, quienes fijan los criterios a transmitir a los consumidores. Este principio de actuación no suele ser fácilmente entendible por los cocineros y responsables de establecimientos, que consideran que las Guías deben su existencia al desarrollo de su actividad, que de no existir, no habría dado lugar a que la publicación pudiera ver la luz. Siendo cierto de forma generalizada, no lo es cuando se particulariza en un restaurador o establecimiento en particular.

El tercer colectivo, incluye los propios editores de la guía. La filosofía a aplicar, los intereses unas veces económicos y otras simplemente socio-políticos, las dificultades económico-financieras que debilitan posturas libres de presiones, son factores que van a influir de manera decisiva en el resultado de una guía fiable en la búsqueda del mejor servicio al consumidor.

Por último, es importante analizar la existencia de los llamados inspectores de las guías, quienes son los ejecutores directos de las clasificaciones y opiniones que luego trascienden a la publicación de turno, bien sea íntegramente o con las modificaciones que consideren oportunas los editores.

Veamos cuáles son los factores que pudieran influir en una pretendida publicación equitativa de los méritos o deméritos de los establecimientos sujetos a calificación.

Retomando el primer colectivo, esto es el consumidor en busca del deleite de una buena jornada gastronómica, resulta realmente dificultoso el pretender casar con las distintas opiniones, gustos y conocimientos gastronómicos. Tampoco se

trata de contentar a todos, sino de exponer las características de un determinado establecimiento para que luego sea el cliente el que elija. La claridad en la expresión, lo atinado del comentario, y en general la información suministrada, serán las claves para que la Guía guste y tenga éxito. La posible influencia del cliente en el enfoque de la guía, se concentrará en las características del entorno en que se desarrolla la actividad de la restauración. Esto resulta un hecho en las guías locales, en las que se tiende a encumbrar ciertos tipos de restauración en detrimento de otros, punto a lo que los editores prestan su atención pues hay que pensar en vender la edición.

Los cocineros o restauradores tienen la tendencia innata a condicionar las valoraciones de las guías. Por un lado, hay que tener en cuenta que realmente son los que de alguna forma se están jugando su fama y de ahí su "cocido". Por otra parte, hay que admitir que su nivel de profesionalidad está normalmente por encima de quienes valoran su quehacer. Este aspecto se pone de manifiesto claramente en el desarrollo de las técnicas culinarias, y no tanto en cuanto a la realización y culminación de las distintas condimentaciones. En este último caso intervienen factores como el gusto, el conocimiento de las interconexiones de los sabores, y en definitiva, lo que de arte tiene la gastronomía. La dedicación al restaurante y a su cocina, es un aspecto muy importante que viene marcado por la búsqueda de la necesaria rentabilidad de la actividad.

Me explico: cómo es posible calificar el mérito culinario (no empresarial) de, por ejemplo, un Alain Ducasse con trece restaurantes propios a lo largo y ancho del planeta, ofreciendo una filosofía tan dispar como la que teóricamente podemos encontrar en el Auberge Iparla (Bidarray) y la que presumiblemente existe en el

A.D. Nueva York, el Spoon en Japón, Paris o Londres, o en el Bar&Boeuf de Mónaco, etc. Ciertamente, una buena parte del mérito estará en los cocineros que regentan cada establecimiento, y no en el bueno de A. Ducasse, ya que el control por una persona es prácticamente imposible. Las medallas sin embargo no se reparten... Convendrán conmigo que a la hora de valorar a estos "monstruos" de la restauración el tema no es fácil, y la presión sobre la valoración de las guías es evidente.

En otros niveles, ya es positivamente valorable el arranque de un simple establecimiento, con el esfuerzo y riesgo que conlleva. Y ello supone que no es admisible que una calificación realizada con más o menos ligereza, más o menos estudiada, eche por tierra el sacrificio y dedicación prestados. Al igual que hay que exigir que los cocineros no se duerman en los laureles de la fama, hay que darles un margen de confianza cuando han llegado a determinados niveles.

Al llegar a analizar el colectivo de los editores, sus valoraciones se ven afectadas por razones bien sea sociales, bien económicas. Entre las primeras, es notable el objetivo de alcanzar un reconocimiento social, que lo difícil será mantener, y para lo que tendrán que emplear sus mejores artes. La gastronomía en general, como arte o afición a comer regaladamente, se presta a que existan tantas opiniones como paladares. En este sentido y por sintetizar, no se deberá ir en contra de corrientes renovadoras, y al mismo tiempo no abandonar la tradición culinaria... Las razones económicas suelen aflorar a la hora de la consecución de resultados. Sin olvidar la influencia de posibles patrocinadores, el costo de una guía es muy importante si se quiere realizar el trabajo con total garantía de imparcialidad. La cuenta es fácil: multiplíquese el número de establecimientos a

calificar por un costo cada día más elevado de los almuerzos, y las cifras resultantes son realmente importantes. En este punto, el recorte de costos hace que sufran las valoraciones, unas veces porque no se cubre el colectivo con un número de visitas significativo, y otras por intervenir personal no excesivamente cualificado, que normalmente es más barato... Al final todo influye.

Por último, y no por ello menos influyente, está la actuación de los inspectores. A este colectivo tratan de mediatizarlo por todas partes: los cocineros que plasman sus demostraciones de bien hacer a la vista del inspector, o le llegan a desdeñar al no estar de acuerdo con sus calificaciones. No digamos nada de los intentos y realizaciones de "sobornillos" en forma de invitaciones. No se quedan atrás los editores, que movidos por sus razones y presiones recibidas, condicionan las conclusiones de los que están realizando la labor de campo (a veces de "batalla"). Hay que tener en cuenta así mismo la dificultad que supone el cubrir todos y cada uno de los establecimientos que se le asignan. A esto hay que añadir que si uno quiere ser justo y equitativo, una correcta calificación exigiría más de una visita. Una influencia notable viene reflejada por la necesaria subjetividad en el juicio. Es sencillamente imposible renunciar a estos aspectos subjetivos cuyo componente es muy complejo, ya que dependerá de la formación del gusto, de la educación recibida, el ambiente etc. Ser puramente objetivo resulta una entelequia.

A la vista están pues, en este somero análisis, las dificultades de realizar un trabajo correcto. Todas las consideraciones realizadas encajan en la problemática de la realización de las guías, pero sin duda hay más. No se trata

de tomar partido por unos u otros, sino simplemente formarnos una idea de las dificultades que supone una buena guía, sobretodo gastronómico.

#### **IV. Preguntas Científicas.**

1. ¿Cómo Identificar la Cultura Gastronómica del Cantón Lago Agrio?
2. ¿De qué manera se recopilará la información sobre los Establecimientos de Alimentos y Bebidas / Centros Turísticos que promuevan la Gastronomía Local?
3. ¿Mediante qué herramienta se pretende mostrar la Cultura Gastronómica del Cantón Lago Agrio
4. ¿Cuál será el beneficio de la elaboración de una Guía Gastronómica?

## V. Metodología

### Localización

Tabla N°11 Localización

País	Provincia	Cantón	Parroquia
Ecuador	Sucumbíos	Lago Agrio	Nueva Loja

Grafico N°2

### Ubicación en el Mapa



### Temporalización

La presente investigación, tuvo una duración de 6 meses, en el cual se desarrolló el estudio de la cultura gastronómica, la identificación de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas / Centros Turísticos que

promovieron la gastronomía local y concluyendo con la elaboración de la Guía Gastronómica

## **B. VARIABLES**

### **1. Identificación**

Esta investigación tiene las siguientes variables:

#### **a. Variable Independiente.**

Estudio de la Cultura Gastronómica

#### **b. Variable Dependiente.**

Gastronómica local

## **1. DEFINICIONES.**

### **a. Estudio de la Cultura Gastronómica**

La gastronomía es un elemento representativo de lo cultural y lo intercultural, donde la cocina ha sido un punto de encuentro entre de diversas culturas.

Es el punto de encuentro de diversas culturas produciéndose una recreación culinaria fusionando comidas y sabores de cuatro continentes desde la segunda mitad del siglo XIX. Este nuevo fenómeno se reafirma en los diversos festivales gastronómicos que son eventos sociales, económicos y culturales que tienen como objetivo primordial la promoción de la cultura gastronómica y estilos gastronómicos producto de fusiones culinarias. La sociología gastronómica busca estudiar el encuentro cultural con la alimentación dentro del contexto histórico-socio-cultural en que se desarrollan.

## **b. Guía Gastronómica**

La guía gastronómica es una herramienta utilizada para documentar la información necesaria sobre aquellos productos y servicios que se ofrecen en un lugar determinado, en el cual se detalla principalmente el arte culinario de la región.

## OPERACIONALIZACIÓN.

Tabla N°12

### Operacionalización de Variables

VARIABLES	CATEGORIA	ESCALA
<b>ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de platos típicos.</li> </ul>	- N° 0 – 10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de platos tradicionales.</li> </ul>	- N° 0 – 10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos de costumbres y tradiciones culinarias</li> </ul>	- N° 0 - 10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frecuencia de visita a centros turísticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nunca</li> <li>- Una vez por semana</li> <li>- Más de 1 vez por semana</li> <li>- Cada 15 días</li> <li>- Una vez al mes</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración de Centros Turísticos que promuevan la Gastronomía local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regular</li> <li>- Bueno</li> <li>- Muy bueno</li> <li>- Excelente</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>GUÍA GASTRONÓMICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de circulación de otra guía Gastronómica dentro del cantón.</li> <li>• Promoción de la Gastronomía Local.</li> <li>• Aporte al Turismo Local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- % si</li> <li>- % no</li> <li>- % si</li> <li>- % no</li> <li>- % si</li> <li>- % no</li> </ul>

## **C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.**

El tipo de investigación que se utilizó para determinar los pasos a seguir de este estudio, técnicas y métodos que se emplearon, siendo esta una investigación de tipo No experimental, son los siguientes:

### **1. Tipo de Estudio.**

#### **a. Exploratoria.**

Al no tener una base científica del estudio a investigar y siendo está muy escasa en información, por ser un estudio nuevo, se tomó la decisión de investigar directamente en las fuentes respectivas que aportaron con los datos informativos necesarios para continuar con la investigación respectiva.

#### **b. Descriptiva**

Mediante la utilización de las herramientas de investigación como Entrevista y Encuesta, se logró describir el fenómeno de estudio de esta investigación llegando a la selección de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas

#### **c. Transversal**

Ya que se efectuó para estudiar determinado fenómeno en un período de tiempo específico.

## 2. Técnicas.

a. Para la obtención de datos e información.

Se utilizaron técnicas de recolección de datos mediante la aplicación de instrumentos como la encuesta, la entrevista y la observación directa al problema.

b. Para el estudio de la Cultura gastronómica del Cantón Lago Agrio.

Se utilizó herramientas participativas como las fichas del INPC, las cuales nos permitieron inventariar el patrimonio Gastronómico del Cantón

c. Para la identificación de Centros Turísticos Y establecimientos de Alimentos y bebidas que promuevan la gastronomía Local.

Según la información obtenida del Catastro 20015 del Ministerio de Turismo, logramos identificar y analizar aquellos establecimientos mediante la aplicación de fichas y la técnica de observación directa.

d. Para la tabulación de datos.

Se utilizó el programa EXCEL 2010

#### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.**

(INEC, 2010), “La población del Cantón Lago Agrio es de 91744 habitantes existentes en las parroquias del Cantón Lago Agrio, siendo Nueva Loja la Parroquia Urbana con más habitantes del resto de parroquias.”

Teniendo esta información procedí al método de estratificación para obtener un grupo de estudio.

Se estudió únicamente a la población de la Parroquia Urbana Nueva Loja, siendo esta la población con más habitantes de todo el cantón, además de ser la cuna del patrimonio cultural - gastronómico de la Provincia de Sucumbíos.

<b>Nueva Loja</b>	55.602	52.9 %
-------------------	--------	--------

Al grupo de estudio a quienes fueron aplicados los instrumentos, fueron únicamente a la población femenina adulto mayor entre los 60 – 64 años, ya que son personas que conocen la historia y las costumbres culinarias del cantón.

<b>Población femenina Adulto Mayor</b>	1782
--	------

**Fuente:** (Klinger, 2015)

**Elaborado por:** Jaramillo, D. (2015)

La muestra se calculó en relación a la fórmula en donde:

**n:** Tamaño de la muestra,

**N:** Universo

**e:** Error 0.05 equivalente a **5%**

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

$$n = \frac{1782}{(0,05)^2 \times (1782-1) + 1}$$

$$n = \frac{1782}{(0.0025) \times (1781) + 1}$$

$$n = \frac{1782}{5.4525} = 394 \text{ encuestados.}$$

## E. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS.

**Cuadro 1.** Descripción de Procedimientos.



**Fuente:** Estudiante

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

1. Para la presente investigación se acudió al sector estudiado, para determinar el número de Restaurantes y centros Turísticos que promuevan la Gastronomía Local.
2. Se estudió la Cultura Gastronómica del Cantón Lago Agrio, obteniendo la información necesaria de libros, revistas, tesis, entrevistas.
3. Se aplicó el instrumento al grupo de estudio con la finalidad de enriquecer nuestro marco teórico.
4. Se ordenó y clasifiqué las encuestas realizadas para la presente investigación.
5. Se analizaron las encuestas hechas a la comunidad y así determinar el grado de aceptabilidad y conocimientos acerca del tema investigado.

6. Una vez obtenido los resultados, se procedió a la selección de los Restaurantes y Centros Turísticos que promuevan la Gastronomía Local y así ser parte de la Guía Gastronómica.
7. Se concluyó con la realización de la Guía Gastronómica.

## VI. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.

Se obtuvo la información necesaria de la encuesta aplicada a Mujeres Adultas Mayores de la parroquia urbana Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos, en la cual mostró el índice de conocimientos acerca de su cultura gastronómica y el interés porque exista una Guía Gastronómica que muestre toda su cultura y tradiciones culinarias.

Presentación de los resultados de la Encuesta aplicada.

### A. CULTURA GASTRÓNOMICA

1. ¿De las preparaciones que se indica a continuación, cuales son propias del sector?

Cuadro 01. Preparaciones que sean propias del sector

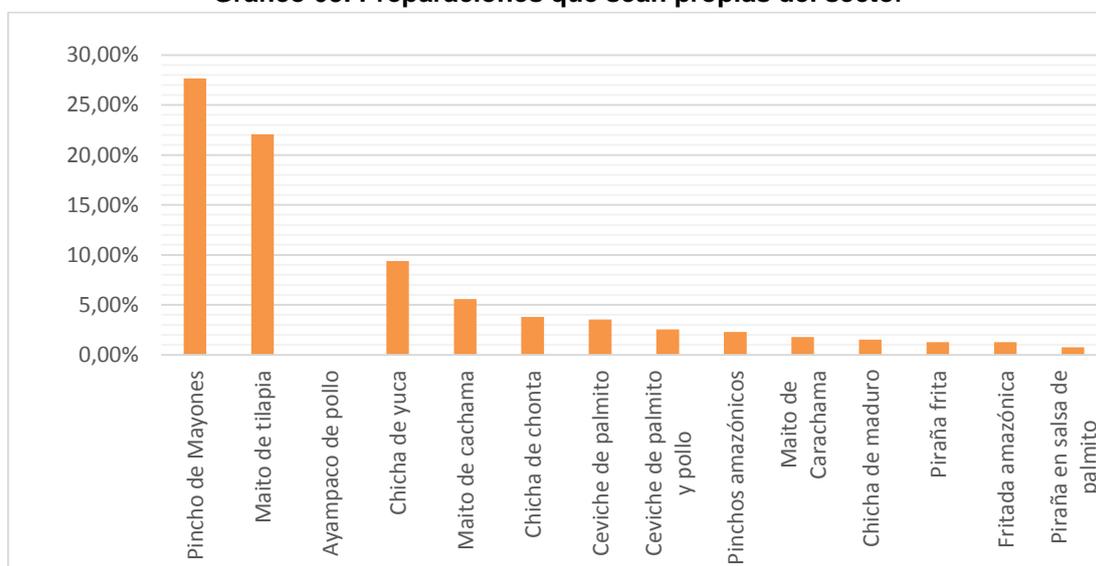
Preparación	Número de personas	Porcentaje
Pincho de Mayones	109	27,66 %
Maito de tilapia	87	22,08%
Ayampaco de pollo	65	16.49 %
Chicha de yuca	37	9,39%
Maito de cachama	22	5,58%
Chicha de chonta	15	3,80%
Ceviche de palmito	14	3,55%
Ceviche de palmito y pollo	10	2,53%
Pinchos amazónicos	9	2,28%
Maito de Carachama	7	1,77%

Chicha de maduro	6	1,52%
Piraña frita	5	1,26%
Fritada amazónica	5	1,26%
Piraña en salsa de palmito	3	0,76%
<b>TOTAL</b>	<b>394</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 03. Preparaciones que sean propias del sector**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Análisis:**

De acuerdo a los resultados de la encuesta, en esta pregunta, se muestra un desconocimiento por parte del encuestado, dando como resultado 3 opciones como favorables en cuanto al conocimiento, siendo estas con un 22,66% Pincho de Mayones; 22,08 % Maitos de tilapia y 16,49% Ayampacos de pollo, mientras que en una escala del 0 al 16 % desconocen del resto de preparaciones típicas del sector.

**2. ¿De las siguientes preparaciones cuáles son las que más consume y con qué frecuencia lo hace?**

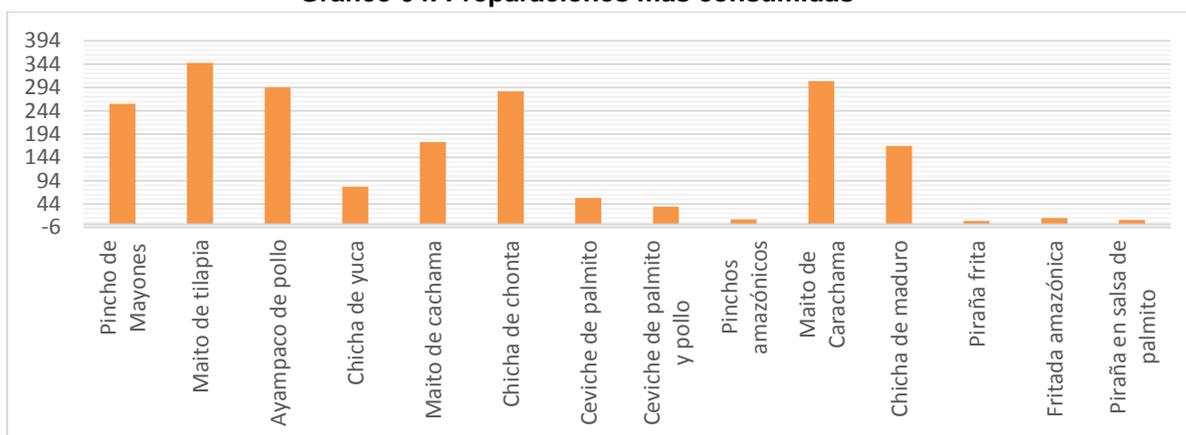
**Cuadro 02. Preparaciones que más se consumen**

<b>Preparaciones</b>	<b>N° Personas</b>	<b>Porcentaje %</b>
Pincho de Mayones	259	65,73
Maito de tilapia	347	88,07
Ayampaco de pollo	294	74,61
Chicha de yuca	81	20,55
Maito de cachama	177	44,92
Chicha de chonta	286	72,58
Ceviche de palmito	57	40,60
Ceviche de palmito y pollo	39	9,89
Pinchos amazónicos	11	2,79
Maito de Carachama	308	78,17
Chicha de maduro	169	42,89
Piraña frita	8	2,03
Fritada amazónica	14	3,55
Piraña en salsa de palmito	10	2,53

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 04. Preparaciones más consumidas**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

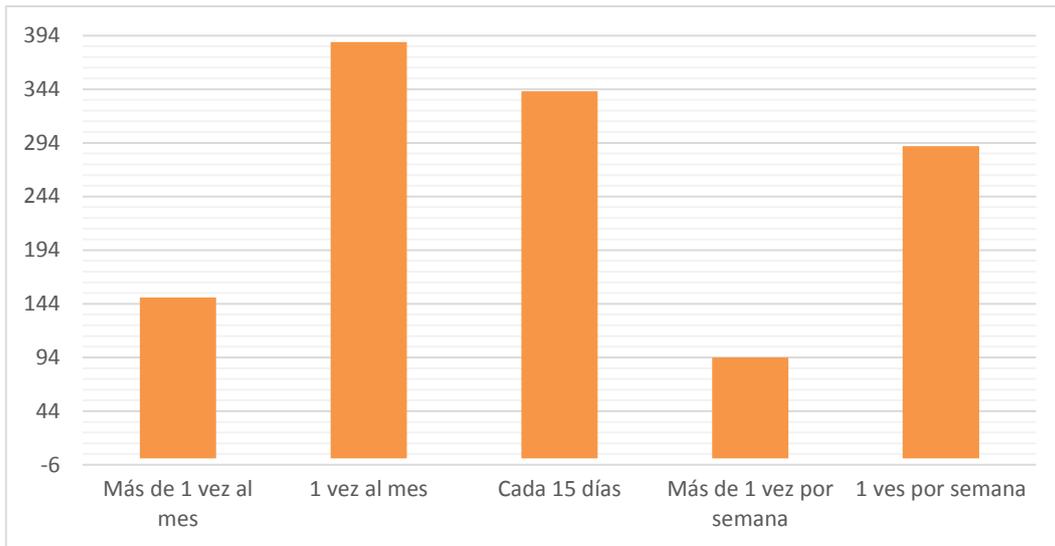
**Cuadro 02.1. Frecuencia de consumo**

Frecuencias	N° Personas	Porcentajes %
Más de 1 vez al mes	150	38,07
1 vez al mes	388	98,47
Cada 15 días	342	86,80
Más de 1 vez por semana	94	23,85
1 ves por semana	291	73,85

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 04.1. Frecuencia de consumo**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

### **Análisis:**

Con respecto a la segunda pregunta de la encuesta, se logró determinar el grado de aceptabilidad de algunas preparaciones, siendo estas escogidas incluso en la primera pregunta, por lo que podemos notar claramente que el resto de productos con bajo porcentaje no son consumidos por muchos, teniendo en cuenta que el número de encuestados es de 394 y el resultado en porcentajes es sobre 100 por cada ítem, detallando así los siguientes:

### **Preparaciones con mayor aceptabilidad**

- Pincho de Mayones 65.63 %
- Maito de tilapia 88.07 %
- Ayampaco de pollo 74.61 %
- Chicha de chonta 72.58 %

- Maito de carachama 78.17 %

### **Preparaciones con menos aceptabilidad**

- Piraña frita 2.03%
- Fritada amazónica 3.55%
- Pinchos amazónicos 2.79%
- Piraña en salsa de palmito 2.53%
- Ceviche de palmito y pollo 9.89%

Según este porcentaje que es muy bajo en cuanto al consumo, los encuestados se refirieron a preparaciones que no son proporcionadas por los establecimientos de alimentos y bebidas del sector, sino más bien son preparaciones hechas en familia.

Mientras que con qué frecuencia se consumen aquellas preparaciones, se pueden resaltar 3 opciones con más porcentajes: 98,47% 1 vez al mes; 86,80% cada 15 días; 73,85% una vez por semana, teniendo como resultado que no son consumidas de forma frecuente.

**3. De los establecimientos de alimentos y bebidas y centros turísticos mencionados a continuación, ¿con qué frecuencia los ha visitado?**

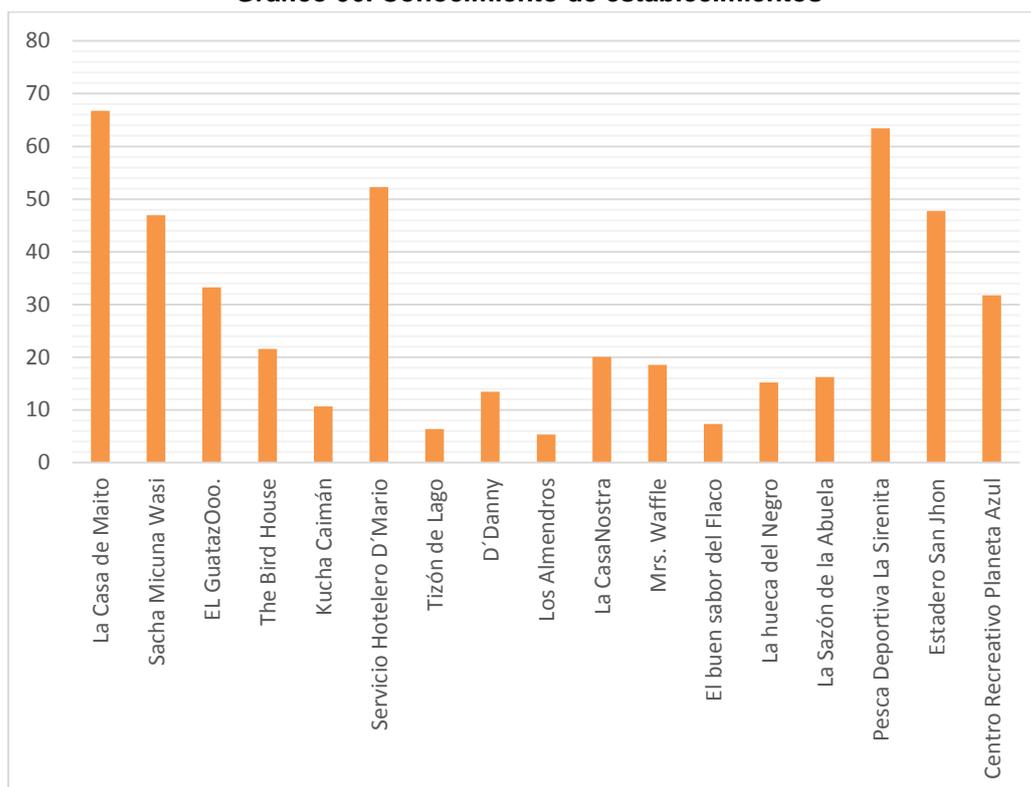
**Cuadro 05. Conocimiento de establecimientos**

<b>Establecimientos</b>	<b>N° Personas</b>	<b>Porcentajes</b>
La Casa de Maito	263	66,75
Sacha Micuna Wasi	185	46,96
EL GuatazOoo.	131	33,24
The Bird House	85	21,57
Kucha Caimán	42	10,65
Servicio Hotelero D´Mario	206	52,28
Tizón de Lago	25	6,34
D´Danny	53	13,45
Los Almendros	21	5,32
La CasaNostra	79	20,05
Mrs. Waffle	73	18,52
El buen sabor del Flaco	29	7,36
La hueca del Negro	60	15,22
La Sazón de la Abuela	64	16,24
Pesca Deportiva La Sirenita	250	63,45
Estadero San Jhon	188	47,71
Centro Recreativo Planeta Azul	125	31,72

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Gráfico 06. Conocimiento de establecimientos**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

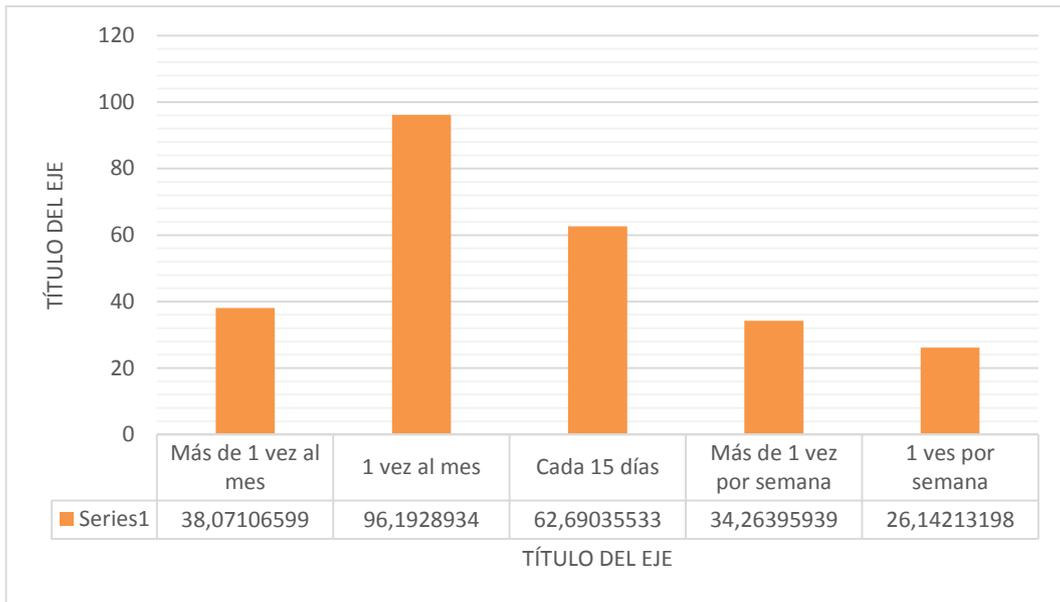
**Cuadro 03.1. Frecuencia de visitas a establecimientos**

Frecuencias	N° Personas	Porcentajes %
Más de 1 vez al mes	150	38,07
1 vez al mes	379	96,19
Cada 15 días	247	62,69
Más de 1 vez por semana	135	34,36
1 ves por semana	103	26,14

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 06.1. Frecuencia de consumo**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Análisis:**

En este resultado obtuve una escala elevada de visitas a centros turísticos y restaurantes que promueven la gastronomía local, los cuales son muy conocidos y visitados a la vez, entre ellos están:

- La casa del Maito 66.75 %
- Sacha Micuna Wassi 46.96 %
- Pesca Deportiva la Sirenita 63.45 %
- Estadero San Jhon`s 47.71 %
- Hotel Restaurante D`Mario 52.29%

Aun así son solo algunos de los establecimientos visitados, mientras que en un 5 y 20 % de encuestados señalaron conocer de aquellos restaurantes, a pesar de sus excelentes servicios y preparaciones.

Según la frecuencia de las visitas a estos Establecimientos de alimentos y bebidas y Centros Turísticos dio a conocer que es muy baja mencionando un 90 % (1 vez al mes) y un 26.14 % (una vez por semana).

4. ¿Conoce otra Guía Gastronómica que circule dentro del Cantón o Provincia?

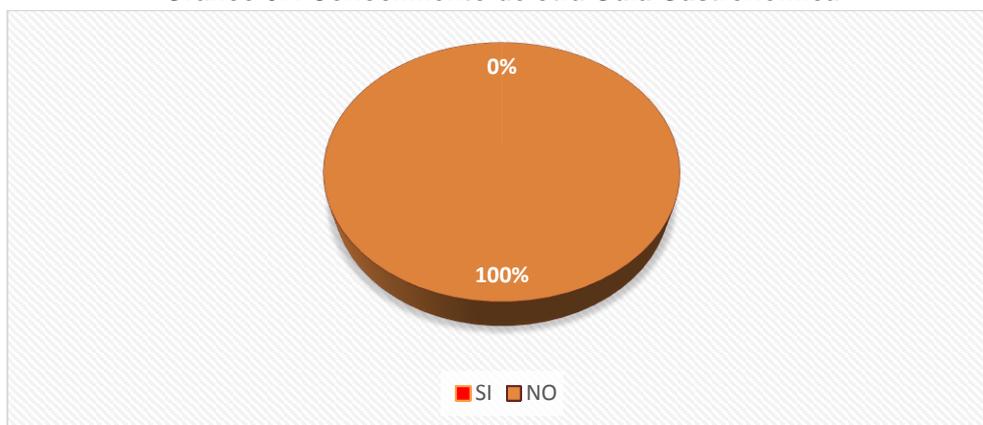
**Cuadro 04. Conocimiento de otra Guía Gastronómica**

Opciones	N° Personas	Porcentaje
SI	0	0,00
NO	394	100,00
<b>Total</b>	<b>394</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 07. Conocimiento de otra Guía Gastronómica**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Análisis:**

El resultado de esta pregunta en la encuesta, tuvo resultados favorables para esta investigación, con un 100% de personas que no conocían la circulación de otra Guía Gastronómica en el cantón Lago Agrio e incluso de la Provincia de Sucumbíos, mostrando un mercado libre y accesible para el desarrollo de esta propuesta.

5. ¿Le gustaría que, en el Cantón Lago Agrio, circule una Guía Gastronómica, que muestre toda su cultura y tradiciones culinarias?

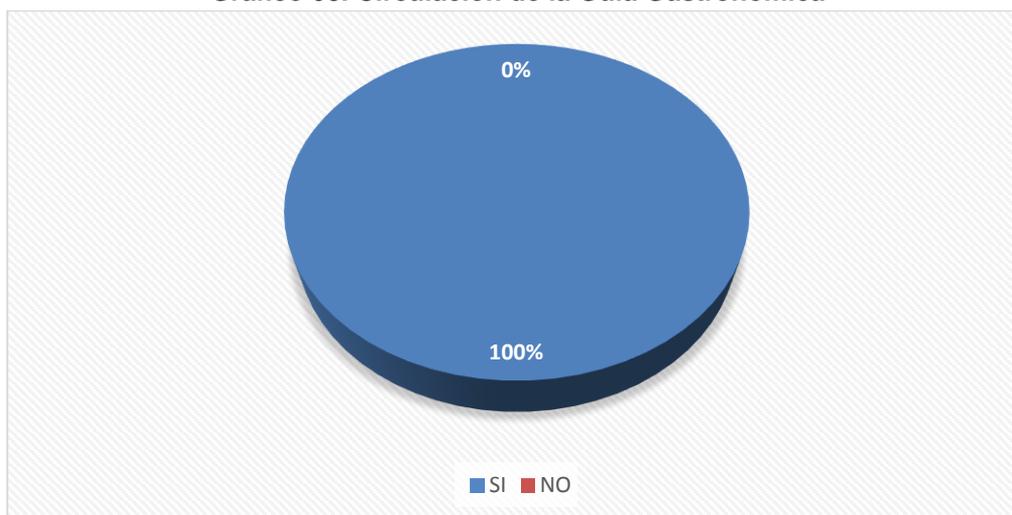
**Cuadro 04 .Circulación de la Guía Gastronómica**

Opciones	N° Personas	Porcentaje
SI	394	100
NO	0	0.0
<b>Total</b>	<b>394</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 08. Circulación de la Guía Gastronómica**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Análisis:**

En el desarrollo de esta pregunta, se obtuvo un resultado favorable al obtener el 100 % de aprobación por parte de los encuestados , para que circule una Guía Gastronómica del Cantón, en la que pueda mostrar y dar a conocer todas sus culturas y tradiciones culinarias existentes y así lograr que nuestra gastronomía sea conocida por habitantes locales, nacionales y extranjeros.

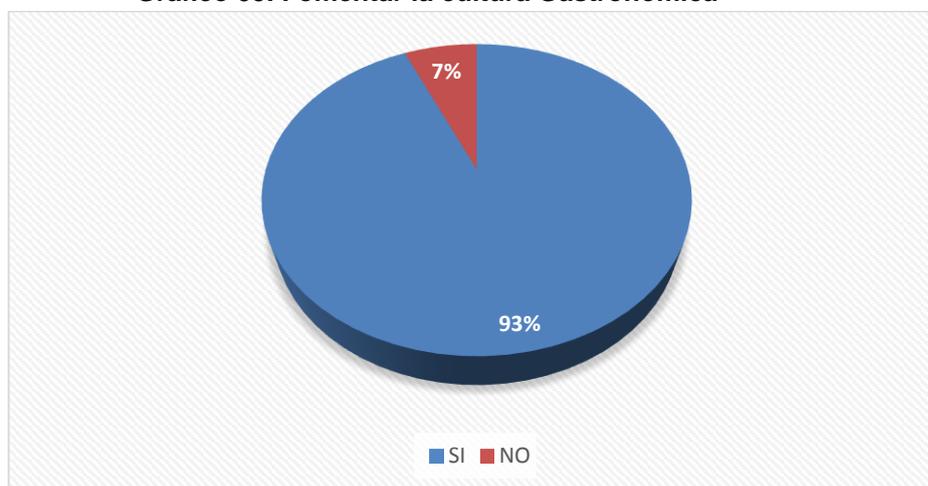
6. ¿Piensa usted, que una Guía Gastronómica, fomentara nuestra cultura gastronómica tanto Regional como Nacionalmente?

**Cuadro 05. Fomentar la cultura Gastronómica**

Opciones	N° Personas	Porcentaje %
SI	368	93,40
NO	26	6,59
<b>Total</b>	<b>394</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta  
**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Grafico 09. Fomentar la cultura Gastronómica**



**Fuente:** Encuesta  
**Elaborado por:** (Jaramillo, D. 2015)

**Análisis:**

El resultado de esta pregunta fue favorable, ya que el 93.40 % de encuestados, están completamente seguros que este proyecto de fomentar la gastronomía local ayudara de alguna u otra manera a nuestro cantón y provincia.

Mientras que un 7% de encuestados piensan que no es suficiente para promover esta idea, mencionaron que se necesitan de mucho más recursos como medios televisivos, radiales, páginas webs entre otros.

## **VII. CONCLUSIONES**

- El cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos, es un lugar con una variedad gastronómica única, manteniendo aun costumbres y tradiciones culinarias ideales para el turista.
- Si existen Establecimientos de alimentos y bebidas, aptos para ofrecer productos y servicios de calidad al visitante, y así promover el turismo de la zona.
- Al no contar con departamentos de información que sustente el turismo local dentro del cantón, complico el proceso de investigación.

## **VIII. RECOMENDACIONES.**

- La Guía Gastronómica que lleva como nombre “Guía Gastronómica Lago Agrio 2014 “ , es un material de apoyo al turista nacional y extranjero , la cual cuenta con información necesaria de Restaurantes y Establecimientos de comidas típicas y tradicionales, mostrando múltiples opciones con excelentes servicios y productos..
- Para tener una idea muy clara de los establecimientos de alimentos y bebidas que promuevan la gastronomía típica y tradicional, necesita que el investigador visite cada uno de los establecimientos mencionados en el catastro que ofrece el ministerio de turismo y así determinar cuál establecimiento sugerir al turista.
- Al momento de documentar la información, es necesario llegar a un acuerdo con los establecimientos que serán recomendados en la Guía, y así poder ofrecerles la mejor atención y servicios a los turistas.

## **A. Presentación de la Propuesta.**

### **Tema de la Propuesta**

“Elaboración de una Guía Gastronómica del Cantón Lago Agrio”

### **Datos Informativos**

La investigación se realizó en la Parroquia Urbana Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos; ya que en esta cuenta con la mayor cantidad de habitantes que el resto del Cantón.

La cultura en general de esta parroquia abarca toda la historia del cantón y parte de la Provincia, ya que en ella existen habitantes que han vivido muchos años y conocen más que toda la gastronomía propia del sector, y esto ha sido tomada como fuente de investigación para la realización de la guía Gastronómica.

### **Antecedentes**

La presente guía Gastronómica se la realizó en la Parroquia urbana Nueva Loja, Cantón Lago agrio, puesto que es un lugar que posee gran variedad en el ámbito turístico, siendo sus paisajes, centros turísticos, artesanías y tradiciones lo más destacado del cantón.

Mientras que su gastronomía no ha forma parte de estos encantos, y no por ofrecer buenos productos, sino más bien por el hecho de no conocerlos.

La idea de esta investigación nace en el interés de dar a conocer tanto al turista nacional y extranjero, buenos establecimientos de alimentos y bebidas que promuevan la gastronomía típica en especial, son

establecimientos recomendados en base a una serie de factores que aprueban como establecimientos recomendados para su consumo.

**Justificación.**

En esta investigación se recomendó Restaurantes, Centros Turísticos, Complejos y Estaderos que principalmente ofrecen gastronomía típica del cantón, como también gastronomía tradicional y extranjera.

Luego de aplicar una encuesta se determinó su aprobación por parte de los habitantes del sector y una gratificación por parte de los Establecimientos mediante la guía Gastronómica al promocionar su negocio, servicios y preparaciones.

**Objetivos.**

a. Dar a conocer la Gastronomía del Cantón Lago Agrio.

**Específicos.**

b. Identificar los Restaurantes y centros turísticos que promuevan la gastronomía local.

c. Elaborar la guía Gastronómica.

## Procedimiento de la Propuesta

Gráfico N°. Proceso de la Propuesta



### a. Identificación de los Establecimientos.

Se inició con la búsqueda de información sobre todos aquellos establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales se tomaría aquellos establecimientos que sean aptos para el consumo humano.

### b. Visita al Establecimiento.

Después de la identificación, se visitaron todos aquellos establecimientos mencionados anteriormente, con la finalidad de descartar establecimientos que no cuenten con la calidad en el servicio y el producto final, a más de buenas instalaciones, y así poder recomendarlos. De esta manera se logró obtener una lista determinada de establecimientos, los cuales se encuentran dentro de las especificaciones para su publicación en la Guía respectiva, siendo este un paso importante dentro de la investigación.

**c. Selección de los Establecimientos**

Durante la selección de Establecimientos, se tomó muy en cuenta aspectos importantes como: Atención al cliente y Calidad de producto final. Esta selección tuvo una duración de 1 semana puesto que se volvió a visitar a los 21 Establecimientos seleccionados para la Guía Gastronómica y así poder comentarles a nuestros colaboradores el propósito de este proyecto y la ayuda que se lograra ofrecer al turista.

**d. Aplicación de la Entrevista.**

Se aplicó una entrevista a los 21 Establecimientos Seleccionados, tomando en cuenta que son los que representaran la Gastronomía de nuestro Cantón. Las preguntas formuladas para la entrevista respectiva fueron realizadas, orientadas y aplicadas para la obtención de la información respectiva de cada uno de los Establecimientos siendo estos: Precio del producto, Direcciones, Teléfonos, Servicios, Platos estrellas, Horarios de atención, Propietario, e-mail.

**e. Adjuntar Información de los Establecimientos.**

Luego de haber aplicado la entrevista y obtenido la información necesaria, se procedió a adjuntarlo en la guía como medio de información siendo esta una herramienta necesaria que prestara un servicio ideal al turista Local, Nacional y Extranjero, y así puedan visitar y disfrutar de la mejor Gastronomía existente en nuestro Cantón.

**f. Diseño y elaboración de la guía.**

Con la ayuda de empresas profesionales en el diseño gráfico tales como Selva Mágica y NO verbal, se procedió al diseño y elaboración de la guía Gastronómica “Ruta Gourmet”.

Siendo Empresas líderes en el marketing publicitario, supieron brindarnos su asesoría para la culminación de este proyecto.

**g. Presentación de un borrador.**

Una vez elaborado el diseño de la guía se presentó un borrador de la misma a todos los establecimientos seleccionados para descartar cualquier error y disgustos, del mismo modo a personas profesionales en el área del turismo y la gastronomía.

Este paso es muy importante, ya que se logra cambiar pequeños errores antes de su impresión y así poder entregar un producto y servicio final y de confianza.

**h. Impresión.**

Luego de haber tenido el visto bueno de los establecimientos y conocedores en el tema, se procedió a la impresión de una cierta cantidad de Guías para después ser promocionada como la única guía Gastronómica existente en el cantón Lago Agrio e incluso en la Provincia de Sucumbíos. De esta manera se concluyó el final de una investigación y la realización de un proyecto, el cual no solo se pretende ser mostrado en la localidad, sino más bien con el propósito de expandir nuestra marca y que nuestra gastronomía sea conocida a niveles mucho más grandes.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

- Albuja**, A. (28 de 11 de 2014). *Programa Medico Funcional Centro de Salud Tipo 1: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*.
- Amores**, Y. (29 de Noviembre de 2012). *Tipo de Turismo*.
- Anasco**, J., & Luciano, L. (s.f.). *Sucumbios* .
- Añasco**, L., Luciano, L., & Rojas, L. (1995 - 2000). *Sucumbios Quinta Provincia Amazonica; Sucumbios de la mision Carmelica a la Iglesia Local, Sucumbios mi tierra natal*. Lago Agrio: Monte Carmelo; UNP.
- Arevalo**, R. (2010). *Hostelería y Turismo. Material Didáctico Módulo: Recursos Turísticos. Bloque I*. Madrid: Liber Factory.
- Castillo**, M., & E., V. (2000). *La Gastronomía como componente cultural*.
- Castro**, J., Quisimalin, M., & Moreno, K. (2014). *Turismo cultural y gestión de museos*. Dykinson.
- Cebrian**, A. (2001). *Turismo cultural y desarrollo sostenible: análisis de áreas patrimoniales*.
- Chile**, C. N. (05 de Junio de 2015). *Portal Patrimonio*. Obtenido de <http://www.portalpatrimonio.cl/programas/turismo/>
- Encarnacion**, J. (12 de Marzo de 2012). "INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO DEL ECUADOR . CANTON LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBIOS ". *Gastronomía Ancestral Preincaica relacionada con el Canton Lago Agrio*". Loja: Centro Universitario Loja.
- Encarnación**.J. (2012). Investigación y puesta en valor del recurso Gastronomico del Ecuador. *Tesis de Grado*. Lago Agrio, Sucumbios.
- Ibarra**, G., & Alvares, S. (2000). *La Gastronomía como componente Cultural*. Obtenido de [http://www.uaemex.mx/Culinaria/segundo\\_numero/articulo04.htm](http://www.uaemex.mx/Culinaria/segundo_numero/articulo04.htm)

- INEC.** (2010). *Senco*. Lago Agrio.
- Klinger, F.** (26 de 05 de 2015). Poblacion femenina Adulto Mayor. (D. Jaramillo, Entrevistador)
- Luzuriaga, G.** (2009). *Informacion General de Arenillas* .
- Maldonado, C.** (10 de Enero de 2010). *Que es un atractivo turistico?* Obtenido de <http://es.slideshare.net/patumaldonado/que-es-un-atractivo-turistico>
- Ministerio de Educacion, C. y.** (2012). *Nuevas profesiones para el servicio a la sociedad*. España: Ministerio de Educación.
- Montecinos, A.** (01 de Mayo de 2013). *Definición de la Gastronomía y su Evolución*.
- Noboa, P.** (2006). *Texto Basico de Gestion de Recursos Culturales II*. Riobamba.
- PDT CLA, A. p.** (2011). *PLAN DE TRABAJO PARA LA CANDIDATURA A ALCALDE DEL CANTÓN LAGO AGRIO*.
- Pizano, M.** (2004). *Fiestas y Patrimonio Cultural*. Bogota: OP Graficas.
- Portugal, M.** (Abril de 2007). *Concepto de Cultura*. Obtenido de <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/cultura-concepto.html>
- Quesada, C.** (2000 - 2010). *Elementos de Turismo. Teoría, Clasificación Y Actividad*. Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
- Zarauz, I.** (30 de Enero de 2006). *Las Guias Gastronomicas*.

## X. ANEXOS 1

### ANEXO 2 FICHA TÉCNICA 1



**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**  
**Facultad de Salud Pública**  
**Escuela de Gastronomía**



**TEMA:** “ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LAGO AGRIO, Y

ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA 2014”

**OBJETIVO:**

Este documento será usado para la obtención de información relacionada con el tema de investigación, los cuales serán usados para determinar la posibilidad de elaborar una guía gastronómica del cantón Lago Agrio.

Fecha: Día: \_\_\_\_\_ Mes: \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_

**1. ¿De las preparaciones que se indica a continuación, cuales son propias del sector?**

- |                      |                          |                            |                          |
|----------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 2. Pincho de Mayones | <input type="checkbox"/> | Maito de tilapia           | <input type="checkbox"/> |
| Ayampaco de pollo    | <input type="checkbox"/> | Chicha de yuca             | <input type="checkbox"/> |
| Maito de cachama     | <input type="checkbox"/> | Chicha de chonta           | <input type="checkbox"/> |
| Ceviche de palmito   | <input type="checkbox"/> | Ceviche de palmito y pollo | <input type="checkbox"/> |
| Pinchos amazónicos   | <input type="checkbox"/> | Maito de Carachama         | <input type="checkbox"/> |
| Chicha de maduro     | <input type="checkbox"/> | Piraña frita               | <input type="checkbox"/> |
| Fritada amazónica    | <input type="checkbox"/> | Piraña en salsa de palmito | <input type="checkbox"/> |

**3. ¿De las siguientes preparaciones cuales son las que más consume usted y con qué frecuencia lo hace?**

- |                      |                          |                            |                          |
|----------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 4. Pincho de Mayones | <input type="checkbox"/> | Maito de tilapia           | <input type="checkbox"/> |
| Ayampaco de pollo    | <input type="checkbox"/> | Chicha de yuca             | <input type="checkbox"/> |
| Maito de cachama     | <input type="checkbox"/> | Chicha de chonta           | <input type="checkbox"/> |
| Ceviche de palmito   | <input type="checkbox"/> | Ceviche de palmito y pollo | <input type="checkbox"/> |
| Pinchos amazónicos   | <input type="checkbox"/> | Maito de Carachama         | <input type="checkbox"/> |
| Chicha de maduro     | <input type="checkbox"/> | Piraña frita               | <input type="checkbox"/> |
| Fritada amazónica    | <input type="checkbox"/> | Piraña en salsa de palmito | <input type="checkbox"/> |

## FRECUECIA / VISITAS

Más de 1 vez al mes  1 vez al mes  Cada 15 días

Más de 1 vez por semana  1 vez por semana

5. ¿De los establecimientos de alimentos y bebidas y centros turísticos mencionados a continuación, con qué frecuencia los ha visitado?

Marca una x

La Casa de Maito		La CasaNostra	
Sacha Micuna Wasi		Mrs. Waffle	
EL GuatazOoo.		El buen sabor del Flaco	
The Bird House		La hueca del Negro	
Kucha Caimán		La Sazón de la Abuela	
Servicio Hotelero D'Mario		Pesca Deportiva La Sirenita	
Tizón de Lago		Estadero San Jhon	
D'Danny		Centro Recreativo Planeta Azul	
Los Almendros			

## FRECUENCIA / VISITAS

Más de 1 vez al mes  1 vez al mes  Cada 15 días

Más de 1 vez por semana  1 vez por semana

6. Conoce usted de alguna otra Guía Gastronómica que circule dentro del Cantón o Provincia?

SI  NO

NOMBRE DE LA GUIA: -----

**7. Le gustaría a usted que en el Cantón Lago Agrio, circule una Guía Gastronómica, que muestre toda su cultura y tradiciones culinarias?**

SI

NO

¿POR QUE? .....  
.....

**8. ¿Piensa usted, que una Guía Gastronómica, fomentara nuestra cultura gastronómica tanto Regional como Nacionalmente?**

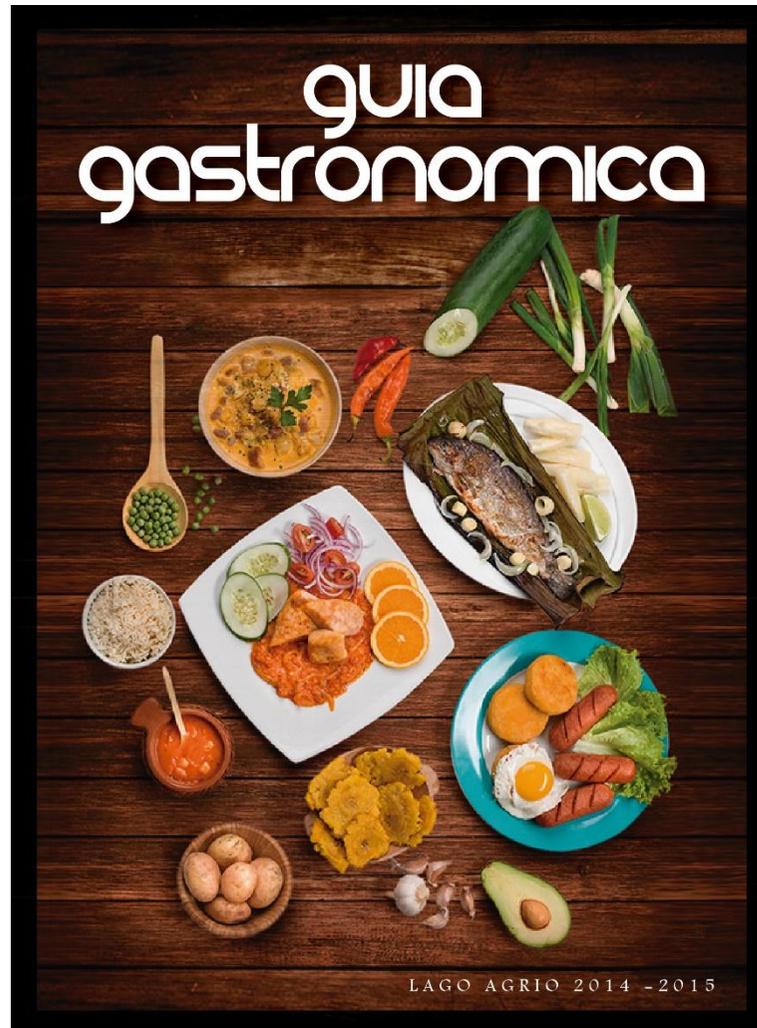
SI

NO

¿POR QUE? .....  
.....

ANEXOS 2

“GUIA GASTRONOMICA LAGO AGRIO 2014”





## INTRODUCCIÓN

Lago Agrio, tierra amazónica, perteneciente a la Provincia de Sucumbíos, posee un gran turismo lleno de costumbres y tradiciones acompañados siempre de experiencias únicas en el arte culinario de la Región.

Este proyecto nace con el propósito de dar a conocer la gastronomía y los productos típicos de nuestra tierra al resto del país y el mundo.

Se propone la creación de un nuevo concepto de Guía Gastronómica, al que hemos llamado "Guía Gastronómica Lago Agrio 2014", en la cual serán invitados a formar parte de nuestra comunidad Establecimientos de alimentos y bebidas más sobresalientes del Cantón Lago Agrio que promuevan la gastronomía típica y tradicional de la región.

La actividad gastronómica, sin duda es una de las mayores actividades económicas y comerciales al nivel mundial. Esta es la razón de promocionar esta guía gastronómica la cual es una herramienta útil para turistas locales y extranjeros.

# STAFF

## AUTOR:

Sr. Diego Jaramillo

## EDICIÓN GRÁFICA ILUSTRACIÓN

Wagner Efrén Jaramillo G. / wagnerjaramillo5@gmail.com

Kevin Ismael Guanotuña G. / graficas@noverbalconsultores.com

## FOTOGRAFÍA

Wagner Jaramillo

## EDICIÓN DE TEXTO

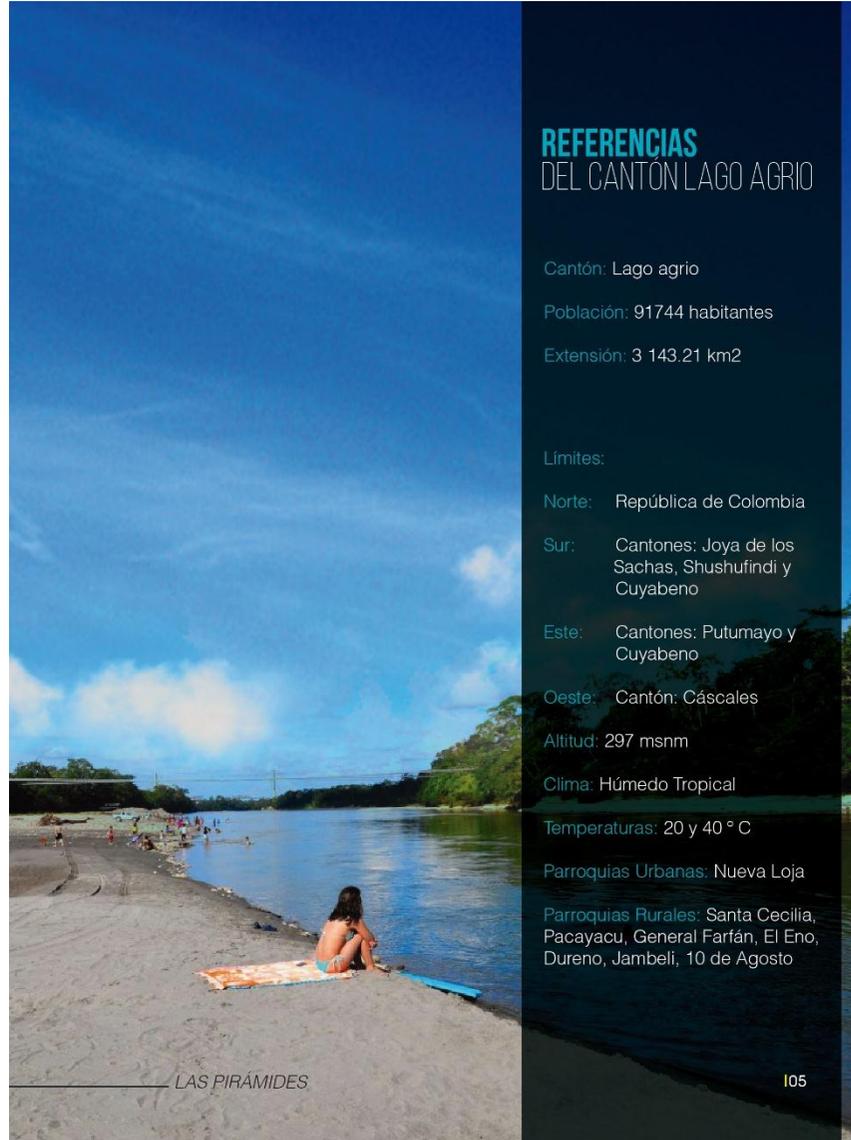
Diego Jaramillo

## AGRADECIMIENTO

ESCUELA DE GASTRONOMIA – ESPOCH

ING. FRANLIN PROAÑO

LIC. JESSICA ROBALINO



## REFERENCIAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO

Cantón: Lago agrio

Población: 91744 habitantes

Extensión: 3 143,21 km<sup>2</sup>

### Límites:

Norte: República de Colombia

Sur: Cantones: Joya de los Sachas, Shushufindi y Cuyabeno

Este: Cantones: Putumayo y Cuyabeno

Oeste: Cantón: Cáscales

Altitud: 297 msnm

Clima: Húmedo Tropical

Temperaturas: 20 y 40 °C

Parroquias Urbanas: Nueva Loja

Parroquias Rurales: Santa Cecilia, Pacayacu, General Farfán, El Eno, Dureno, Jambeli, 10 de Agosto

LAS PIRÁMIDES

105

## GUÍA GASTRONÓMICA LAGO AGRIO 2014

A nivel mundial la gastronomía se ha convertido en una de las fuentes más importantes del turismo, la cual no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en el planeta. Cada país en el mundo tiene su propia gastronomía la cual se identifica por su excelencia en la preparación de diversos platos con la más alta exigencia tratándose de sabor y distinción por la presentación, la cual va de la mano con el Turismo Gastronómico que muestra una nueva opción para adentrarse en nuevos sabores acompañados siempre de buenas experiencias que nos ofrecen los atractivos turísticos de nuestro país.

El objetivo de esta Guía Gastronómica es mostrar la información necesaria al visitante nacional y extranjero, de las preparaciones típicas y tradicionales existentes en nuestra localidad así mismo de los restaurantes que disponen de estas preparaciones, que previamente fueron cuidadosamente seleccionados.

Disponemos de mucho contenido que va a ayudar al turista a conocer previamente nuestras tradiciones gastronómicas, así como también nuestra cultura, tradiciones y productos.



### *Distancias desde otras ciudades a Lago Agrio*

ORIGEN	DESTINO	DISTANCIA/TIEMPO
Quito	Lago Agrio	264 km/ 4h 52 min
Esmeraldas	Lago Agrio	566 km/ 9h 29 min
Manta	Lago Agrio	633 km/ 10h 51 min
Guayaquil	Lago Agrio	695 km/ 11h 19 min
Loja	Lago Agrio	789 km/ 12h 42 min
Cuenca	Lago Agrio	653 km/ 11h 1 min

# Maito de Tilapia

Preparación típica ancestral de cocción sutil característica de nuestras comunidades amazónicas, realizada en una hoja de plátano o bijao que son típicos en diferentes zonas del Ecuador.

El Maito de Tilapia es una preparación que desata varias sensaciones y emociones por parte de quienes lo consumen.

Se trata de un pez que habita en aguas cálidas y por lo tanto le va bien en la Amazonía ecuatoriana. Su carne blanca se limpia con limón y se sazona con sal y ajo, luego se envuelve en una hoja de bijao y asado a la parrilla lentamente hasta que se cueza en sus jugos.

Cuando su cocción finaliza el comensal recibe una preparación muy vistosa y deliciosa a su paladar, acompañado de una porción de yuca hervida o frita.

Para beber, lo mejor para acompañar con guayusa fría, una copa de una planta del mismo nombre, que crece en la Amazonía ecuatoriana. Además del sabor, esta bebida es un símbolo de la cultura amazónica, sabores y riqueza natural.



# Tilapia Roja

La tilapia roja es un pez tetra híbrido proveniente de 4 especies de tilapia O. áureos, O. niloticus, O. mosambicus y O. urolepis hornorum. Con estos cruces se lograron características muy importantes: mayor capacidad de crecimiento, resistencia a enfermedades, mayor porcentaje de lomo, cabeza más pequeña, resistencia a bajas temperaturas y color más profundo y estable.

La tilapia es un alimento que contiene gran cantidad de vitaminas y proteínas como D y E, para la piel, Vitaminas del complejo B que favorecen el sistema nervioso fósforo y calcio que fortalecen los huesos y ácido fólico, especialmente iniciado durante el embarazo.

Además el consumo frecuente de tilapia tiene ventajas antioxidantes como la protección a las células del envejecimiento y evitar algunos problemas cardíacos. Se sabe que la tilapia aporta con un tipo de grasa cardio protectora que no abundan en otras carnes. Esta grasa se conoce como Omega 3, buenas ya que ayudan al control del colesterol en la sangre y previenen ciertos tipos de sangre.



# RESTAURANTES



TÍPICOS

# LA CASA DEL MAITO



COMIDA TÍPICA ECUATORIANA



**OFRECEMOS**  
PINCHO DE MAYONES  
TILAPIA FRITA  
AGUA DE GUAYUSA  
CHICHA DE CHONTA  
BEBIDAS

### CONTACTOS

Tel: 062 367  
Cel: 099 391 7921  
Movil: 098 8934 887

HORARIOS DE ATENCIÓN  
LUNES A SABADOS  
9:00am / 6:00pm



PRECIOS DESDE  
\$1,50 - \$6,00



LAGO AGRIO - SUCUMBIOS - ECUADOR

# Sacha Micuna Wasi

Restaurante



PRECIOS DESDE  
\$1.50 - \$10.00



Maito de Carachama



Pincho de Mayones



Maito de Bocachico

*Un sabor único natural*



Lago Agrio - Sucumbios - Ecuador

Dir: 20 de Junio / Eloy Alfaro Telf: 062 830 557 / 0999 788 4286  
Email: carlos.alvarado1968@hotmail.com

LAGO AGRIO - SUCUMBIOS - ECUADOR

# EL GUATAZOOO... DE LA GATA



RESERVACIONES

TELF: 2 362 255 / 09997908936



Las más exquisitas tongas manabas, el delicioso caldo de gallina, pescado, camarón reventado y la especialidad de la casa el Guatazo son unas de las delicias que puedes probar en la ciudad de Lago Agrio, con ese toquecito manaba que tanto te gusta.

PRECIOS DESDE  
\$2,50 - \$10.00

Visítanos en el barrio los Ceibos, Loas andes y Papallacta. Teléfono 062-362255.

ES UN PLACER QUE NO PUEDES DEJARLO PASAR.....

guía  
gastronómica

Lago Agrio - Ecuador

Encuentra nuestra guía digital en nuestro FanPage / [guiagastronomica](#)

**The Bird HOUSE**  
Bar y Comida Típica

PRECIOS DESDE  
\$2,50 - \$10,00

Lunes a Domingo 7:00 am / 21:00 pm

Ofrecemos los Mejores Platos Típicos

DEL ORIENTE ECUATORIANO

Dir: Barrio Bypass Km1 vía Tarapoa Telf: 2818 447  
Para Reservas y Eventos: 098 807 3011



# Kucha Cairman

Café - Restaurante

- Eventos Sociales
- Sala de recepciones
- Gastronomía Típicas y Tradicional
- Comida Rapida





**PRECIOS DESDE**  
\$3.00 - \$20.00

*Horario de Atención*  
Lunes - Domingo / 8:00am - 6:00pm

Dir: Av. Amazonas y Aguarico (Parque Turístico Nueva Loja)  
Telf: 062 999 030 - (211) / 0994272803  
E-mail: cafe.kuchacaiman@gmail.cpm



# RESTAURANTES



COMIDAS TRADICIONALES



HOTEL - RESTAURANTE



Horario de Atención  
Lunes a Domingo de 6:00am / 10:00pm

Servicio de Hospedaje  
Piscinas

PRECIOS DESDE  
\$3.00 - \$20.00



## HOTEL D' MARIO

● Gastronomía Nacional e Internacional ●



Churrascos



Costillas BBQ



Camarones Apanados

Dir: Av. Quito 262 / Pasaje Gonzanama

Tel: 062 830 172

Mail: [info@hoteldmario.com](mailto:info@hoteldmario.com)

# EL TIZÓN DE LAGO



**MAITO DE POLLO**



**MAITO DE PESCADO**

Horario de Atención: Lunes a Domingos 6:00 pm / 11:00 pm



## VERDURAS ASADAS - COMIDAS VEGETARIANAS

PRECIOS DESDE \$3,00 - \$10,00

Dir: Vía Quito Km 3 a lado de la Gasolinera Petro Ecuador Cel: 099 751 0620  
Lago Agrio - Sucumbios - Ecuador

# Restaurant D'Danny



Lunes a Domingo 7:00 am / 21:00 pm

Tilapia - Maitos  
Churrascos - Carne Asada

PRECIOS DESDE \$2,50 - \$7,00

Dir: Av. Quito y Los Andes  
Telf: 062 363 267




Gastronomía Tradicional Internacional - Vegetariana - Comidas Rápidas



**Horarios de Atención:**  
 Lunes a Sábados  
 11:00 am / 3:00pm  
 16:00 pm / 10:00pm

PRECIOS DESDE \$2,50 - \$15,00



Dir: Calle 9 de Octubre y Guayaquil Telf: 062 830 272  
 Email: terezaleon2012@hotmail.com

# Restaurant Alma Lojana

Comida cocinada a leña

**CON LA SAZÓN DE LA ABUELITA**

Ofrece: Desayuno y Almuerzo

Se Hornea Pollos - Pavos - Piernas de Chanco  
 PRECIOS DESDE \$2,50 - \$10,00

**SERVICIO A DOMICILIO**




Humitas      Cesina Lojana      Repe Lojano      Gallina Criolla



Lunes a Sábado 11:30 am / 14:00 pm  
 Dir: Venezuela y 23 de Septiembre Telf: 062 831 705



## Chontacuro

Mayón

Los chontacuros (que en quichua significa "gusanos de la chonta") son parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos, pero en los últimos meses esta se ha difundido en las ciudades para compartir con los turistas y residentes.

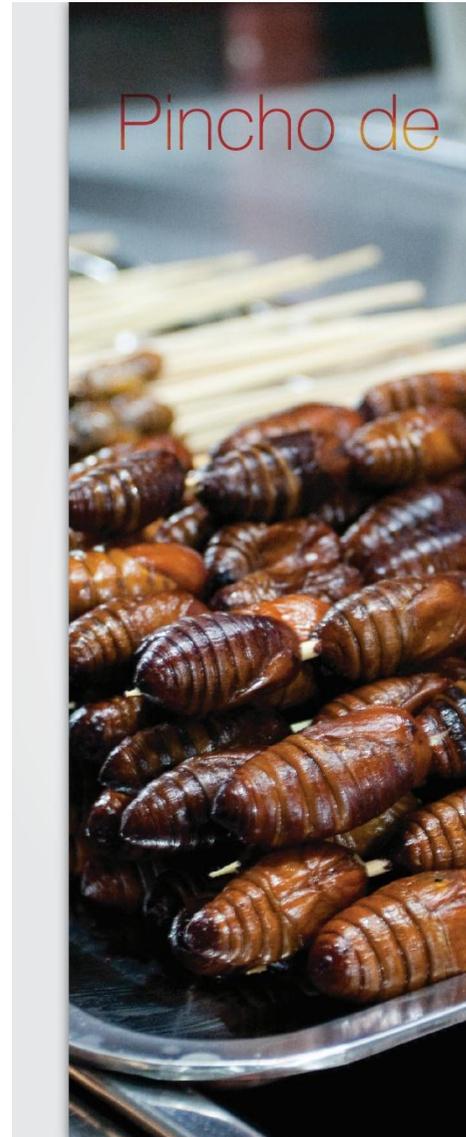
El chontacuro se transforma en un grueso gusano luego de que es depositado en el corazón del árbol de chonta por un escarabajo negro que trae en sus alas los huevos que luego se convertirán en larvas.

Los indígenas consumen este gusano considerado como un alimento de alto contenido proteí-

nico por su grasa natural.

Su nombre varía de acuerdo al idioma de la nacionalidad, así, en shuar se le conoce como mundish; mientras que en achuar como muquindi.

El árbol de chonta en el que crece este gusano tarda entre uno y dos años en desarrollarse hasta alcanzar una altura de 6 a 9 metros con sus característicos espinos puntiagudos en toda su corteza, por lo que es difícil cosechar los frutos manualmente, ante lo cual la mayoría de árboles son derribados al suelo. Allí se desarrollan estas larvas



## Pincho de Chontacuro

Mayón

En pinchos asados o refritos con su propio aceite, el mayón, o gusano de palma, está a la orden del paladar de lo clientes. Incluso hay quienes prefieren comerlos vivos.

Esta preparación típica de nuestra amazonia ecuatoriana, posee grandes virtudes con un sabor parecido al del maíz asado.

A veces cocinar los pinchos resulta más rápido que comerlos. La preparación dura entre cinco a siete minutos.

Una vez terminada su cocción se procede a servirlo, siempre acompañado de una porción de yuca sea hervida o frita, además de un curtido tradicional y muy sencillo, y para aumentar su sabor se recomienda la Guayusa como bebida típica

# El Buen Sabor del Flaco

**Gallina Criolla**  
**Asados**  
**Tilapia Frita**  
**Maitos**

*Horario Atención*  
 8:00 - 21:00 Lunes a Sábado

PRECIOS DESDE  
 \$2.50 - \$10.00

Dir: Eloy Alfaro y Colombia  
 E-mail: davidcastillo1602@gmail.com  
 Cell: 0988043866

Los sabores más exquisitos para tu paladar

# El Tambolito

**Restaurant & Grill**  
 Horarios de Atención: 7:30 am / 9:00pm

**Gastronomía** PRECIOS DESDE \$2.50 - \$10.00  
*Tradicional e Internacional | Comidas Rápidas*

*Pizza Amazónica*      *Churrasco*      *Menestras*

*Batidos*      *Seco de Pollo*      *Waffles*

**Catering | Buffet | Servicios a Domicilio**

Dir: Eloy Alfaro y Progreso Telf: 062 833 000 / 098 7257 081  
 Email: mirawaffleecuador@gmail.com



**DEL HUECA NEGRO**  
Restaurante & Grill

PRECIOS DESDE  
\$3,00 - \$15,00

Parrilladas - Marisquería - Vafetería - Frutería - Heladería y mucho mas



COSTILLAS AHUMADAS



GUISADO DE LENGUA



SECO DE GALLINA CRIOLLA



CECINA LOJANA

**RESTAURANTE & GRILL  
LO MEJOR EN  
COMIDAS**

8:00 am / 10:00 pm Martes - Domingos

Dir: Calle Venezuela y Benjamin Carrión Telf: 062 834 090 / Cel: 0991481055  
Mail: juan.jaramillos@yahoo.es

*El Placer de Comer algo diferente... cocinado a leña*

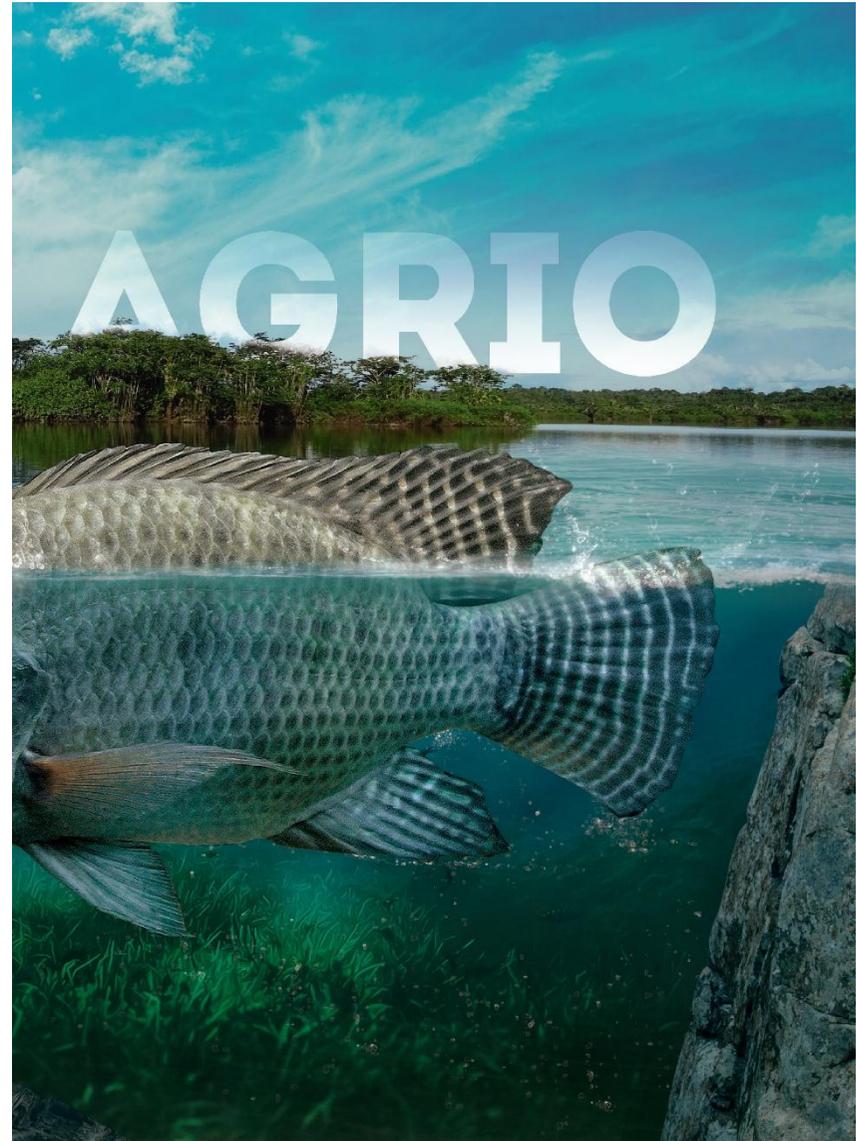


*Seco de Gallina Criolla  
Sancocho de Gallina  
Maitos de Tilapia*

Horarios de Atención:  
8:30am / 5:00pm

PRECIOS DESDE  
\$3,00 - \$15,00

Dir: Av. Venezuela a una cuadra de la plaza de Toros  
Email: lasazondelaabuela@gmail.com



# RESTAURANTES



PARRILLADAS

**PARRILLADAS**  
**D' NANCY**  
*El autentico Asado Argentino*  
PRECIOS DESDE \$5,00 - \$30,00

LAGO AGRIO: Av. Quito Km. 2 1/2 (junto al Hospital Gonzáles)  
**RESERVACIONES** 062 363 271 / 098 580 3130

LUNES - DOMINGOS 12:00AM - 23:00PM



**San Parrilladas**  
Restaurante



**UN DELICIOSO SABOR FAMILIAR**



PRECIOS DESDE \$5,00 - \$30,00

**ALMUERZOS, CENA, CAFÉ Y BEBIDAS**

**CONTACTOS**  
099/992773 - 0990420749 / 062 362 131  
patrick\_ait@hotmail.com  
susanaalexandracevallos@outlook.es

**NUESTRA DIRECCIÓN:**  
Via Quito km 2 1/2 Jose Mario Urbina  
Lago Agrío - Sucumbios - Ecuador

Comidas en familia de

# Gino's

Carne a la Llanera  
Sancocho de Gallina  
Bandeja Paisa  
Maitos






PRECIOS DESDE \$3,00 - \$15,00

**Horario de atención**  
Martes - Domingo  
9:00am - 22:00pm

Dir: Av. Quito y Circunvalación



## CHONTADURO

Es un alimento característico de nuestra cultura amazónica ecuatoriana, pero más allá de eso tiene unas bondades enormes en aporte de proteínas, aceites, vitaminas liposolubles y minerales. Es como una pequeña fábrica nutricional y probablemente el alimento más balanceado..

El contenido de grasa del fruto hace de éste una fuente importante de ácidos grasos poliinsaturados tipo omega 3 y omega 6 (linoleico, linolé-nico) esenciales para la nutrición, crecimiento, desarrollo hormonal y disminución del colesterol.



## Chicha de Chontaduro

Bebida de color amarillo, dulce y de gran poder nutritivo. Preparada como refresco casero para brindar a los visitantes.

Acompañante especial de preparaciones típicas como el maito, ayampaco, siendo esta una bebida muy apetecida por el turista nacional y extranjero.

# RESTAURANTES



# CEVICHERÍAS

Lago Agrio - Sucumbios - Ecuador

# Restaurant & Cevichería 3 Hermanas



Corvina - Pardo - Caldo de Gallina Criolla - Tilapia Frita



PRECIOS DESDE  
\$3,00 - \$10,00

Comidas Tradicionales del Ecuador

Horarios de Atencion: Las 24 horas

Dir: 18 de Noviembre y Vicente Narváez Telf: 099 9385 590

*“Comer es una necesidad,  
pero comer inteligentemente es un arte”*



LAGO AGRIO - SUCUMBIÓS - ECUADOR



## La Bomba - La Cañita

Cevicherías

Encebollados

Arroz Marinero

Cazuelas

Ceviches



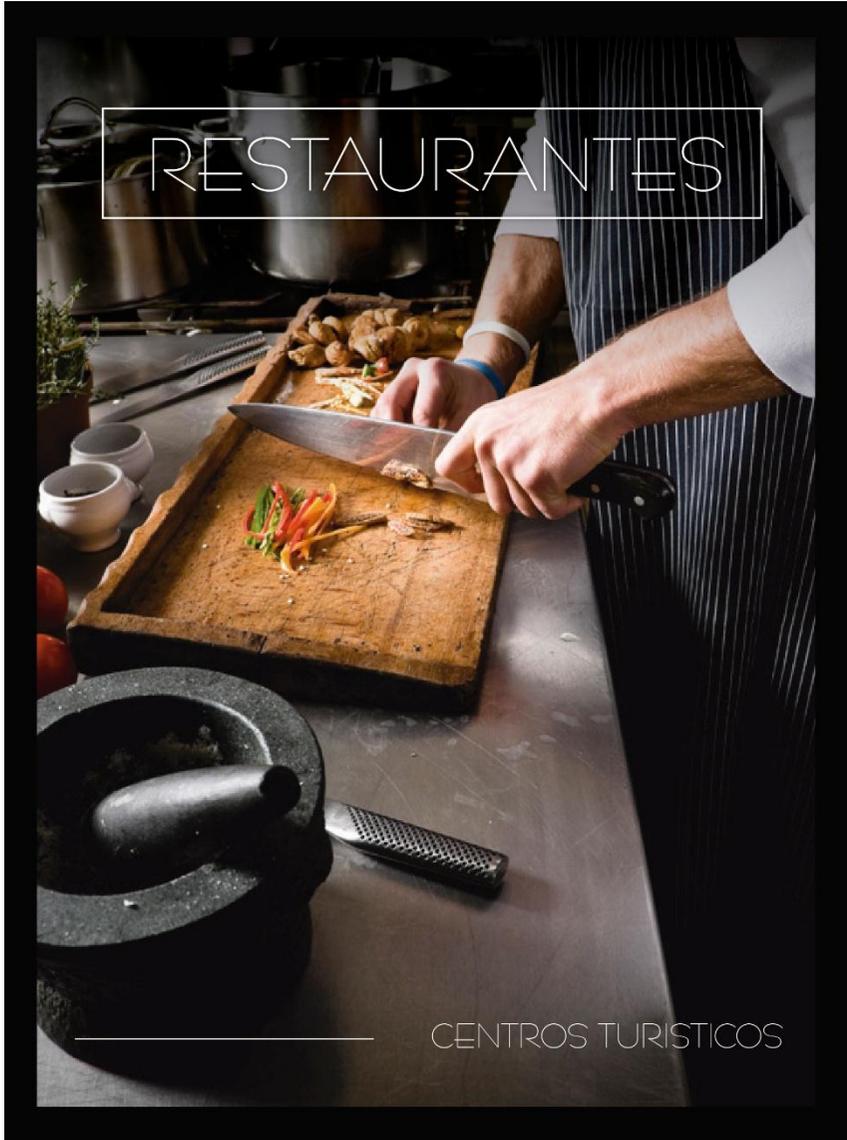
Gastronomía tradicional | Internacional | Servicio a Domicilio y Eventos



PRECIOS DESDE  
\$3,00 - \$20,00

Local Principal - La Bomba: 20 de Junio y Cañar - 062 820 438  
Sucursal 1 - La Bomba: Avenida Quito y Eugenio Espejo junto a la Gasolinera El Conductor Telf: 062 835 074  
Sucursal 2 - La Cañita: Avenida Quito y Vicente Narváez (frente al Hospital) Telf: 062 830 861





# Pesca Deportiva La Sirenita

CENTRO TURÍSTICO RECREATIVO

Gastronomía Típica - Tradicional  
PRECIOS DESDE \$2,50 - \$10,00

Tilapia Frita	Encocado de Pescado	Seco de Gallina Criolla	Hornado

CONTAMOS CON SALA DE RECEPCIONES  
PESCA DEPORTIVA / PISCINA / PISTA DE BAILE  
ATENDEMOS TODA CLASE DE EVENTOS SOCIALES

Dir: Vía Colombia km 4 ½ Telf: 063 072 800 / 099 7705 349 / 0999 329 750

Miércoles - Domingo  
8:00am / 7:00pm

# San Thon

ESTADERO

Piscina  
Hospedaje  
Bar  
Eventos  
Pista de Baile

PRECIOS DESDE  
\$5,00 - \$20,00

Picaditas      Tilapia      Costillas BBQ

Pesca Deportiva / Canchas Deportivas / Sauna - Hidromasajes  
Full Tour / Tarabitas

Dir: Av. Pusino    Telf: 096 827 5525    Email: gisse\_rojas24@hotmail.com



OFRECEMOS  
EVENTOS - BUFFET - TOURS - PISCINA  
PISTA DE BAILE - BARY HOSPEDAJE

Martes a Domingo 10:00 am / 22:00 pm  
PRECIOS DESDE \$5,00 - \$15,00

GASTRONOMÍA NACIONAL TÍPICA - VEGETARIANA / INTERNACIONAL

CONTACTOS      LAGO AGRIO - SUCUMBÍOS - ECUADOR

DIR: PUERTO AGUARICO (CRUZANDO EL PUENTE VIA AL COCA)  
TELF: 062 828 160 / 099 112 6307    EMAIL: verobetty\_82@hotmail.com



La Hoja de Bijao ha sido utilizada siempre por nuestros ancestros para la elaboración de magníficos platos oriundos de la Amazonía, usada también para la elaboración de techos rústicos de viviendas una vez secas. La planta ornamental destila una cera del tallo que es usado por los indígenas para elaborar artesanías, como también es empleado como antídoto contra la mordedura de serpientes.

En cuanto al uso en la Gastronomía, la hoja de Bijao es una herramienta muy útil para la elaboración de platos muy conocidos como es el Maito de pescado y los Ayampacos sean estos de pollo, carne o pescado. La particularidad de esta hoja es que posee un aroma singular que le da el toque ideal a las preparaciones y así encantar al paladar de nuestros visitantes.

# AYAMPACO

## PESCADO / POLLO

El Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador señala que entre las costumbres culinarias de esta población se destaca una preparación denominada como 'ayampaco'. Se trata de un envuelto en hoja aromática de monte, cocinado a la brasa, cuyo contenido puede variar entre pescado o carne de monte, res, pollo, pato o menudencias, acompañado de palmito.

Este manjar era habitual en la alimentación cotidiana de los shuar. Ahora, se prepara en eventos importantes o para brindar en homenaje a visitas consideradas como importantes o especiales, como es el caso de las autoridades.



## TÉCNICAS ANCESTRALES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

### MAITO DE PESCADO

Leña, Vapor: Con la ayuda de la hoja de bijao se obtiene un sabor único en el pescado sea este: tilapia, cachama, bocachico, piraña.  
Utensilio: parrilla

### AYAMPACO

Leña, Vapor: tiene las mismas características que el Maito  
Utensilio: Parrilla

### CHICHA DE YUCA

Hervido, macerado: Le brinda al producto la consistencia ideal para el proceso de machacado.  
Utensilio: Batea, cernidor de fibra de chambira

### CHICHA DE CHONTA

Hervido, macerado: Le brinda al producto la consistencia ideal para el proceso de machacado.  
Utensilio: Batea, cernidor de fibra de chambira

### TORTILLA DE YUCA

*Hervido, tostado:* Las tortillas se las termina en leña o al carbón sin medio graso.  
Utensilios: Paila de barro, cacerola

### PINCHO DE MAYONES

*Asado a leña:* esta técnica se aplica al gusano en esta do vivo para obtener un producto más fresco.  
Utensilios: Palillos, Parrilla

## Palmito

El palmito es un alimento sumamente apreciado en el mundo debido a su delicado sabor y altos beneficios nutricionales. Se obtiene del cogollo de varias especies de palmeras, muchas de las cuales se desarrollan a la perfección en las bondadosas tierras ecuatorianas.

El proceso de producción, obtención y cosecha del palmito es prolongado y requiere de muchos cuidados. Una palma para poder ser cosechada tiene que crecer lo suficiente y esto supone de uno a un año y medio desde su plantación.

El palmito es de color blanco y tiene una textura muy delicada y flexible. Es alto en fibra y es sumamente cotizado para preparar los más deliciosos platillos culinarios.

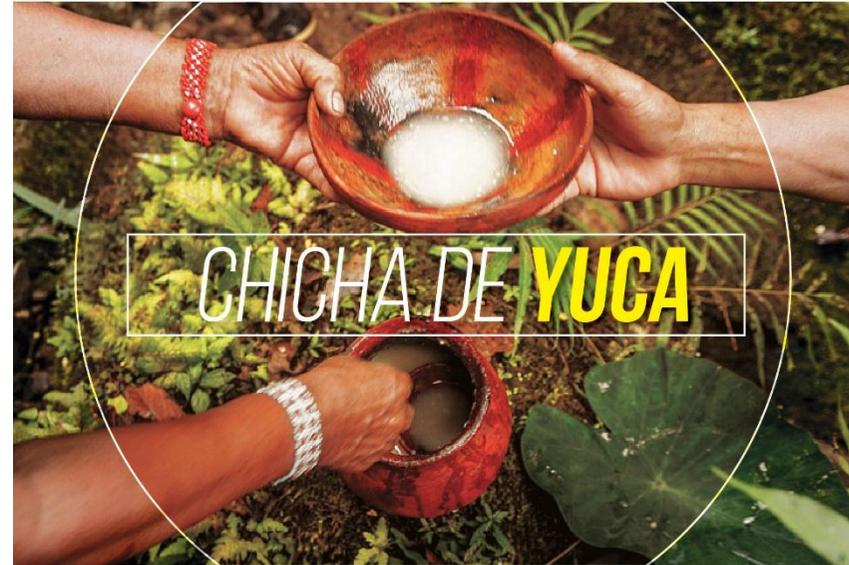
# LA YUCA

La yuca destaca desde un punto de vista nutricional porque es sumamente rica en hidratos de carbono complejos, ideal dentro de una dieta equilibrada precisamente porque es digerida poco a poco, además de contar con un potente poder saciante.

Tal es su poder energético que se convierte en un alimento adecuado para deportistas y para aquellas situaciones que requieren de un gran desgaste físico y mental. Por ello es un tubérculo recomendado a cualquier edad, siendo ideal su consumo en niños en crecimiento y adolescentes en desarrollo.



Al ser un alimento fácil de digerir, su consumo está recomendado en aquellas personas que sufren de trastornos y afecciones digestivas, como por ejemplo en caso de gastritis o gastritis nerviosa, acidez estomacal, úlcera o colitis.

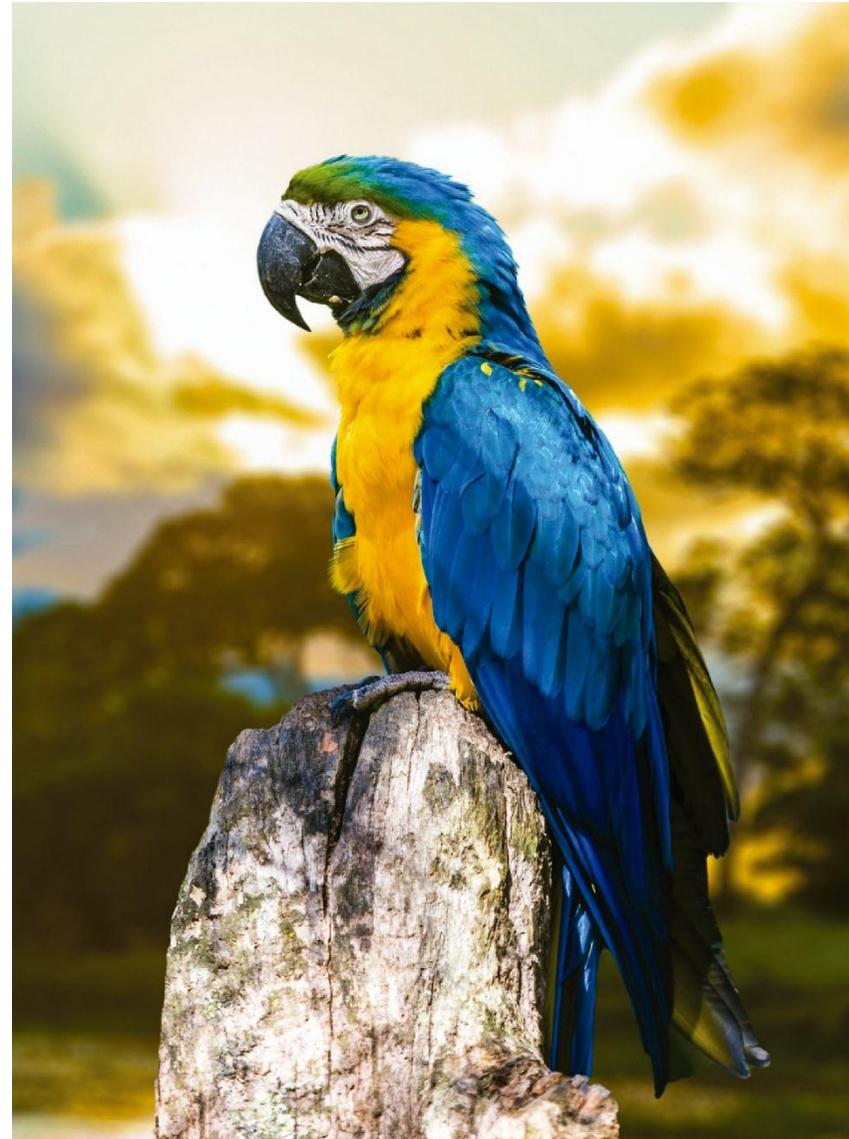


En la mayoría de comunidades de la Amazonía ecuatoriana una de las maneras de dar la bienvenida a los visitantes es brindarles chicha de yuca o de chonta. Esta bebida se sirve en un pilche, un recipiente redondo, y es considerada una gran fuente de energía. Cuando una persona visita una casa o una comunidad, debe tomar la chicha que le ofrecen, si no lo acepta la comunidad puede sentirse despreciada. La tradición dicta que esta bebida debe tomarse despacio, pues si se toma rápido, el pilche será llenado nuevamente. Además, una señal de indicar que la bebida ha estado sabrosa y que la porción ha sido suficiente es dejar el pilche en el suelo, boca abajo.

Su sabor es algo picante y para quienes la prueban por primera vez es recomendable que filtren con sus dientes los pedazos de yuca que es la materia prima



de pechoamarillo





# LAGO AGRIO GASTRONÓMICO