



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

“DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA DE LA CIUDAD DE  
TENA A TRAVÉS DE UN SITIO WEB TURÍSTICO  
GASTRONÓMICO, 2013”

**TESIS DE GRADO**

Previo a la obtención del Título de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

Viviana Carolina Tierra Tierra

RIOBAMBA – ECUADOR

2014

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

---

Ing. Carlos Andrade C.  
DIRECTOR DE TESIS

## **CERTIFICADO**

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de Investigación titulado “Difusión de la Cultura Culinaria de la Ciudad de Tena a través de un Sitio Web Turístico Gastronómico, 2013”; de responsabilidad de la Srta. Viviana Carolina Tierra Tierra; ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Carlos Andrade C.  
DIRECTOR DE TESIS

---

Lic. Ronald Zurita G.  
MIEMBRO DE TESIS

---

Riobamba, 7 de Agosto de 2014.

## **AGRADECIMIENTO**

Mi eterno agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por haberme brindado amplios conocimientos y culminar con éxito la carrera.

Al Ing. Carlos Andrade C. Director de Tesis, al Lcdo. Ronald Zurita G. Miembro de Tesis que con paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la ejecución de la investigación.

## **DEDICATORIA**

A DIOS quien bendice mi vida.

Dedico mi trabajo a mis padres por el apoyo incondicional que me han brindando día a día. Su amor y su paciencia han hecho que sus esfuerzos hoy, valgan la pena y a las personas que han estado junto a mi en todo momento mi abuelita, primos y amigos.

## **RESUMEN**

En la presente investigación se realizó un estudio de la Cultura Culinaria y Atractivos Turísticos encontrados dentro de la ciudad de Tena con el objetivo de difundir el turismo y su gastronomía tradicional a través de un sitio web; puesto que en la actualidad el internet es un medio al cual el mundo entero está vinculado, permitiendo de este modo transmitirla de manera efectiva.

La metodología de investigación que se utilizó fue de tipo histórico, transversal, descriptivo, no experimental. Con la aplicación de una entrevista a 26 propietarios de establecimientos que brindan servicio de alimentación se obtuvo la información necesaria referente a la historia, costumbres, rituales, productos y platos tradicionales autóctonos de la región.

Los resultados determinados en la indagación fueron: la selección de 18 atractivos turísticos obtenidos mediante una evaluación; se calificó el acceso, servicios, calidad, entorno y el estado en que se encuentran; y la categorización a 26 establecimientos, siendo 9 tipo A Excelente con una calificación del 34,62% y 15 locales tipo B Bueno con un porcentaje del 57,69% por cumplir con todos los parámetros de calificación en base a calidad y servicios.

La chicha, el maito y el té de guayusa son preparaciones que tienen en común todos estos sitios gastronómicos, convirtiéndose en la identidad cultural de esta zona. Al visitar la ciudad de Tena se sugiere conocer un sinnúmero de atractivos turísticos, sin dejar de probar su exquisita gastronomía ancestral, rescatando sus tradiciones y costumbres culinarias.

## **SUMMARY**

A study of culinary culture and tourist attractions found the city of Tena, with the objective of disseminating tourism and traditional gastronomy through a web site; currently the internet is already a means whereby everyone is linked, and allows to transmit it effectively.

The research methodology used was historical, transverse, descriptive, not experimental. An interview was applied to 26 establishments owners that offer food service, obtained the necessary information concerning to the history, customs, rituals, products and native traditional dishes of this region.

The results obtained in the research were: the selection of 18 attractions and through an assessment qualified; the access, services, quality, environment and the current state are the facilities; the categorization to 26 establishments, being 9 A excellent type with a score of 34,62% and 15 B good with the 57,69% which must comply with all parameters based on quality and services.

Chicha, maito and guayusa tea, are preparations which have in common all these sites gastronomic, becoming the cultural identify of area. Visit the city of Ten suggested know a wide variety of tourist attractions, and taste its exquisite ancestral gastronomy, rescuing its traditions and culinary customs.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	2
	A. OBJETIVO GENERAL.....	2
	B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	2
III.	MARCO TEÓRICO.....	3
	A. MARCO REFERENCIAL.....	3
	1. CULTURA.....	3
	1.1. DEFINICIÓN.....	3
	1.2. TIPOS DE CULTURA .....	4
	2. GASTRONOMÍA.....	6
	2.1. ORIGEN.....	6
	2.2. DEFINICIÓN.....	9
	2.3. CORRIENTES CULINARIAS ACTUALES .....	10
	2.3.1. NOUVELLE CUISINE .....	10
	2.3.2. COCINA DE VANGUARDIA.....	10
	2.3.3. COCINA DE AUTOR .....	11
	2.3.4. COCINA FUSIÓN .....	11
	2.3.5. COCINA MOLECULAR .....	12
	2.3.6. DECONSTRUCCIÓN.....	12
	3. CULTURA GASTRONÓMICA.....	12
	4. ECUADOR.....	13
	4.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN ECUADOR.....	14
	4.2. DIVERSIDAD E INTERCULTURALIDAD EN ECUADOR .....	14
	5. TENA.....	16
	5.1. FUNDACIÓN.....	17
	5.2. ASENTAMIENTOS HUMANOS.....	17
	5.3. GRUPOS ÉTNICOS.....	18



5.3.1.	KICHWA.....	18
5.3.2.	HUAORANI.....	19
5.4.	RECURSOS NATURALES .....	20
5.5.	DIVISIÓN POLÍTICA.....	20
5.5.1.	PARROQUIA AHUANO.....	21
5.6.1.1.	ACTIVIDAD ECONÓMICA .....	21
5.6.1.2.	ACCESO .....	21
5.5.2.	PARROQUIA CHONTAPUNTA .....	21
5.5.2.1.	ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	22
5.5.2.2.	ACCESO.....	22
5.5.3.	PARROQUIA PANO .....	22
5.5.3.1.	ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	22
5.5.3.2.	ACCESO.....	23
5.5.4.	PARROQUIA TÁLAG.....	23
5.5.4.1.	ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	23
5.5.4.2.	ACCESO.....	23
5.5.5.	PARROQUIA PUERTO NAPO.....	24
5.5.5.1.	ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	24
5.5.5.2.	ESTRATOS SOCIALES .....	24
5.5.6.	PARROQUIA PUERTO MISAHUALLÍ .....	25
5.5.6.1.	ESTRATOS SOCIALES .....	25
5.5.6.2.	ACCESO.....	25
5.5.7.	PARROQUÍA SAN JUAN DE MUYUNA.....	26
6.	TURISMO .....	26
6.1.	TIPOS DE TURISMO.....	26
6.2.	CLASIFICACIÓN DE VIAJEROS.....	27
6.3.	TURISMO GASTRONÓMICO .....	27
7.	SITIO WEB.....	28
7.1.	DEFINICIÓN.....	28
	B. MARCO CONCEPTUAL.....	30
IV.	METODOLOGÍA .....	31
	A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	31

B.	VARIABLES .....	32
1.	Identificación .....	32
2.	Definición .....	32
3.	Operacionalización.....	33
C.	TIPO, DISEÑO E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN.....	34
1.	Histórico .....	34
2.	Investigativo .....	34
3.	Descriptivo .....	34
4.	Transversal.....	34
5.	No Experimental .....	35
6.	Ficha Patrimonial.....	35
7.	Ficha de Observación.....	35
8.	Entrevista.....	35
D.	POBLACIÓN .....	35
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	36
V.	RESULTADOS Y DISCUSIONES.....	37
A.	PRIORIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DE LA CIUDAD DE TENA.....	37
1.	Ficha Patrimonial.....	37
B.	SELECCIÓN DE RESTAURANTES, CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO Y CABAÑAS TURÍSTICAS EN LA CIUDAD DE TENA. ....	39
2.	Ficha de observación.....	39
C.	GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA.....	95
D.	DISEÑO DE UN SITIO WEB TURÍSTICO GASTRONÓMICO .....	152
VI.	CONCLUSIONES .....	158
VII.	RECOMENDACIONES .....	159
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	160
IX.	ANEXOS .....	163

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 Grupos Étnicos de Ecuador .....	15
TABLA N° 2 Establecimientos Gastronómicos (Restaurantes) .....	41
TABLA N° 3 Establecimientos Gastronómicos (Cabañas y Centros de Turismo Comunitario CTC) .....	42
TABLA N° 4 RESTAURANTE ALLY MYCUNA HUASY .....	43
TABLA N° 5 RESTAURANTE AITAKA .....	45
TABLA N° 6 COMEDOR NICO .....	47
TABLA N° 7 COMIDAS TÍPICAS "PUERTO NAPO" .....	49
TABLA N° 8 RESTAURANTE CUCU PITZU .....	51
TABLA N° 9 RESTAURANTE DOÑA DOLORES .....	53
TABLA N° 10 RESTAURANTE DOÑA FLORINDA .....	55
TABLA N° 11 RESTAURANTE DOÑA GLORIA .....	57
TABLA N° 12 RESTAURANTE EL BIJAO .....	59
TABLA N° 13 RESTAURANTE LA POSADA .....	61
TABLA N° 14 RESTAURANTE PARQUEADERO Jo Dan "Z" .....	63
TABLA N° 15 PATO´S RESTAURANT .....	65
TABLA N° 16 RESTAURANTE RAYUK PAKCHA .....	67
TABLA N° 17 RESTURANTE WAMAK WASI .....	69
TABLA N° 18 CABAÑAS ACHIYACU HUASI .....	71
TABLA N° 19 CABAÑAS CHUQUITOS .....	73
TABLA N° 20 CABAÑAS RÍO NAPO .....	75
TABLA N° 21 COTOCOCHA LODGE .....	77
TABLA N° 22 CABAÑAS EL ENCANTO DE PIMPILALA LODGE .....	79
TABLA N° 23 CABAÑAS YACHANA LODGE .....	81
TABLA N° 24 CABAÑAS YACUMA ECO LODGE .....	83
TABLA N° 25 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHANDIA .....	85
TABLA N° 26 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHIRIPUNO .....	87
TABLA N° 27 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI PURA .....	89
TABLA N° 28 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI WARMI .....	91
TABLA N° 29 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO UNIÓN MUYUNA .....	93
TABLA N° 30 CASCADA ALTO PUSUNO .....	109
TABLA N° 31 CASCADA PIMPILALA .....	110
TABLA N° 32 CASCADA RÍO BLANCO .....	110
TABLA N° 33 CASCADA RIMAK PACCHA (CASCADA DEL ECO) .....	111
TABLA N° 34 CASCADA DE LATAS .....	111
TABLA N° 35 CAVERNA "IJI CHANGA" .....	112
TABLA N° 36 CAVERNA Y SALADERO "PASURKU" .....	112
TABLA N° 37 PLAYA DE LOS MONOS .....	113
TABLA N° 38 BALNEARIO DE WAYSA YAKU .....	113
TABLA N° 39 ISLA DE LAS PAVAS .....	114
TABLA N° 40 ESTERO DE CAIMANES BLANCOS .....	114
TABLA N° 41 PARQUE NACIONAL SUMACO NAPO-GALERAS .....	115
TABLA N° 42 ESTACIÓN BIOLÓGICA JATÚN SACHA .....	115
TABLA N° 43 PARQUE AMAZÓNICO "LA ISLA" .....	116

TABLA N° 44 PARQUE NACIONAL LLANGANATES .....	116
TABLA N° 45 MUSEO COMUNIDAD SERENA .....	117
TABLA N° 46 MARIPOSARIO MISAHUALLÍ .....	117
TABLA N° 47 CENTRO DE RESCATE DE ANIMALES AMAZÓNICOS .....	118
TABLA N° 48 AITAKA (Nombre de una comunidad).....	118
TABLA N° 49 DOÑA DOLORES.....	119
TABLA N° 50 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “Aitaka” y “Doña Dolores” .....	119
TABLA N° 51 RESTAURANTE "LA POSADA" .....	120
TABLA N° 52 CABAÑAS RIO NAPO .....	120
TABLA N° 53 Centro de Turismo Comunitario "SHIRIPUNO" (Rey de los dos Ríos) .	121
TABLA N° 54 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “La Posada” y “Shiripuno” .....	121
TABLA N° 55 Centro de Turismo Comunitario SHANDIA (Buenos Días).....	122
TABLA N° 56 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “Shandia” .....	122
TABLA N° 57 CABAÑAS ACHIYACU HUASI.....	123
TABLA N° 58 CABAÑAS CHUQUITOS (Madera dura) .....	123
TABLA N° 59 CABAÑAS COCOTOCHA LODGE.....	124
TABLA N° 60 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A COTOCOCHA LODGE .	124
TABLA N° 61 CEVICHE DE PALMITO.....	132
TABLA N° 62 ENSALADA DE PALMITO .....	132
TABLA N° 63 ENSALADA DE GARABATO YUYO .....	133
TABLA N° 64 CALDO DE CACAO BLANCO.....	133
TABLA N° 65 CALDO DE BAGRE .....	134
TABLA N° 66 CALDO DE CARACHAMA.....	134
TABLA N° 67 CALDO DE GALLINA .....	135
TABLA N° 68 CREMA DE CHONTA.....	135
TABLA N° 69 MAZAMORRA (Catu).....	136
TABLA N° 70 MAITO DE BAGRE .....	136
TABLA N° 71 MAITO DE CARACHAMA .....	137
TABLA N° 72 MAITO DE CHONTACURO.....	137
TABLA N° 73 MAITO DE TILAPIA .....	138
TABLA N° 74 MAITO DE GALLINA .....	138
TABLA N° 75 TILAPIA AL VAPOR.....	139
TABLA N° 76 TILAPIA FRITA .....	139
TABLA N° 77 CHONTA COCIDA .....	140
TABLA N° 78 HORMIGAS UCUI FRITAS.....	140
TABLA N° 79 PALMITO COCIDO .....	141
TABLA N° 80 PATACONES .....	141
TABLA N° 81 PINCHO DE CACAO BLANCO.....	142
TABLA N° 82 PINCHO DE CHONTACURO.....	142
TABLA N° 83 YUCA ASADA .....	143
TABLA N° 84 YUCA COCIDA .....	143
TABLA N° 85 CHICHA DE CHONTA.....	144
TABLA N° 86 CHICHA DE YUCA.....	144
TABLA N° 87 CHUCULA .....	145

TABLA N° 88 COLADA DE MAÍZ .....	145
TABLA N° 89 JUGO DE MORETE .....	146
TABLA N° 90 JUGO DE UNGURAHUI.....	146
TABLA N° 91 LIMONADA.....	147
TABLA N° 92 TÉ DE GUAYUSA .....	147
TABLA N° 93 CHOCOLATE ARTESANAL .....	148
TABLA N° 94 DULCE DE GUAYABA .....	148
TABLA N° 95 DELICIA DE MARACUYÁ.....	149
TABLA N° 96 ENSALDA DE FRUTAS .....	149
TABLA N° 97 FRUTAS FLAMBEADAS.....	150
TABLA N° 98 PASTEL DE CHOCALATE .....	150
TABLA N° 99 PIE DE PITÓN .....	151

## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1 Generalidades de Tena.....	16
CUADRO N° 2 Límites de Ahuano .....	21
CUADRO N° 3 Límites de Chontapunta.....	22
CUADRO N° 4 Límites de Pano .....	22
CUADRO N° 5 Límites de Tálag.....	23
CUADRO N° 6 Límites de Puerto Napo .....	24
CUADRO N° 7 Límites Puerto Misahuallí.....	25
CUADRO N° 8 Priorización y Valoración de Atractivos Turísticos de Tena .....	38
CUADRO N° 9 Categorización de Establecimientos Gastronómicos.....	39
CUADRO N° 10 Porcentaje de Acuerdo a la Categorización de los Establecimientos Gastronómicos.....	40

## ÍNDICE DE MAPAS

MAPA N° 1 El Tena.....	16
MAPA N° 2 Parroquias de Tena .....	20
MAPA N° 3 LOCALIZACIÓN DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO.....	31
MAPA N° 4 PROVINCIA DE NAPO .....	96

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1 VALORACIÓN RESTAURANTE ALLY MYCUNA HUASY .....	43
GRÁFICO N° 2 VALORACIÓN RESTAURANTE AITAKA .....	45
GRÁFICO N° 3 VALORACIÓN COMEDOR NICO .....	47
GRÁFICO N° 4 VALORACIÓN COMIDAS TÍPICAS "PUERTO NAPO" .....	49
GRÁFICO N° 5 VALORACIÓN RESTAURANTE CUCU PITZU .....	51
GRÁFICO N° 6 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA DOLORES .....	53
GRÁFICO N° 7 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA FLORINDA.....	55
GRÁFICO N° 8 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA GLORIA.....	57
GRÁFICO N° 9 VALORACIÓN RESTAURANTE EL BIJAO.....	59
GRÁFICO N° 10 VALORACIÓN RESTAURANTE LA POSADA.....	61
GRÁFICO N° 11 VALORACIÓN RESTAURANTE PARQUEADERO Jo Dan "Z" .....	63
GRÁFICO N° 12 VALORACIÓN PATO'S RESTAURANT .....	65
GRÁFICO N° 13 VALORACIÓN RESTAURANTE RAYUK PAKCHA .....	67
GRÁFICO N° 14 VALORACIÓN RESTAURANTE WAMAK WASI.....	69
GRÁFICO N° 15 VALORACIÓN CABAÑAS ACHIYACU HUASI.....	71
GRÁFICO N° 16 VALORACIÓN CABAÑAS CHUQUITOS.....	73
GRÁFICO N° 17 VALORACIÓN CABAÑAS RÍO NAPO .....	75
GRÁFICO N° 18 VALORACIÓN COTOCOCHA LODGE .....	77
GRÁFICO N° 19 VALORACIÓN CABAÑAS EL ENCANTO DE PIMPILALA LODGE ..	79
GRÁFICO N° 20 VALORACIÓN CABAÑAS YACHANA LODGE .....	81
GRÁFICO N° 21 VALORACIÓN YACUMA ECO LODGE .....	83
GRÁFICO N° 22 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHANDIA	85
GRÁFICO N° 23 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHIRIPUNO	87
.....	
GRÁFICO N° 24 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI PURA.....	89
GRÁFICO N° 25 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO SINCHI WARMI.....	91
GRÁFICO N° 26 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO UNIÓN	
MUYUNA .....	93
GRÁFICO N° 27 EL TENA.....	97
GRÁFICO N° 28 ESPECIES FLORALES EN TENA.....	101
GRÁFICO N° 29 ESPECIES DE FAUNA EN TENA.....	102
GRÁFICO N° 30 GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE TENA.....	103
GRÁFICO N° 31 PRODUCTOS CULTIVADOS EN TENA.....	104
GRÁFICO N° 32 UTENSILIOS DE COCINA .....	105
GRÁFICO N° 33 GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE TENA.....	106
GRÁFICO N° 34 DEPORTES EXTREMOS.....	108
GRÁFICO N° 35 PROGRAMA Adobe Dreamweaver CS5.....	155
GRÁFICO N° 36 Diseño de un Sitio Web.....	155
GRÁFICO N° 37 Estructura HTML .....	156
GRÁFICO N° 38 Tenatour .....	157

## I. INTRODUCCIÓN

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos que caracteriza a cada pueblo de acuerdo a su cultura y se relaciona con los rituales, símbolos, costumbres y tradiciones gastronómicas. A través de un plato tradicional se puede decir que la sociedad crea una imagen única de la región, mostrando un alto interés en su gente, idioma, danza, vestimenta, gastronomía, ideología, costumbres y tradiciones ayudando a la conservación de una cultura específica.

En la actualidad las nuevas tendencias de cocina moderna de diferentes partes del mundo y los malos hábitos de alimentación conducen a la pérdida de la cultura culinaria antropológica, refiriéndose a sus recetas y orígenes en las cocinas ancestrales desarrolladas a lo largo del tiempo con rituales transmitidas de generación en generación.

Una de las ciudades más encantadoras de la Amazonía Ecuatoriana con gente amable y ambiente acogedor es Tena, que se identifica por sus hermosos atractivos turísticos y su variada gastronomía deliciosa, abundante y llena de sabor. Por lo tanto el propósito de esta investigación pretende posesionar a la ciudad Tena como destino turístico gastronómico, rescatando y manteniendo su cultura culinaria mediante un sitio web; ya que hoy en día el internet es un medio al cual el mundo entero está vinculado, permitiendo de esta manera que la difusión sea efectiva.



## **II. OBJETIVOS**

### **A. OBJETIVO GENERAL**

- Diseñar un sitio web turístico gastronómico para la difusión de la cultura culinaria de la ciudad de Tena, 2013.

### **B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Recopilar información sobre el proceso histórico, cultural y gastronómico de los platos tradicionales de la ciudad de Tena.
- Priorizar los atractivos turísticos y gastronómicos de la ciudad del Tena.
- Crear una guía de los platos tradicionales con técnicas culinarias encontradas.
- Crear el sitio web para difundir la cultura- turismo y sabores de Tena.

### **III. MARCO TEÓRICO**

#### **A. MARCO REFERENCIAL**

#### **1. CULTURA**

##### **1.1. DEFINICIÓN**

El primer sentido en el que vamos a utilizar la palabra cultura es un amplio marco antropológico o sociológico para describir un conjunto de actitudes, creencias, convenciones, costumbres, valores y prácticas comunes o compartidas por cualquier grupo. (1)

“La cultura es el comportamiento, las pautas, las creencias y todas las demás normas que regulan el funcionamiento de un grupo particular de personas que se trasmite de generación en generación”. (2)

“El término cultura proviene del latín, del verbo colo, que significa cultivar, referido a los conocimientos humanos. Ha de entenderse como la totalidad de las creencias, costumbres, conocimientos y saberes que comparten los miembros de una sociedad y que se transmiten de generación en generación a través de la enseñanza y el aprendizaje, resultando un hecho distintivo de un grupo étnico, pueblo, comunidad con lengua propia, tribu, etc.”. (3)

“En 1871, el antropólogo Edward Burnett Tylor definió la cultura como <<El todo complejo que incluye costumbres, conocimientos, creencias, capacidades y hábitos adquiridos>>, lo que además de la creación incluye la transmisión. Es cultura todo lo que sublima o sobrepasa los instintos

primordiales. Lo que hoy se entiende cuando usamos la palabra cultura es radicalmente distinto; más estrecho y a la vez menos concreto”. (4)

La cultura, por tanto, significa la potenciación de la condición concreta de la existencia humana. (5)

## 1.2. TIPOS DE CULTURA

Existen dos dimensiones que influyen poderosamente en la vida de los individuos en una cultura son: el nivel socioeconómico y en menor medida la etnia.

Por *nivel socioeconómico* se entiende una agrupación de personas que tienen características laborales, nivel de educación y economía similares.

La etnia hace referencia a la herencia cultural. Las características de la nacionalidad, la raza, la religión y la lengua. El termino etnocentrismo es la tendencia a favorecer al propio grupo étnico sobre los demás.

Una segunda definición de lo que se entiende por cultura. Según el antropólogo Edward T. Hall; cultura es la suma total de una forma de vida de una persona.

Una forma práctica de analizar el término cultura es dividirla en tres grupos: producto, comportamiento e ideas. El grupo *producto* hace referencia a las cosas que produce la cultura, por ejemplo, su arquitectura, su música, su comida, el folclor, la literatura, etc. Esas son las cosas visibles de una cultura.

En el segundo grupo tenemos el *comportamiento* de los miembros, se trata de la comunicación verbal y no verbal como gestos, hábitos, rutina y socialización, toda esta gama de cosas están bajo el encabezado del término comportamiento.

En el tercer grupo encontramos las ideas o *visión del mundo*, todo aquello que embellece nuestro punto de vista. De esta manera, en este grupo se incluyen cosas como: nuestras actitudes y creencias y la forma como organizamos nuestra sociedad, es decir, las relaciones y roles dentro de la sociedad. (6)

Si bien existen numerosas formas de especificar los tipos de cultura, varios expertos la han clasificado de acuerdo a dos características distintivas: las definiciones y el desarrollo de la misma.

Según sus definiciones:

**CULTURA TÓPICA:** es la que engloba un listado de categorías o, como bien indica su nombre, tópicos tales como religión, sociedad, etc.

**CULTURA HISTÓRICA:** aquí se entiende a la cultura como una herencia social. Indica la relación que una sociedad establece con su pasado.

**CULTURA MENTAL:** se entiende a la cultura como todos aquellos hábitos o costumbres que diferencian a un individuo o un conjunto de individuos del resto. La cultura mental es propia de cada persona, y está ligada a sus conocimientos y capacidades.

**CULTURA ESTRUCTURAL:** se entiende a la cultura como un conjunto de símbolos, valores, creencias y conductas reglamentadas y relacionados entre sí.

**CULTURA SÍMBOLICA:** la misma se conforma a partir de la significación arbitraria otorgada, comunicada y compartida por los miembros de un grupo social.

Según su desarrollo:

**PRIMITIVA:** se caracteriza por la carencia de innovación técnica, tal como la escritura, o el desarrollo de algún tipo de economía.

**CIVILIZADA:** es aquella que a través de la creación de elementos, logra un desarrollo e innovación.

**ANALFABETA:** carece de algún modo de escritura; y sólo se comunica a través del lenguaje oral.

**ALBETA:** se define por la implementación del lenguaje escrito y oral por parte del grupo humano que la integra. (7)

## **2. GASTRONOMÍA**

### **2.1. ORIGEN**

Desde su surgimiento hasta nuestros días, la humanidad ha protagonizado un apasionante recorrido por la historia para buscar la mejora de su alimentación. (8)

La preparación de los alimentos, una de las primeras actividades aprendidas por el hombre para la preparación de sus alimentos comenzó casi a la par de la cultura humana.

En el Neolítico, el hombre abandonó la vida nómada y aprendió a cultivar la tierra a domesticar a los animales. Desarrollo la agricultura y la ganadería, lo que le permitió vivir en un lugar fijo y tener de alguna manera asegurado el alimento. Así, se permitieron llevar una vida más cómoda. Y sobre todo, fue adquiriendo nuevas técnicas culinarias, todas ellas relacionadas con el fuego.

Sin duda, el hombre primitivo comprobó que los productos con alguna elaboración eran más sabrosos, y sobre todo más digestivos.

Con la llegada de los metales se empezaron a usar marmitas primitivas de hierro. Los fenicios, los griegos y los cartaginenses trajeron a la península Ibérica productos de incalculable valor, como el olivo, originario de Asia Menor, la vid, que se extendió por toda la península gracias a los romanos. Los pueblos de costa explotaban las riquezas del mar mientras otras regiones eran especialmente ricas en cereales. La cerveza, el aceite y el vino eran productos muy preciados en aquellos tiempos.

En la época de los griegos y los romanos se daba más importancia a la cantidad que a la calidad y las comidas constaban de gran cantidad de viandas. Fue en tiempos de Constantino, en el siglo III d.C., cuando se empezó a comer sentado.

Con las invasiones bárbaras en el siglo V d.C. se redujo la importancia social que se daba a la comida; los germanos eran muy aficionados a las bebidas alcohólicas, preparaban diferentes tipos de cerveza y sobre todo hidromiel, pero la comida era sencilla. El alimento básico seguía siendo el cereal, como en la época romana.

Con los árabes se experimentó un perfeccionamiento en las técnicas de cultivo y la gama de productos se hizo mucho más rica y variada; se introdujeron sistemas de conservación y de preparación más sofisticados y popularizaron el arroz, procedente de Oriente. Sin embargo, durante la Edad Media se puede hablar de hambre generalizada, y solo unos pocos podían acceder a todos los alimentos necesarios. La ganadería estaba protegida por las leyes, pero no la agricultura, aun así, comer carne era un lujo. La agricultura estaba poco desarrollada y las cosechas eran escasas.

Durante la época moderna aumentó el interés por los alimentos y los problemas relacionados con la nutrición y la digestión. El descubrimiento de América permitió la llegada de productos, desconocidos, hasta entonces en el resto del mundo y que alcanzaron gran relevancia en la Península y en Europa, como el tomate, la patata, el maíz, el pimiento, el girasol, el maní, el cacao y otros muchos que, hoy en día, son imprescindibles en nuestros fogones.

Era la época de las grandes cortes europeas, opulentas y despilfarradoras, donde los monarcas disponían de todos los manjares mientras el pueblo luchaba por sobrevivir.

En el siglo XVIII la influencia francesa se dejó notar en todas las expresiones de la cultura y sobre todo en la cocina pero a nivel privado la comida seguida siendo muy sobria, se comía lo mismo cada día, generalmente migas, o incluso algunos pueblos se alimentaban exclusivamente de bellotas.

Durante el siglo XIX aparecieron las primeras industrias alimentarias que revolucionaron los métodos de conservación de los alimentos. Los nuevos envases, los concentrados, las conservas, etc. (9)

## **2.2. DEFINICIÓN**

Palabra que fue primeramente aceptada por la Academia de las Letras Francesa a principios del Siglo XIX, y de ahí al resto del mundo, significa ni más ni menos que<<El Arte del bien comer y el bien beber>>. (10)

“Es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo. Su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor nutrición posible”. (B. Savarin.)

“Arte de preparar una buena mesa y su afición por comer regaladamente”

“Conjunto de conocimientos en torno a la elaboración de platos y su maridaje con los vinos. Cultura de la buena mesa y el vino” (11)



## **2.3. CORRIENTES CULINARIAS ACTUALES**

### **2.3.1. NOUVELLE CUISINE**

La denominación Nouvelle Cuisine fue adelantada por Henry Gault y Christian Millau, dos críticos gastronómicos franceses, en 1970. Con el nombre de Nouvelle Cuisine quisieron identificar una nueva tendencia promovida y practicada por algunos jóvenes cocineros que comenzaban a liberarse de lo que consideraban la rutina y las rígidas normas para la Alta y Gran Cocina. (12)

Nació de la necesidad de renovar las técnicas culinarias, con la finalidad de simplificarlas y hacer que los platos fuesen más atractivos y más livianos. Algunos de los cambios principales que llegaron con la Nouvelle Cuisine fueron:

- Buscar el auténtico sabor de los alimentos en vez de cubrirlos con salsas.
- Crear platos más atractivos y vistosos, cuidando la presentación, la decoración y la vajilla.

Aunque la Nouvelle Cuisine se haya ido quedando atrás para dar paso a otros movimientos, que se considera como el punto de arranque de lo que hoy conocemos como cocina moderna. (9)

### **2.3.2. COCINA DE VANGUARDIA**

Es un movimiento actual que surge como consecuencia de la necesidad de ir más allá, de explorar, de innovar y de adelantarse al tiempo. Entre los

pioneros, entre otros destacan Arzak, Berasategui y Aduriz, con Ferrán Adriá a la cabeza. Plantan cara al dominio de la cocina francesa con los platos innovadores y atractivos. Se lleva a cabo de forma personalizada (cocina de autor), investigando, mezclando (cocina de fusión), creando nuevas texturas y formas (deconstrucción y cocina molecular), sacando el máximo provecho de cada producto (cocina de producto) y, en definitiva, innovando y convirtiendo el “taller” en un centro de investigación constante. Sus características básicas son la creatividad, el respeto al máximo por el producto y la sencillez de sus platos, que se podrían clasificar casi de minimalistas (aunque no simples en elaboración), cuidando al máximo el detalle y buscando constantemente la mejora y la creatividad. (9)

### **2.3.3. COCINA DE AUTOR**

Se define como aquella tendencia en la que el cocinero marca sus propias pautas a la hora del diseño, elaboración y presentación de sus platos. Aunque siempre se tiene la cocina clásica como patrón, puede ser la tendencia más rompedora de todas. En la actualidad la cocina creativa sólo se oferta en sitios muy determinados y para un público muy concreto. (13)

### **2.3.4. COCINA FUSIÓN**

La fusión consiste en unir en una elaboración elementos de distintas culturas. Esto parece una nueva corriente gastronómica provocada por la confluencia en muchas ciudades de distintas culturas que abren establecimientos ofreciendo sus cocinas, con el consiguiente intercambio de técnicas y productos. (14)

### **2.3.5. COCINA MOLECULAR**

La gastronomía molecular es la relación entre la cocina y los procesos físicos químicos que tienen lugar en ella. O sea, la aplicación de los conceptos científicos a la comprensión y al desarrollo de las preparaciones culinarias. Su campo de acción se basa en descubrir las reacciones físico-químicas que ocurren durante la preparación y cocción de los alimentos. (15)

### **2.3.6. DECONSTRUCCIÓN**

Es la creación de nuevas elaboraciones partiendo de otras ya conocidas. Esta denominación la adoptó Ferrán Adriá. En la deconstrucción se transforman texturas así como formas o temperaturas. Ofreciendo un plato que resulta conocido y se ofrece algo distinto que sorprende al comensal. (16)

Un plato deconstruido mantiene la esencia de cada uno de los productos, e incluso puede aumentar la intensidad de su sabor, pero consigue una presentación novedosa. (9)

## **3. CULTURA GASTRONÓMICA**

Hay que mencionar que la cultura culinaria está relacionada con la cocina y el arte de guisar. La cultura gastronómica es el arte de preparar comidas apetitosas. Es también la afición o tendencia a comer regaladamente. La cultura gastronómica históricamente ha estado relacionada con la mesa de la aristocracia, de los reyes y emprendedores. Aunque era la más apetitosa,

no era la más balanceada por lo general eran excesivamente ricas en carnes y grasas animales. (17)

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. (18)

<<Lo que identifica una cocina es a menudo las combinaciones distintivas de un pequeño número de condimentos y de ingredientes sabrosos>>

Los rasgos más queridos y duraderos de una cultura son sus hábitos alimenticios. Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las últimas características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo que emigran a una nueva cultura. (19)

#### **4. ECUADOR**

Ubicado al noroeste de América del Sur, al oeste del Meridiano de Greenwich, lo cruza la línea imaginaria a la que llamamos Ecuador o Paralelo 0°; que atraviesa el país pasando por todas sus regiones, la amazonia, la sierra, la costa y la región insular compuesta por las islas Galápagos. Aunque es relativamente pequeño en superficie es sin embargo uno de los diez países más mega diversos del planeta por la riqueza de su flora y fauna. (20)

#### **4.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN ECUADOR**

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista española en el siglo XVII; durante el siglo XIX y XX llegaron los franceses y los ingleses los cuales nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros quienes se impusieron sobre los guisos de la iguana o los insectos, reemplazarlos por el ganado vacuno. La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, estos puede ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollados sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia. (21)







#### **4.2. DIVERSIDAD E INTERCULTURALIDAD EN ECUADOR**

El pueblo ecuatoriano está compuesto por un conjunto de individuos que pertenecen a distintas nacionalidades, etnias y pueblos, pero que están agrupados en el mismo Estado.

Así, la diversidad que ya existía en la época de las Sociedades Originarias, se acentuó considerablemente con la llegada de pueblos traídos por los incas y con el arribo de españoles y africanos, lo cual ocasionó que éstos se

hayan mezclado y continúen mezclándose en todo el territorio que actualmente llamamos Ecuador. (22)

**TABLA N° 1 Grupos Étnicos de Ecuador**

Imagen	Nombre	Idioma	Ancestro Común	Localización	Población
	Awa	Awapit	Coalquer	Entre los ríos Mira y San Juan (provincia del Carchi) y en San Lorenzo (provincia de Esmeraldas).	Entre 900 y 1.000 personas en Ecuador; en Colombia entre 3.000 y 4.000.
	Epera	Slapedle	Epera	En la zona de Borbón, San Francisco y Tabillo (provincia de Esmeraldas).	Alrededor de 250 personas.
	Chachi	Cha'palaa	Chachi	Entre los ríos Cayapas, Santiago, Dabale y Rosario (Prov. Esperando).	Alrededor de 4.000 personas.
	Tsáchila	Tsafiqui	Tsáchila	En Santo Domingo de los Tsáchila, entre las cuencas del ríos Esmeralda y Daule.	Alrededor de 2.000 personas.
	Quichua (Sierra)  Quichua (Amazonía)	Quichua (Kichwa)	Señoríos étnicos de la época de las Sociedades Originarias	En el callejón interandino, desde la provincia del Carchi hasta la de Loja, y en amazonia norte, en las provincias de Pastaza, Napo, Sucumbios y Orellana.	Alrededor de 3 millones de personas en la Sierra y 70.000 en la Amazonía.
	Siona	Paicoca	Siona	Entre los ríos Sushufindi, Aguarico y Cuyabeno.	Alrededor de 200 personas en Ecuador y 250 en Colombia.
	Secoya	Secoya	Secoya	Entre los ríos Sushufindi, Aguarico y Cuyabeno.	Alrededor de 400 personas en Ecuador y 500 en Perú.
	A'í Cofán	A'inae	Cofán	Parte superior del río Aguarico, río Sinangüe y en la frontera con Colombia.	Alrededor de 500 personas en Ecuador y 200 en Colombia
	Huaorani	Wao tetero	Abijiras	Entre los ríos Napo y Curaray	Alrededor de 2.000 personas 200.
	Zápara	Zápara	Záparo	Ríos Conambo, Pindo-yacu y Curaray.	Alrededor de 150 personas.
	Shuar	Shuar Chicham	Jíbaro	Provincias de Zamora	Alrededor de 70.000
	Achuar	Achuar	Jíbaro	Provincias de Pastaza y Morona Santiago.	Alrededor de 3.000 personas y 2.000 en el Perú.
	Schiwiar	Achuar	Jíbaro	Entre los ríos Corrientes, Shiona y Chuintsa en la provincia de Pastaza.	Alrededor de 600 personas.

Fuente: Nacionalidades y Pueblos del Ecuador, 2001.

## 5. TENA

MAPA N° 1 El Tena



Fuente: Ministerio de Turismo Napo.

CUADRO N° 1 Generalidades de Tena

<b>Ubicación</b>	Está situada al noroeste del país a 186 km. de la ciudad de Quito y a 180 km de la ciudad de Ambato.
<b>Superficie</b>	5.101,1 km <sup>2</sup> .
<b>Altitud</b>	518 msnm.
<b>Clima</b>	Temperatura media de 25° C
<b>Límites</b>	Norte: Cantón Archidona y Provincia de Orellana Sur: Provincias de: Tungurahua, Pastaza y Cantón Arosemena Tola. Este: Provincia Francisco de Orellana. Oeste: Provincias de Cotopaxi y Tungurahua.
<b>Población</b>	De acuerdo a los datos del INEC según el último Censo del 2010, la población de la Ciudad de Tena representa el 58.71% del total de la Provincia de Napo; contando con 60.808 habitantes, de los cuales el 62% habita en las zonas rurales y el 38% restante reside en las áreas urbanas.

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## **5.1. FUNDACIÓN**

La ciudad de San Juan de los Dos Ríos de Tena, celebra cada 15 de noviembre su aniversario, ya que fue fundada por el español Don. Gil Ramírez Dávalos en 1560. Esta celebración obedece al Acuerdo Cívico N° 8 dado en Salón de Sesiones del I. Concejo del Cantón Napo, celebrado el 4 de septiembre de 1960; en sesión extraordinaria y de acuerdo al fervor Cívico demostrado por los residentes de Tena, ya que carecía de partida de Cantonización.

Siendo Presidente del Concejo el señor Miguel Gutiérrez, decreta el 15 de noviembre como fecha aniversario de fundación Tenense. Las festividades año a año se celebra gracias al programa que elabora la Ilustre Municipalidad mediante la Ordenanza N° 03-88, quien establece un Comité Permanente de Fiestas, mediante una asamblea general convocada a los distintos representantes de las instituciones y organismos.

## **5.2. ASENTAMIENTOS HUMANOS**

En la zona urbana predomina la población mestiza migrantes de las provincias de Tungurahua, Bolívar, Pichincha, Loja y sus hijos nacidos en el Tena.



### 5.3. GRUPOS ÉTNICOS

#### 5.3.1. KICHWA

Se definen a sí mismos como Runas (personas, seres humanos) y si bien su proceso de constitución es resultante de intensas y continuas relaciones inter étnicas, mantienen una serie de elementos que les permiten diferenciarse, incluso al interior de los propios Kichwas.

El atuendo tradicional de hombres y mujeres ha sido relegado para las representaciones y fiestas muy especiales. En su lugar se usa la ropa occidental. Desde la década de los ochenta prácticamente no se utiliza diariamente la vestimenta típica Kichwa.

El atuendo tradicional de los hombres Kichwas consta de una sola pieza o taparrabo de la que se desprenden a la altura de la cintura a manera de flecos o cintas, una fibra vegetal (Paja toquilla, *Carludovica palmata*). También de la cintura cuelgan adornos a modo de collares hechos de semillas de varios árboles amazónicos. En los tobillos se usa sonajeros, para acompañar las danzas. En la cabeza se acostumbra a utilizar una corona o cintillo hecha de plumas de aves como: papagayo, lora, tucán y rabo de ardilla. El hombre acompaña su atuendo utilizando la lanza o chunda hecha de madera de Chonta, (*Wettinia Quinaria*).

Las mujeres Kichwas utilizaban diariamente un traje que podía constar de una o dos piezas. Y mucho más antes se utilizaba como prenda de vestir la corteza de un tronco (Lanchama) a la cual se la sometía a un proceso de

ablandamiento hasta dejarlo suave. La vestimenta de dos piezas consta de maqui cotona (blusa), de manga larga y cuello rectangular, adornada con cintas de varios colores. La falda o pampalina es de color azul oscuro. El traje de una pieza es de color azul con tonalidad oscura cilíndrico y llega hasta la rodilla, se sostiene de uno solo de los hombros y está adornado de cintas multicolores.

### **5.3.2. HUAORANI**

Esta nacionalidad, se encuentra en una reserva selvática de la parroquia Chontapunta, sus comunidades son: Gareno y Konipare cuyos dominios se extienden hasta el río Nenepare, límite con la provincia de Pastaza. El dominio de cultura Wao se extiende hasta las provincias de Pastaza, Orellana y Napo. El tiempo estimado para llegar a esta comunidad es de dos horas desde la ciudad de Tena. Se puede llegar en bus o vehículo particular. Ya en el sector aún se puede apreciar algunas casas típicas, gente desnuda con rasgos ancestrales, orejas perforadas y con lanzas en la mano; los hombres se dedican a la caza y a la pesca, mientras que las mujeres se dedican a la chacras y el cuidado de la familia.

En Gareno existe un control de peso por parte de Monca, uno de los ancianos del poblado, el cual cobra un peaje para que usted pueda pasar hacia el río. En el trayecto aún se puede observar un exuberante bosque primario, único en el cantón Tena.

#### 5.4. RECURSOS NATURALES

Los recursos naturales con los que cuenta el cantón son muy variados; por un lado se tiene infinidad de espacios geográficos naturales, como elevaciones, montañas, cascadas, flora, fauna, recursos hídricos, cultura étnica, que facilitan la visita de los turistas y muchos de ellos son utilizados para la investigación científica y para el desarrollo del turismo.

#### 5.5. DIVISIÓN POLÍTICA

Tena es la cabecera cantonal y capital de la provincia de Napo. La mayor parte de la población es rural. Tena está conformada por 8 parroquias que son: Tena (urbana) y las parroquias rurales, Ahuano, Chontapunta, Pto. Misahuallí, Pano, Pto. Napo, Tálag y San Juan de Muyuna.

**MAPA N° 2 Parroquias de Tena**



**Fuente:** GADMT (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena)

### 5.5.1. PARROQUIA AHUANO

La parroquia de Ahuano está ubicada al otro lado del río Napo, rica en producción agrícola especialmente del maíz, sustento de trabajo y económico para las familias de este sector.

**CUADRO N° 2 Límites de Ahuano**

<b>Norte</b>	Puerto Misahuallí, San José de Dahuano.
<b>Sur</b>	Provincia de Pastaza.
<b>Este</b>	Chontapunta.
<b>Oeste</b>	Puerto Misahuallí, Puerto Napo.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.6.1.1. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Las actividades más desarrolladas son: comercio, pesca, agricultura, minería y caza.

#### 5.6.1.2. ACCESO

Terrestre desde 1.989 que va del Tena a la Punta 36 km. Las cooperativas Centinela del Tena y Jumandy prestan el servicio cada 2 horas hasta la Punta.

### 5.5.2. PARROQUIA CHONTAPUNTA

Dedicada al trabajo agrícola especialmente al café, sustento de trabajo y económico para las familias de este sector.

### CUADRO N° 3 Límites de Chontapunta

Norte	San José de Dahuano, Puerto Murialdo
Sur	Provincia de Pastaza.
Este	Dayuma.
Oeste	San José de Dahuano, Ahuano.

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.5.2.1. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Las actividades que se realizan son agricultura y ganadería.

#### 5.5.2.2. ACCESO

Fluvial por canoa, desde Chontapunta a Santa Rosa y Ahuano.

#### 5.5.3. PARROQUIA PANO

### CUADRO N° 4 Límites de Pano

Norte	Archidona, Tena.
Sur	Al Tálag.
Este	Archidona, Tena, Puerto Napo.
Oeste	Provincia de Cotopaxi.

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.5.3.1. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Se dedican a la Agricultura.

### 5.5.3.2. ACCESO

Carretera de segundo orden, con servicio de transporte público cubierto por la Cooperativa Centinela del Tena con frecuencia de 45 minutos.

### 5.5.4. PARROQUIA TÁLAG

**CUADRO N° 5 Límites de Tálag**

Norte	Pano.
Sur	Provincia de Tungurahua, Pastaza, Carlos Julio Arosemena.
Este	Carlos Julio Arosemena, Puerto Napo.
Oeste	Provincias de Tungurahua y Cotopaxi.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.5.4.1. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Agricultura de auto subsistencia. Clase baja compuesta por indígenas, las condiciones de vida de la población indígena Kichwa en el aspecto educativo han sido atendidas por las religiosas Dorotea. Los servicios de salud pública son escasos por lo que tienen que trasladarse a Shandía en busca de atención médica. El agua de consumo no es potable y carecen de alcantarillado.

#### 5.5.4.2. ACCESO

Carretera de primer orden y transporte público que lo cubre la Cooperativa Centinela del Tena, va del Tena hasta el Río Jatunyacu con frecuencia de 1 hora.

### 5.5.5. PARROQUIA PUERTO NAPO

La parroquia de Puerto Napo por su privilegio del río Napo que baña diferentes cabeceras de algunas de sus comunidades, sus habitantes se dedican al lavado del oro, sustento de trabajo y económico para las familias.

**CUADRO N° 6 Límites de Puerto Napo**

<b>Norte</b>	Tena, Puerto Misahuallí.
<b>Sur</b>	Provincia de Pastaza, Carlos Julio Arosemena
<b>Este</b>	Puerto Misahuallí, Ahuano.
<b>Oeste</b>	Pano, Tálag, Carlos Julio Arosemena.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.5.5.1. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Predomina la agricultura con cultivos de banano, yuca, maíz, café, cacao; en menor proporción la ganadería y la extracción de madera de árboles de bálsamo, laurel, canelo y chonta. Otra parte de la población son empleados públicos que trabajan en el Tena.

#### 5.5.5.2. ESTRATOS SOCIALES

La clase media alta la conforman los servidores públicos que trabajan en el Tena, un estrato medio son colonos se dedican a la ganadería y los indígenas son el estrato bajo.

### 5.5.6. PARROQUIA PUERTO MISAHUALLÍ

Parroquia dedicada al Turismo sustento de trabajo y económico de sus habitantes.

**CUADRO N° 7 Límites Puerto Misahuallí**

<b>Norte</b>	San Pablo de Ushpayacu, Cotundo.
<b>Sur</b>	Puerto. Napo
<b>Este</b>	Ahuano, San Vicente de Huaticocha
<b>Oeste</b>	San Pablo de Ushpayacu, Tena, Puerto Napo.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

#### 5.5.6.1. ESTRATOS SOCIALES

Predomina el comercio, agricultura, en menos intensidad el turismo, la pesca y últimamente la minería industrial.

#### 5.5.6.2. ACCESO

Acceso terrestre de primer orden. Vía Tena – Misahuallí. Tiene transporte público que brindan las Cooperativas Jumandy, Centinela del Tena, con frecuencia de cada 45 minutos durante todo el día.

Fluvial, servicio de canoeros independientes que navegan por el Río Napo.



### 5.5.7. PARROQUÍA SAN JUAN DE MUYUNA

La parroquia San Juan de Muyuna es nueva en la ciudad de Tena y fue creada el 2 de Marzo del 2011; la población de se dedica al turismo, creando una desarrollo económico en la zona. (23)

## 6. TURISMO

Según la OMT, el Turismo se define como “las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros motivos” (24)

El turismo, a su vez, se fundamenta en un sistema de relaciones entre el sujeto (turista) y el objeto turístico (localidad, empresa u organización turística). Para el sujeto, el turismo es un conjunto de servicios que le son facilitados por el objeto turístico, mientras que para el objeto turístico, el sujeto es el destinatario de los servicios que él produce. (25)

### 6.1. TIPOS DE TURISMO

La Organización Mundial del Turismo también definió los tipos de turismo:

**Turismo interno o doméstico:** el de los visitantes residentes que viajan dentro del territorio económico del país de referencia.

**Turismo receptor:** el de los visitantes no residentes que viajan dentro del territorio económico del país de referencia.

**Turismo emisor:** el de los visitantes residentes que viajan fuera del territorio económico del país de referencia.

## 6.2. CLASIFICACIÓN DE VIAJEROS

**País emisor de turismo:** aquel país que genera una corriente de turistas hacia otros países que son considerados como destinos turísticos.

**País receptor de turismo:** aquel país que recibe una corriente de turistas atraídos por los recursos turísticos que este ofrece.

**Corriente turística o flujo turístico:** conjunto de personas que se desplazan de un país emisor de turismo a uno receptor por motivos de ocio, negocios u otros no lucrativos.

**Destino turístico:** espacio que cuenta con los elementos necesarios para la atracción de corrientes turísticas (recursos turísticos) y para su acceso, desplazamiento y disfrute en dicho espacio (empresas e infraestructuras turísticas). (26)

## 6.3. TURISMO GASTRONÓMICO

Es considerado como un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y ha adquirido mayor importancia en el mundo en las últimas décadas, convirtiéndose en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

La gastronomía forma parte de la identificación cultural de un territorio. Dado su carácter histórico y cultural, los alimentos se han convertido en recurso

turístico y no solo como facilitadores de la experiencia turística. Si se formulan productos adecuados, el alimento no solo acrecienta el valor de un destino, sino también el suyo propio; entre territorio y alimento retoza la identidad local. (27)

## **7. SITIO WEB**

### **7.1. DEFINICIÓN**

Sitio es un lugar que sirve para algo o un espacio ocupado (o que puede llegar a serlo). La noción Web, por su parte, hace referencia a Internet, una red redes que permite la interconexión de computadoras mediante un conjunto de protocolos denominado TCP/IP.

Un sitio web, por lo tanto, es un espacio virtual en Internet. Se trata de un conjunto de páginas web que son accesibles desde un mismo dominio o subdominio de la World Wide Web (WWW).

Es importante establecer que en Internet encontramos una gran variedad de tipos de sitios web que suelen diferenciarse fundamentalmente por la clase de contenido que ofrecen o por el servicio que brindan a cualquiera de las personas que se encuentran navegando por la Red.

Así, por ejemplo, tendríamos que destacar los conocidos blogs. Se tratan de una especie de bitácora en la que una persona en particular realiza post relativos a sus gustos, a sus aficiones o a sus conocimientos en una relativa manera. De la misma manera, están aquellos que son utilizados simplemente para contar, en forma de diario, lo que les sucede día a día.

Para poder crear a aquellos existen diversos tipos de plataformas gratuitas como Blogger o WordPress.

De la misma forma, tampoco podemos pasar por alto la existencia de los sitios web de empresas. Como su propio nombre indica, son aquellos lugares en la Red que son utilizados por negocios de diversa índole para dar a conocer sus productos o sus servicios. No obstante, también los emplean para aumentar su cartera de clientes y para mantener una relación más directa con sus clientes.

Los sitios personales son, por su parte, aquellos que mantienen los individuos en distintas plataformas y que utilizan para mostrar información sobre sí mismos, ya sea a nivel escrito o bien mediante fotografías. Ejemplos de ellos son los sitios que tienen muchos usuarios en redes sociales tales como Facebook, Tuenti o Twitter.

Los sitios web incluyen documentos HTML, fotografías, sonidos, vídeos, animaciones Flash y otro tipo de contenidos que pueden compartirse en línea. La URL raíz del sitio web se conoce como portada o homepage. Lo más habitual es que esta portada facilite el acceso a todas las páginas del sitio mediante hipervínculos (también conocidos como enlaces o links).

La mayor parte de los sitios web ofrecen sus contenidos de manera gratuita. Otros, en cambio, cobran una suscripción y exigen una contraseña para su acceso. Cabe destacar que para acceder a un sitio web se necesita contar con un navegador en la computadora. Este es un programa informático que

posibilita la visualización de la información contenida en una página web.

(28)

## **B. MARCO CONCEPTUAL**

**ANCESTRAL:** Perteneciente o relativo a los antepasados.

**DIFUNDIR:** Propagar o divulgar conocimientos, noticias, actitudes, costumbres, modas, etc.

**COSTUMBRE:** Conjunto de cualidades o inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de una nación o persona.

**GUÍA:** Lista impresa de datos o noticias referentes a determinada materia.

**RITUAL:** Conjunto de ritos (ceremonia) de una religión, de una iglesia o de otra función sagrada.

**SÍMBOLO:** Representación sensorialmente perceptible de una realidad, en virtud de rasgos que se asocian con por una convención socialmente aceptada.

**TÍPICO:** Peculiar de un grupo, país, región, época, etc.

**TÉCNICA:** Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte.

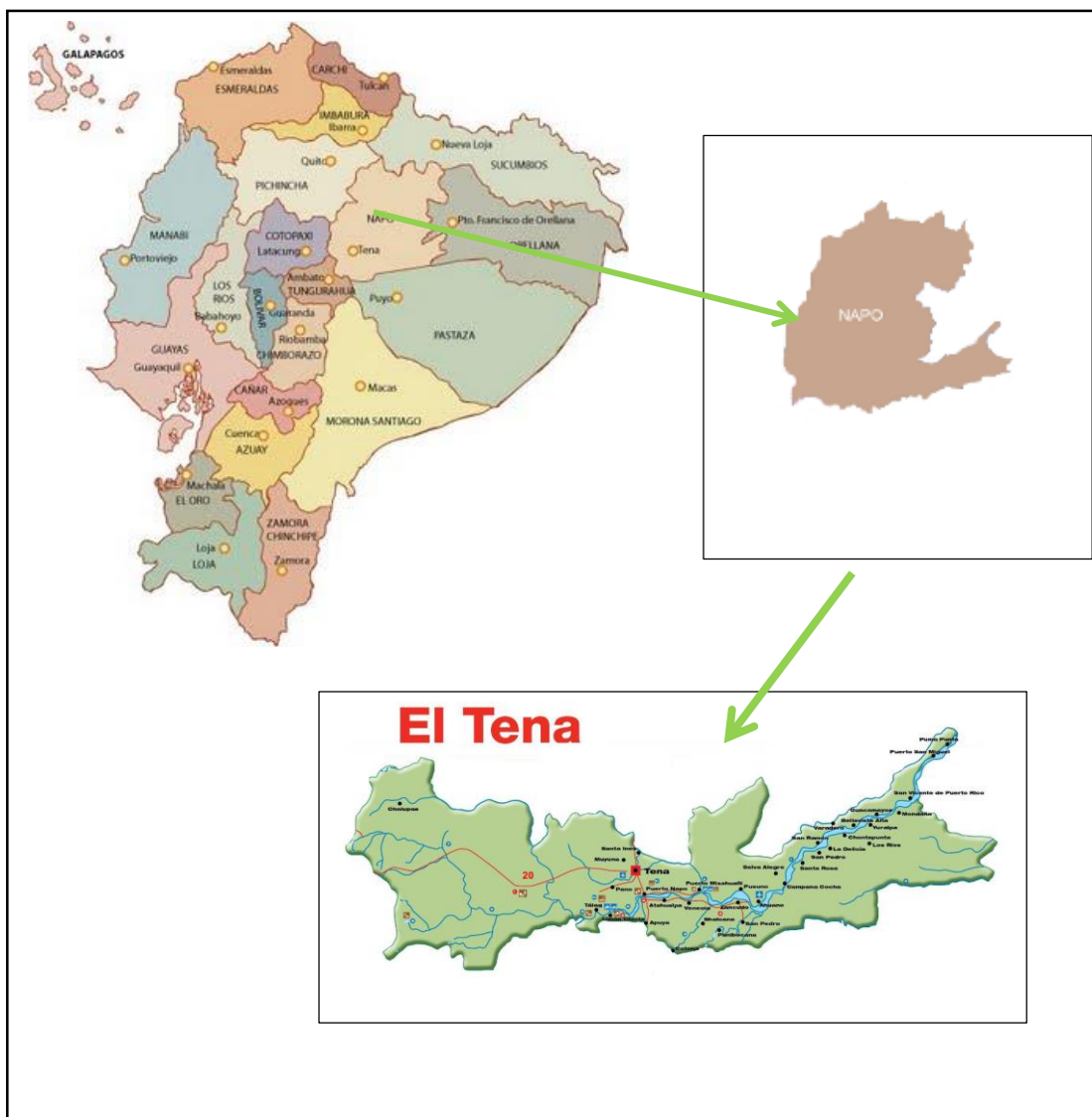
**TRADICIÓN:** Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo, por transmisión de padres a hijos. (29)

#### IV. METODOLOGÍA

##### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en la ciudad de Tena provincia de Napo en las parroquias urbanas y rurales, con un lapso de 6 meses.

#### MAPA N° 3 LOCALIZACIÓN DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## B. VARIABLES

### 1. Identificación

- Características geo referenciales de la ciudad de Tena
- Establecimientos gastronómicos
- Cultura culinaria
- Sitio web

### 2. Definición

- **Características Geo – Referenciales:** Se refiere a las parroquias urbanas y rurales: Tena, Ahuano, Chontapunta, Tálag, Pano, Puerto Napo, Puerto Misahuallí, San Juan de Muyuna. “Es la localización precisa en un mapa cualquier lugar o superficie terrestre.”
- **Establecimientos gastronómicos:** Son aquellos sitios que brindan servicio y/o venta de alimentación o bebidas para consumo de los comensales.
- **Cultura culinaria:** El arte culinario es una forma de conocer los alimentos así como las tradiciones y costumbres a la hora de alimentarse de un determinado pueblo que practica distintas formas y expresiones creativas de preparar los alimentos.
- **Sitio web:** Un sitio web es un conjunto de páginas web ordenadas jerárquicamente bajo una misma dirección web. Este grupo de páginas se entrelazan entre sí por medio de Hipervínculos también conocidos como links o enlaces.

### 3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
Características geo referenciales de la ciudad de Tena	<b>Parroquia urbana</b> - Tena <b>Parroquias rurales</b> - Ahuano - Chontapunta - Tálag - Pano - Napo - Misahuallí - San Juan de Muyuna	Límites Latitud Altitud Longitud
Priorización de Establecimientos Gastronómicos	<b>Categorización</b> - A (Excelente) - B (Bueno) - C (Malo)	Ficha de Observación
Cultura culinaria	<b>Antropología:</b> - Rituales - Costumbres - Platos - Técnicas	Entrevista
Sitio web	Tipo de diseño y accesibilidad	1 Alta 2 Media 3 Nula



## **C. TIPO, DISEÑO E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN**

La presente investigación que se realizó fue de tipo histórico, descriptivo, investigativo y de corte transversal. Posee un diseño no experimental y los instrumentos que se aplicaron fueron una ficha patrimonial, ficha de observación y entrevista.

### **1. Histórico**

Es de tipo histórico ya que se realizó el análisis de las culturas étnicas encontradas, historia y preparación de los platos típicos, ancestrales y tradicionales.

### **2. Investigativo**

Este tipo de estudio permitió tener un contacto real con los propietarios de los establecimientos que ofrecen comida típica en la ciudad cuya finalidad fue obtener información suficiente sobre los temas que se investigó.

### **3. Descriptivo**

Es de tipo descriptivo ya que se observó, analizó y detalló las diferentes culturas y platos típicos de cada uno de ellos, mencionando también los mejores atractivos turísticos con los que cuenta la ciudad de Tena.

### **4. Transversal**

Fue de corte transversal, pues su realización tiene una sola fecha de corte o finalización.

## **5. No Experimental**

El diseño de la investigación es de tipo no experimental ya que se basa en la recopilación de datos para finalizar la propuesta.

## **6. Ficha Patrimonial**

Uno de los instrumentos primordiales que se manejó para empezar el desarrollo de la investigación fue la ficha patrimonial que nos permitió la recolección bibliográfica de datos históricos, culturales y atractivos turísticos de Tena en sus respectivas parroquias. (Ver Anexo 1).

## **7. Ficha de Observación**

Se diseñó una ficha de observación con datos específicos la cual nos permitió seleccionar los establecimientos que ofertan platos típicos en la ciudad de Tena. (Ver Anexo 2).

## **8. Entrevista**

Como último instrumento aplicado en la investigación realizada fue una entrevista dirigida a los 26 establecimientos seleccionados a través de la ficha de observación. (Ver Anexo 3).

## **D. POBLACIÓN**

Para la elaboración del presente trabajo investigativo se tomó en cuenta a los 26 establecimientos seleccionados a través de una ficha de observación; entre ellos se destacan restaurantes, centros de turismo comunitario y cabañas ubicadas en las diferentes parroquias de la ciudad de Tena.

## **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

Los procedimientos que se desarrollaron constan de las siguientes fases:

- a. Se fabricó los instrumentos de investigación: ficha patrimonial, ficha de observación y entrevista.
- b. Con los instrumentos de información elaborados se procedió a realizar la indagación bibliográfica en MINTUR TENA y GADMTENA 2014 obteniendo datos importantes utilizados para el desarrollo del marco teórico, priorización de atractivos turísticos y el desarrollo de la guía turística gastronómica.
- c. Se empleó una ficha de observación a 26 establecimientos gastronómicos que brindan platos tradicionales de Tena para realizar una categorización de Tipo A (Excelente)-B (Bueno)- C (Malo).
- d. Se realizó la tabulación de datos y elaboración de gráficos aplicados a 26 establecimientos gastronómicos.
- e. Se elaboró una guía turística gastronómica con los datos obtenidos de las entrevistas que se desarrolló a los propietarios de 26 establecimientos gastronómicos que ofertan platos tradicionales de la ciudad. (Ver Anexo 4).
- f. Finiquitada la guía turística gastronómica se procedió a subir esta información a la web para difundir el turismo, historia, cultura y costumbres culinarias encontradas en la ciudad de Tena. (Ver Anexo 6).

## **V. RESULTADOS Y DISCUSIONES**

### **A. PRIORIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DE LA CIUDAD DE TENA.**

#### **1. Ficha Patrimonial**

Para la priorización de atractivos turísticos se obtuvo datos proporcionados por el Ministerio de Turismo Tena mediante una ficha patrimonial.

La ciudad de Tena actualmente conserva alrededor de 62 atractivos turísticos culturales, los que se encuentra distribuidos en las ocho parroquias. Especialmente descubrimos: bosques protectores, patrimonios forestales, ríos, asentamientos de nacionalidades ancestrales, jardines botánicos, centros de rescate, viveros de plantas medicinales, zoo criaderos, balnearios, cascadas, lagunas, cuevas y cavernas.

Los 62 atractivos turísticos culturales han sido evaluados por el Ministerio de Turismo sobre 100 puntos y se procedió a escoger los mejores, tomando en cuenta una puntuación a partir de 60 puntos para el desarrollo de la investigación; consiguiendo los siguientes resultados que detallamos a continuación en el cuadro.

**CUADRO N° 8 Priorización y Valoración de Atractivos Turísticos de Tena**

Nº	Nombre del Atractivo	Ubicación	Calidad (30)	Entorno (10)	Estado (10)	Acceso (10)	Servicios (10)	Asociación con Atractivos (5)	Visitas (25)	Total (100pts)
1	Cascada Alto Pusuno	A – PM	19	6	9	7	7	4	12	64
2	Cascada de Pimpilala	Tg	24	8	8	5	6	4	12	67
3	Cascada del Río Blanco	Tg	23	7	6	7	4	3	12	62
4	Cascada Rimak Paccha	Tg	23	7	6	5	4	3	12	60
5	Cascada de Latas	PM	23	6	7	7	2	3	12	60
6	Caverna Iji Changa	T	22	9	8	7	5	3	12	66
7	Caverna y Saladero Pasurku	T	19	6	9	7	7	4	12	64
8	Playa de los Monos	PM	24	8	7	8	8	4	12	71
9	Balneario Waysa Yaku	Tg	25	6	7	6	2	4	12	62
10	Isla de las Pavas	A	19	6	9	7	7	4	12	64
11	Estero de Caimanes	A	19	6	9	7	7	4	12	64
12	Parque Nacional Sumaco	A – PM	26	7	8	8	6	4	12	71
13	Estación Jatún Sacha	PM	25	6	8	8	6	3	12	68
14	Parque Amazónico La Isla	T	24	7	8	8	7	4	12	70
15	Parque Nacional Llanganates	Tg - P	25	7	8	7	4	5	12	68
16	Museo Comunidad Serena	Tg	22	8	6	7	4	4	12	63
17	Mariposario Misahuallí	PM	19	6	8	8	8	5	12	66
18	Centro de Animales Amazónicos	A	24	7	7	6	8	3	12	67

**UBICACIÓN:** Tena (T), Ahuano, (A), Chonta Punta (CP), Pano (P), Tálag (Tg), PTO. Misahuallí (PM), PTO. Napo (PN), San Juan de Muyuna (M), EN TODAS (\*).

**Fuente:** Levantamiento del inventario geo referencial de atractivos turísticos urbanos y rurales de la provincia de Napo (MINTUR) 2007.

**B. SELECCIÓN DE RESTAURANTES, CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO Y CABAÑAS TURÍSTICAS EN LA CIUDAD DE TENA.**

**2. Ficha de observación**

Mediante la ficha de observación aplicada en las parroquias que tiene la ciudad de Tena, se consiguió una población total de 26 establecimientos gastronómicos, evaluándolas por categorías **A (Excelente) - B (Bueno) – C (Malo)**; tomando en cuenta los siguientes parámetros: ubicación, acceso, señalética, higiene - limpieza, infraestructura, confort, variedad, calidad gastronómica, personal capacitado, amabilidad - cortesía y precio.

En el siguiente cuadro se muestra el formato que se utilizó para categorizar a los establecimientos gastronómicos seleccionados.

**CUADRO N° 9 Categorización de Establecimientos Gastronómicos**

CATEGORÍA		SIGNIFICADO	
A		Excelente	
B		Bueno	
C		Malo	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

Esté formato detallan los parámetros que se tomó en cuenta para realizar la calificación (**A - B -C**) (Ver Anexo 2).

Se realizó una regla de tres para determinar la categoría de cada establecimiento gastronómico.

Ejemplo del primer local categorizado: “**Ally Mycuna Huasy**”

**Datos:**

11 A (Excelente) – 100%

4 A (Excelente) – X

$X = 4 \text{ A (Excelente)} * 100 / 11 \text{ A (Excelente)} = 36\% \text{ Categoría C (Malo)}$

**CUADRO N° 10 Porcentaje de Acuerdo a la Categorización de los Establecimientos Gastronómicos**

<b>PORCENTAJE</b>	<b>CATEGORÍA</b>
Si existe desde un 70% - 100%	<b>A (EXCELENTE)</b>
Si existe desde un 55% - 69%	<b>B (BUENO)</b>
Si existe menos de un 55%	<b>C (MALO)</b>

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 2 Establecimientos Gastronómicos (Restaurantes)**

	N°	Ubicación	Nombre	Ubicación	Acceso	Señalética	Higiene y Limpieza	Infraestructura	Confort	Variedad	Calidad Gastronómica	Personal Capacitado	Amabilidad y Cortesía	Precio	TOTAL %	CATEGORÍA
Restaurantes	01	Pn	Ally Mycuna Huasy	A	C	B	A	B	B	B	A	C	A	B	46%	C
	02	T	Aitaka	A	A	A	A	A	A	B	A	B	A	A	82%	A
	03	PM	Comedor Nico	B	A	A	A	A	B	B	B	C	B	B	55%	B
	04	Pn	Comidas Típicas Puerto Napo	B	C	B	A	B	B	C	B	C	B	B	64%	B
	05	T	Cucu Pitzu	A	A	A	A	A	B	B	B	B	A	B	55%	B
	06	T	Doña Dolores	A	A	A	A	B	B	A	A	B	A	A	73%	A
	07	A	Doña Florinda	C	B	B	B	C	C	C	B	C	B	C	54%	C
	08	PM	Doña Gloria	B	A	A	A	A	B	B	B	C	B	B	55%	B
	09	PM	El Bijao	B	A	A	A	A	B	B	A	B	A	B	55%	B
	10	PM	La Posada	B	A	A	A	A	B	A	A	B	A	A	73%	A
	11	U	Paradero Turístico Jo Dan "Z"	B	A	A	A	A	B	B	B	C	B	B	55%	B
	12	PM	Pato's Restaurant	B	A	A	A	A	B	B	B	C	B	B	55%	B
	13	T	Rayuk Pakcha	A	A	B	A	B	C	B	B	C	B	B	55%	B
	14	T	Wamak Wasi	A	A	A	A	A	B	B	A	C	A	B	64%	B

**Ubicación:** Tena (T), Ahuano, (A), Chonta Punta (CP), Pano (P), Tálag (Tg), PTO. Misahuallí (PM), PTO. Napo (PN), San Juan de Muyuna (U).

**Fuente:** Ficha de Observación.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.



**TABLA N° 3 Establecimientos Gastronómicos (Cabañas y Centros de Turismo Comunitario CTC)**

			Ubicación	Acceso	Señalética	Higiene y Limpieza	Infraestructura	Confort	Variedad	Calidad Gastronómica	Personal Capacitado	Amabilidad y Cortesía	Precio	TOTAL %	CATEGORÍA	
	N°	Ubicación	Nombre													
	<b>Cabañas</b>	15	Tg	Cabaña Achiyacu Huasi		B	A	A	A	B	A	A	B	A	A	73%
16		U	Cabañas Chuquitos		B	A	A	A	A	A	A	B	A	A	82%	A
17		PM	Cabañas Río Napo		B	A	A	A	A	B	B	A	A	A	73%	A
18		A	Cotococha Lodge		B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	91%	A
19		Tg	El Encanto Pimpilala Lodge		B	B	A	A	A	B	B	B	A	B	64%	B
20		CP	Yachama Lodge		B	B	A	A	A	C	A	C	A	A	64%	B
21		CP	Yacuma Eco Lodge		B	C	A	A	A	B	A	A	A	B	64%	B
<b>CTC</b>	22	Tg	Shandia		B	B	A	A	A	B	A	A	A	A	73%	A
	23	PM	Shiripuno		B	B	A	A	A	A	A	A	A	B	73%	A
	24	Tg	Sinchi Pura		B	B	A	B	B	C	B	A	C	B	64%	B
	25	PM	Sinchi Warmi		B	B	A	A	A	B	A	B	A	A	64%	B
	26	PM	Unión Muyuna		B	B	C	A	B	B	C	B	C	B	64%	B

**Ubicación:** Tena (T), Ahuano, (A), Chonta Punta (CP), Pano (P), Tág (Tg), PTO. Misahuallí (PM), PTO. Napo (PN), San Juan de Muyuna (U).

**Fuente:** Ficha de Observación.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

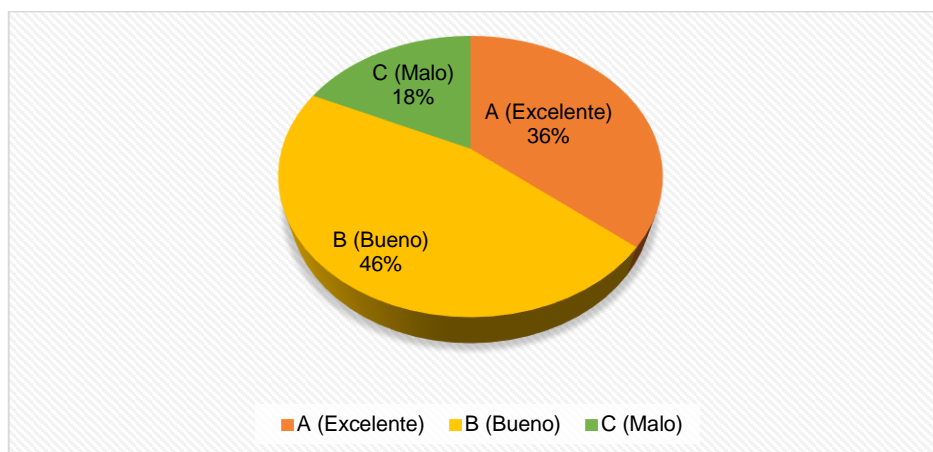
**TABLA N° 4 RESTAURANTE ALLY MYCUNA HUASY**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	36%
B	05	46%
C	02	18%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 1 VALORACIÓN RESTAURANTE ALLY MYCUNA HUASY**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

Una infraestructura adecuada y un buen ambiente es de mucha importancia en los establecimientos gastronómicos, provocando sensación agradable o desagradable al comensal, estos parámetros van de la mano con la variedad de productos que se expanden relacionados con la calidad y precio de lo ofertado.

Según la guía de observación existe un 46% en la categoría B (Bueno) en los siguientes aspectos: posee una señalética no visible lo que hace difícil llegar al restaurante, su infraestructura se torna un tanto deteriorada, pues se observó que las mesas y paredes están en mal estado, sin embargo es grato visitar este local pues tiene un buen paisaje con vista al Rio Napo y una variedad de 05-10 platos típicos a un precio cómodo para el consumidor; el 36% catalogado como tipo A (Excelente) en higiene y limpieza por la existencia de la asepsia en el restaurante , en ubicación por estar a una distancia de 0-10km de lugares turísticos como la playa de los monos, y un trato excelente ante su clientela; un 18% tipo C (Malo) referente al acceso porque parte de la carretera se encuentra dañada y su personal no cuenta con capacitaciones para el desarrollo de Ally Mycuna Huasy.

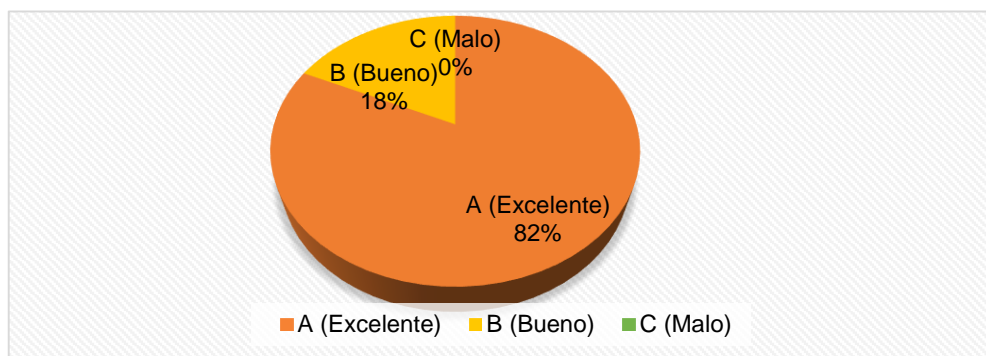
**TABLA N° 5 RESTAURANTE AITAKA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	09	82%
B	02	18%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 2 VALORACIÓN RESTAURANTE AITAKA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La calidad es fundamental al momento de prestar un servicio, se realiza con originalidad y manejando un precio accesible; en la actualidad para poder ofrecer un servicio adecuado acompañado de un buen producto es necesario conocer la importancia de la calidad y las exigencias que tiene el cliente en la higiene y su forma de preparar los alimentos.

La guía de observación aplicada especificó que el 82% se encuentra en la categoría A (Excelente) destacándose en los siguientes parámetros: ubicación por estar cerca de uno de los atractivos como el parque Amazónico, es de fácil acceso por poseer una carretera pavimentada y en buen estado, cuenta con una señalética visible lo que permite que el cliente llegue con facilidad al local, el restaurante tiene una buena imagen porque se mantiene limpio y desinfectado, su buena infraestructura hace que su cliente se sienta en un ambiente confortable y placentero, la calidad de sus platos ofertados es excelente por lo tanto su precio es elevado, el personal que labora en Aitaka es amable y cortés; el 18% tipo B (Bueno) su personal no cuenta con un nivel de estudio superior y mantiene una variedad de 10 platos típicos y con un 0% C (Malo).

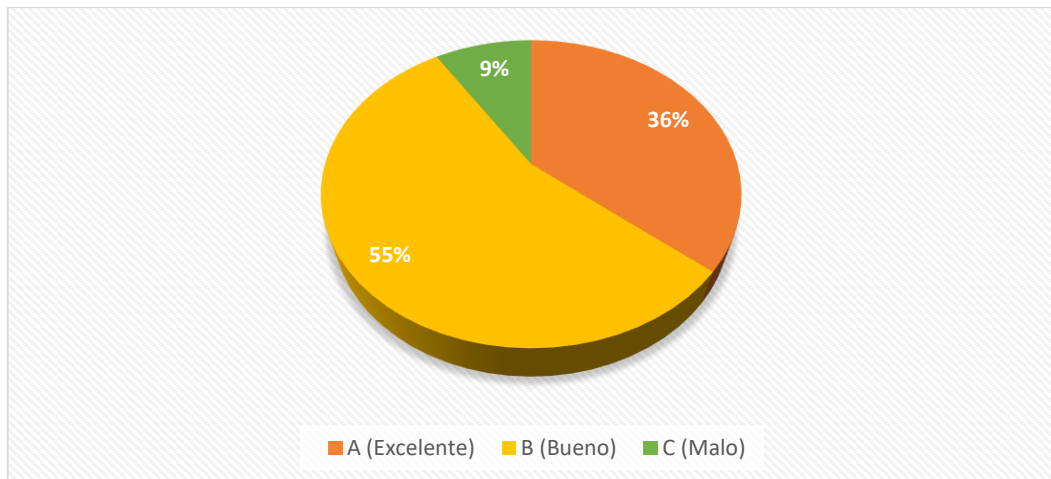
**TABLA N° 6 COMEDOR NICO**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	36%
B	06	55%
C	01	09%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 3 VALORACIÓN COMEDOR NICO**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La higiene y limpieza que se realiza en los restaurantes es de suma importancia; refleja inocuidad y asepsia, ganando con el tiempo una buena reputación e incrementando su clientela y económica. Por otro lado el descuido de la higiene por atender rápidamente a los comensales provoca efectos negativos como intoxicaciones, enfermedades del personal e

incendios. La higiene y limpieza son actividades integrales que forman el éxito o fracaso en un restaurante.

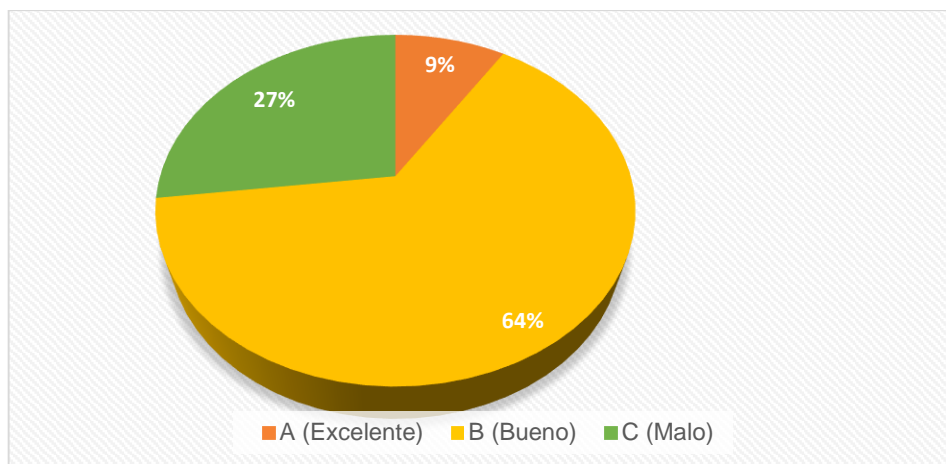
Mediante la guía de observación existe un 55% catalogado como tipo B (Bueno) en ubicación por estar a una distancia aproximada de 10-15km de los atractivos turísticos, su ambiente es grato, posee una variedad de 05 a 10 platos típicos con buena calidad gastronómica a un precio cómodo y razonable para sus clientes; un 36% tipo A (Excelente) en acceso; porque para llegar al Comedor Nico la carretera se encuentra pavimentada y en buen estado también cuenta con una señalética visible, buena infraestructura, el local se mantiene limpio y desinfectado y su personal trabaja con amabilidad y cortesía; por último existe un 9% tipo C (Malo) en personal capacitado.

**TABLA N° 7 COMIDAS TÍPICAS "PUERTO NAPO"**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	01	09%
B	07	64%
C	03	27%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación  
**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 4 VALORACIÓN COMIDAS TÍPICAS "PUERTO NAPO"**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La ubicación dentro de una empresa es muy importante como para decidir al azar, elegir una buena ubicación depende del tipo de negocio que se vaya emprender y ayuda a incrementar la clientela llevándola al éxito.



Con la guía de observación existe un 64% catalogado como tipo B (Bueno) en ubicación existiendo una distancia de 10 -15km hacia los atractivos turísticos con una señalética no visible; la imagen que refleja la infraestructura se encuentra en mal estado brindando un confort grato tan sólo por el hermoso paisaje que existe mas no por sus instalaciones, su calidad gastronómica junto con la amabilidad y cortesía que ofrece el personal no es de excelencia y el precio que manejan para sus platos es cómodo; un 27% hace referencia al tipo C (Malo) en acceso por las vías en mal estado que se presentan al llegar al restaurante, existe también una escasa variedad de platos típicos y su personal no cuenta con capacitaciones para mejorar las falencias que constan este lugar y un 9% A (Excelente) en higiene y limpieza.

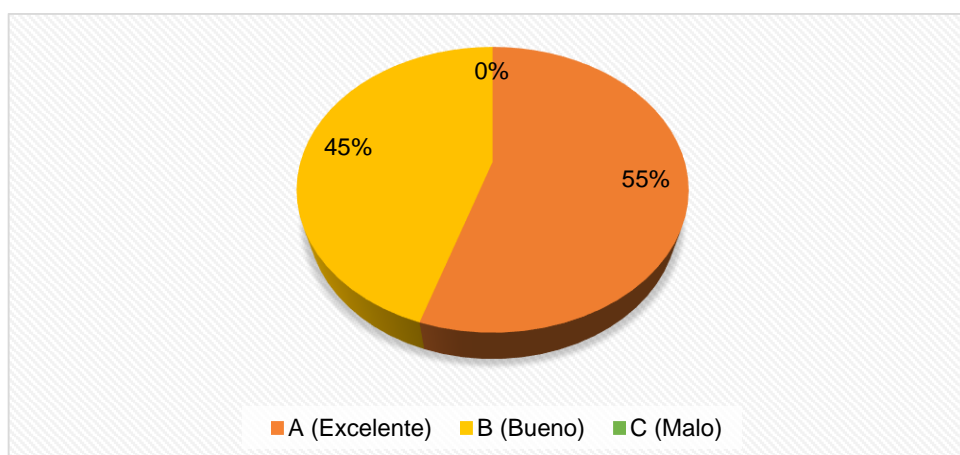
**TABLA N° 8 RESTAURANTE CUCU PITZU**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	06	55%
B	05	45%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 5 VALORACIÓN RESTAURANTE CUCU PITZU**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La capacitación del personal permite el desarrollo personal mejorando la actitud, conocimiento y habilidades, es necesaria realizarla en todas las organizaciones dependiendo de sus necesidades. La capacitación existe cuando hay diferencia entre lo que una persona debería saber para desempeñar una tarea, y lo que sabe realmente.

Se determinó la existencia de un 55% catalogado como tipo B (Bueno) en los siguientes parámetros: maneja un confort grato con variedad de 05 – 10 platos típicos a un precio cómodo, la calidad gastronómica es regular y el personal que labora en CUCU PITZU ha tomado cursos para ofrecer una buena atención al cliente; un 45% tipo A (Excelente) en ubicación – acceso – señalética pues hay una distancia de 0 -10km de los atractivos turísticos como el Parque Amazónico la Isla, Las Cavernas y Saladero Pasurko, las calles se encuentran asfaltadas y en buen estado, cuenta también con una señalética visible facilitando el acceso al restaurante, la infraestructura está diseñada con detalles rústicos de buena calidad, el personal con el que cuenta el restaurante trata a su cliente de forma afable, la higiene que aplican es de excelencia y por último existe un 0% Tipo (Malo).

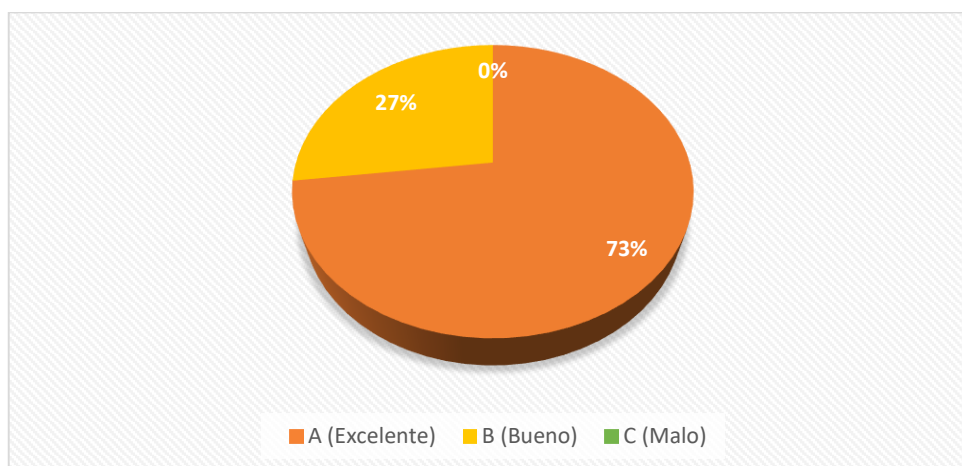
**TABLA N° 9 RESTAURANTE DOÑA DOLORES**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 6 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA DOLORES**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

El confort produce bienestar y comodidad creando una sensación agradable al usuario. Puede estar dado por algún objeto físico (sillón, cuadros, decoración), o por alguna circunstancia ambiental o abstracta (temperatura, silencio, música, sensación de seguridad) debido a esto el ser humano busca confort en todo momento.

Se encontró la presencia de un 73% apuntado como tipo A (Excelente) en ubicación, acceso, señalética, con distancia cercana a la Caverna Iji Changa, cuenta un camino en buen estado que facilita el acceso a turistas locales, nacionales e internacionales guiados a través de una señalética visible que los conduce al lugar indicado, el mismo que oferta una gama de platos típicos propios de la zona con excelente calidad gastronómica, a un precio elevado que vale la pena pagar por la asepsia y la buena atención que le brindan; un 27% tipo B (Bueno) en personal capacitado pues cuenta con certificaciones para el desarrollo de la buena atención al cliente y la infraestructura del restaurante Doña Dolores goza de un ambiente grato para su cliente; un 0% Tipo C (Malo).

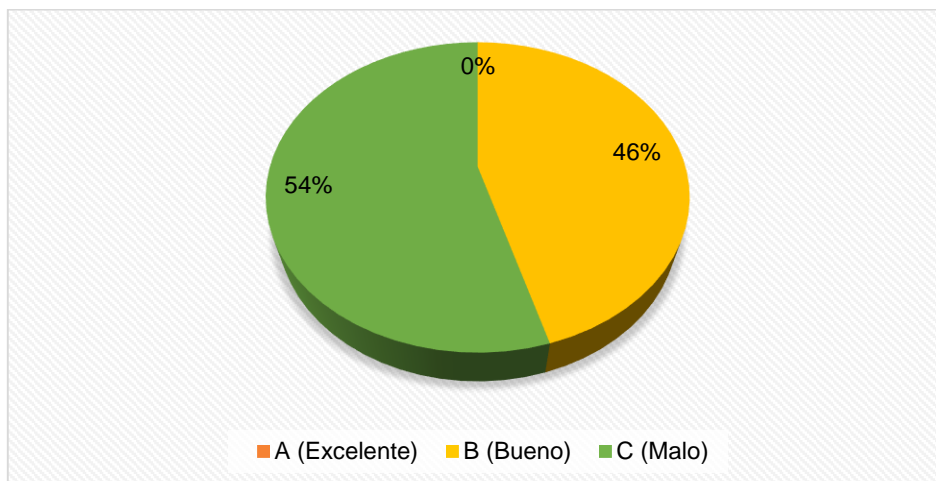
**TABLA N° 10 RESTAURANTE DOÑA FLORINDA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	00	00%
B	05	46%
C	06	54%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 7 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA FLORINDA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

Es primordial contar con un diseño exclusivo, pues en la actualidad su buena aplicación garantiza la calidad del producto en su totalidad, se podría decir que el diseño en un restaurante cambia la opinión del consumidor respecto a los platos que se consumen para bien o para mal; llevando a la empresa al éxito total o al fracaso.

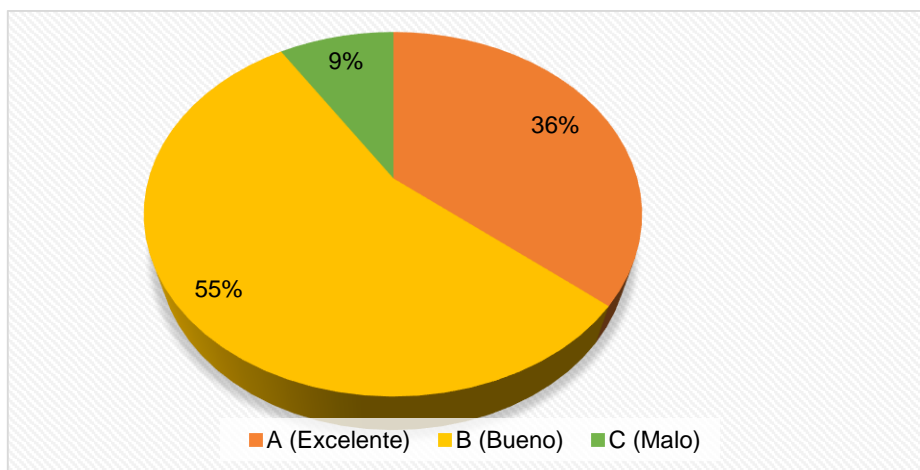
En la guía de observación aplicada al restaurante Doña Florinda se evidencia que el 54% es tipo C (Malo), en cuanto a la ubicación existe una distancia muy lejana de los atractivos turísticos como el Parque Nacional Sumaco, la infraestructura se muestra deteriorada por lo tanto el ambiente es desagradable, posee una escasa variedad de platos típicos ofertados para el consumidor con un precio barato y sobre todo el personal que presta sus servicios carece de información necesaria en cuanto a la atención al cliente; un 46% tipo B (Bueno) en acceso porque las vías se encuentran en mal estado y la señalética no es visible lo que impide la llegada de comensales, existen también un déficit de aseo en el local lo que hace que la calidad gastronómica, amabilidad y cortesía no sea de excelencia; y un 0% Tipo A (Excelente).

**TABLA N° 11 RESTAURANTE DOÑA GLORIA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	36%
B	06	55%
C	01	09%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación  
Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 8 VALORACIÓN RESTAURANTE DOÑA GLORIA**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**ANÁLISIS:**

La atención al cliente es aquel servicio que prestan las empresas o en este caso los establecimientos gastronómicos quien a su vez comercializa diversos platillos a sus clientes, por lo que es importante brindar un servicio adecuado para evitar que los clientes manifiesten reclamos sobre el producto que se está brindando.



En la guía de observación aplicada al restaurante Doña Gloria refleja que el 55% es de tipo B (Bueno) en cuanto a la ubicación por mantener una distancia de 10-15km a lugares turísticos como el Parque Nacional Sumaco y el Mariposario Misahuallí, existe un ambiente grato y posee una calidad gastronómica regular con una variedad de 05-10 platos típicos a un precio cómodo, su personal atiende a sus clientes de un modo que no satisface ni insatisface al consumidor; existe también un 36% tipo A (Excelente) una vía en buen estado y señalética visible facilita el acceso al restaurante, su infraestructura es de buena calidad y cuenta con una excelente higiene y limpieza; finalmente existió un 9% Tipo C (Malo) en personal capacitado.

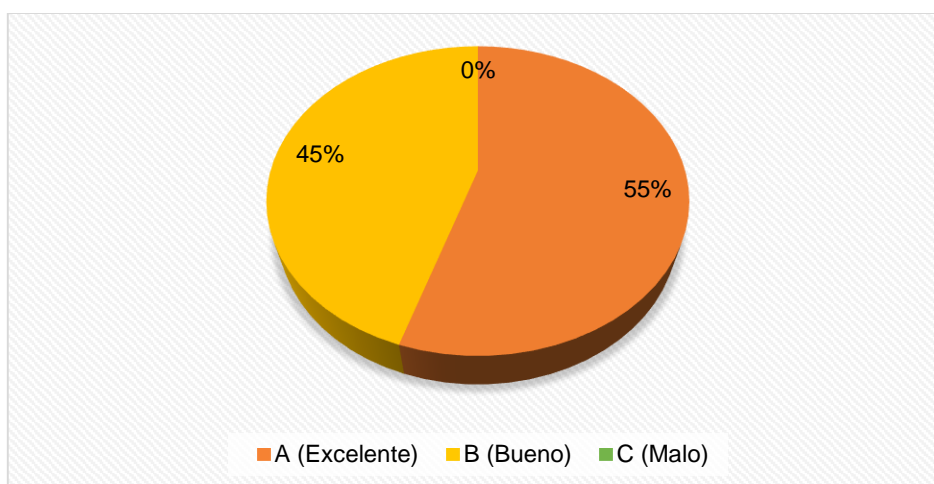
**TABLA N° 12 RESTAURANTE EL BIJAO**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	06	55%
B	05	45%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 9 VALORACIÓN RESTAURANTE EL BIJAO**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

Es necesario seleccionar la ubicación conveniente para los establecimientos gastronómicos tomando en cuenta parámetros como el acceso a servicios básicos, tráfico, competencia, distancia, entre otros. Optar con una buena ubicación ayuda al desarrollo crecimiento de la empresa.

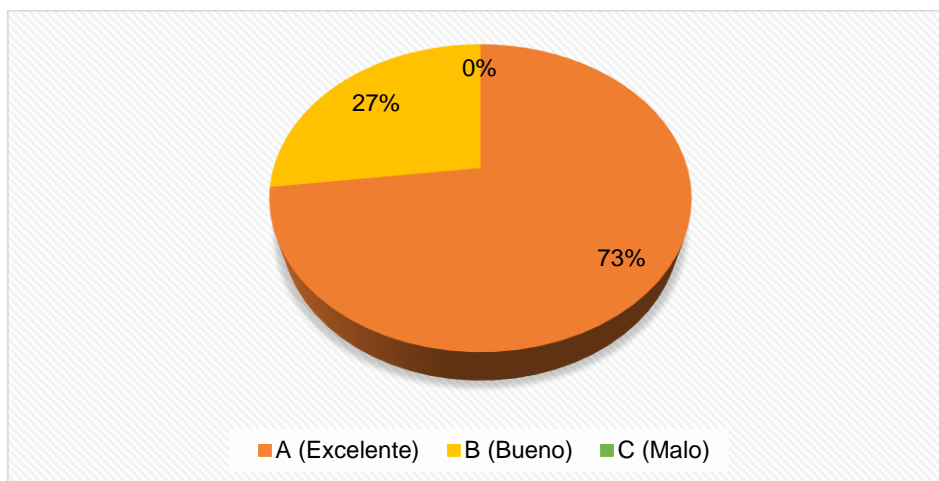
Se demuestra que el 55% es tipo A (Excelente) en acceso porque la carretera se encuentra asfaltada y en buen estado, posee una señalética visible que ayuda a guiar al turista, este restaurante tiene un diseño e infraestructura rústica, los platillos ofertados son de buena calidad gastronómica, existe una excelente higiene y limpieza, el personal trata a sus clientes de manera amable y cordial; un 45% tipo B (Bueno) a pesar de contar con la mayor cantidad de parámetros de excelencia El Bijao se encuentra ubicado a una distancia aproximadamente 10 – 15km de los atractivos turísticos, el ambiente y confort es grato, hay una gama de 05 -10 platos típicos a un precio módico y el personal que labora no está técnicamente capacitado por tal razón no se brinda un servicio de excelencia al consumidor; y el 0% tipo C (Malo) .

**TABLA N° 13 RESTAURANTE LA POSADA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación  
**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 10 VALORACIÓN RESTAURANTE LA POSADA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La capacitación del personal es fundamental y primordial utilizarlas en las empresas gastronómicas para que exista un buen manejo del equipo de trabajo, en la atención al cliente, fórmulas, métodos y técnicas para elaborar un producto.

La guía de Observación aplicada al Restaurante La Posada señala que el 73% es de tipo A (Excelente) conserva una señalética visible que facilita el acceso al restaurante, cuenta con calles pavimentadas y el diseño de la infraestructura es de buena calidad, el personal atiende a sus clientes de forma excelente con amabilidad y cortesía, tiene un gama variada de platos típicos con calidad e higiene gastronómica de excelencia, manejando un precio razonable para los platos ofertados; un 27% Tipo B (Bueno) en ubicación, con distancia de 10 -15km a los atractivos turísticos como a la Estación Jatún Sacha, La Playa de los Monos y La Cascada Alto Pusuno, el ambiente es acogedor y agradable, su personal ha recibido capacitaciones que ayudan a mejorar la atención al cliente; y un 0% Tipo C (Malo) .

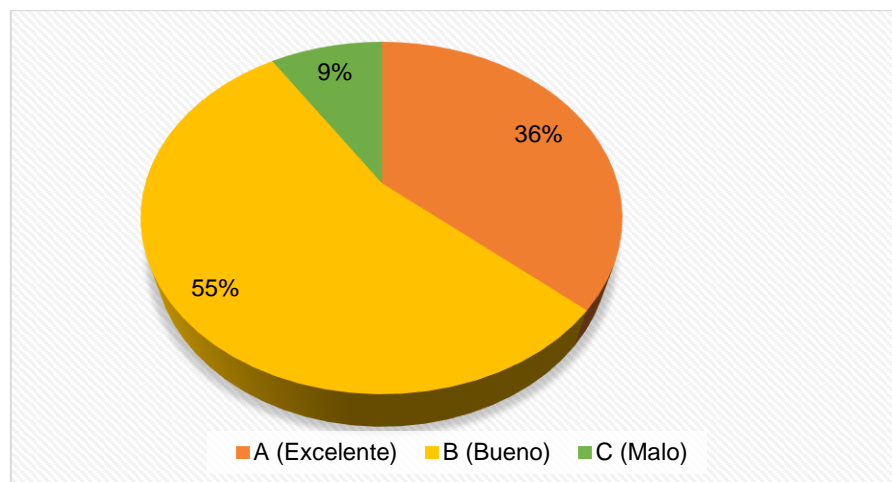
**TABLA N° 14 RESTAURANTE PARQUEADERO Jo Dan "Z"**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	36%
B	06	55%
C	01	9%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 11 VALORACIÓN RESTAURANTE PARQUEADERO Jo Dan "Z"**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

Contar con un local limpio, ordenado y desinfectado demuestra la existencia de higiene en la empresa, este aspecto es de gran importancia en todas las áreas de un restaurante. En cuanto a la higiene el personal debe cumplir con el reglamento básico de higiene personal, lavarse muy bien las manos con

abundante agua y jabón antes de preparar los alimentos. Si se mantiene una buena higiene dentro del restaurante hace que el cliente se sienta seguro y confiado de consumir sus preparaciones, a la vez que sea recomendado y reconocido por brindar un buen servicio.

En el *PARQUEDADERO Jo Dan "Z"* se identificó que el 55% es de tipo B (Bueno) y se encuentran los siguientes parámetros: ubicación con distancia de 10 -15km hacia los atractivos turísticos, el lugar es grato y comfortable, cuenta con una variedad de platos típicos con calidad gastronómica a un precio económico y el personal promete un trato cordial para sus clientes; el 36% tipo A (Excelente) en infraestructura, cuenta con señalética facilitando el ingreso al restaurante, la carretera se encuentra pavimentada, la higiene y limpieza del local es excelente permitiendo que los consumidores regresen al sitio; y un 9% Tipo C (Malo) referente al personal capacitado.

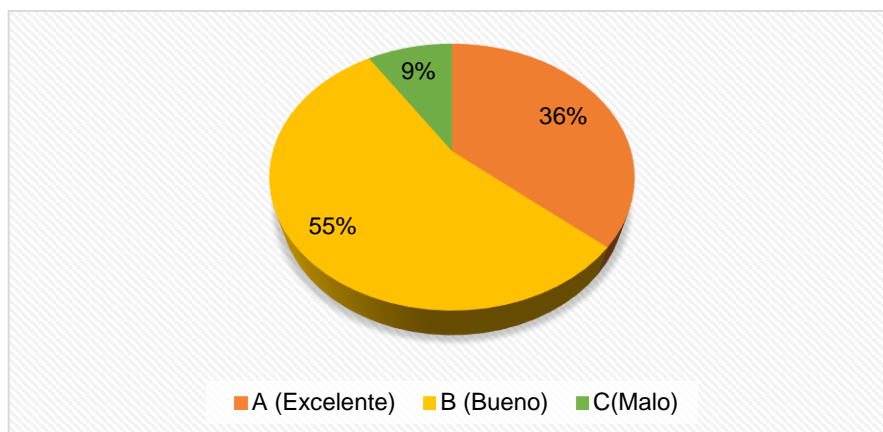
**TABLA N° 15 PATO'S RESTAURANT**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	36%
B	06	55%
C	01	9%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 12 VALORACIÓN PATO'S RESTAURANT**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

La publicidad desempeña un papel importante en una empresa, se podría decir que es una herramienta estratégica, porque de este modo se hace conocer la misma. Una empresa o restaurante puede poseer calidad en sus productos ofertados pero sin dudas, no puede seguir creciendo sin una



publicidad y promoción adecuada. Hay que resaltar que cada persona que lea o escuche nuestra publicidad es un posible consumidor.

Mediante el análisis de la Valoración Pato's Restaurant se observó que el 55% es de tipo B (Bueno), en el restaurante existe una variedad de platos típicos a un precio cómodo, su calidad gastronómica es regular, se encuentra ubicado a una distancia de 10-15km de atractivos turísticos como el Mariposario Misahuallí, Estación Jatún Sacha, Playa de los Monos y La Cascada de Latas, el personal es cordial con el cliente y el lugar tiene un ambiente es confortable, el 36% es de tipo A (Excelente) cuenta con una infraestructura moderna y en buen estado, el restaurante se muestra limpio y desinfectado, es fácil llegar al lugar porque cuenta con una señalética visible y sus vías se encuentran en buen estado; un 9% tipo C (Malo) por la falta de capacitaciones para su personal.

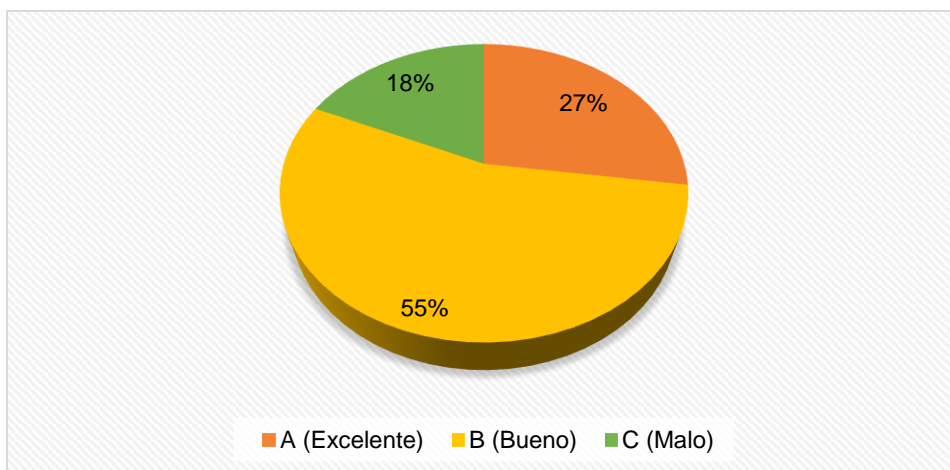
**TABLA N° 16 RESTAURANTE RAYUK PAKCHA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	04	27%
B	06	55%
C	01	18%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 13 VALORACIÓN RESTAURANTE RAYUK PAKCHA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **ANÁLISIS:**

Cuando la gente va a un restaurante no solo espera comer rico, sino también espera ser bien atendida en un ambiente en un ambiente adecuado y a precios razonables, en pocas palabras la gente busca algo diferente para salir de la rutina. Por lo que se considera sumamente importante contar con un personal capacitado para que desempeñe sus labores específicas, brindando un servicio de calidad.

Con los datos obtenidos se determina que el Restaurante Rayuk Pakcha presenta el 55% de tipo B (Bueno) en los siguientes parámetros: su infraestructura es rústica, cuenta con una variedad de 05 – 10 platos típicos los mismos que poseen buena calidad gastronómica y sobre todo a un precio módico, sus clientes son atendidos con amabilidad y cortesía; Rayuk Pakcha no dispone de una señalética visible lo que ocasiona una disminución de clientes 27% es Tipo A (Excelente) se encuentra ubicado cerca del Parque Amazónico La Isla y sus calles se mantiene en buen estado, la higiene y limpieza que manejan es excelente prometiéndole seguridad y confianza al consumidor; un 18% tipo C (Malo) referente al confort, a más de esto el personal no es el adecuado porque carecen de capacitaciones acerca de la atención al cliente, etiqueta y protocolo.

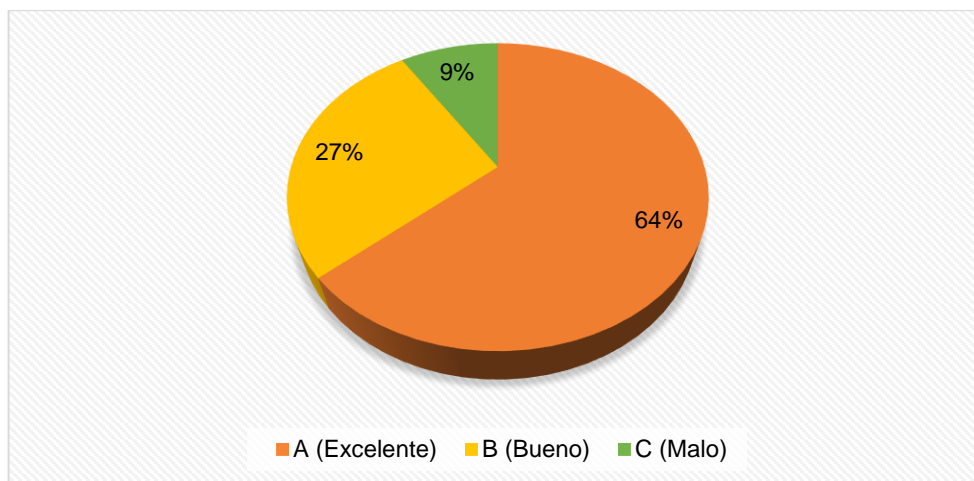
**TABLA N° 17 RESTURANTE WAMAK WASI**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	07	64%
B	03	27%
C	01	9%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 14 VALORACIÓN RESTAURANTE WAMAK WASI**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

La ubicación del local puede determinar el éxito o fracaso del restaurante, con la gran variedad de restaurantes que existen, pues el cliente se resiste hacer un gran esfuerzo para ir al restaurante que se encuentra mal ubicado.

Mediante la guía de observación existió un porcentaje del 64% Tipo A (Excelente) en los siguientes parámetros: El restaurante se encuentra

ubicado cerca de atractivos turísticos, sus vías se hallan asfaltadas y posee un señalética visible, el local brinda una buena imagen a través del diseño de su infraestructura, la atención que ofrecen es de forma amable y se expanden productos de buena calidad, manteniendo una excelente higiene y limpieza en la preparación de los alimentos; un 27% Tipo B (Bueno) posee un ambiente placentero con una variedad considerable de platos típicos a un precio moderado para sus clientes; un 9% tipo C (Malo) referente a la falta de capacitación personal para el mejorar la atención al cliente.

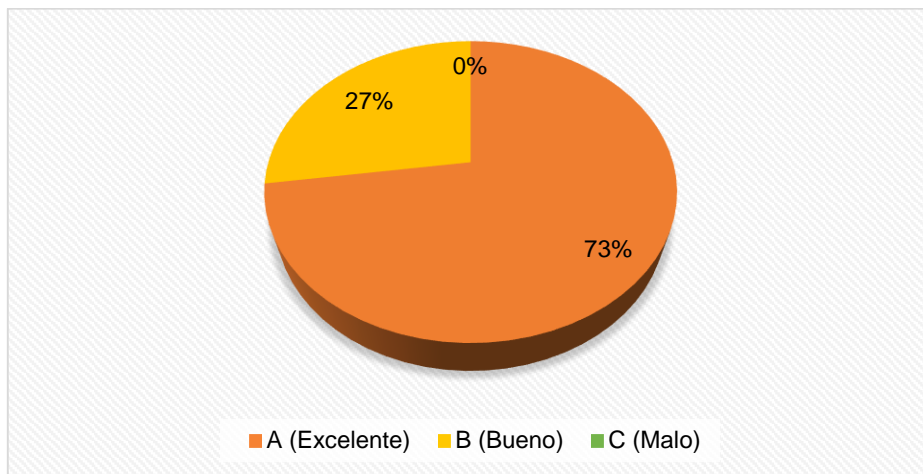
**TABLA N° 18 CABAÑAS ACHIYACU HUASI**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 15 VALORACIÓN CABAÑAS ACHIYACU HUASI**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

La ambientación juega un papel importante pues comunica una buena imagen, y por encima de esto el cliente espera contar con una excelente limpieza en todo el restaurante: baños, cocina y la zona de las mesas.

Con la guía de observación aplicada a Las Cabañas Achiyacu Huasi se detalla que un 73% es de Tipo A (Excelente) en los siguientes aspectos: existe un fácil acceso gracias a que cuentan con una señalética visible haciendo que los turistas acudan a este lugar encantador por poseer un diseño único, tiene una gastronomía diversa de calidad, sobresaliendo la inocuidad y asepsia en sus platos, su personal atiende en forma cordial a sus clientes por lo tanto su precio es un tanto elevado; el 27% Tipo B (Bueno), hay una distancia de 10-15km de los atractivos turísticos, el ambiente que se respira es confortable y su personal cuentan con capacitaciones; por último existe un 0% Tipo C (Malo).

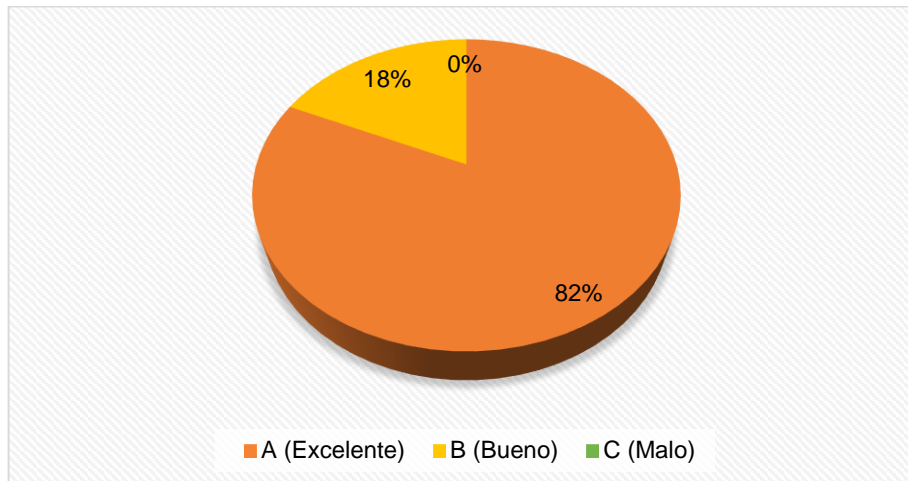
**TABLA N° 19 CABAÑAS CHUQUITOS**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	09	82%
B	02	18%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 16 VALORACIÓN CABAÑAS CHUQUITOS**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

En la actualidad la capacitación del personal en los restaurantes es necesaria, pues ayuda a contar con un personal calificado y productivo. A través de las capacitaciones se actualiza los conocimientos con las nuevas



técnicas y métodos de trabajo que garantizan la eficiencia para el desenvolvimiento ante el cliente, creando una mejor imagen al restaurante.

A través del gráfico Cabañas Chuquitos se destaca un 82% en la categoría A (Excelente) en los siguientes parámetros: existe un fácil acceso a las Cabañas Chuquitos mediante la señalética que invita a propios y extraños a disfrutar de sus hermosos paisajes sintiendo el contacto con la naturaleza, sin dejar de lado a su exquisita gastronomía y variedad de platos ofertados con una atención amable y cordial, su infraestructura es moderna y de buena calidad por ello el precio no es muy económico; un 18% Tipo B (Bueno) en ubicación pues mantiene una distancia de 10-15km de los atractivos turísticos como el Parque Amazónico La Isla; y un 0% C (Malo).

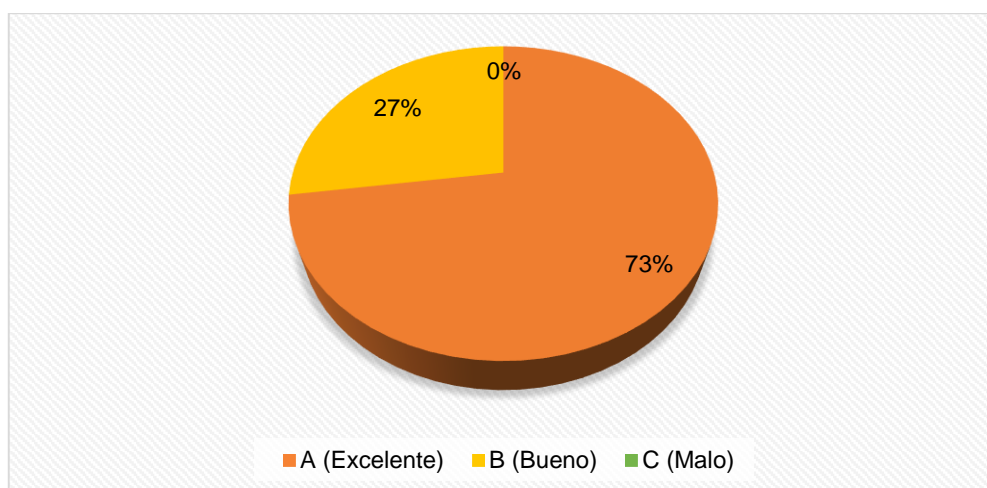
**TABLA N° 20 CABAÑAS RÍO NAPO**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 17 VALORACIÓN CABAÑAS RÍO NAPO**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

El diseño en un restaurante es importante, ya que crea un ambiente agradable y acogedor; lo que atrae la visita de nuevos posibles clientes. El cliente toma la decisión de ingresar o no a un restaurante con un diseño diferente al que acostumbra asistir para consumir sus platos.

Se identifica un 73% en la categoría A (Excelente) en los siguientes parámetros: existe una señalética visible que facilita el acceso a Las Cabañas Río Napo, su infraestructura tiene un diseño rústico apreciado por los turistas nacionales e internacionales que lo visitan, este lugar se caracteriza por mantenerse limpio y desinfectado, brindando un ambiente confortable y un trato amable por parte del personal capacitado con el que cuenta, ofrecen también a sus clientes deliciosos platillos de buena calidad y precio justo; un 27% Tipo B (Bueno) posee una variedad de 05-10 platos típicos con una calidad regular, una ubicación de 10-15km de atractivos turísticos; un 0% Tipo C (Malo).

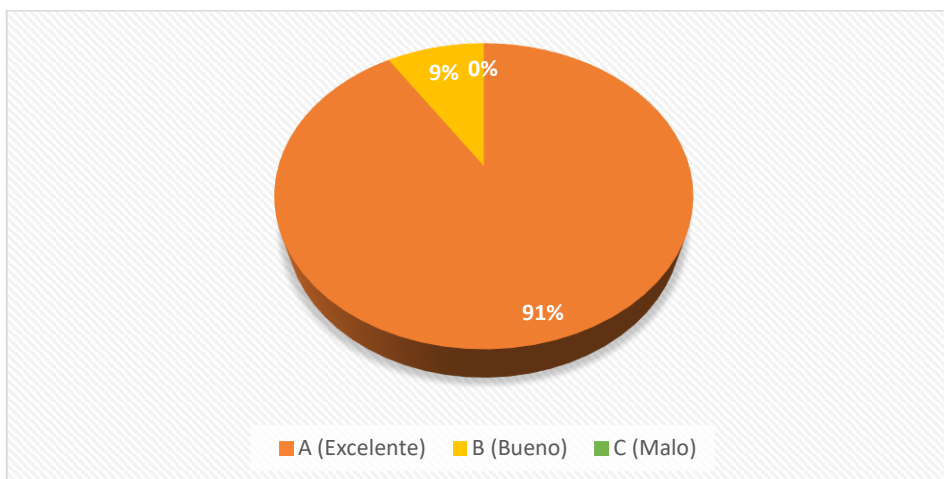
**TABLA N° 21 COTOCOCHA LODGE**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	10	91%
B	01	09%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 18 VALORACIÓN COTOCOCHA LODGE**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

La calidad de los productos gastronómicos es importante en un restaurante porque ayuda a garantizar la satisfacción del cliente, además proporciona una ventaja competitiva en el mercado. Sin calidad en el producto un restaurante sacrifica clientes y hasta la propia existencia. En términos

prácticos la calidad es algo adicional que será percibido por el cliente para comprar otra vez.

Cotococha Lodge es una de las mejores cabañas por presentar un 91% en la categoría Tipo A (Excelente) en los siguientes ítems: la señalética y las vías que se encuentran en buen estado nos facilita el acceso a las cabañas, al ingresar se respira un ambiente agradable - acogedor sintiendo comodidad y placer al observar cada detalle de sus instalaciones, su personal brinda un servicio de alta calidad y sus platos poseen una extensa gama de sabores cuidando cada detalle en su presentación y atención al cliente; un 9% Tipo B (Bueno) en ubicación por existir una distancia de 10-15km de distancia de los atractivos turísticos; y un 0% Tipo C (Malo).

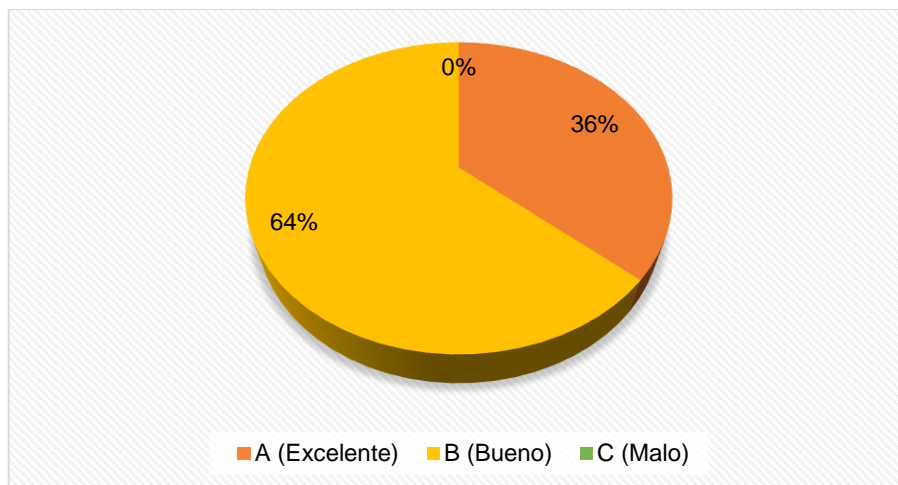
**TABLA N° 22 CABAÑAS EL ENCANTO DE PIMPILALA LODGE**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	07	64%
B	04	36%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 19 VALORACIÓN CABAÑAS EL ENCANTO DE PIMPILALA  
LODGE**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

La señalética que utilizan los restaurantes sirve para indicar de una forma clara la ubicación exacta, horario de atención y distancia, esta señalética debe estar orientada a la mayor visibilidad posible teniendo en cuenta que el

posterior mantenimiento de la señalización es fundamental para tener un éxito futuro.

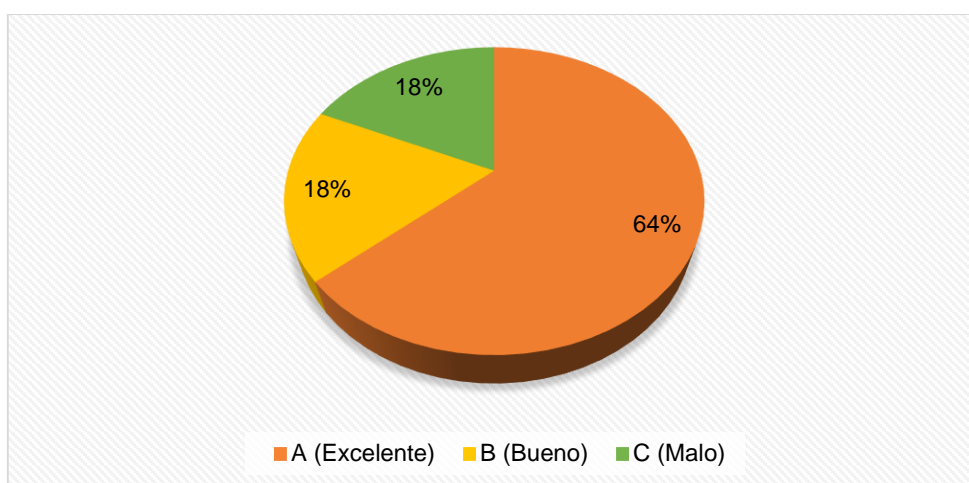
En el Gráfico Cabañas El Encanto de Pimpilala Lodge se destaca un 64% Tipo B (Bueno) en los siguientes puntos: a pesar de que parte de las vías se hallan en mal estado, las cabañas están cerca de las Cascadas Pimpilala, Río Blanco, Rimak Paccha, Balneario Waysa Yacu y el Museo Comunidad Serena, ofrece un ambiente confortable y una variedad exquisita de 05-10 platos típicos, el personal que atiende en este lugar cuenta con conocimientos básicos en cuanto al servicio y atención al cliente obtenidos mediante capacitaciones ; un 36% Tipo A (Excelente) se identificó que las cabañas cuenta con una señalética visible, su infraestructura es rústica y de calidad, sus áreas se encuentran limpias y desinfectadas incrementando confianza al cliente para su pronto retorno y la atención que se ofrece de manera es cordial; y un 0% Tipo C (Malo).

**TABLA N° 23 CABAÑAS YACHANA LODGE**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	07	64%
B	02	18%
C	02	18%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación  
**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 20 VALORACIÓN CABAÑAS YACHANA LODGE**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

Todo cliente tiene como expectativa ser atendido de la mejor manera, si en un restaurante no le da importancia a la calidad de atención que brinda al cliente, está condenada al fracaso. La amabilidad es la primera imagen que un cliente espera del personal que lo atiende.



Mediante el Gráfico de Valoración Cabañas Yachana Lodge se observó la existencia de un 64% Tipo A (Excelente) en los siguientes parámetros: cuenta con una señalética visible permitiendo a los turistas visitar sus atractivas cabañas con detalles únicos, brindando de este modo un ambiente placentero; son atendidos con amabilidad y cortesía, en cuanto al precio es un tanto elevado un 18% Tipo B (Bueno) las vías se encuentran con grietas y existe una distancia de 10 – 15km de los atractivos turísticos, un 18% Tipo C (Malo) existe escasa variedad de platos típicos y su personal carece de capacitaciones para mejorar su servicio.

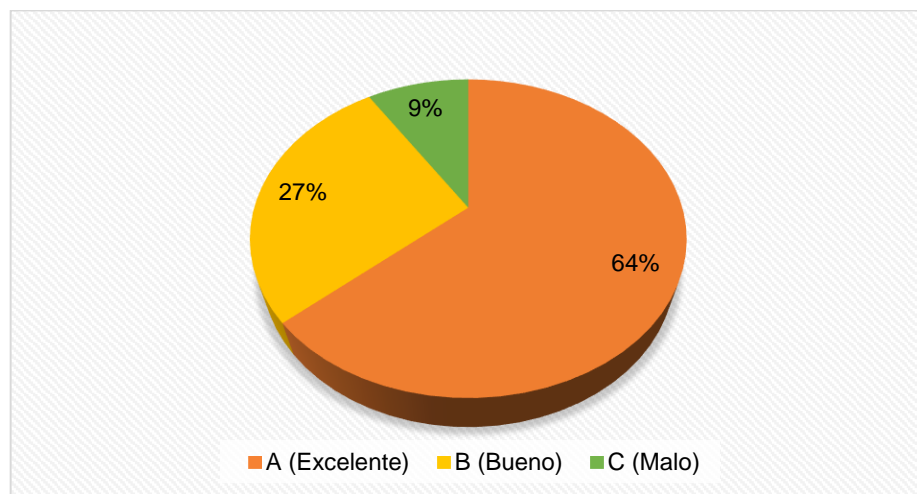
**TABLA N° 24 CABAÑAS YACUMA ECO LODGE**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	07	64%
B	03	27%
C	01	09%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 21 VALORACIÓN YACUMA ECO LODGE**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

Al interactuar amablemente con el cliente se transmite la sensación de que es bien recibido y bien atendido. La clave está en ganar clientes cada día, a su vez mantenerlos satisfechos esto se puede conseguir ofertándoles una excelente producto, calidad y buen servicio.

Existió la presencia de un 64% Tipo A (Excelente) en los siguientes parámetros: las capacitaciones que se realizan al personal proporcionan una mejoría al crecimiento del local a través de un servicio de calidad, satisfaciendo de este modo las expectativas del cliente, cuenta también con una infraestructura rústica, un ambiente agradable; un 27% Tipo B (Bueno) mantiene una distancia de 10 – 15km de los atractivos turísticos, los productos que se expanden son variados y a un precio económico un 9% Tipo C (Malo) en acceso porque parte de las vías están dañadas.

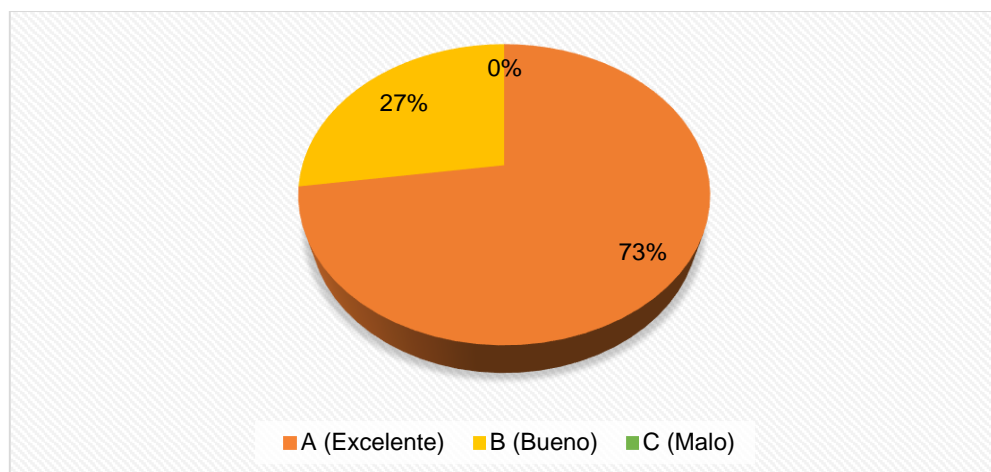
**TABLA N° 25 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHANDIA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 22 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHANDIA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

Sin lugar a duda la amabilidad y cortesía ayuda a construir una buena relación con el cliente. Brindarles a los clientes una excelente calidad en sus platos y buena atención ayuda al restaurante, ser mejor ganando nuevos clientes día a día por consiguiente multiplicando sus ganancias financieras.

Shandia cuenta con un 73% Tipo A (Excelente) en los siguientes ítems: el personal que labora en Shandia es amable, educada y mejora su servicio gracias a las capacitaciones que se realizan, para ingresar a sus cabañas cuenta con una señalética visible, posee del mismo modo una infraestructura rustica y un ambiente tranquilo, sus áreas se encuentran limpias y desinfectadas brindando seguridad al cliente al momento de consumir los platos típicos que se ofertan y sobre todo a un precio cómodo; un 27% Tipo B (Bueno) Shandia se encuentra ubicada cerca de Las Cascadas Pimpilala, Río Blanco, Rimak Paccha y parte de sus vías se encuentran deterioradas; un 0% Tipo C (Malo).

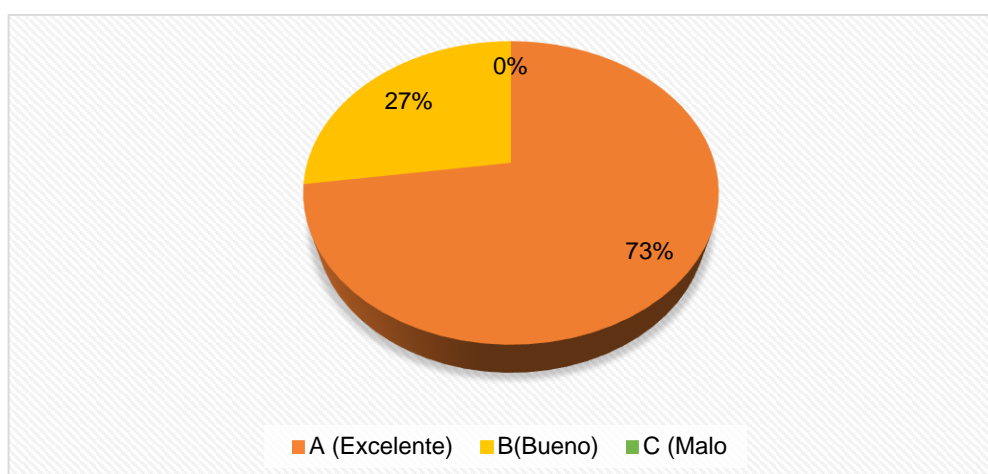
**TABLA N° 26 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHIRIPUNO**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	08	73%
B	03	27%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 23 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SHIRIPUNO**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

Es de vital importancia capacitar al personal porque contribuye al desarrollo personal y profesional de cada uno de ellos, sustancial para la empresa o restaurante pues de este modo cuenta con personal calificado y productivo.

Es lo único que va a llevar al restaurante crecer y mantener una base sólida para competir en el mercado.

El Centro de Turismo Comunitario Shiripuno tiene con un 73% Tipo A (Excelente) en los siguientes ítems: dispone de una señalética visible que facilita llegar a este acogedor y tradicional lugar, las personas quienes forman parte de esta comunidad brindan un excelente servicio a su cliente en alimentación, alojamiento, visitas a lugares turísticos y exposiciones culturales, de forma amable y cortés, sus instalaciones poseen una infraestructura rústica con un ambiente acogedor y existe una variedad de platos tradicionales; un 27% Tipo B (Bueno), parte del camino es de tierra para ingresar a esta comunidad, los sitios turísticos cercanos que se encuentran son: La Playa de los Monos, El Mariposario Misahuallí y Estación Jatún Sacha y el precio de sus platos son económicos; un 0% Tipo C (Malo).

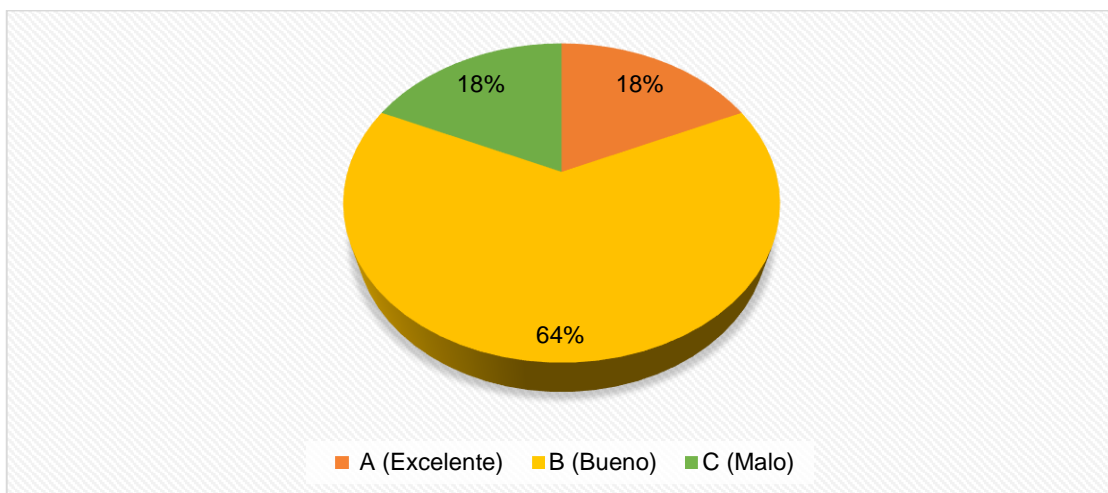
**TABLA N° 27 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI PURA**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	02	18%
B	07	64%
C	02	18%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 24 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI PURA**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### **Análisis:**

El que un restaurante no esté en buenas condiciones de limpieza e higiene, es una gran pérdida de imagen y consecuencias económicas, puesto que los clientes no van a querer ir a comer a un restaurante carece de higiene. Por esta razón es necesario manejar buenas prácticas de manipulación de alimentos para que el restaurante gane prestigio ante el consumidor.



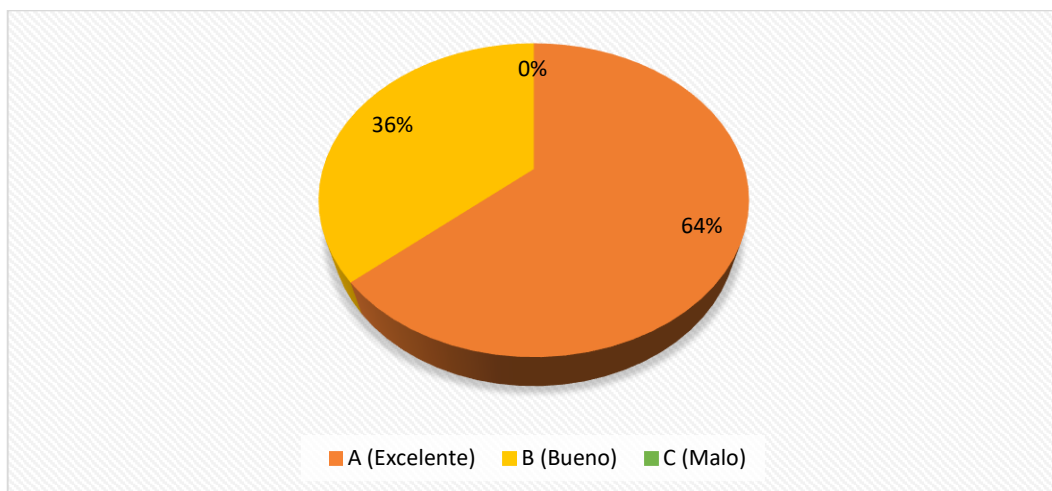
El Centro de Turismo Comunitario Sinchi Pura cuenta con un 18% Tipo A (Excelente) en las siguientes categorías: señalética visible y calidad gastronómica; un 64% Tipo B (Bueno), se observó que su infraestructura está en mal estado, el personal presta sus servicios con amabilidad y cortesía, ellos están en constantes capacitaciones ayudando al desarrollo de las mismas, también es importante destacar que ofertan una variedad de platos típicos a un precio cómodo con sabores únicos en la ciudad; un 18% Tipo C (Malo) por mantener una distancia de 15 – 20km de los atractivos turísticos y sus vías se encuentran deterioradas.

**TABLA N° 28 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SINCHI WARMI**

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	07	64%
B	04	36%
C	00	00%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Ficha de Observación  
**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 25 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO SINCHI WARMI**



**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

Confort ambiental, acústico, iluminación y vajilla son algunos factores extraculinarios que pueden aumentar o fastidiar al cliente. Por ello es imprescindible que la arquitectura y el diseño interior de un restaurante estén en armonía con el fin de que el comensal viva una experiencia única a la

hora de comer, “las sensaciones producidas al degustar un buen plato debe estar rodeada de un ambiente que enfatice una experiencia agradable.”

Mediante la guía de observación realizada en El Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi existe un 64% Tipo A (Excelente) en las siguientes categorías: tiene una señalética visible que sirve como guía para que los turistas lleguen a su destino, posee también calidad gastronómica de excelencia por las buenas normas que manejan al momento de preparar los alimentos brindando a sus clientes confianza y seguridad en su consumo. El ambiente que se respira es agradable por la buena infraestructura diseñada, existe un buen trato por parte del personal de forma amable y cortes, en cuanto al precio es un tanto costoso; un 36% Tipo B (Bueno) en ubicación, acceso y variedad en personal capacitado; un 0% Tipo C (Malo).

**TABLA N° 29 CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO UNIÓN MUYUNA**

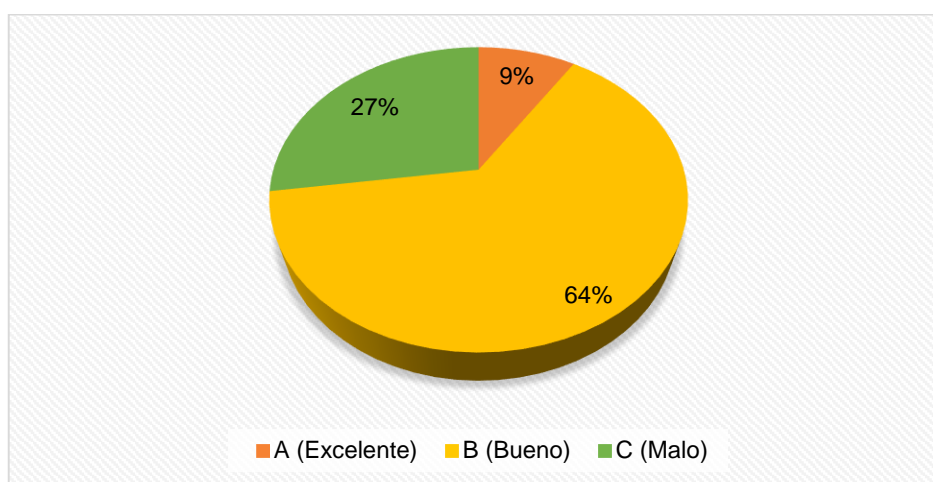
DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
A	01	9%
B	07	64%
C	03	27%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Ficha de Observación

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**GRÁFICO N° 26 VALORACIÓN CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO**

**UNIÓN MUYUNA**



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**Análisis:**

Cada uno de los elementos que componen un restaurante propicia en el comensal percepciones que hacen del buen comer uno de los placeres más apreciados por el cliente. La buena atención, calidad del producto,

infraestructura del restaurante y su ubicación son algunos de los elementos mencionados que ayudan al desarrollo y crecimiento del mismo.

A través de la guía de observación ejecutada en El Centro de Turismo Comunitario Unión Muyuna existe un 64% Tipo B (Bueno) en las siguientes categorías: ubicación por la distancia que existe de 10 -15km hacía los atractivos turísticos, el ambiente y confort que ofrece a su cliente es grato pero existe un descuido en la infraestructura pues se muestra en mal estado varios elementos del lugar, por otra parte el precio es conveniente, la calidad gastronómica junto con la amabilidad y cortesía es regular; un 27% Tipo C (Malo) carece de señalética por lo que resulta difícil acceder a sus cabañas y disfrutar de ellas, la única forma de llegar es a través de una canoa, cuenta con una variedad mínima de platos típicos y no existe capacitación al personal, pues la atención a sus clientes es de manera empírica lo que impide el desarrollo y crecimiento de esta comunidad; y un 9% Tipo A (Excelente) en higiene y limpieza, se observó que Unión Muyuna se encuentra limpio y desinfectado brindando confianza al consumidor.

## **C. GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA**

### **TENA CULTURA, TURISMO Y SABORES**

#### **Prólogo**

La presente guía es producto del proyecto de tesis “Difusión de la cultura culinaria a través de un sitio web turístico gastronómico de la ciudad de Tena, 2013”; muestra los principales atractivos turísticos que tiene la capital de la guayusa y la canela, su naturaleza llena de bellas cascadas, playas, paisajes naturales, ríos, flora y fauna dejan fascinados a propios y extraños que visitan este pequeño rincón del Ecuador.

Olores, colores, sabores, texturas y creencias forman parte de la oferta gastronómica, con técnicas tradicionales y otras algo sofisticadas que han permitido recoger toda la creatividad gastronómica para degustación de los paladares exigentes.

Invitamos a ser parte de esta experiencia visitando la ciudad, degustando y preparando los más exquisitos platos tradicionales de Tena.

## MAPA N° 4 PROVINCIA DE NAPO



Fuente: Ministerio de Turismo.

## HISTORIA

### GRÁFICO N° 27 EL TENA



Fuente: GADMT

Cuando los españoles fundaron las ciudades de Archidona, Ávila y Alcalá del Río Dorado, se repartieron las tierras, incluidos los indígenas que allí habitaban, para su explotación y beneficio. Los indígenas cansados de soportar los abusos de los españoles huyeron hacia la selva, escogieron las orillas de los ríos Tena, Pano o Napo para formar sus centros poblados y se los comenzó a llamar yumbos. Más tarde los misioneros les dieron el nombre de alamas y hoy se los conoce como Kichwas.

En la época de la conquista española el cantón Tena formó parte de la Gobernación de Quijos y perteneció a la Provincia de Pichincha. Desde 1861 se crea la Provincia de Oriente y este territorio entra a formar parte del cantón Napo, nombre que se mantiene hasta el 30 de abril de 1969 en que pasa a denominarse Tena.

Tena va tomando una forma a comienzos del siglo XX, con la construcción de la Plaza Central, marcando de esta manera el inicio del desarrollo de la ciudad.



La riqueza cultural de los Kichwas, el trabajo fecundo de los colonos y la orientación espiritual de sus misioneros cada día con esfuerzo y sacrificio fueron engrandeciendo a la ciudad. Todo esto hoy sin duda ha permitido que Tena en la actualidad se haya convertido en un verdadero destino turístico gastronómico. (23)

## **TRADICIONES, COSTUMBRES Y RITUALES**

Las diferentes celebraciones se desarrollan en estrecha relación con las tradiciones y costumbres de esta ciudad.

### **Febrero**

- El 12, se celebra el Aniversario de la provincialización de Napo y el Día del Oriente Ecuatoriano.
- Feriado de Carnaval: se desarrollan actividades culturales en la Ciudad de Tena (Carnaval de la Orquídea, Guayusa; Canela y Carnaval Bolivareense), en Puerto Napo (Carnaval Cultural), en Puerto Misahuallí (Carnaval Playero), en Tálag (Carnaval Playero) y en Ahuano (Carnaval Intercultural).

### **Abril**

- Durante la Semana Santa se realiza el VÍA CRUCIS por las calles principales de la ciudad.

### **Mayo**

- El 1 de Mayo, fiestas de aniversario Puerto Misahuallí, celebración donde se conjugan la cultura, el paisaje fantástico y gastronomía.

- Feria del Cacao Fino de Aroma y Chocolate
- Organiza la Mesa del Cacao con la participación de los productores de cacao y chocolate.

### **Julio**

- El 26 se celebra el aniversario de Tálaga

### **Agosto**

- El mes de las Artes y Cultura

### **Septiembre**

- El día 27 el GADMT, celebra el DÍA MUNDIAL DEL TURISMO.

### **Noviembre**

- Feriado de Finados, la Municipalidad pone a consideración de toda la ciudadanía la FERIA CULTURAL, ARTISTICA, ARTESANAL Y GASTRONÓMICA.
- El 15 de noviembre (Fundación de Tena), se desarrolla el ENCUENTRO ÉTNICO CULTURAL de la CIUDAD KICHWA-CASTELLANA, SAN JUAN DE LOS DOS RÍOS DE TENA. Su celebración es muy renombrada por la tradicional elección de la WAYUSA WARMI, con la participación de las señoritas Kichwas; la elección y coronación de la REINA DEL CIUDAD (mestiza).

## **Diciembre**

- El 3 de diciembre fiesta de la comunidad de Shiripuno.
- El 15 de diciembre se celebra el aniversario de la Parroquialización de Puerto Napo, en donde se destaca la elección de la KURI WARMI (Mujer de Oro).

## **COSTUMBRES**

### **El té de guayusa**

- Los indígenas amazónicos kichwas tienen por costumbre beber té de guayusa a partir de las 2am - 4am y durante el día, siendo esta bebida utilizada en lugar del agua; los nativos destacan al té de guayusa por su poder energético y propiedades que atribuyen a la fertilidad.

### **Ahúman carne de monte**

- Las carnes de monte (monos, guanta, sajino, venado, guatusa, etc.) son utilizadas por los nativos como alimento diario dentro de sus comunidades aisladas de la ciudad, que al no poseer equipos de refrigeración son obligados a ahumar estas carnes para la conservación de sus propiedades nutricionales.

### **La chicha**

- Por costumbre ancestral las mujeres son las encargadas de elaborar la chicha para toda su familia o para las bodas que se realizan en sus comunidades; para su preparación las mujeres mastican y escupen la

yuca o chonta cocinada sobre una batea de madera; esta masticación ayuda a que la saliva forme enzimas dando paso a la fermentación.

### **El Maito**

- El maito es un plato tradicional de la ciudad de tena que antiguamente se preparaba envolviendo al pescado sobre 4 hojas de bijao amarrándola con paja toquilla y colocándola sobre tres rocas calientes durante 20 minutos para su cocción.

### **RITUAL**

#### **La Boda**

- Cuando una indígena es pedida en matrimonio y la petición es aceptada por su padre, el día que se celebre la boda el novio debe traer consigo siete tipos de carne de monte diferentes (mono, venado, sajino, guanta, guatusa, tapir y capibara) que deben ser cazados por él, siendo esto un símbolo de que será un buen esposo garantizando que a su futura esposa no le hará falta alimento alguno

### **FLORA**

#### **GRÁFICO N° 28 ESPECIES FLORALES EN TENA**



Fuente: Viviana Carolina Tierra T.

Cuenta con exuberante vegetación, razón por la cual encierra la mayor reserva forestal, con variedad de especies vegetales como pumamaqui, arrayán, espadaña, palma de ramos, licopodio, gencianas, pajonales, cedro, ceibo, caoba, chontaduro, tagua, varios tipos de orquídeas, bromelias, anturios, heliconias y otras especies.

## FAUNA

### GRÁFICO N° 29 ESPECIES DE FAUNA EN TENA



Fuente: Viviana Carolina Tierra T.

Debido a su estratégica ubicación en la Amazonía Ecuatoriana y contar con varias reservas naturales dentro de su área, la ciudad de Tena cuenta con una diversa variedad de mamíferos como: mono ardilla, tapir, mono chorongo, capibara, sajinos, venados, serpientes, variedades de aves e insectos entre otros, que hacen que su fauna sea diversa.

## GASTRONOMÍA

### GRÁFICO N° 30 GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE TENA



**Fuente:** Viviana Carolina Tierra T.

Por esta selva rústica y armoniosa pasaron incas, españoles, catequizadores y colonos de todo el mundo, inclusive de las provincias aledañas. A pesar de ello, la disposición de los productos endémicos del lugar es intacta y fueron sus visitantes quienes se adaptaron a la cocina tradicional amazónica, descubriendo las delicias culinarias como la aromática canela e “ishpingo, grandes ahumados, maitos envueltos con hoja de platanillo o bijao, mazamorra, cremas, chontacuros, patas ucho, etc.

Los valientes quijos no solo eran excelentes cazadores sino también grandes guerreros poseedores de una inmensa logística alimentaria, poseían amplia sabiduría en cuanto a la transportación de alimentos como la chicha envuelta en hojas de bijao amarradas con lianas selváticas, así como carnes ahumadas y en grandes ollas de barro cocinaban sus productos solo con ají, sal y hierbas amazónicas como plantas de ajo, sachá cilantro y garabato yuyo.

Debido al intenso calor de la zona bebían las chichas hechas en grandes batanes sumamente concentradas y fermentadas que se diluyen con agua de vertiente dando un sabor sumamente refrescante al servirlos en “pilches” a todos sus visitantes, familiares o en las festividades.

La mezcla y fusión de sabores ancestrales endémicos con los productos introducidos a la selva, hacen de la cocina de Tena multidiversa.

## PRODUCTOS

### GRÁFICO N° 31 PRODUCTOS CULTIVADOS EN TENA



**Fuente:** Viviana Carolina Tierra T.

En esta selva virgen, que hasta la actualidad conserva una vegetación exuberante, se puede encontrar productos como patas muyo o caco blanco, variedad de ajíes, garabato yuyo, yuca, chonta, plátano, maíz, palmito, camote, piton, fruti pan, uvas de monte, morete, ungurahui, guayaba, naranjilla, limón, guaba, maracuyá, papaya, y piña. Existen especias como anís, canela, guayusa, ishpingo, menta, hierba luisa.

Los kichwas que poblaban el lugar cazaban monos, tapires, armadillos, venados, sajinos, guatusa, pavas de monte, pájaros carpintero, culebra del maíz. Hoy en día se consume chontacuros y en el mes de septiembre hormigas ucuí.

Los principales peces que adquieren un sabor incomparable al ser ahumados, braseados o protegidos con hojas de bijao para cocinarlos al vapor son: el bagre amazónico, tilapia, carachamas, bocachico, sardina y jandia.

## UTENSILIOS DE COCINA

### GRÁFICO N° 32 UTENSILIOS DE COCINA



Fuente: Viviana Carolina Tierra T.

Los primeros utensilios de cocina que se encontraron son las piedras trabajadas, para triturar, moler y preparar los alimentos inmediatamente, bateas, pilches, mate, ollas de barro, cántaros, tinajas, morteros, rallador, cedazos y cucharones.



## PLATOS TRADICIONALES

### GRÁFICO N° 33 GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE TENA



Fuente: Viviana Carolina Tierra T.

- **Caldo de ave (pava de monte u otras aves):** este plato es tradicional de las comunidades Kichwas y Huaoranis de Tena y su historia remonta a los inicios de la colonización de esta zona tiene una sazón peculiar en el que solo incluye agua sal y en ocasiones sachá cilantro o cilantro de monte.
- **Caldo de Carachama (pez de río que se adhieren a las piedras):** la Carachama es un pez que habita en los ríos de la Amazonía, es considerado un eslabón entre el pez histórico y el pez actual, forma parte de los alimentos tradicionales de la cultura amazónica, su preparación la iniciaron las nacionalidades kichwas y es de forma sencilla (se puede preparar con jandia, bocachico, tilapia, sardina y bagre).
- **Ceviche de chonta yuyo (palmito):** esta preparación es una variación del ceviche tradicional de la costa ecuatoriana fusionada con productos amazónicos, se prepara con la parte interna de la palma de chonta aportando un alto valor nutricional y sabor exquisito.

- **Chica de yuca:** la chicha es un brebaje heredado por los antepasados que se consume desde siglos atrás por las comunidades Amazónicas, en sus orígenes la mujeres ancianas masticaban la yuca y luego escupían sobre una batea para que junto a la saliva se fermente por la acción de las levaduras, esta mezcla se guardaba por días para consumirla. En la actualidad esto ha cambiado, pero existen comunidades que todavía conservan este proceso tradicional para elaborar la chicha (se puede preparar con morete, chonta, verde, maíz, ungurahui y camote).
- **Chonta:** la chonta es un producto con alta concentración de vitaminas formó y forma parte de la dieta de las comunidades amazónicas desde hace un siglo, actualmente se cocina y se sirve con miel de caña.
- **Chontacuro:** en Kichwa significa “gusanos de la chonta” forma parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos por su agradable aroma y sabor, estos gusanos son considerados como un alimento de alto contenido proteico por su grasa natural, también se le atribuye propiedades medicinales para problemas respiratorios y se los puede adquirir en toda la ciudad de Tena.
- **Fruti pan (paparahua):** esta fruta se encuentra en toda la ciudad de Tena y proporciona un alto valor proteico los kichwas la cocinan y se sirve como bocaditos.
- **Garabato yuyo (Especie de helecho):** el garabato yuyo posee nutrientes naturales, y se prepara en ensaladas que complementa la dieta de las comunidades indígenas y colonas de la región, esta preparación se puede encontrar en todas las parroquias de Tena.

- **Hormigas Ucui:** es una tradición de las nacionalidades Amazónicas que se han adaptado a un consumo de los pobladores locales, es un preparado muy apetecido por los turistas por su delicioso aroma y sabor, únicamente se puede degustar en el mes de septiembre.
- **Maito:** es una preparación que constituye parte de la identidad cultural de los pueblos Amazónicos, el maito es una técnica que han utilizado desde hace varias décadas; consiste en envolver carne en hojas de platanillo o bijao (similar a la hoja de plátano) luego colocarlo sobre el fogón, se puede realizar con carne de armadillo, guanta, guatusa, gallina y pescado.

## TURISMO DE AVENTURA

### GRÁFICO N° 34 DEPORTES EXTREMOS




**Fuente:** Viviana Carolina Tierra T.

Constituyen uno de las principales joyas que posee Tena como destino turístico, el uso del tiempo libre puede disfrutarse al máximo con la ayuda de los mejores guías del Ecuador. Veinte y dos operadoras de turismo se ubica en Tena y Misahuallí las cuales ofertan experiencias inolvidables como: rafting, kayaking, canyoning y excursiones, que solo las podrás en el territorio de la Guayusa y la Canela.

## ATRATIVOS TURÍSTICOS


**TABLA N° 30 CASCADA ALTO PUSUNO**

<b>Ubicación:</b>	Parroquias de Ahuano y Misahuallí.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 2 Km. de los poblados de Alto Pusuno, en las siguientes coordenadas: 00° 59' 51" de latitud Sur y 77° 36' 19" de longitud Oeste. Una altitud de 381 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se inicia desde Pto Misahuallí hasta llegar al poblado de Centro Pusuno (20 min). En adelante se cruza el Río Pusuno (no hay puente) y se realiza una caminata de 2hs (1,5 km.), el sendero se halla entre bueno y regular.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Este sitio no posee servicios turísticos. Cuenta de forma indirecta con los servicios alimentación en la cabecera parroquial de Pto. Misahuallí y/o las diversas hosterías y Lodge cercanos a la cascada.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 31 CASCADA PIMPILALA**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 4,3 Km. del poblado de Tálag. Se localizada en las siguientes coordenadas: 1 ° 4' 51" de latitud Sur y 77° 56' 5" de longitud Oeste y a una altitud de 525 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se ingresa por un desvío de la carretera Tena-Serena hacia la comunidad de Cando. Luego se debe caminar 3.5 km por un sendero que recorre las cuatro cascadas.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Este sitio cuenta con servicios de alojamiento y alimentación por los propietarios de los terrenos que viven en el lugar.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 32 CASCADA RÍO BLANCO**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 20 km al Suroeste de la cabecera de Tena y a 7 km de Tálag; en las siguientes coordenadas 1° 03' 52" de latitud Sur y 77° 57' 12" de longitud Oeste. Una altitud de 720 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede acceder al atractivo por vía terrestre desde Tena hasta Tálag a 13km, luego en dirección a Serena a 1 km, posteriormente seguir a margen derecho hasta el final de la vía (4.5 km); para después tomar un sendero que dura 1:30h.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Para llegar a este atractivo se puede contar con un guía, estos lugares se puede conseguir alimentación y transporte.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 33 CASCADA RIMAK PACCHA (CASCADA DEL ECO)**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 20 km de Tena; en las siguientes coordenadas 1° 03' 59" de latitud Sur y 77° 57' 15" de longitud Oeste. Una altitud de 726 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se ingresa por la Comunidad de San Vicente de Sapo Rumi (20 minutos en auto). En adelante se camina (siempre hacia el Este) ya sea por senderos en buen estado o remontando el río Achi Yaku por unos 5 km, lo cual demora 3 horas.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Se puede conseguir, alimentación en Tálag.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 34 CASCADA DE LATAS**

<b>Ubicación:</b>	Al Noroeste de Puerto Napo.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 7,8 km de Puerto Napo, en las siguientes coordenadas 01° 01' 29" de latitud Sur y 77° 43' 45" de longitud Oeste. Una altitud de 557 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede acceder al atractivo por vía terrestre (Troncal Amazónica E 35), 6km hasta Puerto Napo; luego con dirección a Pto. Misahuallí, hasta el río Umbuni en el sector llamado "Latas" a 7 km. de Puerto Napo; el recorrido desde Tena al atractivo es de 20 minutos.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	A 10 minutos en Puerto Napo puede encontrar servicios de alimentación.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 35 CAVERNA “IJI CHANGA”**

<b>Ubicación:</b>	Al Noroeste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 3.5 km Tena y a 0.9 km de Ahuapungo. Se localiza en las siguientes coordenadas: 00° 58' 09" de latitud Sur y 77° 47' 50" de longitud Oeste y a una altitud de 617 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se ingresa por la Comunidad Ahuapungo, luego se avanza hasta el sector conocido como Wama Urku. En adelante se caminará 500 m hasta la Aso. "Tamia Yura" finalmente se recorre un sendero de 300 m hasta la gruta.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Existe la Asociación "Tamia Yura", que brinda el servicio de alimentación y alojamiento.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 36 CAVERNA Y SALADERO “PASURKU”**

<b>Ubicación:</b>	Al Oeste de Tena	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 4 km de Tena, y 3 km al Sureste del poblado de San Pedro, se localiza en las siguientes coordenadas: 01° 00' 3" de latitud Sur y 77° 51' 26" de longitud Oeste y a una altitud de 610 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede llegar por una vía asfaltada (2 km) y luego por una vía lastrada (1 Km) hasta el Sector San Pedro.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Cuenta de forma indirecta con los servicios de alojamiento y alimentación por la Asociación Kichwa ACCLLAK.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 37 PLAYA DE LOS MONOS


<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de la ciudad de Tena.	
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 21 km de Tena, y se localiza en las siguientes coordenadas: 1° 02' 07" de latitud Sur y 77° 39' 55" de longitud Oeste y a una altitud de 395 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se toma la carretera Tena-Misahuallí lo cual demora 30 minutos en bus. También se puede ingresar mediante transporte fluvial por medio de botes y lanchas desde Pto. Napo a 15,3 km.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Cuenta con servicios de alimentación cerca de la playa.	

Fuente: MinTur TENA

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 38 BALNEARIO DE WAYSA YAKU

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 18,5 km de Tena; en las siguientes coordenadas 01° 04' 26" de latitud sur y 77° 57' 54" de longitud oeste, y a una altitud de 551 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede acceder por vía terrestre desde Tena hasta Tálaga a 13 km., continuando en dirección a Serena a 1 km, posteriormente seguir a margen derecho hasta el final de la vía (4.5 Km); para después tomar un sendero de 150 m en dirección al río Jatún, el tiempo de caminata es 10 min.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	En la comunidad de Waysa Yaku o en poblado de Tálaga se puede degustar de los exquisitos platos Amazónicos.	


Fuente: MinTur TENA

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.





**TABLA N° 39 ISLA DE LAS PAVAS**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 33.2 km de Tena y a 2,6 km Zancudo (2.6 km), se localiza en las siguientes coordenadas: 01° 02' 20" de latitud Sur y 77° 35' 13" de longitud Oeste y a una altitud de 388 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede llegar por la vía (Tena - Ahuano) asfaltada (30 km, se demora 45 min) y lastrada (3 km, que nos toma 10 min).	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Este sitio no posee servicios turísticos. Cuenta de forma indirecta con los servicios de alimentación en Pto. Napo o la ciudad de Tena.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 40 ESTERO DE CAIMANES BLANCOS**

<b>Ubicación:</b>	Al Este de Tena.	
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 52 km aprox. de Tena, y a 16 km al Noreste de Zancudo, se localiza en las siguientes coordenadas: 00° 58' 50" de latitud Sur y 77° 29' 27" de longitud Oeste y a una altitud de 350 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede llegar por una vía (Tena - Ahuano) a 30 km, se demora 45 minutos y luego por una vía lastrada a 16 km, que nos toma otros 30 minutos.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Cuenta de forma indirecta con los servicios de alimentación en la cabecera parroquial de Pto. Napo y en la ciudad de Tena.	
		 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 41 PARQUE NACIONAL SUMACO NAPO-GALERAS**

<b>Ubicación:</b>	Se encuentra al pie del ramal oriental de la cordillera de los andes.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 6 a 24°C.	
<b>Distancia:</b>	Se halla en tres provincias de la Amazonía: Napo, Orellana y Sucumbíos. Se ubica en las siguientes coordenadas 0° 35' 44" de latitud Sur y 77° 47' 21" de longitud Oeste.	
<b>Acceso vial:</b>	Elegir el corredor vial <u>Jondachi-Loreto-Coca</u> , ubicado a 54 km de Archidona.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	La comunidad tiene su propia cabaña donde ofrece alojamiento y alimentación.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 42 ESTACIÓN BIOLÓGICA JATÚN SACHA**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 28 km al Sureste de Tena, en las siguientes coordenadas 01° 03' 58" S y 77° 36' 52" W, y a una altitud de 408 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se puede acceder al atractivo por vía terrestre asfaltada en buen estado desde el terminal terrestre de Tena–Ahuano-Santa Rosa, a una distancia de 28 km, el recorrido tiene una duración de 40 minutos; el atractivo se encuentra en los dos márgenes de la vía Tena-Ahuano.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	El poblado más cercano que se encuentra es Puerto Misahuallí, en donde se puede degustar de los platos tradicionales de la región.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 43 PARQUE AMAZÓNICO “LA ISLA”**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p>Fuente: MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 24°C.	
<b>Distancia:</b>	Se encuentra en el centro de la ciudad de Tena, en la confluencia de los ríos Pano y Tena, en su unión se forma una ínsula. Está localizada en las siguientes coordenadas 00° 01' 34" de latitud Sur y 77° 48' 54" de longitud Oeste, y la altitud varía entre 517 - 530 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Sus vías son asfaltadas, la entrada es por la unión que forman los ríos Tena y Pano, por un puente sobre el río Pano.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Cerca de la Isla se puede contar con restaurantes que ofrecen exquisitos platos tradicionales.	

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.


**TABLA N° 44 PARQUE NACIONAL LLANGANATES**

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p>Fuente: MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 18 a 22.4 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 60 km de Tena ,el rango altitudinal va desde los 4000 hasta los 1000 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se recorren 25 km por la carretera Tena-Salcedo y desde la ciudad del Puyo, el parque se encuentra al noroccidente y se puede llegar a él a través de la carretera Puyo-Mera- Río Anzu.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	En la zona de Tálag trabajan algunas operadoras turísticas que poseen cabañas ofertando servicio de alimentación.	

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 45 MUSEO COMUNIDAD SERENA

<b>Ubicación:</b>	Al Suroeste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 23 km de Tena y a 3,8 km Tálaga. Se localiza en las siguientes coordenadas: 1° 5' 29" de latitud Sur y 77° 55' 39" de longitud Oeste y a una altitud de 557 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Se avanza de la ciudad del Tena hacia la comunidad de Serena. Luego a pie se cruza el Río Jatún Yaku por un puente peatonal, en la otra orilla se toma un sendero en buen estado hasta el museo.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Este sitio no posee servicios turísticos, cuenta indirectamente con los servicios de alimentación proporcionada por "Sinchi Pura".	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


### TABLA N° 46 MARIPOSARIO MISAHUALLÍ

<b>Ubicación:</b>	Al Sureste de Tena.	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 22 a 26 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 22 km de Tena, y 15.8 km de Pto. Napo. Se localiza en las siguientes coordenadas: 01° 02' 09" de latitud Sur y 77° 41' 04" de longitud Oeste y a una altitud de 452 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Carretera asfaltada desde Tena hasta el Sector Venecia.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Este sitio cuenta indirectamente con los servicios de alimentación en la parroquia Pto. Misahuallí.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 47 CENTRO DE RESCATE DE ANIMALES AMAZÓNICOS


<b>Ubicación:</b>	Parroquia Ahuano	 <p><b>Fuente:</b> MinTur TENA</p>
<b>Temperatura:</b>	Oscila entre 6 a 24 °C.	
<b>Distancia:</b>	A 3 km de Ahuano existen las siguientes coordenadas 01° 03' 51" de latitud Sur y 77° 31' 34" de longitud Oeste, y a una altitud de 375 m.s.n.m.	
<b>Acceso vial:</b>	Por vía terrestre desde el terminal terrestre de Tena, hasta cruzar el puente en dirección a la ciudad de Puyo, luego por la ruta (Tena–Ahuano) hasta Pto. Barrantilla, con dirección a Santa Rosa (40 km), el recorrido dura 1:30h y por vía fluvial, en canoa a motor por el río Arajuno.	
<b>Afinidad con el producto gastronómico:</b>	Cuenta con un Hotel ecológico "Liana Londge" el cual se brinda el servicio de alimentación.	

**Fuente:** MinTur TENA

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## RESTAURANTES

### TABLA N° 48 AITAKA (Nombre de una comunidad)

<b>Ubicación:</b>	Tena			 <p><b>Fuente:</b> Investigador</p>
<b>Propietario:</b>	Welinton Trajano Taipe Quishpe			
<b>Dirección:</b>	Av. Simón Bolívar y Sucre			
<b>Teléfono:</b>	0962888987			
<b>Horario:</b>	08:30am – 17:00pm			
<b>Historia:</b>	Se creó con la finalidad de mantener la cultura de la ciudad, ofreciendo platos tradicionales desde el 20 de enero en 1998.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	
	Caldo de Gallina Caldo de Carachama Pincho de Chontacuro	Maito de Bagre Maito de Menudencia Maito de Tilapia Tilapia Frita	Chicha de Yuca Chicha de Chonta Jugos Naturales Té de Guayusa	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 49 DOÑA DOLORES**

<b>Ubicación:</b>	Tena		
<b>Propietario:</b>	Fanny Ruth Grefa Salazar		
<b>Dirección:</b>	12 de febrero y Misahuallí		
<b>Teléfono:</b>	0987810285		
<b>Correo:</b>	<a href="mailto:ruthsalazar@hotmail.com">ruthsalazar@hotmail.com</a>		
<b>Horario:</b>	07:00am – 20:00pm		
<b>Historia:</b>	El restaurante lleva el nombre “Doña Dolores” por la madre de la propietaria y se creó el 15 de mayo del 2013.		
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>
	Caldo de Carachama Caldo de Gallina Mazamorra Pincho de Chontacuro	Maito de Bagre Maito de Chontacuro Maito de Menudencia Maito de Pollo Maito de Tilapia	Chicha de Yuca Chicha de Chonta Té de Guayusa



Fuente: Investigador

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 50 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “Aitaka” y “Doña Dolores”**

ATRACTIVO TURÍSTICO	DISTANCIA	IMAGEN
<b>Caverna Iji Changa</b>	Se encuentra al Noreste de la ciudad de Tena (3.5 km), y a 0.9 km. de Ahuapungo.	
<b>Caverna y Saladero Pasurko</b>	Se encuentra al Oeste de la ciudad de Tena (4 km aprox.), y al Sureste del poblado de San Pedro a 3 km	
<b>Parque Amazónico La Isla</b>	El Parque Amazónico “La Isla”, se encuentra en el centro de la ciudad de Tena.	

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 51 RESTAURANTE "LA POSADA"**

<b>Ubicación:</b>	Puerto Misahuallí			
<b>Propietario:</b>	Teresa de Jesús Sánchez			
<b>Dirección:</b>	Juan Arteaga y Napo s/n			
<b>Teléfono:</b>	062 890 005			
<b>Correo:</b>	<a href="http://www.misahualliamazon.com">www.misahualliamazon.com</a> <a href="mailto:runawa@yahoo.es">runawa@yahoo.es</a>			
<b>Horario:</b>	08:00am – 22:00pm			<b>Fuente:</b> Investigador
<b>Historia:</b>	El restaurante se creó en el año 1968 en Puerto Misahuallí. Lleva el nombre "La Posada" porque las personas que llegaban a este lugar no tenían donde pasar la noche y alimentarse, por esta razón ellos pedían posada al propietario.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>
	Caldo de Carachama Pincho de Chontacuro	Patas Ucho Maito de Tilapia Maito de Chontacuro Maito de Pollo Tilapia al Vapor	Chicha de Chonta Chicha de Yuca Chincha de Morete Chicha de Ungurahui Infusión de Canela Infusión de Menta Té de Guayusa	Almíbar de Guayaba Ensalada de Frutas Pie de Pitón


Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 52 CABAÑAS RIO NAPO**

<b>Ubicación:</b>	Puerto Misahuallí			
<b>Propietario:</b>	Familia Andy			
<b>Dirección:</b>	Misahuallí, sector Auca parte			
<b>Teléfono:</b>	062 890 071			
<b>Horario:</b>	08:00am – 22:00pm			
<b>Historia:</b>	En un principio se construyó una discoteca, en 1994 se derrumbó esta y se realizó cabañas con un diseño rustico, actualmente se brinda alojamiento y platos tradicionales de la ciudad.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>
	Caldo de Carachama Caldo de Gallina	Maito de Bocachico Maito de Bagre Maito de Chontacuro Maito de Jandia Maito de Tilapia Maito de Pollo Tilapia Frita	Chicha de Chonta Chicha de Yuca Té de Guayusa	Ensalada de Frutas







Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 53 Centro de Turismo Comunitario "SHIRIPUNO" (Rey de los dos Ríos)**

<b>Ubicación:</b>	Puerto Misahuallí			 <p><b>Fuente:</b> Investigador</p>
<b>Propietario:</b>	Familia Rivadeneira			
<b>Dirección:</b>	Puerto Misahuallí - Shiripuno			
<b>Teléfono:</b>	062 890 203 – 0987016852			
<b>Correo:</b>	<a href="http://www.teorumi.com">www.teorumi.com</a> <a href="mailto:teorumi@yahoo.com">teorumi@yahoo.com</a>			
<b>Horario:</b>	24 horas			
<b>Historia:</b>	Se formó en el 2005, la idea para realizar turismo comunitario fue de Ameli Leman, en un terreno de 35 hectáreas se empezó a construir las cabañas que sirven de alojamiento a los turistas con capacidad para 60 personas, una cabaña para el restaurante, otra en donde se realizan danzas típicas y la última en donde se encuentran las artesanías.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	
	Caldo de Gallina	Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Tilapia Frita	Chicha de Yuca Chicha de Chonta Té de Guayusa	

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 54 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “La Posada” y “Shiripuno”**

ATRACTIVO TURÍSTICO	DISTANCIA	IMAGEN
<b>Cascada Alto Pusuno</b>	A 2 km aproximadamente de los poblados de Alto Pusuno y Centro Pusuno.	
<b>Cascada de Latas</b>	A 7.8 km del poblado de Puerto Napo.	
<b>Playa de los Monos</b>	A 21 km del sureste de Tena.	
<b>Parque Nacional Sumaco Galeras</b>	A 54 km de Archidona desde aquí se recorren 7,8 km hasta la comunidad de Pacto Sumaco.	
<b>Estación Biológica Jatún Sacha</b>	A 28 km del sureste de Tena.	
<b>Mariposario Misahuallí</b>	A 22 km de la ciudad de Tena.	

Fuente: MinTur TENA - Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.






**TABLA N° 55 Centro de Turismo Comunitario SHANDIA (Buenos Días)**

<b>Ubicación:</b>	Tálag				
<b>Propietario:</b>	Comunidad Shandia				
<b>Dirección:</b>	Vía Tálag				
<b>Teléfono:</b>	062 301 924				
<b>Correo:</b>	ecoaldeashandiactc@gmail.com				
<b>Horario:</b>	24 horas				
<b>Historia:</b>	Este centro de turismo comunitario abrió sus puertas desde el 2008 Shandia se denomina así porque cuando llegaron los primeros misioneros evangélicos su gente saludaba diciendo Sha (saludo del día).				<b>Fuente:</b> Investigador
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>	
	Caldo de Carachama Hormigas Ucui Fritas	Maito de Carachama Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia Tilapia a la Plancha	Chicha de Chonta Chicha de Yuca Té de Canela Té de Ishpingo Té de Guayusa	Delicia de Maracuyá Chocolate Artesanal	

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 56 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A “Shandia”**

ATRACTIVO TURÍSTICO	DISTANCIA	IMAGEN
<b>Cascada Pimpilala</b>	A 19.5km de la ciudad de Tena y a 4.3 km aproximadamente del poblado de Tálag.	
<b>Cascada Río Blanco</b>	A 20 km al Suroeste de la cabecera de Tena y a 7 km del poblado de Tálag.	
<b>Cascada Rimak Paccha</b>	A 20 km, al Suroeste de la cabecera cantonal Tena.	
<b>Balneario Waysa Yaku</b>	A localiza a 18,5 km al Suroeste de la cabecera cantonal Tena.	
<b>Parque Nacional Llanganates</b>	Desde la ciudad de Tena, el Parque se encuentra al occidente a una distancia de 60 km.	
<b>Museo Comunidad Serena</b>	A 23 km de Tena y a 3.8 km del poblado de Bajo Tálag.	

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 57 CABAÑAS ACHIYACU HUASI**

<b>Ubicación:</b>	Pano			
<b>Propietario:</b>	François Raimond Pierrot			
<b>Dirección:</b>	km 14 vía Pano – Tálag junto al Río Achiyacu			
<b>Teléfono:</b>	063 018 832 – 0995303291			
<b>Correo:</b>	<a href="mailto:fraymond78@hotmail.com">fraymond78@hotmail.com</a>			
<b>Horario:</b>	24 horas			
<b>Historia:</b>	Las cabañas Achiyacu Huasi se crearon en el 2010 y ofrecen servicio de alojamiento, tours en la selva, comida tradicional, vegetariana e internacional.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>
	Hormigas Ucui Fritas	Maito de Chontacuro Maito de Pollo Maito de Tilapia	Chicha de Chonta Chicha de Yuca Té de Guayusa	Chocolate Artesana Frutas Flambeadas Pastel de Chocolate



Fuente: Investigador

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 58 CABAÑAS CHUQUITOS (Madera dura)**

<b>Ubicación:</b>	San Juan de Muyuna			
<b>Propietario:</b>	Gabriel Zurita			
<b>Dirección:</b>	Sector Colonso Atacapi			
<b>Teléfono:</b>	062 858 060			
<b>Correo:</b>	<a href="mailto:chuquitos@hotmail.com">chuquitos@hotmail.com</a>			
<b>Horario:</b>	24 horas			
<b>Historia:</b>	Las Cabañas Chuquitos atiende a sus clientes desde el 2011, la palabra Chuquitos quiere decir madera de manglar dura y flexible. Brinda alojamiento en confortables habitaciones, platos tradicionales y a la carta.			
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>
	Caldo de Gallina Ceviche de Palmito	Maito de Pollo Maito de Tilapia Tilapia al Jugo Tilapia Frita Tilapia al Vapor	Té de Guayusa Jugo de Frutas	Ensalada de Frutas



Fuente: Investigador


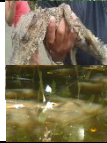

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 59 CABAÑAS COTOCOCHA LODGE**

<b>Ubicación:</b>	Ahuano				
<b>Propietario:</b>	Brams Evers				
<b>Dirección:</b>	Vía Ahuano km 11				
<b>Teléfono:</b>	0984752575 – (593-2) 2562473				
<b>Correo:</b>	info@cotococha.com				
<b>Horario:</b>	24 horas				
<b>Historia:</b>	Cotococha Lodge ha tenido varios dueños, en el 2013 el Holandés Brams Evers compró las cabañas. Brinda alojamiento en cabañas rusticas y deliciosos platos tradicionales.				
<b>Platos:</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato Fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>	
	Ceviche de Palmito	Maito de Chontacuro Maito de Menudencia Maito de Pollo Maito de Tilapia	Chicha de Chonta Chicha de Yuca Té de Guayusa Jugo de Frutas	Frutas Flambeadas Pastel de Chocolate	

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

**TABLA N° 60 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CERCANOS A COTOCOCHA LODGE**

ATRACTIVO TURÍSTICO	DISTANCIA	IMAGEN
<b>Isla de las Pavas</b>	Se encuentra al sureste de la ciudad de Tena (33.2 km) y a Noreste de Zancudo (2.6 km).	
<b>Estero de Caimanes Blancos</b>	Se encuentra al Este de la ciudad de Tena (52 km aprox.) y a Noreste de Zancudo (16 km).	
<b>Centro de Rescate de Animales Amazónicos</b>	Se encuentra a 3 km de la cabecera parroquial de Ahuano.	

Fuente: MinTur TENA

Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## RECETARIO

### GLOSARIO

#### A. TÉCNICAS CULINARIAS

**Aromatizar:** Dar sabor a una preparación por medios de diversos condimentos esencias, hierbas o licores.

**Batir:** Batir las claras de huevo hasta el punto requerido, con un batidor manual o eléctrico.

**Blanquear:** Método de cocción, que Significa dar un golpe de cocción a ciertos productos, en agua hirviendo y esperar que tome ebullición, para luego mantener su color natural al enfriarlos por agua fría, sobre todo en las verduras de pigmentación.

**Choque Térmico:** Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que deje de cocinarse.

**Desvenar:** Despojar las entrañas a camarones, chontacuros etc.

**Dorar:** En ocasiones dorar los alimentos es algo parecido a rehogarlos. Aunque el rehogar es con aceite y sartén y el dorar no siempre. Muchos platos se doran en el horno para que terminen de hacerse y cojan un color más apetecible, dorado.

**Diluir:** Disolver una sustancia en un líquido.

**Encurtir:** Es el proceso que consiste en someter a la acción de vinagre a los alimentos como vegetales.

**Engrasar:** Consiste en realizar una fina capa de grasa; especialmente utilizado en moldes o placas para horno, evitando que se sequen los alimentos que se van a cocinar.

**Enharinar:** Pasar un producto por harina o impregnar un molde con ella. También puede ser espolvorear harina sobre un Mesón, Masa o Usleros para evitar que se pegue.

**Envuelto:** También llamado maito, se lo realiza con hojas de bijao o platanillo en diferentes tipos de carne, el número de hojas dependerá del tipo de carne que se decida envolver.

**Escamar:** Extraer las escamas de un pescado.

**Eviscerar:** Extraer las vísceras de aves, pescados etc.

**Exprimir:** Extraer con un exprimidor de plástico o eléctrico jugo de las frutas o algunas verduras.

**Fermentar:** Degradación de los hidratos de carbono por acción enzimática, dando como resultado alcohol etílico.

**Flambear:** Prender fuego a una preparación por medio de un licor por lo general se prepara delante del cliente. Además es terminar una preparación agregando licores permitiendo que se enciendan, logrando un efecto especial.

**Jarabe:** Es una sustancia de consistencia viscosa alta en concentración de azúcar, usados desde la antigüedad, antes de que se descubriera el azúcar se preparaba con miel.

**Licuar:** Convertir en líquido un alimento por trituración.

**Ligar:** Dar consistencias a una preparación por medio de un elemento espesante puede ser de féculas, Maicena, Harina, Yema de Huevo, crema, sangre, etc.

**Majar:** Aplastar de forma grosera un género para mezclarlo con otros. Generalmente se hace en el mortero.

**Machacar:** Aplastar, golpear o cambiar de forma alguna cosa ejemplo: el ajo

**Masticar chicha:** Las mujeres ancianas kichwas masticaban la yuca cocida y la escupían sobre una batea para que conjuntamente con la saliva se logre la fermentación de esta bebida ancestral.

**Merengue:** Claras de huevos batidas “a punto de nieve “y adicionadas de azúcar flor o granulada.

**Moler:** Machacar un alimento hasta reducirlo prácticamente a polvo.

**Napar:** Cubrir completamente el producto con algún líquido o salsa de forma que permanezca sobre él.

**Punto de Nieve:** Forma de batir las claras de huevo hasta que adquieran un color blanco, consistencia y esponjosidad. Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

**Rallar:** Convertir un género en virutas.

**Rectificar:** Poner a punto de sal, condimentos, color a una preparación.

**Rellenar:** Operación de guarnecer el interior de determinados alimentos antes de su cocción con un relleno también llamado farsa.

**Sazonar:** Añadir sal a una preparación. Aumentar sabores naturales de las comidas sin alterar drásticamente su sabor.

**Sellar:** refiere a dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que éste conserve su jugo en el interior.

**Tamizar:** Pasar un producto por colador o tamiz, separando granos o acumulaciones en forma de polvo.

**Zumo:** Líquido obtenido al exprimir o presionar frutas u hortalizas. Extracto o Jugo de Fruta. (30)

## **B. TIPOS DE CORTES**

**Bastón:** Corte rectangular de 6 a 7 cm, de largo por 1cm de ancho, se utiliza principalmente en las papas para frituras y en verduras para acompañamiento.

**Brunoise:** Corte exclusivo en frutas y verduras, etc. formando dados cuadrados pequeños de 0.5 cm de grosor. Se corta primero rebanadas y luego se hace cortes parejos por todos sus lados.

**Cincelar:** Hacer incisiones a una pieza con el fin de facilitar su cocción se usa sobre todo para pescados y asados.

**Concassé:** Forma de trozar en cubos algunas verduras y frutas, eliminando la cáscara es decir pelado y sin semilla. Ejemplo: Tomate Concassé.

**Dados Pequeños:** Corte en forma de cubos de 1cm por cada lado, se realiza en vegetales.

**Dados Medianos:** Cubos de aproximadamente 1,5 cm de lado, se realiza en vegetales.

**Dados Grandes:** Cubos de aproximadamente de 2cm de lado, se realiza por lo general en papas, aunque en ocasiones se hacen referencia a este corte en vegetales y carne.

**Gajos o Cuartos:** Generalmente se utiliza en papas, huevos duros y tomates. Como su mismo nombre lo dice es cortar en cuatro trozos a lo largo.



**Jardinera:** Nombre de una guarnición que se compone de legumbres frescas como zanahoria, guisantes, porotos verdes y otros, cortadas de diferentes formas.

**Juliana:** Corte exclusivos en tiras delgadas de 4cm de largo por 0.5cm de ancho. Se utiliza preferentemente para las verduras.

**Media Luna:** Se utiliza para géneros cilíndricos (habitualmente puerro y zanahoria) partiéndolos en dos a lo largo y dándoles forma de media luna cortándolo finamente.

**Mince:** Dados minúsculos de 2 a 3mm de cada lado.

**Paisano:** Tajadas cuadradas de aproximadamente de 1cm de largo por 0,5 de espesor.

**Pelar:** Quitar la piel, la película o la corteza a una fruta, vegetal, etc.

**Pluma:** Es el corte juliana aplicado en la cebolla.

**Rodaja:** Loncha o lonja cortada transversalmente, una rodaja de queso, jamón, zanahoria, cebolla, limón, pescado etc.

**Trocear:** Trozos desiguales que se realiza en vegetales ejemplo: lechuga. (31)

## C. MÉTODOS DE COCCIÓN

**Al Horno:** Procesar un género por acción de calor transmitido por aire caliente. Los alimentos cambian de aspectos y de sabor, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia dentro con su propio jugo.

**A la Parrilla:** Procesar un género por acción de aire caliente, el alimento es expuesto directamente al fuego, el uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo.

**Al Vapor:** Cocinar un preparado en recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua.

**Asar en Piedra:** Consiste en colocar el maito que realizaban los nativos de Tena sobre tres piedras formando un fogón ancestral, durante 20 min dependiendo el tipo de carne que vayan asar.


**A punto de Ebullición:** Significa calentar un líquido hasta que empiecen a salir burbujas que rompan la superficie (100°C).

**Cocer:** Concentración del sabor de un elemento líquido, mediante una disminución prolongada obtenida al fuego.


**Freír:** Cocinar un género total o parcialmente sumergiéndolo en una grasa generalmente aceite o mantequilla. La temperatura de fritura va en función del grosor y naturaleza de la pieza.

**Tostar:** Este método implica cocer el alimento por medio de un utensilio que está a fuego directo y que la misma flama es la que haga la cocción del mismo. (32)


## TABLA N° 61 CEVICHE DE PALMITO

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Entrada	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g Palmito</li> <li>• 120g Cebolla Paiteña</li> <li>• 150g Tomate</li> <li>• 250cc Salsa de Tomate</li> <li>• 125cc Jugo de Naranja</li> <li>• 50cc Jugo de Limón</li> <li>• 5g Culantro de Monte picado</li> <li>• 10cc Aceite</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero cortar las cebollas paiteñas en <u>pluma</u>, colocar en un recipiente con agua y sal aproximadamente unos 10 minutos para después lavar.</li> <li>2. Lavar y preparar al tomate <u>concassé</u>.</li> <li>3. Aparte mezclar la salsa de tomate con el jugo de limón, naranja, el aceite y la sal; revolver incorporando todos los ingredientes.</li> <li>4. Finalmente incorporar la cebolla, tomate, palmito en <u>rodajas</u> y el culantro de monte en <u>mince</u>.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se debe acompañar con yuca cocida y patacones.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		

## TABLA N° 62 ENSALADA DE PALMITO


<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Entrada	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250g Palmito</li> <li>• 80g Tomate</li> <li>• 80g Cebolla paiteña</li> <li>• 60g Aguacate</li> <li>• 2 Limones</li> <li>• 5g Cilantro picado</li> <li>• 5cc Aceite</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar el palmito en <u>dados pequeños</u>, lavar el tomate y realizar <u>gajos</u>.</li> <li>2. Posteriormente lavar y cortar en <u>pluma</u> la cebolla paiteña.</li> <li>3. En un recipiente colocar y mezclar la cebolla, el tomate y el palmito en <u>dados</u>.</li> <li>4. Por último añadir el limón, aceite y <u>sazonar</u> al gusto.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	El aguacate debe cortarlo en gajos para decorar la ensalada de palmito.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		

## TABLA N° 63 ENSALADA DE GARABATO YUYO

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Entrada	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 125g Garabato yuyo</li> <li>• 125g Palmito</li> <li>• 2 Limón</li> <li>• 5cc Aceite</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar en <u>paisano</u> al garabato yuyo, luego colocar en una cacerola, cocer alrededor de unos 10 minutos con un poco de sal y aceite.</li> <li>2. Finalmente cortar el palmito en <u>jardinera</u> y mezclar con el garabato yuyo adicionando finalmente el limón, aceite y sal al gusto.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta ensalada se sirve con el Maito de Chontacuro.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 64 CALDO DE CACAO BLANCO

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g Cacao Blanco (Patas Ucho)</li> <li>• 125g Maní</li> <li>• 250g Yuca</li> <li>• 10g Ají</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para preparar patas ucho se debe <u>tostar</u> el cacao blanco, pelar y <u>licuar</u> junto con el maní.</li> <li>2. Luego lavar la yuca, pelar y cortar en dados medianos.</li> <li>3. En una olla de barro verter 2 litros de agua con un poco de sal y la yuca picada en <u>dados grandes</u>.</li> <li>4. Cuando está <u>a punto de ebullición</u> se debe añadir el cacao blanco y el maní licuado.</li> <li>5. Dejar cocinar por unos 30 minutos y revolver constantemente con una cuchara de palo para evitar que se queme.</li> <li>6. Al final agregar ají <u>rallado</u> y <u>sazonar</u>.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta sopa se la realiza cuando está de temporada el cacao blanco.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 65 CALDO DE BAGRE

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80g Cebolla paiteña</li> <li>• 20g Cebolla blanca</li> <li>• 900g Bagre</li> <li>• 5g Cilantro picado</li> <li>• 1 Diente de Ajo</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar el bagre con agua caliente, <u>eviscerar</u> por las agallas y el vientre, luego cortar el bagre <u>rodajas</u>.</li> <li>2. Picar el ajo en <u>brunoise</u>, la cebolla paiteña lavar, pelar, cortar por la mitad y la cebolla blanca en <u>paisano</u>.</li> <li>3. Colocar en una olla todos los ingredientes con 2 litros de agua y sal.</li> <li>4. Cocinar por 25 minutos el caldo y cuando empiece a romper en hervor añadir las rodajas de bagre dejando cocer por unos 5 a 10 minutos.</li> <li>5. Retirar la cebolla colorada y la cebolla blanca al momento de servir.</li> <li>6. Por último añadir el cilantro picado y se sirve acompañado con una porción de yuca.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se puede realizar con tilapia, bocachico y jandia.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 66 CALDO DE CARACHAMA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80g Cebolla paiteña</li> <li>• 20g Cebolla blanca</li> <li>• 4 u de Carachama</li> <li>• 5g Cilantro picado</li> <li>• 1 Diente de Ajo</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar las 4 carachamas con abundante agua, <u>eviscerar</u> por las agallas y el vientre.</li> <li>2. Cortar el ajo en <u>brunoise</u>, la cebolla paiteña cortar por la mitad y la cebolla blanca en <u>paisano</u>.</li> <li>3. Colocar en una olla todos los ingredientes con 2 litros de agua y sal.</li> <li>4. Dejar cocer por 25 minutos y cuando esté <u>a punto de ebullición</u> debe colocar los pescados dejando cocer por unos 5 minutos.</li> <li>5. Finalmente añadir el cilantro picado.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se sirve acompañado con una porción de yuca.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 67 CALDO DE GALLINA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 80g Cebolla paiteña</li> <li>• 20g Cebolla blanca</li> <li>• 900g Gallina</li> <li>• 150g de Arroz</li> <li>• 10g Culantro de monte picado</li> <li>• 2 Dientes de Ajo</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero debe <u>trocear</u> la gallina y lavar las presas elegidas.</li> <li>2. Colocar las presas en una olla grande con 2 litros de agua, cocer por unos 45 minutos aproximadamente para que se concentre el sabor de la gallina.</li> <li>3. Añadir unos trozos de cebolla blanca, cebolla colorada y el ajo picado en <u>brunoise</u>.</li> <li>4. Cuando esté <u>a punto de ebullición</u> se debe colocar el arroz previamente lavado y dejar cocinar.</li> <li>5. Finalmente picar el culantro de monte con un poco de cebolla blanca en <u>mince</u> para servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se sirve acompañado con una porción de yuca.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 68 CREMA DE CHONTA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20g Cebolla blanca</li> <li>• 500g Chonta</li> <li>• 250cc Crema de leche</li> <li>• 2 Dientes de Ajo</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar la chonta, cocinar en una cacerola por unos 40 minutos aproximadamente, luego se realizar un <u>choque térmico</u>.</li> <li>2. Después debe pelar la chonta para <u>licuar</u> con la crema de leche.</li> <li>3. En otra olla colocar 1.5 litros de agua, <u>machacar</u> el ajo y la cebolla blanca en <u>paisano</u>.</li> <li>4. Finalmente a esta preparación se debe incorporar la chonta licuada con la crema de leche removiendo constantemente con una cuchara de palo hasta que tome la textura deseada.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	No es necesario añadir sal a esta preparación.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 69 MAZAMORRA (Catu)

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Sopas	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g de Verde rallado</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<p>La mazamorra es una sopa tradicional de los nativos, se la preparaba con cualquier tipo de carne que cazaban en el monte, pero en la actualidad se la prepara de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar 2 litros de agua en una olla de barro y cuando esté <u>a punto de ebullición</u> añadir el verde <u>rallado</u>.</li> <li>2. Deje hervir y mueva constantemente con una cuchara de palo hasta que espese.</li> <li>3. Finalmente si gusta puede añadir sal.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	No es necesario añadir sal a esta preparación.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 70 MAITO DE BAGRE


<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000g Bagre</li> <li>• 400g Palmito cocinado</li> <li>• 80g Garabato yuyo</li> <li>• 16 Hojas de bijao</li> <li>• 4 u Paja toquilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar el bagre con agua caliente, <u>eviscerar</u> y cortar en <u>rodajas</u> medianas.</li> <li>2. Sobre un bowl colocar las hojas de bijao, hasta unir sus puntas para formar un asterisco.</li> <li>3. Luego poner el bagre con un poco de agua, sal, palmito y el garabato yuyo <u>blanqueado</u>.</li> <li>4. Cuidadosamente una las puntas de cada hoja de bijao y amarre con paja toquilla el Maito.</li> <li>5. Finalmente colocar sobre la <u>parrilla</u> el Bagre de 10 a 15 minutos.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	El Maito de Bagre se sirve acompañado de yuca.	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 71 MAITO DE CARACHAMA


<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000g Carachama</li> <li>• 2 u Limón</li> <li>• 400g Palmito cocinado</li> <li>• 80g Garabato yuyo</li> <li>• 16 Hojas de bijao</li> <li>• 4 u Paja toquilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero <u>eviscerar</u> y lavar las carachamas con limón y sal.</li> <li>2. Colocar las cuatro hojas de bijao de forma vertical y sobre ellas poner la Carachama rellena con el palmito y garabato yuyo previamente cortado en <u>brunoise</u> y <u>blanqueado</u>.</li> <li>3. Envolver al pescado en las hojas, cerrar y amarrar con la paja toquilla.</li> <li>4. Finalmente colocar el Maito en la <u>parrilla</u> durante unos 10 minutos de cada lado.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se sirve acompañado de yuca o plátano cocido.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		

## TABLA N° 72 MAITO DE CHONTACURO

<b>Ración:</b> (1 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Chontacuros</li> <li>• 15g Palmito</li> <li>• 15g Garabato yuyo</li> <li>• 3 Hojas de Bijao o Platanillo</li> <li>• 1 Paja Toquilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero lavar los chontacuros, en la parte inferior de cada uno de ellos <u>desvenar</u> cuidadosamente, volver a lavar y añadir sal.</li> <li>2. Para empezar a elaborar el maito ubique las hojas de bijao en forma cruzada sobre un bowl pequeño.</li> <li>3. Colocar los chontacuros, garabato yuyo y el palmito previamente <u>blanqueado</u> y picado en <u>brunoise</u>.</li> <li>4. Tomar la paja toquilla y amarrar el maito con todos los ingredientes dentro.</li> <li>5. Colocar el maito de chontacuro sobre la <u>parrilla</u> por unos 15 minutos aproximadamente.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se sirve con yuca cocida.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		




### TABLA N° 73 MAITO DE TILAPIA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000g Tilapia</li> <li>• 12 Hojas de bijao</li> <li>• 4 u Paja toquilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar la tilapia con abundante agua, posteriormente <u>escamar</u>, <u>eviscerar</u> y <u>cincelar</u> el pescado para volver a enjuagar.</li> <li>2. Envolver la tilapia en 3 hojas de bijao con agua y sal, amarrar con paja toquilla.</li> <li>3. Poner el maito sobre la <u>parrilla</u> durante unos 8 minutos de cada lado.</li> <li>4. Se sirve con ensalada de palmito o garabato yuyo y yuca cocida.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se puede realizar con jandia y bocachico. Antes los indígenas Kichwas asaban el maito sobre tres piedras.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 74 MAITO DE GALLINA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g Gallina</li> <li>• 5 Hojas de bijao</li> <li>• 1 u Paja toquilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escoger la presa de la gallina para elaborar el maito, lavar y <u>sazonar</u>.</li> <li>2. En un bowl colocar una a una las hojas de bijao de forma cruzada.</li> <li>3. Sobre las hojas de bijao colocar la presa de la gallina, añadir un poco de agua con sal.</li> <li>4. Unir las puntas de las hojas de bijao y amarrar con la paja toquilla.</li> <li>5. Por último colocar el maito de gallina sobre la <u>parrilla</u> y dejar que se cocine durante unos 35 minutos.</li> <li>6. Este plato se consume acompañado de una porción de yuca y ensalada fresca.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Realice la misma preparación con la menudencia de pollo.	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 75 TILAPIA AL VAPOR

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Tilapias</li> <li>• 120g de perejil</li> <li>• 70cc jugo de limón</li> <li>• 20g de mantequilla</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derretir la mantequilla en un sartén grande a fuego medio, colocar los filetes de tilapia con el jugo de limón y tapar.</li> <li>2. Dejar que cocine a fuego lento por unos 5 minutos de cada lado hasta que esté listo.</li> <li>3. Finalmente <u>sazonar al gusto</u> y añadir el perejil picado en <u>brunoise</u>.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se sirve acompañado de una porción de arroz y ensalada fresca.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 76 TILAPIA FRITA

<b>Ración:</b> (1 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Plato Fuerte	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250g Tilapia</li> <li>• 25cc Aceite</li> <li>• 90g de Arroz cocido</li> <li>• 20g Tomate</li> <li>• 20g Cebolla</li> <li>• 1 u Limón</li> <li>• 5g Cilantro</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar el pescado, <u>escamar</u>, <u>eviscerar</u>, y <u>cincelar</u>.</li> <li>2. Añadir un poco de sal en las aberturas de ambos lados del pescado.</li> <li>3. Aparte en la sartén añadir el aceite y <u>freír</u> la tilapia durante 8 minutos.</li> <li>4. Para la ensalada cortar en <u>juliana</u> la cebolla colorada, lavar y reservar.</li> <li>5. Quitar las semillas del tomate y cortar en rodajas.</li> <li>6. En un bowl mezclar la cebolla, tomate, limón y el cilantro.</li> <li>7. Finalmente remover los ingredientes y <u>sazonar</u> a su gusto.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se puede acompañar con yuca cocida o patacones.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 77 CHONTA COCIDA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Chonta</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escoger la chonta que tenga un color brillante y sin golpes.</li> <li>2. Lavar la chonta y colocar en una olla con 4 litros de agua.</li> <li>3. Dejar <u>hervir</u> por 1 hora aproximadamente, luego escurrir.</li> <li>4. Finalmente enfriar a la chonta para que pueda pelar y <u>sazonar</u>.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se acompaña con una infusión de canela	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 78 HORMIGAS UCUI FRITAS

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Ucui</li> <li>• 5cc Aceite</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero quitar las alas y patas de las hormigas.</li> <li>2. Lavarlas con abundante agua, luego escurrir y secar.</li> <li>3. En la sartén colocar aceite y <u>freír</u> a fuego lento.</li> <li>4. Finalmente <u>sazonar</u> a su gusto.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se sirve con yuca o verde cocido. El mismo puede servir con chicha de yuca o chonta.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 79 PALMITO COCIDO

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g palmito</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero debe lavar el palmito y cortar en <u>dados medianos</u>.</li> <li>2. En una cacerola añada dos litros de agua, sal y el palmito en <u>dados medianos</u>.</li> <li>3. Deje cocer alrededor de 40 minutos luego realizar el <u>choque térmico</u> al palmito cocido y picar en <u>dados pequeños</u>.</li> <li>4. Finalmente <u>tamizar</u> y servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se sirve junto al maito.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 80 PATACONES


<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Plátano verde</li> <li>• 50cc Aceite</li> <li>• 1 u Limón</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero lavar el plátano verde, pelar y cortar en <u>rodajas</u>.</li> <li>2. Colocar las <u>rodajas</u> en un bowl con agua, sal y el limón, dejar por unos 15 minutos y escurrir.</li> <li>3. En la sartén añadir aceite y cuando este caliente colocar las <u>rodajas</u> de plátano verde y <u>sellar</u>.</li> <li>4. Cuando termine de sellar todas las <u>rodajas</u> de plátano verde, con la ayuda de un mazo aplastar el plátano.</li> <li>5. Por último <u>freír</u> los patacones de ambos lados, <u>rectificar</u> y servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta preparación se sirve con queso fresco o con pescado frito.	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


### TABLA N° 81 PINCHO DE CACAO BLANCO

<b>Nombre:</b> Pincho de Cacao Blanco		<b>Ración:</b> (4 Pax)
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 u Semillas de cacao blanco</li> <li>• 4 u Palillos de Bambú</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar las pepas del cacao blanco.</li> <li>2. Colocar en el palillo de bambú una a una, posteriormente <u>sazonar</u> al gusto.</li> <li>3. Finalmente asar en la <u>parrilla</u> durante unos 10 minutos aproximadamente.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Servir con chicha de yuca o chonta.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		

### TABLA N° 82 PINCHO DE CHONTACURO


<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 u Chontacuro</li> <li>• 4 u Palillos de Bambú</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Desvenar</u> los chontacuros y lavar.</li> <li>2. Introducir una a uno en los palillos de bambú y <u>sazonar</u>.</li> <li>3. Finalmente en parrilla colocamos los pinchos para <u>asarlos</u> durante 5 minutos hasta que tomen un color dorado.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se sirve con yuca / verde asado o cocido.	
<b>Elaborado por:</b> Viviana Carolina Tierra T.		

### TABLA N° 83 YUCA ASADA

<b>Nombre:</b> Yuca Asada		<b>Ración:</b> (4 Pax)
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Yuca</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar la yuca con abundante agua, pelar y <u>trocear</u>.</li> <li>2. Finalmente en la <u>parrilla</u> caliente colocar los trozos yuca y <u>asar</u> de 20 a 30 minutos aproximadamente.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se debe realizar el mismo procedimiento para el plátano verde.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 84 YUCA COCIDA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Guarnición	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Yuca</li> <li>• Sal al gusto</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar la yuca, pelar y cortar en <u>bastones</u>.</li> <li>2. Finalmente en una cacerola añadir agua, sal y dejar hervir por unos 25 minutos aproximadamente.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se debe realizar el mismo procedimiento para el plátano verde.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 85 CHICHA DE CHONTA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>	1000g Chonta	
<b>Preparación:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el fruto por unos 45 minutos hasta que libere el olor de la chonta y sea aceitoso.</li> <li>2. Realizar el <u>choque térmico</u>, pelar y colocar la pulpa sobre el batán.</li> <li>3. <u>Majar</u> hasta tener una textura consistente.</li> <li>4. Añadir la pulpa en una olla con un poco de agua y dejar <u>fermentar</u> de uno a tres días.</li> <li>5. Finalmente para endulzar la chicha debe <u>rallar</u> un camote.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	Se debe realizar el mismo procedimiento para la elaboración de la chicha de camote, maíz, morete y plátano verde.	


Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 86 CHICHA DE YUCA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000g Yuca</li> </ul>	
<b>Preparación:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escoger la yuca madura, cocinar durante 20 minutos, colocar sobre el batán y <u>majar</u>.</li> <li>2. <u>Rallar</u> un camote para endulzar naturalmente.</li> <li>3. Hacer cuatro maitos con la masa, amarrar y dejar <u>fermentar</u> de 1 a 3 días.</li> <li>4. Colocar la masa en una olla con un poco de agua.</li> <li>5. Finalmente mezclar hasta que este consistente y <u>tamizar</u>.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	En la antigüedad los nativos masticaban la yuca cocinada para preparar la chicha.	


Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 87 CHUCULA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 u Orito</li> <li>• 25g Azúcar</li> <li>• 5g canela</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero debe seleccionar los oritos maduros, luego pelar y cortar en <u>rodajas</u>.</li> <li>2. Colocar el orito al interior de una olla para poder cocer con un poco de agua, canela y azúcar, alrededor de unos 10 minutos.</li> <li>3. Posterior a esto <u>majar</u> el orito maduro con un mazo dejar enfriar y <u>licuar</u>.</li> <li>4. Finalmente ya que este licuado está listo para servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Esta bebida se puede servir fría o caliente acompañada de yuca cocida.	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.


## TABLA N° 88 COLADA DE MAÍZ

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 u Choclo</li> <li>• 5g</li> <li>• 5g Hierba luisa</li> <li>• 5g Anís</li> <li>• 5g Canela</li> <li>• 80g Azúcar</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero debe lavar los choclos, escurrir para luego <u>rallar/</u> desgranar y <u>moler</u>.</li> <li>2. Cuando obtenga la masa resérvela en un bowl.</li> <li>3. En una olla con 2 litros de agua colocar hierba luisa, anís y canela para <u>aromatizar</u>.</li> <li>4. Cuando esté <u>a punto de ebullición</u> añadir la masa de choclo y mover constantemente para evitar que se pegue la colada alrededor de unos 15 minutos.</li> <li>5. Finalmente añadir azúcar y servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Servir frío o caliente.	

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.




### TABLA N° 89 JUGO DE MORETE

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250g Pulpa Morete</li> <li>• 80g Azúcar</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar 500 cc de agua en la licuadora, pulpa de morete, azúcar y procesar durante 5 minutos.</li> <li>2. Finalmente <u>tamizar</u> y servir con cubos de hielo.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se debe realizar el mismo procedimiento para elaborar jugos de guayaba, naranjilla, papaya, piña y uvas.	


Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

### TABLA N° 90 JUGO DE UNGURAHUI

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250g Semillas Ungurahui</li> <li>• 80g Azúcar</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar las semillas de Ungurahui en una olla y cocer durante unos 20 minutos aproximadamente y realizar <u>choque térmico</u>.</li> <li>2. En un recipiente poner 500cc de agua, las semillas y empezar a estrujar por 5 minutos.</li> <li>3. Finalmente <u>tamizar</u> y agregar azúcar.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Servir frío.	


Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 91 LIMONADA

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 u Limón</li> <li>• 80g Azúcar</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un bowl colocar 500cc de agua, cortar por la mitad los limones y exprimir.</li> <li>2. Finalmente agregar azúcar y <u>tamizar</u>.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Servir frío	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 92 TÉ DE GUAYUSA

<b>Nombre:</b> Té de Guayusa		<b>Ración:</b> (4 Pax)
<b>Tipo de Preparación:</b>	Bebida	
<b>Ingredientes:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15g Guayusa</li> <li>• 80g Azúcar</li> </ul>		
<b>Preparación:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar en una cacerola 500 cc de agua, cuando el agua se encuentre <u>a punto de ebullición</u> añadir la guayusa.</li> <li>2. Finalmente dejar hervir por 3 minutos aproximadamente, endulzar y servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se debe realizar el mismo procedimiento para elaborar té de anís, canela, ishpingo, hierba luisa y menta.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 93 CHOCOLATE ARTESANAL

<b>Ración:</b> (4 Pax)	
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000g Semillas de Cacao</li> </ul>	
	
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Secar las semillas de cacao durante 15 días y posterior a esto limpiar las semillas.</li> <li>2. Añadir en una paila las semillas de cacao para <u>tostar</u> durante 25 minutos.</li> <li>3. Finalmente <u>pelar</u> las semillas de cacao, <u>moler</u> y se obtiene el chocolate.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	Colocar el chocolate sobre un molde y refrigerar.


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 94 DULCE DE GUAYABA

<b>Ración:</b> (4 Pax)	
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 g de Guayaba</li> <li>• 500 g de Azúcar</li> <li>• 5 g Canela</li> </ul>	
	
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar y cocinar las guayabas durante 10 minutos, posteriormente sacar la pulpa de la fruta.</li> <li>2. Llevar el azúcar y el agua, a fuego hasta formar un <u>jarabe</u> espeso.</li> <li>3. Añadir la pulpa de la fruta y remover constantemente con una cuchara de palo hasta <u>ligar</u>.</li> <li>4. Para finalizar <u>aromatizar</u> con la canela, puede ir acompañado con galletas.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	Esta preparación se puede realizar con piña.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 95 DELICIA DE MARACUYÁ

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200g Galletas de sal</li> <li>• 250g Leche condensada</li> <li>• 100g Azúcar</li> <li>• 200g Maracuyá</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para el almíbar colocar en una olla agua y azúcar hasta formar un <u>jarabe</u> espeso.</li> <li>2. Agregar la pulpa y dejar 10 minutos a fuego lento.</li> <li>3. Colocar la galleta base, <u>napar</u> con leche condensada mezclada con almíbar de maracuyá,</li> <li>4. Finalmente repetir este proceso 4 veces, refrigerar durante 30 minutos para que tome consistencia.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se puede servir con una infusión de menta	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 96 ENSALDA DE FRUTAS

<b>Ración:</b> (4 Pax)		
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre	
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bananas</li> <li>• 500g sandía</li> <li>• 500g papaya</li> <li>• 200g mandarinas</li> <li>• 200g naranjas</li> <li>• 100g fresas</li> </ul>		
<b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picar la sandía, papaya, en <u>dados medianos</u>.</li> <li>2. Las mandarinas, naranjas en <u>gajos</u>, las bananas picar en <u>rodajas</u> y las fresas en <u>media luna</u>.</li> <li>3. Finalmente incorporar todas las frutas picadas y servir.</li> </ol>		
<b>Nota:</b>	Se puede servir con yogurt, granola y crema montada.	


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 97 FRUTAS FLAMBEADAS

<b>Ración:</b> (4 Pax)	
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre
<b>Ingredientes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 rodajas de piña</li> <li>• 30g Mantequilla</li> <li>• 60g Azúcar</li> <li>• 30g Coñac</li> <li>• 50 cm3 Zumo de naranja</li> </ul>	
<b>Preparación:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la mantequilla en la sartén para <u>dorar</u> las piñas.</li> <li>2. Agregar el zumo de naranja previamente mezclada con el azúcar.</li> <li>3. Finalmente dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos y <u>flambear</u>.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	La preparación se puede realizar con frutas de esta zona.


**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 98 PASTEL DE CHOCALATE

<b>Ración:</b> (6 Pax)	
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre
<b>Ingredientes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250g Harina</li> <li>• 15g Polvo de Hornear</li> <li>• 200g Cacao rallado</li> <li>• 250g Azúcar</li> <li>• 200g Mantequilla</li> <li>• 150cc Leche</li> <li>• 2u Huevos</li> </ul>	
<b>Preparación:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Precalear el horno a 180°, a parte <u>engrasa</u> y <u>enharina</u> un molde dejándolo a un lado hasta el momento de su uso.</li> <li>2. <u>Tamizar</u> la harina y colocar en un bowl junto con el azúcar, polvo de hornear, cacao rallado, mantequilla, huevos y leche.</li> <li>3. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.</li> <li>4. Finalmente verter sobre el molde, llevándolo <u>al horno</u> durante 25 minutos aproximadamente.</li> </ol>	
<b>Nota:</b>	Puede decorar con frutos de temporada

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## TABLA N° 99 PIE DE PITÓN

<b>Ración:</b> (6Pax)	
<b>Tipo de Preparación:</b>	Postre
<b>Ingredientes:</b>  <b>Corteza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g Galletas de Vainilla</li> <li>• 200g Mantequilla</li> </ul> <b>Relleno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 400g Leche Condensada</li> <li>• 200g Pulpa de Piton</li> <li>• 4u Yemas de Huevo</li> </ul> <b>Merengue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4u Claras de Huevo</li> <li>• 200g Azúcar</li> </ul>	
	
<b>Preparación:</b> <b>1.</b> Para la corteza derretir la mantequilla en un bowl mezclar con la galleta molida. <b>2.</b> En un molde <u>engrasar</u> , <u>enharinar</u> , colocar la masa, llevar <u>al horno</u> previamente precalentado a 180°C por 15 minutos, sacar y dejar enfriar. <b>3.</b> Para el relleno mezclar la leche condensada, pulpa de piton y las yemas de huevo. <b>4.</b> Verter el relleno anterior sobre la corteza de galleta, regresar <u>al horno</u> por 15 minutos, retirar y dejar enfriar. <b>5.</b> Para el <u>merengue</u> <u>batir</u> las claras de huevo, añadir poco a poco el azúcar y seguir batiendo hasta que estén <u>a punto de nieve</u> . <b>6.</b> Finalmente distribuir el merengue sobre el pie y regresar <u>al horno</u> hasta que se <u>dore</u> ligeramente.	
<b>Nota:</b>	Esta preparación se puede realizar con piña.

**Elaborado por:** Viviana Carolina Tierra T.

## **D. DISEÑO DE UN SITIO WEB TURÍSTICO GASTRONÓMICO**

De acuerdo al objetivo 5 del Plan Nacional Buen Vivir que dice: Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

Las políticas que se han tomado como referencia dentro de este objetivo son:

5.4.d. Estimular la creación, la producción, la difusión, la comercialización, la distribución, la exhibición y el fortalecimiento de emprendimientos e industrias culturales y creativas diversas, como sector estratégico en el mercado de la integración regional.

Dentro de esta política se involucra la investigación desarrollada sobre la cultura culinaria de la ciudad de Tena; pretendiendo rescatar y promover sus costumbres, tradiciones y rituales culinarios.

5.5.g. Establecer mecanismos que incentiven el uso de las TIC para el fomento de la participación ciudadana, la interculturalidad, la valoración de nuestra diversidad y el fortalecimiento de la identidad plurinacional y del tejido social. (33)

Bajo esta política se enmarca el diseño de un sitio web turístico gastronómico integral donde se muestra los resultados de la investigación.

Ecuador puede ser el destino gastronómico por excelencia a escala mundial, pues de acuerdo un análisis de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico, (WFTA, World Food Travel Association).

“El turista quiere vivir la experiencia integral sensorial, que le ofrece la gastronomía le permite conocer la identidad de un lugar, de un país, conviviendo e involucrándose con su gente local y sus prácticas culturales”

La variada oferta gastronómica con que cuenta el Ecuador, es motivo por el cual el Ministerio de Turismo trabaja en posicionar al turismo gastronómico como un producto y alternativa de diversificación de la oferta turística “el turismo culinario se basa en elementos fundamentales de política como: soberanía alimentaria, economía popular y solidaria, bio conocimiento y bio economía por lo que es una generosa práctica de la redistribución de la economía” (34)

En la actualidad, ya no se discute si se debe o no tener un sitio web. Pues es casi una obligación tener una página web donde se muestre la información interdisciplinaria con el fin de comunicar y permitir la difusión referente a la cultura, turismo y sabores que no son muy conocidos a nivel mundial. Aprovechando que el internet se ha convertido en medio más utilizado y necesario para publicar información.

En el sector turístico y gastronómico los usuarios navegan en la red en busca de información sobre descripción de destinos, hoteles, actividades o las atracciones particulares que ofrece cada lugar, medios de transporte, la gastronomía, costumbres, rituales, tradiciones culinarias con sus recetas e imágenes propias de esta cultura.

El hecho de que la cultura gastronómica de una ciudad no esté presente en la red, es la pérdida de una gran oportunidad de mostrar al mundo todas sus bondades. Para todo el sector del turismo gastronómico un sitio web se ha



convertido en un buen centro de comunicación donde la presencia online va ganando más terreno cada día. (Ver Anexo 5).

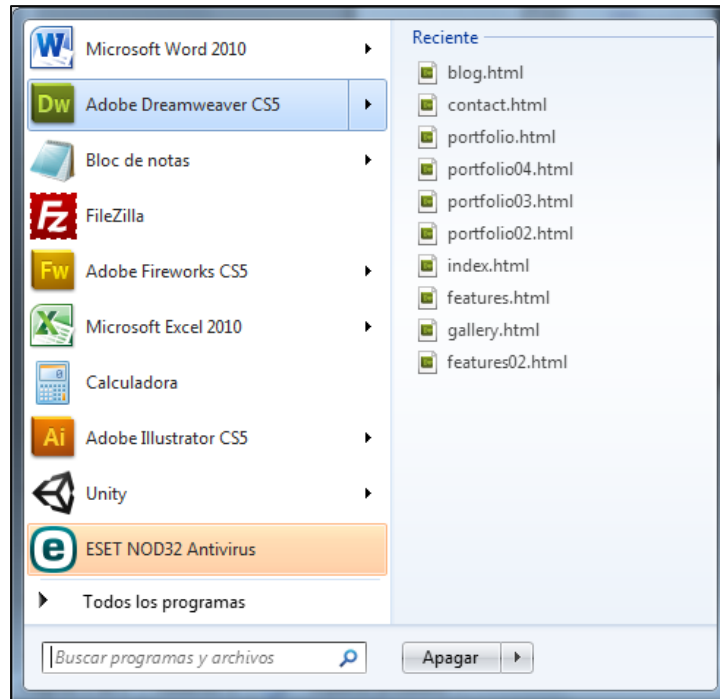
Con la información obtenida durante la investigación se realizó el diseño y creación del sitio web turístico gastronómico diferente a los tradicionales detallando toda la información recopilada; llamado tena-tour; escogiendo este título porque es corto, llamativo y fácil de recordar.

Luego de haber elegido el nombre del sitio web, se procedió a comprobar si se cuenta con todas las herramientas de software básicas como:

- Un servidor web personal
- Un buen programa editor HTML
- Un administrador para bases de datos
- Un programa editor de imágenes

El programa que se utilizó fue Adobe Dreamweaver CS5, y para la edición de imágenes el programa de Paint y Adobe Illustrator CS5.

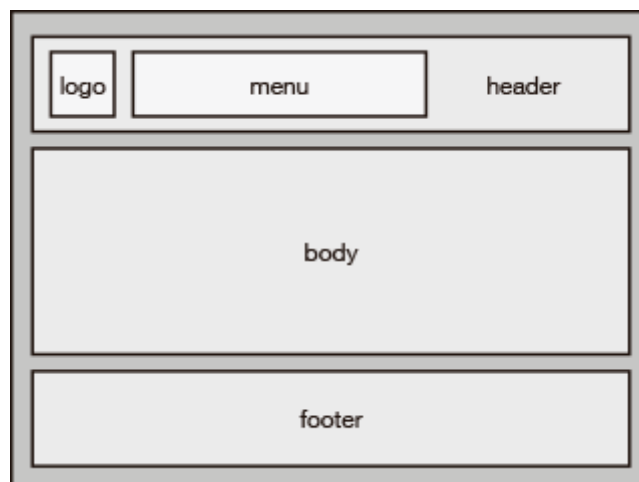
## GRÁFICO N° 35 PROGRAMA Adobe Dreamweaver CS5



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

En la siguiente imagen se puede observar el esquema del diseño del sitio web.

## GRÁFICO N° 36 Diseño de un Sitio Web



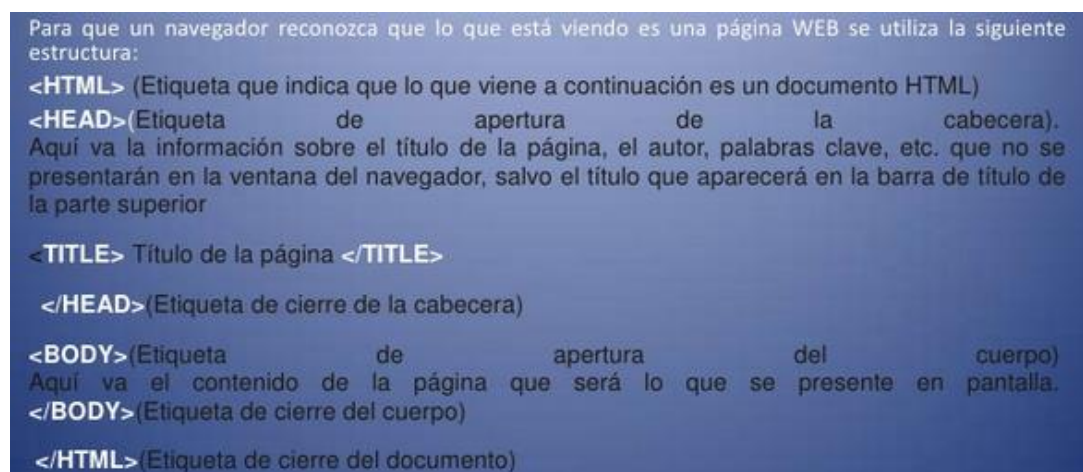
El sitio web está formado por capas; la primera capa cubre el encabezado, la segunda el cuerpo y la última el pie de página.

Para la elaboración del sitio web se debe conocer el lenguaje de programación básico HTML, que se explica a continuación de manera fácil y comprensible.

HTML es un lenguaje con el que al escribir etiquetas se va creando una página web, y estas páginas se visualizan a través de un navegador como (Internet Explore, Mozilla, Opera, Google Chrome).

Con HTML se puede crear tablas, añadir imágenes, reproducir videos y o audios, etc. En esta ocasión al sitio web turístico gastronómico se añadió tablas, imágenes y documentos en PDF, que hace del sitio web divertido y dinámico al momento de transmitir la información a los usuarios que lo visiten.

### GRÁFICO N° 37 Estructura HTML

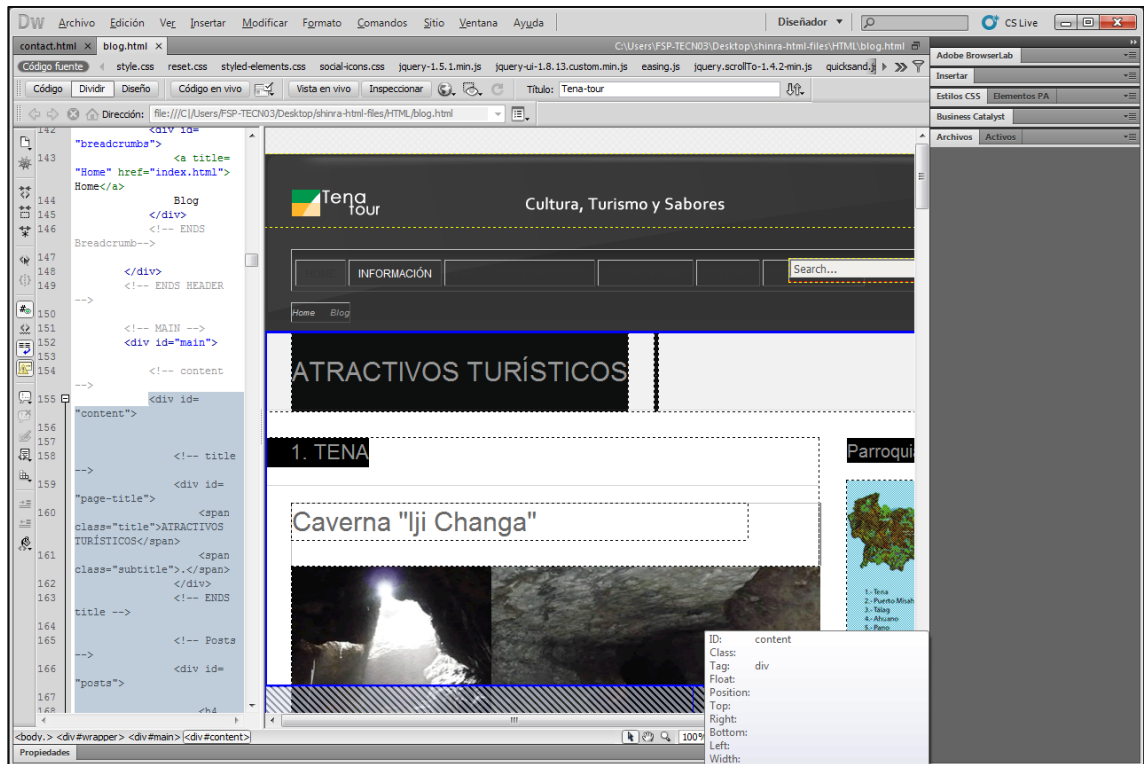


Para que un navegador reconozca que lo que está viendo es una página WEB se utiliza la siguiente estructura:

- <HTML>** (Etiqueta que indica que lo que viene a continuación es un documento HTML)
- <HEAD>** (Etiqueta de apertura de la cabecera). Aquí va la información sobre el título de la página, el autor, palabras clave, etc. que no se presentarán en la ventana del navegador, salvo el título que aparecerá en la barra de título de la parte superior
- <TITLE>** Título de la página **</TITLE>**
- </HEAD>** (Etiqueta de cierre de la cabecera)
- <BODY>** (Etiqueta de apertura del cuerpo) Aquí va el contenido de la página que será lo que se presente en pantalla.
- </BODY>** (Etiqueta de cierre del cuerpo)
- </HTML>** (Etiqueta de cierre del documento)

Con la estructura descrita en el gráfico anterior se realizó el diseño del sitio web, obteniendo como resultado un sitio web informativo.

## GRÁFICO N° 38 Tenatour



Elaborado por: Viviana Carolina Tierra T.

## VI. CONCLUSIONES

- Mediante las entrevistas y la observación directa realizadas dentro de las parroquias de la ciudad de Tena se pudo recopilar valiosa información gastronómica, tomando en cuenta historia, costumbres y técnicas culinarias, recuperando así parte de la cultura ancestral de este pueblo.
- Tena posee 18 atractivos turísticos culturales con una calificación mayor a 60 puntos que sobresalen entre los 62 existentes según datos obtenidos por el MINTUR TENA; por otra parte según la ficha de observación aplicada a 26 establecimientos gastronómicos se seleccionó 9 de ellos siendo de tipo A por contar con parámetros de calidad.
- Los platos tradicionales más destacados de la ciudad de Tena son el maito, la chicha y el té de guayusa, en su elaboración se hace uso de técnicas ancestrales; como la fermentación, asar en piedra y el envuelto en hojas permitiendo la conservación de los sabores, estas recetas son transmitidas a colonos e indígenas por los nativos de esta zona.
- Toda la investigación sobre la Cultura Culinaria y Turismo de la ciudad de Tena se ha plasmado en un sitio web, siendo este un medio de difusión muy importante en la actualidad.

## VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las nuevas generaciones mantener e interesarse en las costumbres, rituales y técnicas transmitidas de generación en generación por los indígenas propios de esta zona, para evitar la pérdida de la cultura que identifica a la ciudad de Tena.
- Concientizar a los turistas nacionales-extranjeros al cuidado y conservación de los atractivos turísticos culturales que posee esta ciudad; mientras que a los establecimientos gastronómicos de tipo B y C se recomiendan mejorar sus falencias detectadas a través de capacitaciones desarrolladas por organizaciones encargadas del turismo, para alcanzar en un futuro la excelencia.
- Al llegar a la ciudad de Tena se sugiere visitar un sinnúmero atractivos turísticos ubicados en las diferentes parroquias, sin dejar de probar su exquisita gastronomía ancestral, rescatando sus tradiciones culinarias y colaborando en la economía y desarrollo de este pequeño rincón ecuatoriano.
- Es necesario tener un conocimiento básico de lenguaje de programación HTML, y algunos otros programas que ayudan en el diseño y programación de un sitio web adecuado.

## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Romano, E.** Economía y Cultura. México: Akal. 2008.
2. **Tirso, J.** Las culturas exitosas forjan prosperidad económica desde la concepción del individuo. Chile: Los Jazmines. 2011.
3. **Porret, M.** Gestión de Personas: Manual para la gestión del capital humano en las organizaciones. Madrid: Esic. 2010.
4. **Acevedo, C. Campabadal, P. Todoazen, C. Costa, J.** et.al. CT o la Cultura de la Transición: Crítica a 35 años de Cultura Española. Barcelona: Debolsillo. 2012.
5. **Salvador, M.** Filosofía y Cultura de la Tolerancia. Universitat Jaume. 2006.
6. **Pérez, L. Rogel, C. Ojeda, N. Valdés, C.** Cultura Popular y Propiedad Intelectual. Madrid: Reus. 2011.
7. **CULTURA (TIPOS)**  
<http://www.tiposde.org>  
2014-01-21
8. **Armendáris, J.** Gastronomía y Nutrición. Madrid: Paraninfo. 2013.
9. **López, A. Carabias, L.** Ofertas Gastronómicas. España: Paraninfo. 2011.
10. **Jordá, M.** Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud. Madrid: Díaz de Santos. 2007.
11. **Pérez, L.** El vino. México: Panorama. 2001.

12. **Pérez, V.** Cocina Creativa o de Autor. Madrid: Paraninfo. 2013.
13. **Sesmero, J.** Jefe de cocina. España: Vértice. 2008.
14. **Armendaris, J.** Productos Culinarios. Madrid: Paraninfo. 2011.
15. **Casanlis, E.** Cocina Molecular: Concepto técnicas y recetas. Buenos Aires: Lea. 2012.
16. **Lozano, R.** Procesos de Cocina: Aspectos transversales. Madrid: Madrid. 2007.
17. **CULTURA GASTRONÓMICA (CONCEPTO)**  
<http://comiendofuera.com>  
2014-03-01
18. **CULTURA GASTRONÓMICA (ECUADOR)**  
<http://metode.cat/es>  
2014-03-01
19. **Pazos, J.** Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso. Quito: Corporación Editora Nacional. 2010.
20. **Crespo, Gachet, K. Kashinsky, V. Marín, D. et.al.** Ecuador Infinito. Quito: Trama. 2006.
21. **GASTRONOMÍA ECUATORIANA (HISTORIA)**  
<http://es.scribd.com>  
2013-03-12
22. **Freire, Ochoa, M. Ontaneda, L. Terán, R. et.al.** Las Sociedades del Ecuador. Quito: Libresa. 2006.
23. **Tena: Gobierno Autónomo Municipal Descentralizado.**  
Levantamiento del Inventario Georeferencial de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales de la Provincia de Napo. 2007.



**24. Rodrigues, A.** Periodismo turístico Análisis del Turismo a través de las portadas. Barcelona: UOC. 2009.

**25. Cabarcos, N.** Promoción y Venta de Servicios Turísticos. Barcelona: Ideaspropias. 2006.

**26. Olmos, L.García, R.** Estructura del Mercado Turístico. Madrid: Paraninfo. 2011.

**27. Agudo. Corona, S. Duarth, F. Elías, L. et.al.** Turismo del Vino. Barcelona: UOC. 2011.

**28. SITIO WEB (CONCEPTO)**

<http://definicion.de/sitio-web/>

2013-15-12

**29. VARIOS CONCEPTOS**

<http://lema.rae.es>

2013-15-12

**30. TIPOS DE CORTES (GLOSARIO)**

<http://domechef.blogspot.com>

2013-15-12

**31. TÉCNICAS CULINARIAS (GLOSARIO)**

Wright, J. Treuillé, E. Guía Completa de Técnicas Culinarias:  
Blume. Barcelona. 2007

**32. MÉTODOS DE COCCIÓN (GLOSARIO)**

<http://es.wikibooks.org>

2013-15-12

**33. SITIO WEB (TURISMO GASTRÓNOMICO)**

<http://www.turismo.gob.ec>

2014-11-08

IX. ANEXOS

ANEXO N° 1  
(Ficha Patrimonial)

FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS CANTÓN TENA													SUMA	JERARQUÍA 1-2-3-4
No	NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Max 10	ESTADO CONSERVA Max 10	ACCESO Max 10	SERVICIOS Max 10	ASOCIACIÓN CON ATRATIVOS Max 5	SIGNIFICADO					
		VALOR INTRINSECO Max 15	VALOR EXTRINSECO Max 15						LOCAL Max 2	REG Max 4	NAC Max 7	INTER N Max 12		
1	Cascada de Alto Pusuno	10	9	6	9	7	7	4				12	64	3
2	Cascada Achi Yacu	10	12	8	7	6	6	4	2				55	3
3	Cascada Wayrapungo	7	12	6	6	7	6	4	2				50	2
4	Cascada Wagra Cocha	9	9	7	9	7	2	3	2				48	2
5	Cascada de Pimpilala	13	11	8	8	5	6	4				12	67	3
6	Cascada del Rio Blanco	12	11	7	6	7	4	3				12	62	2
7	Cascada Rimak Pachcha	12	11	7	6	5	4	3				12	60	2
8	Cascada Alukus	11	10	6	6	7	4	3				12	59	2
9	Cascada y Saladero de Yutzupino Alto	11	9	5	6	5	3	2				12	53	2
10	Cascada de Latas	13	10	6	7	7	2	3				12	60	2
11	Cascada Waska Yacu	10	8	5	6	6	2	2	2				41	2
12	Cascada Wachi Yacu	10	7	6	7	4	2	2	2				40	2
13	Caverna Iji Changa	12	10	9	8	7	5	3				12	66	3
14	Caverna del Duende	9	8	6	7	4	7	4				12	57	3
15	Caverna y Saladero Pasurku	10	9	6	9	7	7	4				12	64	3
16	Gruta de Secay	12	5	4	8	7	3	3	2				44	2
17	Refugio de los Padres Jesuitas	10	11	4	5	7	3	3			7		50	2
18	Caverna de Latas	9	7	5	5	7	2	3				12	50	2
19	Playa Chocitas del Rio	7	7	7	5	7	1	2			7		43	2
20	Playa de los monos	12	12	8	7	8	8	4				12	71	3
21	Playa Peñas Coloradas	7	7	7	4	6	2	1	2				36	2
22	Playa Guifia Chimbana	9	7	7	4	8	2	2	2				41	2
23	Playa Isla del Amor	9	6	5	5	7	8	3		4			47	2
24	Balneario La Soga	9	6	5	5	6	8	3			7		49	2
25	Balneario Verde Cocha	10	8	6	5	5	2	3	2				41	2
26	Laguna de Waysa Yaku	13	12	6	7	6	2	4				12	62	2
27	Balneario Inchillaki	10	7	5	5	4	2	3	2				38	2
28	Mirador El Calvario	6	6	5	4	5	2	1	2				31	2
29	Mirador y el árbol "El Ceibo"	10	6	5	7	3	1	4	2				38	2
30	Mirador de Muyuna	8	6	5	6	3	0	2	2				32	2
31	Isla de las Pavas	10	9	6	9	7	7	4				12	64	3
32	Estero de caimanes	10	9	6	9	7	7	4				12	64	3
33	Saladero de Pericos Rayo Rumi	9	8	5	6	6	3	3	2				42	2
34	PARQUE NACIONAL Sumaco - Napo - Galera	14	12	7	8	8	6	4				12	71	3
35	Bosque Protector Venecia	11	9	4	6	8	3	3				12	56	3
36	Estación Biológica Jatún Sacha	13	12	6	8	8	6	3				12	68	3
37	Parque Amazónico la Isla	13	11	7	8	8	7	4				12	70	3
38	PARQUE NACIONAL LLANGANATES	13	12	7	8	7	4	5				12	68	3

FICHA RESUMEN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DEL CANTON TENA													SUMA	JERARQUÍA 1-2-3-4
No	NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO Max 10	ESTADO CONSERVA Max 10	ACCESO Max 10	SERVICIOS Max 10	ASOCIACIÓN CON ATRATIVOS Max 5	SIGNIFICADO					
		VALOR INTRINSECO Max 15	VALOR EXTRINSECO Max 15						LOCAL Max 2	REG Max 4	NAC Max 7	INTER N Max 12		
1	Aso. Kichwa "Sinchí Pura"	12	10	9	8	7	5	3				12	66	3
2	RINCANOE	14	10	7	7	7	8	4				12	69	3
3	Proyecto Comunitario Shiripuno	12	10	6	7	6	6	2				12	61	3
4	Museo Étnico de la Comunidad de Serena	13	9	8	6	7	4	4				12	63	3
5	Museo Kamak Maqui	12	8	5	7	5	3	2				12	54	3
6	Manposario Venecia	10	9	6	8	8	8	5				12	66	3
7	Jardín Botánico Amarum Kausai	8	7	8	6	8	5	5	2				49	2
8	Centro de Animales Amazónicos	13	11	7	7	6	8	3				12	67	3
9	Jardín Botánico Ishpingo	13	8	6	7	6	3	2				12	57	3
10	Shamanismo	13	12	4	7	9	5	4	2				56	3
11	Petroglifo Puma Rumi	9	8	6	5	7	6	3	2				46	2
12	Petroglifo Alto Ongota	12	9	8	6	3	2	3	2				45	2
13	Petroglifo Puma Rumi	9	8	5	5	8	6	3	2				46	2
14	Petroglifo Chaupi Shungo	10	8	6	5	7	5	3	2				46	2
15	Petroglifo Sapo Rumi	10	7	5	4	8	7	4	2				47	2
16	Petroglifo Curi Sindic Rumi	12	10	4	5	6	2	3	2				44	2
17	Petroglifo Yachana Rumi	11	10	4	5	5	2	3	2				42	2
18	Petroglifo S/N Hacienda Noriega	11	10	4	5	6	2	3	2				43	2
19	Petroglifo Puma Rumi	10	8	4	5	4	2	1	2				36	2
20	Petroglifo Winaru Purishca Rumi	10	8	6	5	4	2	1	2				38	2
21	Petroglifo de Agulla	11	9	5	4	7	2	2	2				42	2
22	Iglesia Catedral del Tena	9	8	10	8	10	10	5		4			64	3
23	Wayusa Ñusta Warmi	14	12	10	10	10	10	5				12	83	4
24	Platos Típicos del Cantón Tena	13	12	7	6	8	8	3				12	69	3

**ANEXO N° 2**  
**(Ficha de Observación)**

NOMBRE: ALLY MYCUNA HUASY											
Ubicación		Acceso		Señalética		Higiene y Limpieza		Infraestructura		Confort	
0 -10km		Pavimentada		Visible		Limpio y Desinfectado		Buena Calidad		Placentero	
10 -15km		Empedrada		No Visible		Déficit de aseo		Mal Estado		Grato	
15 - 20km		C. Tierra		Sin Señal		Desaseado		Deteriorada		Desagradable	
ALIMENTOS Y BEBIDAS						SERVICIO					
Variedad				Calidad Gast.		Personal Cap.		Amabilidad y Cortesía		Precio	
Platos Ancestrales		10 – 15 platos		Excelente		Profesional		Excelente		Elevado	
		5 – 10 platos									
		0 – 5 platos									
Platos Típicos		10 – 15 platos		Regular		Certificación		Regular		Cómodo	
		5 – 10 platos									
		0 – 5 platos									
Platos Internacionales		0 – 5 platos		Mala		Empírico		Mala		Barato	
		5 – 10 platos									
		10 – 15 platos									

## ANEXO N° 3

(Entrevista)



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

**Entrevistado:**

**Entrevistadora:**

**Nombre del Local (Significado):**

**Nombre del Propietario:**

**Dirección:**

**Teléfono:**

**Correo:**

**Horario de Atención:**

1. ¿Qué entiende Ud. por Cultura Gastronómica?
2. ¿Conoce Ud. la existencia de algún símbolo o ritual gastronómico, explique?
3. ¿Cuáles son las fiestas más representativas de la ciudad e indique con que plato se identifica?
4. ¿Cuáles son los platos típicos que conserva el Tena?
5. ¿Qué tipo de entradas ofrecen, y cuál es su preparación?
6. ¿Qué plato típico se podría designar como plato fuerte (mencione su preparación)?
7. ¿Existe un postre tradicional en Tena, (mencione su preparación)?
8. ¿Qué bebidas preparan (mencione su preparación)?
9. ¿Cuáles son los productos que se utilizan con frecuencia para la elaboración de los platos típicos?
10. ¿Qué tipo de carne se utiliza para la elaboración de platos típicos?
11. ¿Conoce algún ingrediente especial que realce el sabor de los platos?
12. ¿Cuáles son las técnicas que se utilizan para la elaboración de platos típicos?

## ANEXO N° 4

### (TENA Guía Turística Gastronómica)

La presente guía es producto del proyecto de tesis "Difusión de la cultura culinaria a través de un sitio web turístico gastronómico de la ciudad de Tena, 2013"; muestra los principales atractivos turísticos que tiene la capital de la guayusa y la canela, su naturaleza llena de bellas cascadas, playas, paisajes naturales, ríos, flora y fauna dejan fascinados a propios y extraños que visitan este pequeño rincón del Ecuador.

Olores, colores, sabores, texturas y creencias forman parte de la gastronomía de esta bella ciudad, con técnicas culinarias tradicionales que han permitido recoger toda la creatividad gastronómica para degustación de los paladares exigentes.

Invitamos a ser parte de esta experiencia visitando, degustando y preparando los más exquisitos platos tradicionales de Tena.

[tenatour.com](http://tenatour.com)

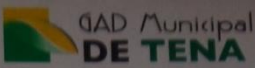

TENA Guía Turística Gastronómica

**TENA**  
Guía Turística Gastronómica

Logos: Ministerio de Turismo, Universidad de Tena, and Municipality of Tena.

## ANEXO N° 5

### (Certificado GADM Tena)



OFICIO 0034 STPC GAD MT

Tena, 01 de septiembre del 2014

Señores  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA ESPOCH**  
Tena

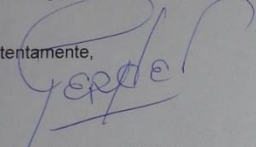
De mi consideración:

Reciba un cordial y atento saludo de quienes conformamos el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, a la vez deseándole éxitos en las funciones que realiza diariamente.

Por medio del presente informo que no existe ningún sitio web, que difunda la cultura gastronómica y el turismo de Tena, por lo que la Sra. VIVIANA CAROLINA TIERRA TIERRA, alumna de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH, se interesa en difundir a través de la Web.

Por su gentil atención al presente, anticipo mi agradecimiento.

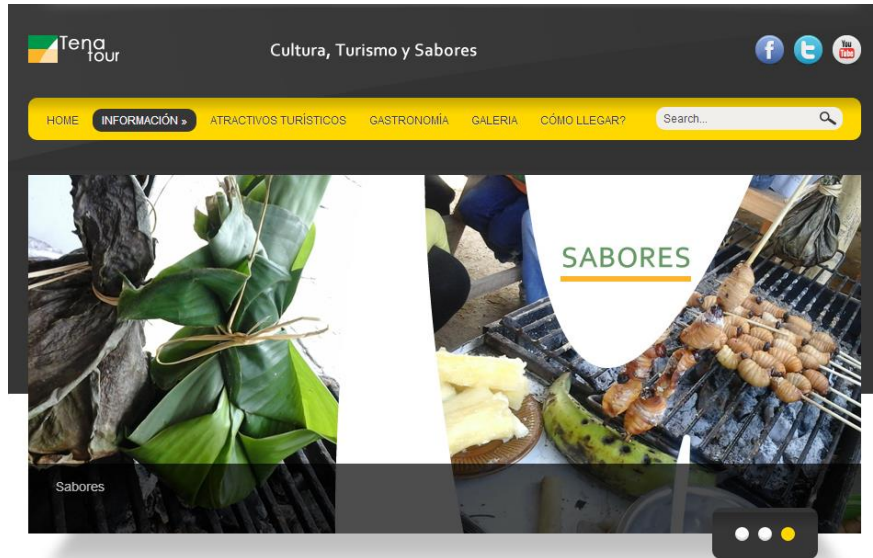
Atentamente,



Fernando Herrera Vallejo  
**SECRETARIO TÉCNICO DE PLANIFICACIÓN CANTONAL**

# ANEXO N° 6

## (Sitio Web)



### PLATOS TRADICIONALES

Los siguientes platos son los más destacados dentro de la ciudad de Tena.

- Caldo de ave** (pava de monte u otras aves): este plato es tradicional de las comunidades Kichwas y Huoranis de Tena y su historia remonta a los inicios de la colonización de esta zona tiene una sazón peculiar en el que solo incluye agua sal y en ocasiones sacha cilantro o cilantro de monte.
- Caldo de Carachama** (pez de río que se adhieren a las piedras): la Carachama es un pez que habita en los ríos de la Amazonia, es considerado un establon entre el pez histórico y el pez actual, forma parte de los alimentos tradicionales de la cultura amazónica, su preparación la iniciaron las nacionalidades kichwas y es de forma sencilla (se puede preparar con jandia, bocachico, tilapia, sardina y bagre).
- Ceviche de chonta yuyo** (palmito): esta preparación es una variación del ceviche tradicional de la costa ecuatoriana fusionada con productos amazónicos, se prepara con la parte interna de la palma de chonta.
- Chicha de yuca**: la chicha es un brebaje heredado por los antepasados que se consume desde siglos atrás por las comunidades Amazónicas, en sus orígenes las mujeres ancianas masticaban la yuca y luego escupían sobre una batea para que junto a la saliva se fermente por la acción de las levaduras, esta mezcla se guardaba por días para consumirla. En la actualidad esto ha cambiado, pero existen comunidades que todavía conservan este proceso tradicional para elaborar la chicha (se puede preparar con morete, chonta, verde, maíz y ungarahui).
- Chonta**: es un producto con alta concentración de vitaminas formó y forma parte de la dieta de las comunidades amazónicas desde hace un siglo, actualmente se cocina y se sirve con miel de caña.
- Chontacuro**: en Kichwa significa "gusanos de la chonta" forma parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos por su agradable aroma y sabor, estos gusanos son considerados como un alimento de alto contenido proteico por su grasa natural, también se le atribuye propiedades medicinales y se los puede adquirir en toda la ciudad de Tena.
- Garabato yuyo** (Especie de helecho): el garabato yuyo posee nutrientes naturales, y se prepara en ensaladas que complementa la dieta de las comunidades indígenas y colonas de la región, esta preparación se puede encontrar en todas las parroquias de Tena.
- Hormigas Utsai**: es una tradición de las nacionalidades Amazónicas que se han adaptado a un consumo de los pobladores locales, es un preparado muy apetecido por los turistas por su delicioso aroma y sabor, únicamente se puede degustar en el mes de septiembre.
- Maito**: es una preparación que constituye parte de la identidad cultural de los pueblos Amazónicos, el maito es una técnica que han utilizado desde hace varias décadas; consiste en envolver carne en hojas de platanillo o bijao (similar a la hoja de plátano) luego colocarlo sobre el fogón, se puede realizar con carne de armadillo, guanta, guastusa, gallina y pescado.

## ANEXO N° 7

### ESTABLECIMIENTOS DE LA CIUDAD DE TENA

#### AGENCIA DE VIAJES

ADVENTURE RIVER AMAZONAS	062 886-648
AKANGAU JUNGLE EXP.	0986175641
ANEMECUNTOURS VIAJES	0998339382
AQUAXTREME	062 888-746
ATLANTIS AHUANO & TOURS	062 017-790
CAVEMAN DAVENTURES	062 888-394
GARENO TRAVEL	0999252382
HAKMATECUAD TRAVEL	062 886-744
LIMONCOHA	062 846-303
MAYANTIKA	0987043350
MUNDO PUMA	062 887-188
PAKAY TOURS	062 847-449
RIOS ECUADOR	062 886-727
RIVER PEOPLE	062 887-887
RUNA NAMBI	062 886-318

#### CABAÑAS

TERRA LUNA LODGE	063 018-749
------------------	-------------

#### HOTELES

CARIBE	062 846-218
CRISTHYAN'S PALACE	062 886-047

#### HOTELES RESIDENCIA

ARAZA	062 886-447
BOLIVAR	062 887-176
CRUZ CASPI	062 846-732
LOS YUTZOS	062 886-717
RIO TENA	062 887-733

#### HOSTALES

A WELCOME BREAK EXP.	062 886-301
BITO ONKO	062 847-694
D'ANGELO	062 888-276
FLOR DE CANELA	062 846-702
JUAN MANUEL	062 846-256
LA COLINA	062 870-149
LE MANS	062 886-409
PERLA DEL ORIENTE	0984052507
PUMA ROSA	062 886-320
TENA NAUI	062 887-188
TRAVELLERS LODGING	062 886-204
TROPICAL HOUSE	062 888-483



VILLA BELÉN	062 886-228
VISTA HERMOSA	062 886-521

## HOSTALES RESIDENCIA

ALLY KAUSAY	062 888-654
AMAZONAS	062 886-439
ASTURIA	062 887-205
BAMBÚ	062 886-991
BRISAS DEL RIO	062 886-208
CAMBAHUASI	062 846-309
CANELA	062 886-081
ERIKA	062 887-237
GRAN SUMACO	062 888-434
GOLD	062 846-568
JIREH	062 846-457
KASSLU HIM	062 886-605
LA GUAYUSA	062 846-300
LA SELVA	062 886-433
LIMONCOCHA	062 846-303
LOREN'S	062 870-232
LOS ANGELES	062 887-732
LOS ANTURIOS	062 886-759
LOS LIRIOS	062 886-558
MEDIA NOCHE	062 846-210
ORO AZUL	062 887-607
PAKAY	062 847-449
SAHARAIT	062 886-511
SIRENIS AMAZONÍA	062 886-128
SUMAC SISA	062 846-774
TUCÁN REAL	062 847-563
YASUNÍ	062 886-883

## PENSIONES

DIAMANTE ORIENTAL	062 847-331
INDIYANA	062 886-334
LA CASA BLANCA	062 870-456
LA CASA DEL ABUELO	062 886-318
LAS DALÍAS	062 886-329
LA POSADA BED & BREAKFAST	062 886-890
LAURITA	062 886-675
LOS MORETES	062 889-666
NAPOLI	062 886-194
TURISMO AMAZÓNICO	062 886-487

## MOTELES

PEQUEÑO MOTEL	062 870-223
TRIÁNGULO DE LAS BERMUDAS	062 888-928

## HOSTERIAS

LAS HELICONIAS	062 846-150
LOS HELECHOS	062 323-161
LOS YUTZOS POOL	062 846-821

## BARES

D'MAX	062 870-915
DON DEL NEGRO	0987050092
EL OTRO CANTAR	062 886-318
EL TROVADOR	0984631861
LA ARAÑA	062 886-884
MIRADOR LAS ROCAS	0987016600
NOA NOA	062 887-795
PAPARAZZI	062 886-877

## CAFETERIAS

CAFÉ PECADO	0999985090
CAFÉ TORTUGA	062 887-304
D'ANGELO	062 886-015
HOT FREZZE	0983550437
HUT CHEESE PIZZA	062 888-408
LAS DELICIAS DE ITALIA	0939171733
PIZZERIA BELLA SELVA 1	062 887-964
PIZZERIA HILTON	062 870-600

## FUENTES DE SODA

IGLU	062 886-192
R. HELADOS LOREN'S N°1	062 886-064
R. HELADOS LOREN'S N°2	062 870-232

## RESTAURANTES

A DE LOS POLLOS DON PEDRITO	062 886-836
A LOS POLLOS SIN RIVAL	062 887-284
AITAKA	0987810285
ALLDELI	062 888-856
CHIFA HUEI YING	062 847-669
CHIFA MEI WEI CHI	062 886-722
CHUQUITOS	062 887-630
DO MEMÍN	062 886-614
DOÑA DOLORES	0987810285
EL GALPÓN	062 888-245
EL POLLO MARINO	062 888-035
EL SITIO	062 847-016
KAMIKAZE	062 887-616
LUCY	062 870-179
MAT DAN	062887-794
ORO VERDE	098825353
SAFARI	062 888-252
SUMAK MAITO	062 877-104
SUPER POLLO	062 886-541
THE MARQUIS	062 886-513

## DISCOTECAS

LA GALLERA DISCO	062 886-320
LA TERRAZA	0984232071

## ESTABLECIMIENTOS EN LAS PARROQUIAS DE TENA

### PARROQUIA AHUANO

#### CABAÑAS

ANACONDA LODGE ECUADOR	062 017-723
ARAJUNO JUNGLE LODGE	063 018-762
COTOCOCHA LODGE	022 527-721
LA CASA DEL SUIZO	063 017-788
LA CASA SINCHI SACHA	022 230-609
LIANA LODGE	063 017-702
NANAMBIKI	062 017-749
RUKU SAMAY	0969033111
SACHA INTI	0990212068
SHAMAN LODGE	063 017-994

#### CENTRO TURÍSTICO COMUNITARIO

RÍO BLANCO	062 888-479
RUNAWASI-COMUNIDAD 27 DE FEBRERO	063 017-702

### PARROQUIA CHONTAPUNTA

#### CABAÑAS

ALBERGUE ESPAÑOL	062 890-127
MINGA LODGE	063 017-916
YACUMA ECO LODGE	022 542-605
YACHANA LODGE	063 017-939

### PARROQUIA PANO

#### CABAÑAS

ACHIYACU WASI	063 018-832
SAPO RUMI	063 019-109

### PARROQUIA TÁLAG

#### CABAÑAS

PIMPILALA LODGE	062 846-752
-----------------	-------------

## **CENTROS TURÍSTICOS COMUNITARIOS**

ECOALDEA SHANDIA	063 019-124
HUASILA TÁLAG	062 846-262
SINCHI PURA	0992500462

## **PARROQUIA PTO. MISAHUALÍ**

### **AGENCIA DE VIAJES**

ECOSELVA PEPE TAPIA	062 890-019
ECUADOR JUNGLE CHOCOLATE	0980468430
MISAHUALLÍ	062 846-276
NUCANCHI PAKCHA	062 890-081
SELVA VERDE	062 886-398
TEORUMI	062 890-203

## **CABAÑAS**

AYAHUASCALODGE	0998681163
FRANCE AMAZONÍA	062 890-009
HAMADRYADE LODGE	0985909992
ISLA ECOLOGICA MARIANA MILLER	063 062-885
IYARINA LODGE	0992388989
JUNGLE LODGE JARDÍN ALEMAN	062 890-122
MISAHUALLÍ JUNGLE HOTEL	062 890-063
RÍO NAPO	062 886-353
SACHA SISA	0984614199
SUNCHIPAKARI	022 959-042

## **CENTROS TURÍSTICOS COMUNITARIOS**

COMUNIDAD SHIRIPUNO	062 890-203
SINCHI WARMÍ	0981960170
COMUNIDAD UNIÓN MUYUNA	0983018768

## **HOSTALES**

ALBERGUE ESPAÑOL	062 890-127
BANANA LODGE	062 890-190
CLARK'S	062 890-002
EL PAISANO	062 890-027
REFUGIO EN LA SELVA	062 890-054
YANA WATSARU	062 890-158

## **PENSIONES**

EMIMAR	062 890-159
LA POSADA	062 890-113
SACHA	062 890-065
SHAW	062 890-019

## HOSTERIAS

CENTRO DE RECREACIÓN	062 890-061
----------------------	-------------

## RESTAURANTES

DOÑA CARMITA	062 890-202
EL JARDÍN	062 890-219
LA POSADA	062 890-005

## PARROQUIA SAN JUAN DE MUYUNA

## CABAÑAS

CABAÑAS CHUQUITOS	062 858-060
EL ESTABLO DE TOMÁS	062 888-926
VALLE ENCANTADO	0987043350

## HOSTERÍAS

PIEDRA DORADA	062 886-141
SUN FLOWER	062 580-094

## PENSIONES

POSADA PTO. NAPO	062 844-020
------------------	-------------

## EMERGENCIA

BOMBEROS	062 886-102
CRUZ ROJA	062 888-575
DEFENSA CIVIL	062 887-136
HOSPITAL	062 846-734
MIGRACIÓN	062 887-691
POLICÍA	062 886-101