



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL
CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en
Gestión Turística y Hotelera**

Autor:

Castillo Barragán, Josselyn Dayanna

Tutor:

Lcdo. Roger Badin Paredes Guerrero MBA

Riobamba, Ecuador. 2023

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Josselyn Dayanna Castillo Barragán, con cédula de ciudadanía 2100793534, autora del trabajo de investigación titulado: **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 10 de noviembre del 2023



Josselyn Dayanna Castillo Barragán

C.I:2100793534

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS**”, presentado por Josselyn Dayanna Castillo Barragán, con cédula de identidad número 2100793534, certificamos que recomendamos la **APROBACIÓN** de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado durante el desarrollo, revisado y evaluado el trabajo de investigación escrito y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 10 de noviembre del 2023.

PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Andrea Sofía Ribadeneira Vacacela
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Pablo Martí Méndez Naranjo
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR



Firma

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS**”, presentado por Josselyn Dayanna Castillo Barragán, con cédula de identidad número 2100793534, bajo la tutoría de Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la **APROBACIÓN** de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

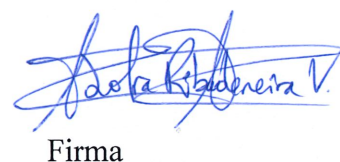
De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 10 de noviembre del 2023.

Presidente del Tribunal de Grado
PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade



Firma

Miembro del Tribunal de Grado
Mgs. Andrea Sofia Ribadeneira Vacacela



Firma

Miembro del Tribunal de Grado
Mgs. Pablo Martí Méndez Naranjo



Firma

CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



CERTIFICACIÓN

Que, **CASTILLO BARRAGÁN JOSSELYN DAYANNA** con CC: **2100793534**, estudiante de la Carrera **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, NO VIGENTE**, Facultad de CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS**", cumple con el **3 %**, de acuerdo al reporte del sistema Anti Plagio **URKUND**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 30 de octubre de 2023



Firmado electrónicamente por:
ROGER BADIN PAREDES
GUERRERO

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme la sabiduría, perseverancia para culminar este proceso.

A mis padres: Soledad y Marco, por ser los principales motores de mis sueños, me han brindado todo su apoyo incondicional durante el transcurso de mi vida, muchas de las cosas que he logrado se las debo a ellos.

A mis hermanos: Sulay y Jack que son mi mayor motivación y les apoyaré siempre que con mi ejemplo, espero poder demostrarles que con esfuerzo y persistencia todo es posible conseguir aquello que se anhela con el corazón

A mis abuelitos que siempre me aconsejaron y me brindaron su apoyo y confiaron en mí, finalmente a David, por ser mucho más que mi compañero de aula, es mi cómplice de viajes, ha sido una fuente inagotable de apoyo a lo largo de este arduo proceso.

Josselyn Dayanna Castillo Barragán

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar principalmente mi gratitud a Dios, por permitirme culminar mi etapa universitaria y siempre guiarme en el camino correcto

A mi familia por el esfuerzo que han hecho para aportar en mi educación, por ser mi apoyo y fortaleza, en cada decisión tomada sea esta cierta o errada.

A mi compañero de viajes, esto no habría sido posible sin su constante apoyo y motivación

Agradezco de todo corazón a cada uno de mis docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera por impartirme sus conocimientos, experiencias y consejos, pues ustedes han sido la base fundamental para culminar con mi etapa universitaria.

A mi tutor Mgs. Roger Paredes, por su predisposición en guiarme, por su paciencia, compromiso y apoyo, haciendo posible la culminación de esta investigación.

Josselyn Dayanna Castillo Barragán

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA	
DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
RESUMEN	
ABSTRACT	
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	18
1.1 Introducción	18
1.2 Planteamiento del problema.....	20
1.2.1 Situación Problemática.....	20
1.2.2 Formulación del problema	20
1.3 Justificación	21
1.3.1 Justificación Teórica	21
1.3.2 Justificación Práctica.....	21
1.3.3 Justificación Metodológica	21
1.4 Objetivos	21
1.4.1 Objetivo General	21
1.4.2 Objetivos Específicos.....	21
1.5 Hipótesis	22
1.5.1 Hipótesis General	22
1.5.2 Hipótesis Específicas.....	22
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	23
2.1 Antecedentes de la investigación	23
2.2 Estado de Arte.....	24
2.2.1 Estado de Arte Variable Independiente: Gastronomía Ancestral.....	24
2.2.2 Estado de Arte Variable Dependiente: Turismo Cultural	24
2.3 Bases Teóricas	25
2.3.1 Marco teórico variable independiente: Gastronomía Ancestral	25
2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Turismo Cultural	27

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	29
3.1 Tipo de la investigación	29
3.1.1 Investigación documental.....	29
3.1.2 Investigación de campo.....	29
3.1.3 Investigación Descriptiva.....	29
3.2 Diseño de investigación	30
3.2.1 Correlacional	30
3.2.2 No experimental	30
3.2.3 Transeccional o transversal causal	30
3.3 Unidad de análisis	30
3.4 Técnicas de recolección de datos	31
3.4.1 Técnicas.....	31
3.4.2 Instrumentos	31
3.5 Población de estudio y tamaño de la muestra	31
3.5.1 Población variable independiente: Gastronomía Ancestral	31
3.5.2 Población de la variable dependiente: Turismo cultural	33
3.6 Variable Independiente – dependiente.....	34
3.6.1 Matriz de operacionalización	34
3.6.2 Matriz de Consistencia.....	35
3.7 Validez de los instrumentos	36
3.8 Confiabilidad de los instrumentos	36
3.8.1 Confiabilidad variable independiente: Gastronomía Ancestral	37
3.8.2 Confiabilidad variable dependiente: (Turismo Cultural)	37
3.9 Prueba de hipótesis	37
3.9.1 Hipótesis general.....	37
3.9.2 Hipótesis específica 1	38
3.9.3 Hipótesis específica 2.....	39
3.9.4 Hipótesis específica 3.....	39
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	41
4.1 Análisis e interpretación de resultados	41
4.1.1 Variable independiente: Gastronomía Ancestral.....	41
4.1.2 Variable dependiente: Turismo Cultural	45

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	49
5.1 Conclusiones.....	49
5.2 Recomendaciones:	50
CAPÍTULO VI. PROPUESTA.....	51
6.1 Título de la propuesta.....	51
6.2 Introducción.....	51
6.3 Objetivos.....	51
6.3.1 Objetivo general.....	51
6.3.2 Objetivos específicos.....	51
6.4 Justificación.....	52
6.5 Desarrollo de la propuesta.....	52
6.5.1 Información general del cantón Lago Agrió.....	52
6.5.2 Nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrió.....	52
6.5.3 Actores que contribuyen a la oferta de productos relacionados con el turismo cultural y la gastronomía ancestral del cantón Lago Agrió.....	76
6.5.4 Análisis estratégico FODA.....	82
6.5.5 Análisis FODA cruzado.....	83
6.5.6 Elaboración de la guía interactiva.....	84
BIBLIOGRAFÍA.....	97
ANEXOS.....	103
8.1 Árbol de problemas.....	103
8.2 Acta de aprobación del tema del proyecto de investigación.....	104
8.3 Validación de instrumentos de investigación.....	106
8.3.1 Variable independiente: Gastronomía ancestral.....	106
8.3.2 Variable dependiente: Turismo cultural.....	109
8.4 Aval GAD Municipal de Lago Agrió: Dirección de desarrollo turístico.....	112
8.5 Variable independiente: Gastronomía ancestral.....	113
8.5.1 Variable dependiente: Turismo cultural.....	115
8.6 Tablas y gráficos encuestas.....	117
8.6.1 Variable independiente: Gastronomía Ancestral.....	117
8.6.2 Variable dependiente: Turismo Cultural.....	132

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio.....	32
Tabla 2. Matriz de operacionalización de variables	34
Tabla 3. Matriz de consistencia	35
Tabla 4. Validación de Expertos.....	36
Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente.....	37
Tabla 6. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Dependiente	37
Tabla 7. Prueba de hipótesis general	38
Tabla 8. Prueba de hipótesis específica 1	38
Tabla 9. Prueba de hipótesis específica 2	39
Tabla 10. Prueba de hipótesis específica 3	40
Tabla 11. Resumen e interpretación de resultados - variable independiente.....	41
Tabla 12. Resumen e interpretación de resultados - variable dependiente.....	45
Tabla 13. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Uchumanka).....	55
Tabla 14. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Té de guayusa).....	56
Tabla 15. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chicha de chonta)	60
Tabla 16. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Rayana de plátano con cocachico).....	64
Tabla 17. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chucula)	66
Tabla 18. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Encocado de pescado)	69
Tabla 19. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chicha de maíz)	72
Tabla 20. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Bala)	74
Tabla 21. Jury Jury centro cultural y gastronómico	76
Tabla 22. Restaurante Maitos Olga	77
Tabla 23. Runa Mikuna Huasi	77

Tabla 24. Jambel Choz	78
Tabla 25. Pirarucú.....	78
Tabla 26. Restaurante Lolita.....	79
Tabla 27. Safari Turístico	79
Tabla 28. Ingi Tsampi.....	79
Tabla 29. FODA	82
Tabla 30. Estrategias FODA cruzado	83
Tabla 31. Género	117
Tabla 32. Edad.....	118
Tabla 33. Nivel de instrucción.....	119
Tabla 34. Conservación de los saberes ancestral.....	120
Tabla 35. Creencias	121
Tabla 36. Transmisión oral.....	122
Tabla 37. Técnicas de transformación.....	123
Tabla 38. Habilidades	124
Tabla 39. Cultura alimentaria	125
Tabla 40. Origen e historia	126
Tabla 41. Tradiciones	127
Tabla 42. Simbología.....	128
Tabla 43. Trazabilidad alimentaria.....	129
Tabla 44. Importancia identificar la gastronomía ancestral.....	130
Tabla 45. Información de gastronomía ancestral.....	131
Tabla 46. Género	132
Tabla 47. Edad.....	133
Tabla 48. Nivel de instrucción.....	134
Tabla 49. Gasto promedio.....	135
Tabla 50. Lugar de procedencia.....	136
Tabla 51. Conocimiento.....	137
Tabla 52. Cultura alimentaria	138
Tabla 53. Preparación	139
Tabla 54. Oferta turística	140
Tabla 55. Comunidades	141
Tabla 56. Ciudad.....	142

Tabla 57. Actividades turísticas.....	143
Tabla 58. Comercialización	144
Tabla 59. Innovación	145
Tabla 60. Grado de satisfacción.....	146
Tabla 61. Difusión de la Gastronomía Ancestral.....	147

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fases para el diseño de la guía interactiva	84
Figura 2. Portada de la guía.....	87
Figura 3. Presentación	88
Figura 4. Instrucciones de usar la guía	89
Figura 5. Mapa de contenidos	90
Figura 6. Índice.....	91
Figura 7. Historia de la nacionalidad Kichwa	92
Figura 8. Plato ancestral Uchumanka – Nacionalidad Kichwa	93
Figura 9. Bebida Ancestral Guayusa – Nacionalidad Kichwa	94
Figura 10. Página creadora de códigos QR	96
Figura 11. Código QR enlazado al OneDrive	96
Figura 12. Género.....	117
Figura 13. Edad	118
Figura 14. Nivel de instrucción	119
Figura 15. Saberes ancestrales.....	120
Figura 16. Creencias.....	121
Figura 17. Transmisión oral	122
Figura 18. Técnicas de transformación	123
Figura 19. Habilidades.....	124
Figura 20. Cultura alimentaria.....	125
Figura 21. Origen e historia.....	126
Figura 22. Tradiciones.....	127
Figura 23. Simbología	128
Figura 24. Trazabilidad alimentaria	129
Figura 25. Importancia identificar la gastronomía ancestral	130
Figura 26. Información de la gastronomía ancestral	131
Figura 27. Género.....	132
Figura 28. Edad	133
Figura 29. Nivel de instrucción	134
Figura 30. Gasto promedio	135
Figura 31. Lugar de procedencia.....	136

Figura 32. Conocimiento.....	137
Figura 33. Cultura alimentaria.....	138
Figura 34. Preparación.....	139
Figura 35. Oferta turística.....	140
Figura 36. Comunidades.....	141
Figura 37. Ciudad.....	142
Figura 38. Actividades turísticas.....	143
Figura 39. Comercialización.....	144
Figura 40. Innovación.....	145
Figura 41. Grado de satisfacción.....	146
Figura 42. Difusión de la Gastronomía Ancestral.....	147

RESUMEN

En el cantón Lago Agrío se identificó el desaprovechamiento de sus recursos culturales, considerándose como una ciudad de paso hacia la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno. Por otro lado, las migraciones hacia zonas urbanas han producido un proceso de aculturación, siendo la alimentación la que más impacto ha tenido, ocasionando que en la actualidad los establecimientos tengan una oferta limitada, sin tomar en cuenta el rescatar y difundir el patrimonio alimentario ancestral del cantón. Por lo que esta investigación tuvo como objetivo determinar la relación existente entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural en el cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos. La metodología empleada es de tipo documental, descriptivo y de campo, con un diseño no experimental, correlacional y transversal, misma que fue fundamentada mediante fuentes bibliográficas. Para la recopilación de información se elaboraron y aplicaron encuestas dirigidas a turistas que visitaron el cantón. Del mismo modo, se aplicó encuestas a gerentes y/o propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales, custodios de saberes que permitieron conocer los productos locales, técnicas de preparación, métodos de conservación y utensilios fundamentales para la elaboración de platillos tradicionales que son característicos en su cultura culinaria.

Los datos obtenidos se analizaron a través del programa IBM SPSS Statistics donde se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach para medir la fiabilidad de los instrumentos y la prueba Chi cuadrado para la comprobación de las hipótesis, por lo tanto, dio como resultado la inexistencia de una relación entre las variables, dado a la falta de gestión por promover e impulsar el patrimonio inmaterial gastronómico, además de la falta de conocimiento e interés acerca de los procesos y técnicas alimentarias dejada por las culturas ancestrales del cantón, por ende, surgió la propuesta de diseñar la guía interactiva de turismo: cultura y gastronomía de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío, que se enfocó en mostrar al turista, el legado cultural milenario dejado por las nacionalidades indígenas habitadas en la localidad.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, turismo cultural, saberes ancestrales, identidad alimentaria, prácticas culinarias.

ABSTRACT

In Lago Agrío canton, the wastage of its cultural resources was identified, considering it as a transit city to the Cuyabeno Fauna Production Reserve. On the other hand, migrations to urban areas have produced a process of acculturation, with food being the one that has had the most impact, causing establishments to currently have a limited supply without considering the rescue and dissemination of ancestral food heritage of the canton. This research aimed to determine the relationship between traditional gastronomy and cultural tourism in the Lago Agrío canton, province of Sucumbíos. The methodology used is documentary, descriptive, and field, with a non-experimental, correlational, and transversal design, which was based on bibliographic sources. Surveys were developed and implemented for tourists who visited the canton. Similarly, surveys were applied to managers and owners of ancestral gastronomic establishments, custodians of knowledge that allowed them to learn about local products, preparation techniques, conservation methods, and fundamental utensils for preparing traditional dishes characteristic of their culinary culture.

The data were analyzed through the IBM SPSS Statistics program, where Cronbach's Alpha coefficient was applied to measure the reliability of the instruments and the Chi-square test to verify the hypotheses, therefore resulting in the nonexistence of a relationship between the variables, given the lack of management to promote and promote gastronomic intangible heritage, in addition to the lack of knowledge and interest about the food processes and techniques left by the ancestral cultures of the canton. Therefore, the proposal arose to design the interactive tourism guide: culture and gastronomy of the traditional nationalities of the Lago Agrío canton, which focused on showing tourists the ancient cultural legacy left by the indigenous nationalities living in the town.

Keywords: Ancestral gastronomy, cultural tourism, ancestral knowledge, food identity, culinary practices.



Mgs. Sofia Freire Carrillo

ENGLISH PROFESSOR

C.C. 0604257881

1 CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

Ecuador cuenta con una gran diversidad cultural dentro de las cuatro regiones que conforman su territorio, albergando a 14 nacionalidades indígenas y 18 pueblos que en la actualidad son una fuente de atracción hacia turistas nacionales y extranjeros que buscan conocer, aprender y compartir actividades que estén relacionadas a sus costumbres y tradiciones. La gastronomía ancestral ha sido fundamental en estas culturas al formar una identidad alimentaria atractiva para los visitantes, atraídos por degustar estos sabores.

La gastronomía ancestral es una de las tendencias que motivan al momento de visitar una ciudad y realizar turismo cultural, debido que es una herencia de sus antepasados encontrada en saberes y sabores únicos como: platillos, ingredientes, técnicas y procesos culinarios que forman parte de su diario alimentar, mismos que han sido transmitidos de generación en generación; gracias a este tipo de turismo los visitantes pueden acudir a plazas gastronómicas, restaurantes y comunidades locales a conocer más sobre este legado cultural.

El cantón Lago Agrio a pesar de tener una gran riqueza cultural, compuesta por la presencia de las nacionalidades: A'í Cofán, Shuar, Kichwa, Awá y el Pueblo Afro, no han logrado rescatar ni promover la gastronomía ancestral como atractivo hacia los visitantes nacionales y extranjeros, lo que ha provocado una disminución de la oferta culinaria ancestral de la localidad, logrando un desinterés de la población por salvaguardar estos sabores y saberes; además el aumento de la oferta de platos de comida internacional en los negocios locales ha influido en que se pierda el interés por parte de turistas a acudir a degustar un plato típico o tradicional.

Por este motivo esta investigación buscó conocer la influencia que genera la gastronomía ancestral de Lago Agrio, misma que posteriormente se utilizó como un recurso estratégico que permita desarrollar el turismo cultural en el cantón, de modo que sirva como elemento de conservación, difusión y promoción en la identidad local.

La presente investigación aborda lo siguiente:

CAPÍTULO I.- Se desarrolló el planteamiento del problema, donde se aborda los antecedentes, la situación problemática, la justificación y los objetivos de la investigación.

CAPÍTULO II.- Se planteó el marco teórico de acuerdo con la revisión de investigaciones concernientes a las variables que se desarrollaran a lo largo del proyecto.

CAPÍTULO III.- Se desarrolló la metodología necesaria para el estudio planteado mediante el tipo y diseño de investigación, técnicas e instrumentos, que se validaron por expertos tras la recolección, análisis e interpretación de los datos obtenidos a una población determinada para la variable dependiente como la independiente.

CAPÍTULO IV.- Se analizó y discutió los resultados mediante una interpretación en base a las encuestas aplicadas, para posterior ser analizados con la finalidad de obtener como resultados la aceptación o rechazo de la hipótesis nula en cada uno de los estudios.

CAPÍTULO V.- Se formuló conclusiones y recomendaciones, mediante la comprobación de hipótesis, fundamentados por los resultados obtenidos.

CAPÍTULO VI. - Se describió la realización de la propuesta, objetivos, análisis FODA, desglose de la información recopilada para el diseño y elaboración de una guía de turismo cultural y gastronomía del cantón Lago Agrio, la cual será difundida mediante un código QR en búsqueda de atraer a turistas interesados en conocer sobre la cultura gastronómica del cantón.

1.2 Planteamiento del problema

1.2.1 Situación Problemática

La gastronomía ancestral se considera una de las nuevas tendencias fundamentales para desarrollar turismo cultural, lo que brinda una experiencia local y sensorial al turista al degustar un plato de comida típica y tradicional, conocer su historia y su método de elaboración, a pesar de ello el cantón Lago Agrío no aprovecha plenamente estos recursos considerándola simplemente como un destino de paso hacia uno de los atractivos turísticos de la provincia como es la Reserva de Producción de Fauna Cuyabeno, generando ingresos económicos escasos, un desinterés de los pobladores y establecimientos en conservar, y difundir una oferta cultural que atraiga a diferentes tipos de turistas.

Del mismo modo, las migraciones hacia zonas urbanas y modernas por parte de los pobladores locales por motivos económicos han generado que exista un proceso de transculturación en lo que respecta a la conservación y difusión de técnicas y procesos ancestrales gastronómicos, adaptando en su diario vivir rasgos alimentarios y culinarios de otros grupos sociales que han cambiado mucho las tradiciones y costumbres alimenticias de los pobladores del cantón.

Esto ha generado que en la actualidad exista un desconocimiento de la gastronomía ancestral ya sea por limitadas investigaciones sobre las prácticas culinarias lo cual se relaciona directamente a los ingredientes, utensilios, técnicas y formas de transmisión oral y escrita que ha provocado un deterioro en la identificación de estos pueblos, descontinuando las tradiciones ancestrales que se han transmitido de generación en generación.

Se planteó el siguiente tema de investigación como instrumento que sirva de apoyo con la finalidad de impulsar la protección, desarrollo, promoción y difusión de los productos locales basados en un turismo cultural a través de la gastronomía ancestral en establecimientos de alimentos y bebidas.

1.2.2 Formulación del problema

1.2.2.1 Problema General

¿De qué manera la gastronomía ancestral se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos?

1.2.2.2 Problemas Específicos

- ¿De qué manera los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos?
- ¿De qué manera las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos?
- ¿De qué manera la identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

La presente investigación se la realizó con el fin de analizar la relación entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural, es aquí donde esta información y sus resultados sirvan de herramienta bibliográfica en futuros estudios, ya que pretende identificar a las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío, su historia, forma de subsistencia, además de conocer platos típicos de cada una de ellas, datos relevantes que sirven de apoyo para implementar futuros proyectos.

1.3.2 Justificación Práctica

A través de este proyecto se buscó promover el desarrollo del turismo mediante la gastronomía ancestral vinculada con actividades culturales en el cantón Lago Agrío, beneficiando a las comunidades y prestadores de servicios gastronómicos, ofertando nuevas experiencias gracias a sus productos, contribuyendo a la conservación y difusión de este patrimonio ancestral.

1.3.3 Justificación Metodológica

La metodología utilizada en la investigación es documental, de campo y descriptiva, con un diseño correlacional, no experimental y transeccional. Para poder alcanzar estos resultados se aplicaron encuestas a propietarios y/o gerentes de establecimientos de gastronomía ancestral con el fin de medir su conocimiento en temas como procesos culinarios, practica culinaria y la identidad alimentaria, por otro lado se tomó en cuenta a turistas que visitaron el cantón Lago Agrío en donde se buscó medir la importancia y el conocimiento durante su experiencia en el turismo cultural, cabe mencionar que la técnica de recolección de datos se hizo uso de un cuestionario bajo la escala de Likert, facilitando así el procesamiento de datos relevantes que contribuyan al desarrollo de la investigación.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Determinar la relación entre la gastronomía ancestral con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Determinar que los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos.
- Determinar que las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos.
- Determinar que la identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia Sucumbíos.

1.5 Hipótesis

1.5.1 Hipótesis General

La gastronomía ancestral se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.

1.5.2 Hipótesis Especificas

- Los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.
- Las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.
- La identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.

2 CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Para realizar esta investigación se consideró oportuno realizar una síntesis conceptual de las consultas realizadas para relacionar con el tema del presente estudio.

Según Briceño (2020), en su proyecto de maestría, titulada: Gastronomía regional amazónica y la percepción de su consumo en Lima, sostiene entre uno de sus objetivos el conocer los valores con los que cuenta para ser difundida como un producto gastronómico, concluyendo que la tradición, las técnicas, el sabor, la variedad y la biodiversidad local destacan entre los valores que contribuyen en la difusión de la gastronomía como un producto.

Por su parte, Rodríguez (2019) en su estudio de pregrado denominada: Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad libertador bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. El trabajo tiene como objetivo identificar recetas ancestrales que aportan al desarrollo del turismo, y concluye que gracias al aporte de las personas nativas al conocer y conservar la tradición culinaria en la preparación de los platillos que son representativos de la comunidad, y mediante ellos realizar publicidad que atraiga a turistas con el interés de consumir estos productos.

De acuerdo, con Abad (2020) en su proyecto de pregrado denominada: Estudio y propuesta de mejora del turismo cultural en la ciudad de Valencia, identifica como objetivo analizar la situación actual, los factores influyente y la opinión de profesionales en el turismo, con ello busca realizar una propuesta de mejora, es así que concluye que apostar por esta modalidad turística crearía un valor hacia el mismo, teniendo en cuenta la amplia y variada gama de recursos culturales propios como la música, pintura, escultura, interpretación y gran diversidad de atractivos que contribuyan a la ciudad a situarse como un destino cultural.

De la misma manera, es preciso mencionar a Choez (2021), en su estudio de posgrado titulada: La gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa, provincia de Manabí. En ella busca generar respuestas hacia problemáticas actuales y reales de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico para así fortalecer el posicionamiento de la gastronomía como aporte del turismo local. Teniendo como resultados a que el recurso gastronómico es una buena alternativa para la generación de empleo, mejorando la economía familiar, y sobre todo la gran importancia que aporta al desarrollo cultural, motivando al realizar un viaje o visitar un destino.

Asimismo, Montalván (2019) en su investigación de posgrado titulada: Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chiquiribamba. Se pudo determinar como objetivo, elaborar una guía de los elementos gastronómicos de la parroquia, mediante fotografías y un diseño fácil de entender, la cual permite conocer los ingredientes, manera de preparación y datos de interés que

contribuyen como un recurso de promoción turística y conservación patrimonial de la identidad.

2.2 Estado de Arte

2.2.1 Estado de Arte Variable Independiente: Gastronomía Ancestral

La gastronomía tal como lo cita Naumov y Hassan (2021), proporciona una ventana al pasado y presente del país al brindar información sobre la practica agricola, antiguas tradiciones, costumbres y modales gastronomicos, esta influencia etnica y social de las comunidades, han influenciado al motivar a los turistas a visitarlas proporcionando una conexión directa y autentica al ser un recurso importante en la imagen de la marca de destino.

Por otro lado, Montalván y Cabrero (2019) menciona que las cocinas son una de las expresiones culturales más importantes, debido a que constituyen expresiones que se denominan como patrimonio intangible, mostrando una gran variedad de estilos de vida que se relacionan directamente con la forma de siembra de productos, la forma de poder abstenerse hacia aquellos que no se encuentran dentro de su territorio, la manera de prepararlos y sus utensillos.

Estas expresiones gastronomicas se han convertido en un valor fundamental en muchos sitios que buscan mantener y conservar sus tradiciones y valores ancestrales heredados de generación en generación, por este motivo Carranza et al.(2021), indica que los sistemas alimentarios han mantenido a los pueblos indigenas durante miles de años, gracias a sus conocimientos ancestrales y a sus prácticas únicas de gestión de la tierra. De esta manera, la gastronomía se ha propuesto en estos lugares buscando maneras de mostrar a visitantes extranjeros y nacionales sus tradiciones y expresiones culturales, para Lemoine et al. (2018), la gastronomía ayuda a definir la imagen de un destino turístico y al ser un elemento unico y singular de cada destino, siendo el producto el elemento fundamental de la oferta, basándose en productos locales de alta calidad, en el patrimonio cultural y culinario del destino.

2.2.2 Estado de Arte Variable Dependiente: Turismo Cultural

World Tourism Organization (2019) menciona que el turismo cultural “es un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir las atracciones / productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico” (p.31), no sin dejar de mencionar que esta definición es tan cambiante como los turistas que la practican, siendo un término utilizado a raíz de la segunda guerra mundial cuando, producto de la crisis posterior, Europa comienza a ver al turismo como una estrategia de recuperación a través de la cultura, inicialmente con un mayor enfoque al legado material; sin embargo, dentro del estudio también se resaltan distintas tendencias turísticas en el área cultural demostrando la importancia e interés que el aspecto inmaterial ha logrado en el visitante, convirtiéndose en un elemento fundamental del turismo local.

En el estudio realizado por García y Caldevilla (2019) los autores se refieren al turismo cultural como el “agente reconstituyente de la cultura local frente al efecto

globalizador” (p. 61), explicando que las naciones enfrentadas a la globalización y su gran impacto en el estilo de vida, gustos e intereses de las personas, encuentran en la cultura local una forma de conservación de sus raíces, motivo por el que, conjuntamente con el turismo, les ha sido posible despertar la curiosidad de los visitantes respecto a su identidad al aprovechar el ansia del ser humano por saber de sus orígenes e historia, generando así la necesidad de preservar ese patrimonio, y evitando que las nuevas eras destruyan y olviden tal legado.

Por su parte, Salazar et al. (2020) afirma que el turismo cultural “parte de la búsqueda de la sostenibilidad, pues guarda relación con los aspectos social, económico y natural, cuando esta actividad se desarrolla de manera planificada” (p. 407), haciendo énfasis, dentro de este apartado, en la activa participación de las personas locales y los interesados en la preservación de la identidad de la zona, pues al ser este un tópico que puede generar múltiples beneficios, también resulta en extremo vulnerable a la sobre-explotación, por lo que el equilibrio entre aprovechamiento de la riqueza cultural de la zona y la planificación turística responsable son cruciales para que el visitante pueda disfrutar e incluso participar, siempre que le sea posible, de lo que el destino le ofrece.

2.3 Bases Teóricas

Para la realización de este trabajo investigativo se revisó documentos relacionados a la temática investigada, analizando su forma cronológica de estudios desarrollados a nivel internacional, nacional y local, así como el contenido y el aporte de estos que sirvieron como base fundamental para el análisis de las variables estudiadas.

2.3.1 Marco teórico variable independiente: Gastronomía Ancestral

a) Gastronomía

La gastronomía se considera como:

El conocimiento razonado de lo que comen y cómo lo hacen. Un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos, culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social. (Gobierno Vasco, 2020, p. 16)

Siendo así la gastronomía conforma el conocimiento de los procesos que tienen los alimentos desde su cultivo, hasta su consumo final y el efecto que provoca en el ser humano.

b) Ancestral

Por otra parte Aniceto et al. (2018) afirma lo siguiente:

El termino ancestral es un viaje que nos transporta en el tiempo hacia el pasado, hacia lo natural y entender un legado de las costumbres, usos, conservación y transformación que fueron transmitidas de generación en generación hasta convertirse en el pilar más importante de las culturas dentro de la sabiduría y práctica gastronómica. (p.7)

Por lo tanto, lo ancestral viene arraigado directamente en el legado histórico que han dejado nuestros ancestros brindando la oportunidad de dar una identidad transmitida durante varias generaciones.

c) Gastronomía Ancestral

Es la herencia, el primer recuerdo que permite conocer el origen, y la identidad cultural, es la transmisión de conocimiento que encierra tradiciones y técnicas culinarias de los aborígenes, el consumo, la preparación y la historia que hay detrás de cada plato (Gaviria Arbeláez, 2020).

En este sentido se puede destacar que, la gastronomía ancestral permite transmitir la identidad a través de las tradiciones y platillos con sabores únicos ligados a nutrir el alma y satisfacer las necesidades desde pueblos milenarios.

d) Saberes Ancestrales

Según Villalva y Inga (2020) afirma que, “los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones” (p.69).

En esta línea de pensamiento, Carranza et al. (2021) nos menciona que los saberes ancestrales “abarcan una gran variedad de conocimientos y técnicas que deben ser protegidos y promovidos; reconocidos y consolidados en beneficio de toda la humanidad y de las generaciones presentes y futuras” (p.113).

e) Procesos Culinarios

Según Armendáriz Sanz (2013), el desarrollo de los procesos en la cocina son el resultado de un minucioso estudio de todas las fases por las que va a pasar el alimento hasta llegar al comensal en la que interviene los productos, los equipos e instrumentos de cocina, métodos o técnicas culinarias y la estrecha relación entre la producción y el consumo. Es decir que los procesos culinarios son los pasos que debe seguir el alimento desde su preparación hasta su consumo, empleando las herramientas necesarias para su cocción asegurando la calidad del producto hacia el comensal.

f) Técnicas culinarias

Según Salas García (2015), señala que las técnicas culinarias “engloban los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato ante el comensal” (p. 39). Por lo tanto las técnicas colaboran directamente a la elaboración de platos para que estos sean atractivos para el comensal, presentando a los alimentos de una manera apetitosa y deseable.

g) Identidad alimentaria

Citando a Realpe López (2021), define la identidad alimentaria como:

Un elemento de representación de la identidad, que permite revalorar al alimento como símbolo de diversidad; la alimentación y la tradición se asocian a la cosmovisión indígena mediante el compartir y la construcción de sociedad, por medio de lazos de unión y preservación de las memorias ancestrales, y su relación con la salud física y espiritual, constituyéndose en pilares de la cultura, de las experiencias y conocimientos transmitidos de generación en generación. (p. 107)

Por otro lado, se puede entender a la identidad alimentaria como la herencia dejada por los ancestros, que en su mayoría tuvieron contacto íntimo con la Pachamama, brindando una conexión espiritual y física relacionada con los alimentos consumidos en su dieta diaria.

2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Turismo Cultural

a) Turismo cultural

De acuerdo con Cardoso et al. (2021), afirman que el turismo cultural está marcado por la motivación del turista para viajar y experimentar aspectos y situaciones únicas de una cultura, por lo tanto, esta modalidad debe valorar y promover las culturas locales y regionales, preservar el patrimonio histórico y cultural, así como generar oportunidades de negocio. (p.98)

Se puede denotar que este tipo de turismo contribuye a mostrar mediante actividades el patrimonio cultural material e inmaterial de pueblos y nacionalidades locales, brindando la oportunidad de generar fuentes de empleo que contribuyan a la conservación, promoción y difusión de su cultura y tradición de una manera innovadora.

b) Experiencias turísticas

Las experiencias turísticas es el conjunto de vivencias que el turista transita mientras consume elementos tangibles e intangibles, de esta manera facilita el poder vivir un momento memorable en el destino (Rodríguez Zulaica, 2016). Es así como, las experiencias son las emociones y sensaciones que recibe el visitante al momento de consumir un producto turístico, en muchos casos forma parte desde la expectativa hasta luego de un tiempo de haber consumido el producto.

c) Destinos turísticos

En cuanto el destino turístico se considera que, “es un núcleo geográfico y el lugar donde los turistas pernoctan y si así lo deciden, también es el punto de distribución de sus viajes dentro de un área más amplia que puede incluir diversos atractivos y otros destinos” (Servicio Nacional de Turismo [SERNATUR], 2016, p. 12).

El destino turístico es el área delimitada donde el visitante, además de poder pernoctar, podrá encontrar actividades de recreación, alimentación u otras, que cumplan sus necesidades y satisfacción.

d) Productos turísticos

En relación con los productos turísticos se plantea que:

Es el conjunto de recursos naturales y culturales, transformados a través de un proceso de valor agregado, es decir, con la implementación de infraestructura, facilidades, actividades y capacidades humanas, que, de manera conjunta con los servicios, genera la posibilidad de satisfacer las necesidades de los visitantes. (Ministerio de turismo [MINTUR], 2018, p. 4)

En este sentido se puede destacar que. el producto turístico es el conjunto de facilidades, infraestructura, actividades y talento humano que mediante su adquisición o compra contribuye a la satisfacción de necesidades y motivaciones en un sitio de interés, brindando una experiencia única e innovadora en el visitante.

e) Identidad cultural

Según Molano (2007), expresa que la identidad cultural:

Encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores, creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. (p. 73)

De manera que, la identidad cultural es el conjunto de valores, tradiciones, creencias y rasgos culturales que brindan un valor colectivo a un grupo social, fomentando un sentido de pertenencia entre ellos hacia otras comunidades o pueblos.

3 CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

Dentro del desarrollo del proyecto de investigación se partió con la aplicación rigurosa de diferentes métodos, técnicas e instrumentos que avalen y proporcionen fundamentos en investigaciones científicas, mismas que ayudaron a su vez a alcanzar los objetivos planteados.

3.1 Tipo de la investigación

3.1.1 Investigación documental

Según Arias (2012), la investigación documental trata de procesos que se basan en la búsqueda, recuperación, análisis e interpretación de datos secundarios, obtenidos y elaborados en fuentes documentales, impresas, audiovisuales o electrónicas de modo que sean útiles para el estudio.

Por esta razón este proceso enriqueció y fundamentó el desarrollo del proyecto través de la información y datos que se ha revisado en fuentes documentales como investigaciones de postgrado, artículos científicos y académicos de universidades nacionales e internacionales, revistas gastronómicas de la asociación de Chefs del Ecuador, libros correspondientes a las variables de gastronomía ancestral y turismo cultural, con la finalidad de recabar información fidedigna para el desarrollo de la misma.

3.1.2 Investigación de campo

Según Baéz Hurtada (2018), la investigación de campo “se caracteriza por la recopilación de datos que se debe hacerse en el medio natural donde se produce el hecho a investigar” (p. 95).

Mediante esta técnica de estudio se obtuvo información directa en los lugares que están relacionados con el problema de investigación a través de conversaciones con autoridades, expertos y técnicos de turismo, y la aplicación de encuestas a los gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen la gastronomía ancestral en el cantón Lago Agrio y turistas que arribaron en el sector.

3.1.3 Investigación Descriptiva

Según Guevara et al. (2020) menciona que la investigación descriptiva “consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas” (p. 171).

Partiendo del concepto dado se colaboró con la recolección de información sobre las características de cada una de las variables con el objetivo de conocer y describir su realidad que desarrollan los prestadores de servicios gastronómicos ancestrales y turistas que arriban hacia el cantón Lago Agrio.

3.2 Diseño de investigación

3.2.1 Correlacional

La investigación correlacional según Hernández y Mendoza (2018), nos menciona que “tiene como finalidad conocer la relación o grado de asociación que exista entre dos o más conceptos, categorías o variables en una muestra o contexto en particular” (p. 109).

A partir de lo citado anteriormente en esta de investigación se buscó encontrar una relación estadística entre las variables estudiadas, es por tal motivo se contribuyó a identificar la relación existente entre la Gastronomía ancestral y Turismo cultural.

3.2.2 No experimental

El diseño de investigación no experimental para Arias y Covinos (2021), se referiré cuando “no hay estímulos experimentales a las que se sometan las variables de estudio, los sujetos del estudio son evaluados en su contexto natural sin alterar ninguna situación; así mismo, no se manipulan las variables del estudio” (p.78).

En esta ocasión la investigación permitió visualizar a la gastronomía ancestral y turismo cultural sin manipular o controlar variable alguna. Colaborando al investigador a obtener información y no alternar las condiciones existentes, al contrario, se detalló tal y como se encuentran los problemas que presentan.

3.2.3 Transeccional o transversal causal

En el desarrollo de la investigación se utilizó el corte transeccional o trasversal, para lo cual se cita a Hernández et. al (2014), quienes mencionan que este diseño recolecta datos en un solo momento, con el fin de esquematizar las variables y analizar su incidencia e interrelación entre ellas. En esta ocasión para la variable independiente se aplicaron encuestas durante el tercer trimestre del 2022 a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos gastronómicos ancestrales registrados en el levantamiento de información en campo, mientras que, para la variable dependiente se aplicaron a los turistas que ingresaron al cantón Lago Agrio con el propósito de generar ideas más amplias sobre la situación actual del objeto de estudio.

3.3 Unidad de análisis

- I. Variable Independiente:** (Gastronomía ancestral) Se ha contemplado como unidad de análisis a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio.

Dimensiones

- Procesos culinarios
- Prácticas culinarias
- Identidad alimentaria

II. Variable Dependiente: (Turismo cultural) la unidad de análisis de la cual se compone la presente variable está conformada por las cifras de turistas que han ingresado al cantón Lago Agrio en el año 2019, puesto a que fue el último año donde la actividad turística tuvo un nivel regular en el ingreso al cantón antes de la pandemia del Covid-19 que ocasionó una nulidad global de actividades.

Dimensiones

- Experiencia turística
- Destino turístico
- Producto turístico

3.4 Técnicas de recolección de datos

3.4.1 Técnicas

Las técnicas son un conjunto de métodos y herramientas que se utiliza para la recolección de datos, además tienen como fin obtener información pertinente, permitiendo al investigador dar respuesta a su pregunta de investigación (Arias, 2012). Es por esta razón que para este proyecto de investigación se ha elegido el desarrollo de encuestas y entrevistas que colaboren a la obtención de estos datos a propietarios y/o gerentes de los establecimientos gastronómicos ancestrales y a turistas que han ingresado al cantón Lago Agrio.

3.4.2 Instrumentos

Los instrumentos de investigación son los recursos materiales que se emplean para la recolección de los datos que el investigador puede utilizar para abordar la problemática y fenómenos para extraer información (Guffante et al., 2016).

Es por ello que para la elaboración de la encuesta se propuso la implementación de un cuestionario mediante una escala de Likert, la variable independiente cuenta con 10 ítems basados en las tres dimensiones propuestas, estableciendo a (1) Muy malo, (2) Malo, (3) Bueno, (4) Muy bueno y (5) Excelente, Por otro lado la variable dependiente cuenta con la misma estructura, sin embargo su parámetro de evaluación se estableció como: (1) Nada importante, (2) Poco importante, (3) Neutro, (4) Importante y (5) Muy importante. Los datos obtenidos fueron posteriormente procesados mediante el programa IBM SPSS Statistics y software Microsoft Excel.

3.5 Población de estudio y tamaño de la muestra

3.5.1 Población variable independiente: Gastronomía Ancestral

La población que se estudió para la variable independiente estuvo conformada por 14 establecimientos gastronómicos ancestrales que ofertan sus platos enfocados a la tradición ancestral de los pueblos y nacionalidades indígenas locales dentro del cantón Lago Agrio, durante el último año post pandemia, los cuales se han registrado luego de realizar un levantamiento de información en campo, acerca de la oferta gastronómica que promovía cada uno de ellos.

a. Selección de la muestra

De acuerdo con el desarrollo de la presente investigación y al no haber obtenido una muestra, se tomó la decisión de trabajar con un muestreo no probabilística por conveniencia, puesto a que se ha considerado el total de la población obtenida en el levantamiento de información acerca de establecimientos de alimentos y bebidas en base a su oferta gastronómica relacionada con el tema.

Tabla 1. Establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio

Nro.	Establecimiento	Propietario	Clasificación	Parroquia	Dirección
1	Maitos Olga	Olga Cabascango	Restaurante	Jambelí	Vía Quito km 23
2	Taquito Siona	Kevin Aguinda	Restaurante	Nueva Loja	Vía Quito km 4
3	Centro cultural y gastronómico Jury-Jury	Galo Chuji	Restaurante	Nueva Loja	Vía Coca Km16 Comunidad Sarayacu
4	Pirarucú	Nelson Ortega	Restaurante	Nueva Loja	Vía Coca Km 2 ½
5	Safari Restaurante	Galo Sevilla	Restaurante	Nueva Loja	Vía Pusino, Sector las Chozas
6	Maitos Lolita	Ramón Zambrano	Restaurante	Nueva Loja	Vía Coca Km 10 Sector Janyayacu
7	Runa Mikuna Wasi	Cecilia Mansilla	Restaurante	Nueva Loja	Vía Coca km 15 Comunidad Sarayacu
8	Kallari Maito	Grefa Vargas	Restaurante	Nueva Loja	Vía Quito km 17
9	Sacha Mikuna Wasi	Rosa Aguinda	Restaurante	Nueva Loja	Av.20 de junio y Eloy Alfaro
10	Jambel Choz	Washington Campaña	Hostería campestre	Jambelí	Vía Quito km 19 Comunidad 5 de agosto
11	Mushuwaska Wasy	Gabriela Ordoñez	Restaurante	Nueva Loja	Vía al Coca Km 15 Comunidad Sarayacu
12	Casa del Maito	Agustín Chávez	Restaurante	Nueva Loja	Barrio estrella del oriente
13	Centro gastronómico La catanga	Fernando Clinje	Restaurante	Nueva Loja	Vía Tarapoa km 4½
14	Maito Mikuna Wasy	Noemí Gaibor	Restaurante	Nueva Loja	Vía al Coca km 10 comunidad Sarayacu

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022. Castillo (2023).

3.5.2 Población de la variable dependiente: Turismo cultural

La población considerada como objeto de estudio para la variable dependiente implica cifras de turistas que han ingresado al cantón en el año 2019 dado que la información oficial acerca de datos estadísticos de ingreso de turistas al cantón se encuentra desactualizada, además de haber sido afectada directamente debido a la emergencia sanitaria de COVID 19 iniciada en el año 2020, estos datos fueron proporcionados por la Dirección de Gestión de Turismo del GADM Lago Agrio, teniendo como resultado un total de 26.835 turistas.

a. Selección de la muestra

La muestra es probabilística se tomó en cuenta de manera aleatoria a 379 turistas del total del universo poblacional que visitan el cantón Lago Agrio, se emplea la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{N * E^2 + Z^2 * p * q}$$
$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,50) * (0,50) * (26835)}{(26,835) * (0,05)^2 + (1,96)^2 * (0,50) * (0,50)}$$
$$n = 379 \text{ turistas}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño de la población o universo (26,835)

E= error máximo aceptable 5% (0,05)

p= probabilidad de ocurrencia de un fenómeno (0,50)

q= probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0,50)

Z= Valor tipificado (Nivel de confianza (/ Nc=95%, z=1,96)

3.6 Variable Independiente – dependiente

3.6.1 Matriz de operacionalización

Tabla 2. Matriz de operacionalización de variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
<p>Independiente</p> <p>Gastronomía ancestral</p> <p>“La gastronomía ancestral es una práctica culinaria unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de generación en generación en el que se identifica un pueblo o región” (Lainez, 2015, p. 138).</p>	<p>Procesos culinarios</p> <p>Prácticas culinarias</p> <p>Identidad alimentaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saberes • Creencias • Transmisión oral • Técnicas de transformación • Habilidades • Cultura alimentaria • Origen e historia • Tradiciones • Simbología • Trazabilidad alimentaria • Conocimiento • Cultura • Preparación • Oferta • Comunidades • Ciudad • Actividades turísticas • Comercialización • Innovación 	<p>Diseño:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No experimental • Transversal • Correlacional <p>Método:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Científico <p>Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encuesta • Entrevistas <p>Instrumento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario
<p>Dependiente</p> <p>Turismo cultural</p> <p>Es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir atractivos/productos culturales, materiales e inmateriales de un <i>destino turístico</i>. Estos atractivos/productos se refieren a un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio gastronómico, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones (World Tourism Organization [UNWTO], 2019, p. 31).</p>	<p>Experiencias</p> <p>Destino turístico</p> <p>Productos turísticos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura • Preparación • Oferta • Comunidades • Ciudad • Actividades turísticas • Comercialización • Innovación 	<p>Diseño:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No experimental • Transversal • Correlacional <p>Método:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Científico <p>Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encuesta • Entrevistas <p>Instrumento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario

Nota: Matriz de operacionalización de variables, Castillo (2023).

3.6.2 Matriz de Consistencia

Tabla 3. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES
¿De qué manera la gastronomía ancestral se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?	Determinar la relación entre la gastronomía ancestral con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.	La gastronomía ancestral se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.	Variable Independiente Gastronomía Ancestral “La gastronomía ancestral es una práctica culinaria unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de generación en generación en el que se identifica un pueblo o región” (Lainez, 2015, p. 138).	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos culinarios • Prácticas culinaria • Identidad alimentaria
Problemas Específicos ¿De qué manera los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?	Objetivos Específicos Determinar que los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos	Hipótesis Especificas Los procesos culinarios se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.		
¿De qué manera las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?	Determinar que las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos	Las prácticas culinarias se relacionan con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos.	Variable Dependiente Turismo Cultural Es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir atractivos/productos culturales, materiales e inmateriales de un destino turístico. Estos atractivos/productos se refieren a un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio gastronómico, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones. (World Tourism Organization [UNWTO], 2020, p. 31)	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencias • Destinos turísticos • Productos turísticos
¿De qué manera la identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos?	Determinar que la identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos	La identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia Sucumbíos		

Nota: Matriz de consistencia, Castillo (2023).

3.7 Validez de los instrumentos

En base a los instrumentos efectuados en las variables del presente estudio, se continuo con el proceso de validación, mediante criterios y aprobación de 4 expertos docentes de la carrera de Gestión Turística Y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo, los mismos que fueron seleccionados de acuerdo a su experiencia y conocimientos en este ámbito de estudio.

A continuación, se detalla la conformación de estos expertos:

Tabla 4. Validación de Expertos

Experto	Cargo desempeñado	Asignación tribunal
Mgs. Carlos Inga	Docente de la carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera	Tutor
PhD. Diego Calvopiña	Docente de la carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera	Presidente
Mgs. Sofia Ribadeneira	Docente de la carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera	Miembro 1
Mgs. Pablo Méndez	Docente de la carrera de Turismo/Gestión Turística y Hotelera	Miembro 2

Nota: Validación de expertos docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera, Castillo (2023).

3.8 Confiabilidad de los instrumentos

Para evaluar la confiabilidad de los instrumentos para la realización del presente proyecto han sido estructurado bajo la escala de Likert, con el cual, ha facilitado el procesamiento de datos y su comprensión de manera eficiente.

Para la determinación de la confiabilidad de los instrumentos de las variables dependientes e independientes, se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach, haciendo uso del programa IBM SPSS Statistics. De acuerdo con George y Mallery (2003), es recomendable tener en cuenta los siguientes valores:

- Coeficiente alfa > 0.9 es excelente
- Coeficiente alfa > 0.8 es bueno
- Coeficiente alfa > 0.7 es aceptable
- Coeficiente alfa > 0.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa > 0.5 es pobre
- Coeficiente alfa < 0.5 es inaceptable

3.8.1 Confiabilidad variable independiente: Gastronomía Ancestral

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable independiente, aplicado a 14 propietarios y/o gerentes de los establecimientos gastronómicos ancestrales, mismo que contó con un total de 10 preguntas dando como un resultado los siguientes datos.

Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente

Estadística de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	Nro. de elementos
0,828	10

Nota: Cálculo del programa IBM SPSS Statistics, Castillo (2023).

Se concluye que el instrumento de la variable independiente tiene un grado de confiabilidad de **0,828** por lo que se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como **Bueno**.

3.8.2 Confiabilidad variable dependiente: (Turismo Cultural)

Mediante el resultado de la muestra probabilística que corresponde la variable dependiente se analizó la fiabilidad del instrumento, aplicando la respectiva encuesta a turistas mayores de 18 años que ingresaron al cantón Lago Agrio, donde se obtuvieron los siguientes datos:

Tabla 6. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Dependiente

Estadística de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	Nro. de elementos
0,790	9

Nota: Cálculo del programa IBM SPSS Statistics, Castillo (2023).

Se concluye que el instrumento de la variable independiente tiene un grado de confiabilidad de **0,790** por lo que se considera el criterio de aceptación y confiabilidad como **Bueno**.

3.9 Prueba de hipótesis

3.9.1 Hipótesis general

a. Planteamiento de hipótesis

H_1 : La gastronomía ancestral se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

H_0 : La gastronomía ancestral no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

b. Establecer el nivel de significancia $\alpha = 0,05$

c. Prueba estadística Chi Cuadrado

Tabla 7. Prueba de hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (2 caros)
Chi-cuadrado de Pearson	2,771 ^a	2	0,250
Razón de verosimilitud	3,165	2	0,205
Asociación lineal por lineal	,128	1	0,720
N de casos válidos	14		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,86

Nota: Cálculo del programa IBM SPSS Statistics, Castillo (2023).

d. Decisión

Dado que el nivel de significación asintótica es **0,250** siendo un valor mayor que 0,05, aceptamos la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Considerando entonces que: La gastronomía ancestral no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

3.9.2 Hipótesis específica 1

a. Planteamiento de hipótesis

H_1 : Los procesos culinarios se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

H_0 : Los procesos culinarios no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

b. Establecer el nivel de significancia $\alpha = 0,05$

c. Prueba estadística Chi Cuadrado

Tabla 8. Prueba de hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (2 caros)
Chi-cuadrado de Pearson	3,111 ^a	2	0,211
Razón de verosimilitud	4,212	2	0,122
Asociación lineal por lineal	,008	1	0,927
N de casos válidos	14		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,29.

Nota: Cálculo del programa IBM SPSS Statistics, Castillo (2023).

d. Decisión

Dado que el nivel de significación asintótica es **0,211** siendo un valor mayor que 0,05, aceptamos la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Considerando entonces que: Los procesos culinarios no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos.

3.9.3 Hipótesis específica 2

a. Planteamiento de hipótesis

H_1 : Las prácticas culinarias se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos.

H_0 : Las prácticas culinarias no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos.

b. Establecer el nivel de significancia

$$\alpha = 0,05$$

c. Prueba estadística Chi Cuadrado

Tabla 9. Prueba de hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	1,580 ^a	3	0,664
Razón de verosimilitud	1,945	3	0,584
Asociación lineal por lineal	0,131	1	0,717
N de casos válidos	14		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,43

Nota: Cálculo del programa IBM SPSS Statistics, Castillo (2023).

d. Decisión

Dado que el nivel de significación asintótica es **0,664** siendo un valor mayor que 0,05, aceptamos la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Considerando entonces que: Las prácticas culinarias no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos.

3.9.4 Hipótesis específica 3

a. Planteamiento de hipótesis

H_1 : La identidad alimentaria se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío.

H_0 : La identidad alimentaria no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrío.

b. Establecer el nivel de significancia

$$\alpha = 0,05$$

c. Prueba estadística Chi Cuadrado

Tabla 10. Prueba de hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	3,281 ^a	2	0,194
Razón de verosimilitud	4,038	2	0,133
Asociación lineal por lineal	2,289	1	0,130
N de casos válidos	14		

a. 5 casillas (83,3%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,86.

Nota: Cálculo del programa estadístico SPSS versión 26, Castillo (2023).

d. Decisión

Dado que el nivel de significación asintótica es **0,194** siendo un valor mayor que 0,05, se acepta la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Considerando entonces que: La identidad alimentaria no se relaciona con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

4 CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

4.1.1 Variable independiente: Gastronomía Ancestral

A continuación, se presenta la información obtenida de la aplicación de encuestas a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos de gastronomía ancestral de cantón Lago Agrio.

Tabla 11. Resumen e interpretación de resultados - variable independiente

No	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	<i>Género</i>	De acuerdo con la información obtenida la mayor cantidad de encuestados se oscila que: <ul style="list-style-type: none"> • 71,43% es de género Masculino • 28,57% es de género Femenino. En conclusión, se evidenció que el 71,43% de los encuestados pertenecen al género masculino.
b)	<i>Edad</i>	En lo que se refiere al nivel de instrucción se pudo observar que: <ul style="list-style-type: none"> • 7,14% se encuentra en el rango de (26 a 33 años) • 28,57% se encuentra en el rango de (34 a 51 años) • 64,29% se encuentra en el rango de (52 a 59 años) A partir del resultado se concluyó que el 64,29% de los encuestados tienen un rango de edad de 52 – 59 años.
c)	<i>Nivel de instrucción</i>	En lo que se refiere al nivel de instrucción se pudo observar que: <ul style="list-style-type: none"> • 28,57 % nivel de instrucción primario • 42,86 % nivel de instrucción secundario • 21,43 % nivel de instrucción técnico o tecnológico • 7,14 % nivel de instrucción tercer nivel En conclusión, se evidenció que el 42,86% de los encuestados poseen un nivel de instrucción secundario.
PROCESOS CULINARIOS		
1.	<i>¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en el cantón Lago Agrio?</i>	Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas se establece que: <ul style="list-style-type: none"> • 50,00 % nivel de conocimiento Medio • 42,86% nivel de conocimiento Alto • 7,14 % nivel de conocimiento Muy alto En conclusión, el 50,00 % de los encuestados poseen un nivel de conocimiento medio respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos. Esto se debe a que la mayor parte de encuestados no han crecido con este tipo de costumbres y tradiciones, más bien se han motivado a conocer este tipo de saberes por cuenta propia.
2.	<i>¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a las formas de obtención de productos mediante creencias</i>	De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que: <ul style="list-style-type: none"> • 57,14% nivel de conocimiento Medio • 35,71% nivel de conocimiento Alto • 7,14% nivel de conocimiento Muy alto

sobre ciclos agrícolas ancestrales?

Se puede concluir que el 57,14% de los encuestados posee un nivel de conocimiento medio respecto a las formas de obtención de productos debido a que en la actualidad se ha perdido el conocimiento mediante creencias acerca de ciclos agrícolas ancestrales, relacionado principalmente a sus deidades.

3. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a los procesos culinarios transmitidos en distintas generaciones de manera oral mediante: leyendas, cuentos, canciones?*

De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:

- 71,43 % nivel de conocimiento Medio
- 14,29 % nivel de conocimiento Alto
- 14,29 % nivel de conocimiento Muy alto

En conclusión, se evidenció que el 71,43% de los encuestados posee un nivel de conocimiento medio respecto a los procesos de preparación, cocción, conservación y presentación de platos ancestrales transmitidos por sus padres o abuelos de manera oral.

PRÁCTICA CULINARIA

4. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto al uso de las técnicas de transformación y conservación (fermentado, macerado, asoleo, tostado, ahumado)?*

De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:

- 7,14 % nivel de conocimiento Bajo
- 50,00 % nivel de conocimiento Medio
- 42,86 % nivel de conocimiento Alto

En conclusión, se evidenció que el 50,00 % de los encuestados posee un nivel de conocimiento medio respecto al uso de las técnicas como el fermentado, macerado, asoleo, tostado y ahumado al momento de realizar sus platos tradicionales.

5. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a las habilidades en el manejo de utensilios ancestrales (pilche, ichinkian, pinínk, batea)?*

La información recolectada manifestó que:

- 14,29 % un nivel de conocimiento Bajo
- 42,86 % un nivel de conocimiento Medio
- 21,43 % un nivel de conocimiento Alto
- 21,43 % un nivel de conocimiento Muy Alto

Se concluyó que el mayor porcentaje, 42,86 % de los encuestados tiene un grado de conocimiento medio sobre las habilidades en el manejo de utensilios ancestrales, indicando que los utensilios que se ocupan en la modernidad se adaptan para mayor facilidad en sus negocios, sin olvidar a los utensilios ancestrales que no son utilizados la mayor parte del tiempo, ya que su uso y mantenimiento conlleva un gasto extra en su presupuesto.

6. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a los modelos nutricionales y alimentarios que forman parte de la herencia cultural de cada uno de los pueblos y comunidades?*

De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:

- 14,29 % un nivel de conocimiento Bajo
- 57,14 % un nivel de conocimiento Medio
- 14,29 % un nivel de conocimiento Alto
- 14,29% un nivel de conocimiento Muy Alto

En virtud de los resultados, se concluyó que el 57,14% de encuestados tienen un grado de conocimiento medio respecto a los modelos nutricionales y alimentación que forman parte de la herencia cultural de cada uno de los pueblos y comunidades del cantón, debido a que en la actualidad se ha expandido modelos nutricionales traídos de otros lugares que se han adaptado fácilmente a la población local, perdiendo así las costumbres ancestrales de los pueblos amazónicos.

IDENTIDAD ALIMENTARIA

7. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto al origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral permanente del cantón Lago Agrio?* La información recolectada manifestó que los encuestados poseen:
- 7,14 % un nivel de conocimiento Bajo
 - 50,00 % un nivel de conocimiento Medio
 - 42,86 % un nivel de conocimiento Alto
- Según los porcentajes detallados, se concluyó que el 50,00 % de los encuestados tienen un grado de conocimiento medio respecto al origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral permanente del cantón.
8. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a los platos referentes a las tradiciones que forman parte de festividades o la cotidianidad lago agrense?* De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:
- 50,00 % nivel de conocimiento Medio
 - 35,71 % nivel de conocimiento Alto
 - 14,29 % nivel de conocimiento Muy alto
- En conclusión, se evidenció que el 50,00 % de los encuestados posee un nivel de conocimiento medio respecto a los platos que forman parte durante las festividades o parte del diario vivir de la familia lago agrense, motivo por el que consideran que en la actualidad la mayor parte de la población esta influenciada en la gastronomía de las grandes ciudades.
9. *¿Cuál es el grado de conocimiento que tiene usted respecto a la importancia simbólica de los platos ancestrales dentro de la localidad?* La información recolectada manifestó que la mayor cantidad de encuestados poseen:
- 35,71 % nivel de conocimiento Medio
 - 42,86 % nivel de conocimiento Alto
 - 21,43 % nivel de conocimiento Muy alto
- Según la encuesta, se concluyó que la mayoría del 42,86 % de los encuestados tienen un alto nivel de conocimiento sobre la importancia simbólica de los platos ancestrales dentro de la localidad. Se debe a que la mayor parte de establecimientos encuestados tienen como objetivo atraer turistas de otras provincias y nacionalidades que degusten un plato típico de Lago Agrio.
10. *¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a la calidad de los alimentos desde su origen hasta su distribución?* De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:
- 7,14 % nivel de conocimiento Bajo
 - 42,86 % nivel de conocimiento Medio
 - 28,57 % nivel de conocimiento Alto
 - 21,43 % nivel de conocimiento Muy alto
- Según los porcentajes detallados, se concluyó que el 42,86 % de los encuestados tienen un nivel de conocimiento medio respecto a la calidad de los alimentos desde su origen hasta su distribución.

ÁMBITO GENERAL

11. *¿Considera importante identificar la Gastronomía Ancestral, como alternativa de desarrollo económico y social para el turismo en la localidad?* De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:
- 35,71 % Importante
 - 64,29 % Muy importante
- Según los porcentajes detallados, se determinó que el 64,29 % de los encuestados consideran muy importante identificar a la gastronomía ancestral como una alternativa a tomar en cuenta en las actividades turísticas del cantón.

- 12 ¿Qué información le gustaría conocer acerca de la gastronomía ancestral del cantón, y como quisiera lograrlo?**
- De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se establece que:
- 21,43 % Historia y valor simbólico de los platos tradicionales
 - 14,29 % Materia prima
 - 35,71 % Técnicas culinarias y conservación de alimentos
 - 28,57 % Utensilios al utilizar para el proceso de elaboración de platillos
- Según los porcentajes detallados, el 35,71 % de los encuestados quisiera conocer las técnicas culinarias y la conservación de alimentos, el 28,57 % querían conocer los utensilios al utilizar para elaborar platillo; mientras que el 21,43 % querían conocer la historia y el valor simbólico de los platos tradicionales, el 14,29 % estaban interesados en conocer la materia prima de los productos de la zona. En conclusión, se puede decir que es importante implementar nuevos medios de difusión que contenga toda la información solicitada por los prestadores de alimentos y bebidas.

Nota: Encuestas aplicadas a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos de gastronomía ancestral de cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

4.1.2 Variable dependiente: Turismo Cultural

A continuación, se presenta la información obtenida de la aplicación de encuestas a los turistas que visitaron el Cantón Lago Agrio.

Tabla 12. *Resumen e interpretación de resultados - variable dependiente*

No	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
		DATOS GENERALES
a)	Género	<p>Según los datos recopilados en relación con el género se observó:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 58,20% es de género Masculino • 38,11% es de género Femenino • 3,69% es de género Otros <p>En conclusión, se evidenció que el 58,20% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio pertenecen al género masculino.</p>
b)	Edad	<p>De acuerdo con la información obtenida la mayor cantidad de encuestados osciló que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 22,95% se encuentra en el rango de (18 a 25 años) • 38,93% se encuentra en el rango de (26 a 33 años) • 18,85% se encuentra en el rango de (34 a 51 años) • 13,93% se encuentra en el rango de (52 a 59 años) • 5,33% se encuentra en el rango de (60 años y más) <p>A partir del resultado obtenido se determinó que el 38,93% de turistas que visitan el Cantón Lago Agrio, tienen un rango de edad entre 26 – 33 años.</p>
c)	Nivel de educación	<p>En lo que se refiere al nivel de instrucción se pudo observar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,87% nivel de instrucción primario • 24,59 % nivel de instrucción secundario • 19,67% nivel de instrucción técnico o tecnológico • 33,61% nivel de instrucción tercer nivel • 19,26% nivel de instrucción cuarto nivel <p>En conclusión, se evidenció que el 24,59 % de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, posee un nivel de instrucción secundario.</p>
d)	Gasto promedio por su visita	<p>Según los porcentajes detallados, se pudo observar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 58,31 % gasto promedio de \$50 - \$100 dólares • 26,64% gasto promedio de \$101 - \$151 dólares • 8,20 % gasto promedio de \$152 - \$202 dólares • 2,26 % gasto promedio de \$203 - \$253 dólares • 4,10 % gasto promedio de \$254 dólares en adelante <p>En base a los resultados de las encuestas se concluyó que el 58,31% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, tiene un gasto promedio durante su estancia de \$50 a \$ 100 dólares.</p>
e)	Región de procedencia	<p>Según los porcentajes detallados, se pudo observar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15,16 % región de procedencia Costa • 39,75 % región de procedencia Sierra • 20,08 % región de procedencia Amazonía • 2,46 % región de procedencia Insular • 22,54 % son extranjeros <p>En conclusión, se evidenció que el 39,75% de turistas que llegan al cantón Lago Agrio, son visitantes de la región Sierra.</p>

EXPERIENCIAS

1. *¿Qué tan importante es para usted, el conocimiento ancestral que se brinda a los visitantes durante su experiencia cultural?* Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas se estableció que:
- 3,69% Poco importante
 - 14,34% Mediamente importante
 - 39,34% Importante
 - 42,62% Muy importante
- Por lo tanto, se concluyó que el 39,34% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, determina que es importante difundir los conocimientos ancestrales a los visitantes durante en su experiencia cultural. Puesto que en la mayor parte de turistas encuestados provienen del extranjero y de la región Sierra, quienes buscan conocer los conocimientos ancestrales de los pueblos amazónicos durante su primera visita al cantón.
2. *¿Qué tan importante es para usted, mostrar la cultura alimentaria que representa el cantón Lago Agrio?* En relación con los datos obtenidos se estableció que:
- 4,51% Poco importante
 - 10,25% Mediamente importante
 - 40,57% Importante
 - 44,67% Muy importante
- Conforme a estas cifras, se determinó que el 44,67% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante tomar en cuenta la cultura alimentaria del cantón, pues conocer acerca de las tradiciones y costumbres alimentarias de los pueblos ancestrales del cantón generan la identidad que buscan los turistas en su visita.
3. *¿Qué tan importante es para usted, la preparación de alimentos típicos en la experiencia del visitante?* En relación con los datos obtenidos se estableció que:
- 2,87% Poco importante
 - 19,26% Mediamente importante
 - 35,25% Importante
 - 42,62% Muy importante
- Se determinó que el 42,62% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante tener en cuenta la preparación de alimentos típicos en la experiencia del visitante, esto se debe a que para muchos de los turistas encuestados mediante la gastronomía típica del lugar conocían a profundidad sobre sus tradiciones culturales.

DESTINO TURÍSTICO

4. *¿Qué tan importante es para usted, el impulso de la gastronomía ancestral como nueva oferta turística del cantón?* La información recolectada manifestó que la mayor cantidad de encuestados:
- 2,87% Poco importante
 - 19,26% Mediamente importante
 - 35,25% Importante
 - 42,62% Muy importante
- En conclusión, se evidenció que el 42,62 % de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante que se impulse la gastronomía ancestral de los pueblos indígenas como una nueva oferta turística para el cantón, por lo que se podría decir que a pesar de que los turistas buscan gastronomía típica ancestral en el cantón, no logran encontrarla, caso contrario con restaurantes que son adaptados a la modernidad.

5. *¿Qué tan importante es para usted, el involucramiento en la identidad local por parte de los turistas mediante la práctica del turismo cultural?* De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se estableció que:
- 4,10% Poco importante
 - 10,66% Mediamente importante
 - 34,43% Importante
 - 50,82% Muy importante
- El 50,82% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, mencionaron que es muy importante tener en cuenta el involucramiento de la identidad local por parte de los turistas mediante la práctica del turismo cultural. En síntesis, los turistas consideran atractivo que durante sus actividades de las personas locales formen parte siendo protagonistas al momento de mostrar su patrimonio cultural ya sea material o inmaterial.
6. *¿Qué tan importante es para usted, el interés de promover la cultura local mediante acciones que fomenten la visita de turistas hacia el destino?* En relación con los datos obtenidos se estableció que:
- 1,23% Poco importante
 - 17,21% Mediamente importante
 - 45,49% Importante
 - 36,07% Muy importante
- Se concluyó que el 45,49 % de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, consideraron que es importante promover la cultura local mediante acciones que fomenten la visita hacia el destino, esto indica que a pesar de que el cantón cuenta con un gran legado ancestral no es investigado a profundidad, ni tampoco tiene una gestión correcta para que se pueda llegar a ser un destino turístico a través de su cultura.

PRODUCTOS TURÍSTICOS

7. *¿Qué tan importante es para usted, la implementación de infraestructura que promueva el desarrollo de actividades turísticas culturales de la localidad?* De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas se estableció que:
- 3,28% Poco importante
 - 11,07% Mediamente importante
 - 36,07% Importante
 - 49,59% Muy importante
- En conclusión, se evidenció que el 49,59 % de turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante que se implemente infraestructuras que promuevan el desarrollo de actividades turísticas en la localidad. Debido a que facilita su experiencia, brindando seguridad y confianza durante su visita.
8. *¿Qué tan importante es para usted, la comercialización de la gastronomía ancestral para el fortalecimiento turístico del cantón?* La información recolectada manifestó que la mayor cantidad de encuestados consideran:
- 0,41% Sin importancia
 - 1,23% Poco importante
 - 19,67% Mediamente importante
 - 38,93% Importante
 - 39,75% Muy importante
- En virtud de los resultados, se concluyó que el 39,75 % de los turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante la comercialización de la gastronomía ancestral para el fortalecimiento turístico del cantón, esto se debe a que en la actualidad una de las tendencias es buscar comida típica o tradicional a los destinos visitados, sin embargo muchos de los platos ancestrales de las nacionales indígenas del cantón no son conocidas, perdiendo la oportunidad de ser comercializados por emprendimientos locales.

9. *¿Qué tan importante es para usted, el diseño de manuales o circuitos gastronómicos innovadores que fortalezcan el desarrollo de productos culturales alimentarios?*
- Según los datos obtenidos se obtuvo que:
- 2,87% Poco importante
 - 11,07% Mediamente importante
 - 31,56% Importante
 - 54,51% Muy importante
- En conclusión, se evidenció que el 54,51% de turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, consideran que es muy importante que se diseñen manuales o circuitos gastronómicos innovadores que ayuden a fortalecer el desarrollo de productos culturales. Los encuestados buscan encontrar información que facilite su experiencia, ya que actualmente es complicado encontrar platos que identifiquen la cultura alimentaria de Lago Agrio.

ÁMBITO GENERAL

10. *¿Cómo determina usted el grado de satisfacción acerca de la oferta gastronómica del cantón Lago Agrio durante su estancia?*
- 2,46% Nada Satisfecho
 - 4,51% Poco satisfecho
 - 17,62% Normal
 - 50,00% Satisfecho
 - 25,41% Muy satisfecho
- Conforme a estas cifras, se determinó que el 50,00% de turistas que visitan el cantón Lago Agrio, se consideran satisfechos acerca de la oferta gastronómica local durante su estancia, sin embargo, mencionaron que no se encuentra una oferta clara acerca de platos que guarden el legado ancestral de las comunidades indígenas, puesto que la mayoría de los menús que recibieron fueron comidas contemporáneas.
11. *¿Qué alternativas usted considera que son las más efectivas para difundir la gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio?*
- Según los datos obtenidos se obtuvo que:
- 17,21% Circuitos gastronómicos
 - 18,44% Ferias gastronómicas
 - 32,38% Guías o revistas turísticas
 - 31,97% Redes sociales
- En virtud de los resultados, se concluyó que el 32,38 % de turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, consideran que las guías o revistas turísticas son las más efectivas para difundir la gastronomía ancestral local, teniendo en cuenta que al tratar de temas culturales y gastronómicos se debe llegar al turista de una forma sencilla y moderna, lo que genera una expectativa a consumir este tipo de productos.

Nota: Encuestas aplicadas a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos de gastronomía ancestral de cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

5 CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- De acuerdo con lo investigado, la gastronomía ancestral no se relaciona con en el turismo cultural del cantón Lago Agrio, puesto que, pese a poseer una gran riqueza cultural gastronómica, las gestiones por rescatar y promover el conocimiento del patrimonio gastronómico ancestral no han sido las adecuadas, esto sumado al desinterés por la difusión de emprendimientos que oferten productos elaborados a partir de conocimientos ancestrales, limitan el acceso a la información y, a su vez, la motivación del turista por degustar los platos locales.
- En base a los resultados obtenidos en la investigación acerca del primer objetivo específico, se puede notar que los procesos culinarios no se relaciona con el turismo cultural en el cantón Lago Agrio, puesto que no se brinda una documentación científica, ni capacitaciones especializadas que puedan validar los saberes ancestrales y creencias que han sido transmitidas de generación en generación y sean motivación para los propietarios y gerentes de establecimientos de gastronomía ancestral en innovar en productos que muestren en su totalidad este tipo de procesos, dejando así una escasa oferta de establecimientos que tengan este conocimiento dentro de su oferta.
- En definitiva la práctica culinaria no se relaciona en el turismo cultural del cantón Lago Agrio, esto se debe a que a pesar de que en la actualidad la globalización ha transformado la manera de vida de muchos sectores, la gastronomía ha tenido un impacto al recibir una gran variedad de negocios de comida nacional y extranjera, los cuales han cambiado la rutina alimentaria de los habitantes del cantón, perdiendo así, habilidades en el uso de utensilios y técnicas utilizadas en la preparación de alimentos, lo cual deteriora gradualmente el conocimiento ancestral gastronómico del presente y futuro del cantón.
- Durante la investigación se mostró que la identidad alimentaria no tiene relación con el turismo cultural del cantón lago agrio, la razón de esto es porque existe un desconocimiento sobre el origen e historia que tiene cada plato ancestral tradicional del cantón Lago Agrio y la calidad del producto desde su origen, debido a que el cantón en la actualidad es producto de un mestizaje de pueblos y ciudades de todo el Ecuador lo cual ha tenido como consecuencia el olvido de este tipo de patrimonio inmaterial.

5.2 Recomendaciones:

- Tomar en cuenta a la gastronomía ancestral en eventos y rutas futuras que organice las entidades provinciales como locales para poder incentivar este tipo de turismo y que sirva de motivación en el desarrollo sostenible del cantón.
- Motivar a futuros profesionales de gastronomía y turismo en investigar profundamente acerca de los procesos culinarios que guarda esta región amazónica del Ecuador, con esto se puede potenciar a futuro proyectos que incluyan a la gastronomía ancestral y al turismo como parte fundamental en el desarrollo económico y social del cantón.
- En la actualidad Lago Agrio ha sido considerado como un cantón de paso hacia el destino Cuyabeno, perdiendo muchos ingresos económicos al no poder atraer turistas e incentivar conocer sobre su cultura y tradición, por esta razón se recomienda brindar apoyo de parte de los entes públicos y privados, a que los locales gastronómicos innoven en sus productos y logren atraer a turistas, con esto puedan lograr una sustentabilidad que ayude a convertir al cantón en un destino turístico.
- Investigar, promover y difundir la gastronomía ancestral a futuras generaciones, dando oportunidad en que puedan conocer sobre la historia, origen de las comunidades amazónicas no solo desde lo artesanal, o arquitectónico, sino también desde lo gastronómico, en redes sociales, televisión o publicidades en lugares estratégicos que ayuden a generar un valor simbólico en la localidad.
- Por último, proceder a una propuesta donde se realice un levantamiento de información sobre los procesos y técnicas culinarias ancestrales del cantón lago agrio mediante un producto turístico desarrollado en la comunidad Cofán Dureno, el cual consiste en mostrar mediante una dramatización como era considerada la gastronomía desde los tiempos de nuestros ancestros.

6 CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Título de la propuesta

Implementación de una “Guía Interactiva de Turismo: Cultura y Gastronomía” de las nacionalidades ancestrales del Cantón Lago Agrío de la provincia de Sucumbíos

6.2 Introducción

Cuando nos referimos al territorio amazónico, nos viene a la mente un sin número de ideas acerca de cultura, tradición y sobre todo magia, por todo lo que guarda ancestralmente las distintas nacionalidades indígenas que habitan en ella.

En el cantón Lago Agrío a pesar de ser fácil conjugar los saberes ancestrales con las costumbres y tradiciones de los mestizos, se puede denotar que habitan seis nacionalidades que guardan un gran legado histórico basado en la caza, pesca, recolección de frutos y técnicas milenarias que en la actualidad sirven como herramienta para desarrollar actividades relacionadas al turismo, lo que beneficia en su conservación, preservación y difusión.

En esta ocasión la presente guía busca la difusión de la oferta turística gastronómica y cultural que guardan las nacionalidades ancestrales del cantón, ofreciendo al público información existente y verídica, con el objeto de que a futuro puedan beneficiar y contribuir con el desarrollo social y económico del sector.

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo general

- Implementar una guía interactiva de turismo enfocada en resaltar la cultura y la gastronomía de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío, provincia de Sucumbíos.

6.3.2 Objetivos específicos

- Investigar acerca del patrimonio cultural y gastronómico de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío.
- Realizar un análisis FODA en base a las variables propuestas en la investigación, con el fin de conocer su situación actual
- Diseñar una guía interactiva que muestre de manera sencilla al turista acerca de la cultura y gastronomía de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío.
- Difundir mediante código QR la guía de turismo interactiva: cultura y gastronomía de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrío.

6.4 Justificación

La creación de una guía interactiva de turismo se convierte en un recurso funcional en el desarrollo turístico del cantón Lago Agrio, pues propicia algo distinto a lo que ocasionalmente se suele encontrar, con ella se espera resolver el problema de la falta de difusión y conocimiento de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural, adaptada a la época actual en la que todos utilizamos un dispositivo electrónico. Por esta razón se busca brindar al turista información relevante sobre las nacionalidades ancestrales que habitan hoy en la localidad, detallando su historia, caza, pesca, agricultura, métodos de subsistencia, y conocer la variedad de platos que forman parte del patrimonio alimentario de cada nacionalidad. Además, para su difusión se ha planteado la creación de un código QR utilizado en la actualidad por muchas personas al ser una herramienta sencilla de usar.

6.5 Desarrollo de la propuesta

6.5.1 Información general del cantón Lago Agrio

El cantón Lago Agrio se encuentra ubicado en la provincia de Sucumbíos perteneciente a la región amazónica ecuatoriana, esta zona es famosa por su gran biodiversidad, logrando incluso ser considerada como los pulmones del mundo, además de ser hogar de varias nacionalidades indígenas, las cuales guardan un gran legado ancestral.

Entre los años 60 y 70, llegaron colonos desde la ciudad de Loja hasta territorio amazónico, huyendo de la sequía que azotaba su región hacia los rumores que existían acerca de la gran riqueza petrolera que asechaba esta zona, una de las historias que cuentan sobre Lago Agrio, trata sobre el origen de su nombre, el primero trata sobre la primera torre de perforación que se localizó en el lugar, la cual se denominaba Rought Lake significado que en español es Lago Agrio otra versión, trata sobre los términos Source Lake “lago manantial” que a futuro se transformó en Sour Lake “Lago Agrio”, la tercera historia señala la existencia de un árbol de limón junto a un lago en el parque Perla (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Lago Agrio [GADMLA], 2017).

La riqueza cultural se refleja por la presencia de las nacionalidades: A'í Cofán, Kichwa, Awa, Shuar y afrodescendientes, quienes, mediante sus fiestas, presentaciones de danza, música y sobre todo su gastronomía típica, quienes mediante platos típicos y bebidas representan su vida diaria, incluso a rituales que contribuyen a mejorar la salud de los miembros de sus comunidades.

6.5.2 Nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrio

6.5.2.1 Nacionalidad Kichwa

El pueblo kichwa amazónico representa la fusión multiétnica de diversos pueblos originarios que habitaron y habitan en la amazonia. Según Andy et al. (2012) mencionan que el idioma que adaptaron es el runa shimi que significa “lengua de la gente”, presenta diferencias dialectales con respecto especialmente al Kichwa de la sierra además su segundo idioma es el castellano. En la actualidad es la lengua indígena más expandida en América.

En la provincia de Sucumbíos el origen de esta nacionalidad se encuentra vinculado al periodo de recolección del caucho en las primeras décadas del siglo XX, donde muchos indígenas abandonaron sus poblados y se internaron en la selva; mientras otros fueron explotados en las tareas de recolección del caucho, una vez liberados, se quedaron a vivir en distintos lugares, fundando comunidades en las riberas de los ríos, la segunda oleada de runas arribo en búsqueda de trabajo y de tierras para formar comunidades (Alvarado et., 2011)

- **SUBSISTENCIA**

- **Cacería**

- La cacería es fundamental para la nacionalidad Kichwa porque es su manera de obtener el alimento, y la porción de proteínas necesaria ya que constituyen el 20% de su dieta diaria. Por lo tanto, han elaborado varios tipos de armas que son adquiridos ancestralmente en la selva, la más tradicional es la pukuna (*cerbatana*), lanzas y trampas como principal instrumento de caza. Cuando se trataba la obtención de alimentos para el sustento familiar, se llevaba a cabo de manera individual y se realizaba el mismo día (GADPS, 2018).

- Aunque se sigue practicando la caza hasta hoy, esta se ha reducido por la tala de árboles que ha dejado sin comida ni vivienda a miles de animales.

- Por otra parte, Alvarado et al. (2011) manifiesta que:

- Antiguamente se conoce que colocaban en las flechas venenos especiales que hacían efecto rápidamente en las presas cazadas: dantas, huanganas, toda clase de monos, pavas, paujiles, venados. En el mundo kichwa, la cacería era parte de la educación y herencia de padres a hijos, quienes tenían que aprender a imitar los sonidos de los animales, ya que solo con silbidos se acercaban y facilitaban el trabajo de caza. Los meses más eficientes para la caza eran febrero, marzo y abril, debido a la gran cantidad de frutas silvestres que consumen los animales, mientras los peores meses serían de julio a diciembre. En eventos como bodas se cazaban animales como danta, chorongó, sajinos, venados, pavas, paujiles y también se pescaba, para ello el grupo llevaba consigo yuca y plátano ahumado, para que estos se puedan conservar durante el tiempo que estuviesen fuera de su hogar, asimismo llevaban con ellos, alimentos como la chicha, maitos, ají, sal y bebidas, como la guayusa o ayawasca las cuales eran consumidas antes de determinar la zona de cacería. (p.193)

- **Pesca**

- Según Ortiz et al. (2012) nos menciona que “la pesca junto a la caza, son actividades que han permitido a los habitantes de las comunidades Shuar proveerse de alimentos a lo largo del tiempo garantizando su subsistencia” (p.122).

- En lo correspondiente a la pesca se utilizaban instrumentos como la red y la atarraya, los cuales eran elaborados con chambira (*Astrocaryum sp.*) o pita de la familia de las agaváceas (*Agavaceae*) y su método de pesca consistía en elaborar trampas o se creaban estanques tapando quebradas y esteros, usando latillas de pambil o caña guadúa, de igual

forma secaban las quebradas, desviando el curso del agua, otra manera de pescar era cuando barbasqueaban los ríos, para ello ocupaban barbasco de monte como wanbula, kajalli (panka jampi) y venenos que no matan todos los peces, por último, se utilizaba el anzuelo, colocando cebos o carnazas como el comején, hormigas o el fruto de la papaya, según relatos de mayores, antiguamente se pescaba silbando y lanzando piedras al río (Alvarado et al., 2011). Por consiguiente, el GADPS (2018) indica que existe algunas denominaciones de trampas para pescar y entre estas son:

- **Wami:** Es elaborado con tiras de pinduk o caña brava, el cual servía para atrapar peces pequeños en esteros.
- **Yasa:** Es construido de material de paja toquilla o shipati.
- **Ishinga:** Es tejida de chambira en forma de shikra sin cargadero. (p.79)

La chakra

La chakra es la forma tradicional en la que los pobladores kiwchas, llevan a cabo sus cultivos alrededor de sus hogares, facilitando así el trabajo y la cosecha de sus frutos, la mayoría de las familias aún mantiene una o varias chakras, logrando transmitir el conocimiento sobre su manejo y utilización a las generaciones más jóvenes (Lehmann y Rodríguez, 2013).

Asimismo, cabe mencionar, que, en la siembra de sus productos, invocaban a la luna, las montañas, árboles y a toda la naturaleza, con el fin de que la planta tenga buena producción, no se dañe y logre tener una cosecha sin inconvenientes, para ello su preferencia fue sembrar en luna llena, se cultivaban principalmente maíz, plátano, yuca, caña de azúcar, achiote, culantro, árboles frutales como papaya, guabas, uvas, caimito, frutipan, cacao blanco, chirimoya, paso, chonta, limón y otros (Alvarado et al., 2011).

Alimentación

De acuerdo con Alvarado et al. (2011) la alimentación kichwa se basaba antiguamente al interior de su vivienda, hombres y mujeres conformaban grupos separados para el consumo de alimentos, para ello se ubicaba en el centro de la casa un plato de barro denominado kallana con caldo o rayado de verde, en lugar de cuchara se utilizaba la cáscara de plátano y en las hojas se colocaba la carne, plátano y yuca. Citando a Jimbo Campoverde (2019), se considera que “los kichwas han ganado reputación por su famosa chicha de yuca, y es fundamental comprender que gracias a la plantación de este tubérculo existen estas civilizaciones” (p.50). Por otra parte, se menciona que la chicha de yuca se consumía luego de haber ingerido todos los alimentos que se brindaba.

En el caso de la nacionalidad kichwa se ha elegido parte de su gastronomía ancestral insigne a la Uchumanka y el té de guayusa los cuales se verán a profundidad a continuación:

Tabla 13. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Uchumanka)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO - ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Kichwa	Lengua:	Kichwa amazónico		
Nombre del plato:	Olla de ají	Nombres comunes:	Uchumanka		
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	La nacionalidad kiwcha elaboraba este plato en fiestas u ocasiones especiales; aunque en la actualidad, el Uchumanka se puede degustar cuando se visitan emprendimientos comunitarios o restaurantes tradicionales de la provincia de Sucumbíos.			
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input checked="" type="checkbox"/>	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	El uchumanka o uchumanga, es una sopa representativa de la nacionalidad kichwa, su preparación tiene la característica de la cocina amazónica, donde destaca la simplicidad de sus ingredientes y métodos de preparación, pues se mantienen en estrecha armonía con la naturaleza. Actualmente este plato se ha extendido y se puede degustar en emprendimientos comunitarios o restaurantes tradicionales de la Amazonia ecuatoriana.			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input checked="" type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Transmisión del saber	Detalle en la transmisión del saber				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La entomología al ser una práctica arraigada en los pueblos amazónicos ecuatorianos, su recolección y consumo procede de los conocimientos adquiridos por los antepasados.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
Importancia para la comunidad	Cambios relevantes en la preparación				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	En la actualidad este plato tradicional es preparado en la nacionalidad kichwa, a pesar de que poco a poco se ha ido deteriorando su significado cultural y espiritual, así también como su forma de preparación ancestral.			
<input type="checkbox"/>	Mediana				
<input type="checkbox"/>	Baja				
2. HISTORIA DEL PLATO					
El Uchumanka de origen prehispánico, es una deliciosa sopa picante hecha a base de varios productos de la amazonia.					
3. LEYENDAS ACERCA DEL PLATO					
Es un plato elaborado de forma ancestral que en la lengua materna de la nacionalidad kiwcha, la palabra “uchu” significa ají y manka, olla o comida (Bustán, 2023).					
4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO					
Las labores desempeñadas por las mujeres son especialmente a la horticultura, la preparación de alimentos, alfarería, el cuidado de los niños y lo más importante, son quienes se encargan de sembrar y cosechar una variedad de cultivos, ya que la chacra es un espacio característico que representa a la fertilidad femenina. Por su parte, los hombres se dedican a las actividades predatorias como la caza y pesca, derriban árboles y por último son los encargados de escoger el terreno para el sembrío de los alimentos.					
5. PREPARACIÓN					
Ingredientes			Nativo	Introducido	



Agua	X	
Palmito (caña guadua, chonta)		X
Bocachico	X	
Ají amarillo		X
Patasmuyo (cacao blanco)		
Gallina		X
Sal	X	
Cilantro silvestre (Chillangua)	X	
Yuca	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Olla de barro (Manka)	X	
Procedimiento	Fotografía	
<p>1. Se pica el palmito finamente y se cocina en agua durante algunas horas es importante que la cocción se realice en una olla de barro, ya que, en la olla de aluminio se daña el sabor.</p> <p>2. Se enjuaga y se cocina en agua nuevamente, con la finalidad de perder el amargo del palmito.</p> <p>3. Se añade a la cocción las semillas de cacao blanco, esta vez con sal y el ají.</p> <p>4. Posteriormente se le agrega el pescado limpio sin escamas o carne de elección fresca o ahumada junto con la chillangua finalmente picado.</p> <p>5. Luego se le deja por otros 20 minutos, quedando listo para servir</p> <p>6. Se puede acompañar de plátano, papachina, yuca, camote entre otros tubérculos</p>		
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo		
Inventario por: Josselyn Castillo	Fecha de inventario: 02/05/2023	
<i>Nota:</i> Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).		

Tabla 14. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Té de guayusa)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Kichwa		Lengua:	Kichwa amazónico	
Nombre de la bebida:	Té de guayusa		Nombres comunes:	Ilex guayusa	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
	Anual	Esta bebida es sagrada para el pueblo Kichwa amazónico por brindar energía, por lo que la beben al comienzo de cada día antes de iniciar con sus actividades cotidianas como: la agricultura, pesca y el trabajo comunitario, tienen la creencia que además les aporta sabiduría y fortalece sus sueños.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				

	Local	La nacionalidad kichwa amazónica y shuar son los pueblos originarios que continúan consumiendo en mayor medida esta bebida ancestral. En la actualidad, la guayusa ha ganado cierta notoriedad más allá de su entorno natural y se puede adquirir en supermercados de las principales ciudades de Ecuador y distribuida en países extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
X	Internacional	
Transmisión del saber		Detalle en la transmisión del saber
X	Padres-hijos	Al ser una bebida ancestral, las tradiciones son la herencia colectiva y el legado del pasado, así como la renovación del presente; esto quiere decir que, aunque estos líquidos ancestrales han sido transmitidos de generación en generación y aunque muchos de ellos aún se los prepara, con el tiempo han sufrido ciertas modificaciones.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación
X	Alta	Hay que destacar que a pesar de que en la actualidad esta bebida tradicional aún se la prepara en la nacionalidad kichwa, su significado cultural y espiritual, así como su forma de elaboración ancestral poco a poco se ha deteriorado, hasta llegar a ser considerada como un producto netamente comercial.
	Mediana	
	Baja	
2. HISTORIA DE LA HOJA		
La guayusa es una planta autóctona del bosque húmedo tropical amazónico que se conoce con el nombre científico de <i>Ilex Guayusa</i> , y su etimología significa "hoja buena", "agradable" o "tonificante". Desde hace más de 1500 años, los pueblos amazónicos han cultivado y utilizado esta planta por sus propiedades estimulantes y medicinales. La guayusa es un pariente del mate del Paraguay, conocido como <i>Ilex paraguayensis</i> , el cual se consume frecuentemente en forma de "mate cebado" en Argentina y Uruguay.		
3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DE LA BEBIDA		
La ceremonia de la guayusa tiene un alto contenido cultural en los Kichwa, lo que se refleja en la narrativa oral y en la interpretación que se da frente a su consumo. Según López y Ribadeneyra (2016), nos relata la historia mítica que revela el origen de la abuela guayusa: <p>Hace muchos años en una comunidad vivía una chica muy ociosa, mientras todas las mujeres trabajaban, ella cosechaba de las chacras ajenas, robaba las yucas y los guineos de otras familias, pero cuando la describieron se quedó sola y lloró, lloró hasta llegar a un árbol en donde se durmió. Y del árbol apareció la abuela guayusa que le abrazó con ternura y le explicó cómo preparar el té para evitar la pereza y vivir con alegría. La abuela guayusa es para de una rama con muchas historias que siempre ha escuchado de los sueños de los humanos que la siembran cerca de sus casas para protegerse y la cosechan desde tiempos remotos para prepararle en té, cómo te contaré la abuela guayusa se dobla y se une a sus hermanas en un hermoso collar. Luego se calienta en una olla de barro antes del amanecer, se hierve despacio en el fuego y se toma en una ceremonia. La abuela guayusa es una sabia planta que logra reunir a la familia para intercambiar sus sueños y aprender de ellos. (p.4-22)</p> <p>Esta bebida antioxidante sirve para la purificación o limpieza estomacal, se usaba especialmente para hacer fértiles a las mujeres; también se le considera como un diurético para combatir la inflamación de las vías urinarias tanto para hombres como para mujeres.</p>		
4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO		
Básicamente la preparación de la bebida es realizada por la mujer, quien toma las hojas frescas de los arbustos que tienen en la chacra, bien se pueden utilizar inmediatamente o bien se pueden secar. Generalmente, se debe recolectar las hojas más maduras que son de color verde, un poco oscuro.		

5. PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua	X	
Hojas de guayusa	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Tinaja	X	
Olla de aluminio		X
Pilche de totumo	X	
Procedimiento	Fotografía	
Para la elaboración de esta bebida, se necesita una tinaja o puede ser remplazado por una olla de aluminio, para una porción individual se toma 4 gajos de hojas secas y se pone a hervir en cuatro litros de agua por un tiempo de 30 minutos. Una vez hervido se sirve en un pilche de totumo y se consume tibia.		
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo		
Inventario por: Josselyn Castillo		Fecha de inventario: 10/05/2023

Nota: Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).

6.5.2.2 NACIONALIDAD SHUAR:

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos (GADPS, 2013) nos afirma que “la palabra shuar significa *seres humanos* y es la palabra que utilizan los miembros de esta nacionalidad para diferenciarse de otras nacionalidades, blancos o mestizos a quienes los llaman Apách” (p.26). En el territorio ecuatoriano se ubican actualmente en la zona centro-sur de la amazonia entre el río Pastaza al norte y el río Cenepa al sur, río Santiago al este y las estribaciones de la cordillera oriental al oeste, comprendiendo sitios como la cordillera del cóndor, kutucú y el valle del Upano, además se estima que existen unos 110 000 habitantes, según su cosmovisión son esencialmente un pueblo guerrero, por lo que mantuvieron su resistencia hacia los incas y españoles, manteniendo sus perfiles culturales, sin embargo, las misiones jesuitas, salesianas y posteriormente evangélicas los lograron incorporar forzosamente a la sociedad occidental desde mediados del siglo XIX (Alvarado et al., 2011).

El idioma shuar es el “*chicham*” perteneciente a la familia lingüística de otras nacionalidades como la achuar, shiwiar y wampis teniendo variaciones en su dialecto o diferencias en la pronunciación (Chiriap et al., 2012). Las primeras familias shuar llegaron a Sucumbíos en la década de los 70, y comenzaron a establecer asentamientos en diferentes cantones, tales como Shushufindi y Cáscales, con el tiempo llegaron más familias que se expandieron hasta Cuyabeno y Lago Agrio (GADPS, 2013).

En estos tiempos muchos de los shuar, particularmente fronterizos, han abandonado su forma de vida, para insertarse en la dinámica económica nacional. Su hábitat se ha deteriorado, la agricultura y aun la cacería se han orientado más al mercado que a la autosubsistencia. (Moya, 2010, p. 74)

- **SUBSISTENCIA**

Cacería

La técnica de caza más común que utiliza el shuar es el Úum (*cerbatana de chonta o pambil*) la cual era utilizada para la caza de aves y monos, cuando están cerca disparaban con los Tséntsak (*dardo*) lo usaban como pequeñas flechas envenenadas con curare; de igual manera el Nánki (*lanza*) es un arma típica shuar, que se utilizó en las guerras y la cacería, los mamíferos principales que se utilizan para la caza son el sajino, la guatusa, la guanta, variedades de monos y aves, dentro de sus creencias se prohíbe cazar el conejo y el venado (Alvarado et al., 2011).

Cuando los animales viven en madrigueras, el shuar construye trampas para poder capturarlos. En los últimos años, se ha generalizado el uso de escopetas en la cacería. Por lo general, son los hombres Shuar quienes se dedican a esta actividad, y reciben el reconocimiento de su comunidad, sin embargo, en algunas ocasiones, lo acompaña también su mujer. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2013, p. 32)

Pesca

En la dieta del shuar, la pesca se destacaba como una de las actividades más importantes, desempeñándose de distintas formas, con venenos naturales, trampas, tsentsanak o lanza de pesca o de forma manual, los venenos naturales más usados fueron el tímui (barbasco, se utiliza la raíz y a veces el tallo), masu (tipo de barbasco donde se usa las hojas y frutas) y el payásh (especie de barbasco, usado la raíz), sin embargo, existen otros métodos alternativos para pescar sin usar veneno, sino trampas entre ellos, es el Washím conocido comúnmente como barbacoa, el Neka, red hecha de fibras y la Tsentsának, lanza mencionada anteriormente hecha de pambil que sirve para la pesca (GADPS, 2013).

Horticultura

Según Alvarado et., (2011) señala que la alimentación del shuar se basa en una diversidad de productos de su huerto, proporcionando la mayoría de los hidratos de carbono, en cada uno de los hogares se encuentra una huerta (*aja*) donde se cultivan diferentes alimentos de tres a cinco años utilizando la técnica de roza y quema rotativa; el hombre asumía la responsabilidad de preparar el terreno, para ello se invoca a Shakaim, el poseedor de la flora y sus bosques, con el objetivo de obtener su respeto y permiso antes de talar los árboles

Por su parte, Mashinkias Chinkias (2012) menciona que en la construcción social del espacio, se asocia a la huerta con el mundo femenino, siendo las mujeres encargadas del trabajo y cuidado de la huerta, mientras que la selva se asocia con el mundo masculino ya

que se la utiliza para su caza. Además, otro dato a mencionar se trata acerca de la mujer durante su embarazo.

Las parteras recomendaban que pueden comer todo lo que su gusto antoje, por ejemplo, chicha de yuca, plátanos maduros, chonta, sin embargo, se les restringían algunos alimentos como exceso de sal y ají, de igual manera las cabezas de aves en las dietas, para que la cabeza del feto no crezca mucho y prescindir de alimentos dulces y carnes, ya que producen un engordamiento excesivo del feto. (Chiriap et al., 2006, p. 17)

En el caso de la nacionalidad shuar se ha elegido parte de su gastronomía ancestral insigne a la chicha de chonta los cuales se estudiará a continuación.

Tabla 15. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chicha de chonta)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Shuar		Lengua:	Chicham	
Nombre de la bebida:	Chicha de chonta		Nombres comunes:	Uwi nijiamchiri	
Periodo de consumo:		Detalle de periodicidad			
X	Anual	La chonta es un fruto de gran importancia para las comunidades amazónicas, especialmente para la nacionalidad shuar, ya que es un producto endémico y su cosecha se realiza una sola vez al año en marzo y abril. Gracias a este producto se puede realizar una bebida conocida como "chicha" la cual es fermentada a base de frutos del mismo, además contribuye en la celebración del ritual de la "fiesta de la chonta" tradición ancestral que se transmite de generación en generación en varios pueblos amazónicos.			
	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La chonta ha ganado importancia en los pueblos de la región amazónica, dándole un gran valor a su uso tanto en rituales como en su consumo diario. Por tal motivo este alimento se lo considera de carácter regional al encontrarse en la mayor parte de nacionalidades indígenas de la amazonia.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Transmisión del saber		Detalle en la transmisión del saber			
X	Padres-hijos	La nacionalidad Shuar guarda un legado milenario durante los meses de abril a junio, donde se agradece a Nunkui (su principal deidad) por la abundancia de este fruto, durante el día de esta celebración se destaca la unión de las familias al realizar un trabajo colectivo, el cual incluye la cosecha, el lavado, cocinado y pelado del fruto que luego se servirá de manera general. Con este fin todos tienen la oportunidad de compartir la transmisión de los conocimientos ancestrales de los más antiguos para la preparación de la principal bebida, que posteriormente al estar fermentada se logra abastecer a todos los asistentes.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación
X	Alta	La fiesta de la chonta es significativa no solo desde una perspectiva social, sino también desde una económica, ya que destaca los conocimientos y tradiciones de la comunidad. Además, esta celebración es transmitida de generación en generación. La celebración de la fiesta de la chonta es simbólica del ciclo de vida completo de la planta de chonta.
	Mediana	
	Baja	

2. HISTORIA DE LA PLANTA

La chonta es la única palma domesticada en las Américas al menos antes de la llegada de los españoles, se conoce con el nombre *Bactris gasipaes*, este fruto constituye un elemento clave de la soberanía y seguridad alimentaria para los pueblos indígenas, mestizos de la Costa y la Amazonia del Ecuador y del norte de Perú presentan la mayor diversidad de cultivo, produciendo por hectárea más calorías que una superficie similar sembrada con maíz (Montúfar et al., 2021).

3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DE LA BEBIDA

El festival de la chonta o "*Uwi ijamtamu*" (que significa recolectar la chonta), es la celebración más trascendental y arraigada en la cultura de los Shuar, tiene como propósito principal expresar gratitud a la Pachamama por la abundancia de frutos que la naturaleza ofrece para el alimento de hombres, animales y aves. Este acontecimiento señala la conclusión de la cosecha y el comienzo de un nuevo ciclo según la cosmovisión Shuar.

La celebración inicia con la salida de los hombres de la comunidad a diversos lugares para llevar a cabo la caza y pesca. Después de esta ceremonia sagrada, se realiza una comida con todos los invitados para compartir entre ellos. Organizan y señalan la fecha para recoger la chonta con todas las familias que se unen a esta celebración, para ello es indispensable la presencia de un mayor líder anciano, sabio con visiones y una líder mayor también con visiones y fortaleza, ese mismo día se planifica y se delega el trabajo de acarrear la leña los hombres, mientras las mujeres traen la comida, yuca, plátano, camote y todos los cultivos en general y serán encargadas en preparar la chicha. Al día siguiente, se reúnen en horas de la madrugada y consumen chicha ofrecida por sus esposas. Luego, preparan ganchos de madera para recolectar el fruto de la chonta y se hacen pinturas faciales según su visión y sueños, todo esto se hace con el propósito de garantizar una buena cosecha. Una vez recolectado los frutos proceden a lavarlo y en las grandes ollas de aluminio o de barro se ponen a cocinar con mucha leña, mientras esto se cocina, los hombres preparan las hojas de plátano o de pambil para tender en el suelo y regar sobre ella la chonta cocinada para proceder a pelar y sacar la semilla, las mujeres que han sido seleccionadas para la preparación de la chicha deben ser aquellas que: no han tenido relaciones sexuales, ni han comido carne, ni menstruado o que hayan tenido alguna enfermedad contagiosa, igualmente deben tener una dentadura sana para proceder a masticar la chonta hasta que quede una masa suave. Cabe recalcar que para la realización de este acto la mujer debe lavarse las manos y la boca con agua tibia o de guayusa. Luego se debe colocar en las tinajas ya con fermento y agua, se forra con las hojas del monte llamada *kachiniak* hoja de warumo o plátano, para cuando cae la noche, es decir a las 6 y media de la tarde cuando apenas se oculta el sol, tanto como hombres, jóvenes y niños deben estar vestidos con sus trajes propios. A partir de este momento el hombre sabio de la comunidad (*Uunt*) o curandero de la comunidad (*Uwishint*) inicia la danza, van cantando en shuar nombrando a todos los animales y aves que se alimentan de esta fruta como pidiendo permiso, se canta y se baila sujetados de las manos unos a otros, descalzos alrededor de las tinajas con chicha por aproximadamente seis horas hasta que culmine el proceso de fermentación. Mientras se hace este ritual el (*Uunt*) o (*Uwishint*) tiene un papel muy importante que es probar la chicha en una vasija de barro (*pinink*) o pilche (*tsapa*) para ver si ya está lista, una vez que considere que este en las condiciones adecuadas se ofrece entre todos los invitados, la cual se acompaña de la comida, y en donde se da el agradecimiento a *Arutam* y deseando el bien a todos, por el compromiso. Se dice que mientras más cantas y bailas emites el poder para que fermente rápido y de manera apropiada, con esta celebración ancestral el *uwi* es sagrado para los Shuar por lo que se guarda mucho respeto y agradecimiento por la vida, la abundancia, la fertilidad y se pide más producción para el siguiente año, existe la creencia que mientras se mastica la chonta es prohibido

tener flatulencia o echar gases, debido a que es una mala señal para no vivir en armonía, además que la chica puede salir mal, con un olor apesoso, y desabrido. (Aniceto et al., 2018, p.146)

4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO

Los hombres son los encargados de dirigirse a los lugares donde se encuentran las racimas maduras de chonta y las mujeres van detrás de ellos, portando las changuinas, una especie de canasto tejido con fibras naturales que se sujeta en la cabeza desde la frente a la espalda o colgado al hombro, es por ello que son las encargadas de recolectar la fruta y estar pendiente a que el racimo no caiga fuertemente porque pueden dañar el alma de uno.

5. PREPARACIÓN

Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua	X	
Chonta	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Tinaja	X	
Olla de aluminio		X
Batea	X	
Motero de madera	X	
Pilche de totumo	X	

Procedimiento

1. Se debe lavar bien las chontas
2. Se coloca en una olla con agua para ser cocinada por un tiempo de una hora hasta que este suave.
3. Cuando esté, retirarlas del fuego, escurrirlas sobre una hoja de plátano para que se enfríe y seguidamente se debe partir por la mitad, retirando la semilla.
4. Se coloca en la batea y con un mortero de madera se tritura o macera, para luego tomar en pequeñas porciones y masticarla por unos 5 minutos para luego escupirla de nuevo en la masa triturada.
5. Una vez formada la masa se coloca agua en una olla de aluminio o en la tinaja de 12 a 14 horas para que esté lista al día siguiente.
6. En el momento que está lista se sirve la chicha en un pilche (*tsapa*).

Fotografía



6. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo

Inventario por: Josselyn Castillo

Fecha de inventario: 14/05/2023

Nota: Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).

6.5.2.3 NACIONALIDAD A'I COFAN

Para algunos cronistas, Cofán es un término occidental que se refiere a un grupo de personas que hablan un lenguaje común y que viven en las fuentes de dos grandes ríos, el aguarico y el San Miguel, sin embargo, para los pobladores locales esta denominación es desconocida y se hacen llamar A'i (A'indeccu, en plural) que quiere decir “gente de verdad”. De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos (2014), manifiesta que “la lengua del pueblo A'i se denomina A'ingae, algunos investigadores le identifican dentro del grupo lingüístico macrochibcha o barbacoano” (p.47).

Según su tradición oral, los A'indeccu vivieron originariamente en la cabecera del río Aguarico separados en grandes grupos dispersos que se juntaban para enfrentar episodios de guerra. Aparecieron cuando su deidad Chiga los creó y los ubico en la selva, en el año de 1945 y los años posteriores, ingresó el Instituto Lingüístico de Verano (ILV) y las petroleras, con ello los cofanes tuvieron poco contacto con el mundo exterior, posterior a ello llegaron los misioneros quienes iniciaron el proceso de evangelización y educación bilingüe, por otro lado se intensificó la extracción de hidrocarburos en la ciudad de Lago Agrío lo cual impacto sustancialmente en la estructura socio-cultural de los A'indeccu (Alvarado et al., 2011).

- **SUBSISTENCIA**

- **Cacería**

- Según Yumbo y Armando (2014), el veneno que utilizaban en las flechas de las bodoqueras se preparaba con una planta llamada sapepa el cual era utilizado para cazar aves pequeñas como tucanes, oropéndolas o pishiras, el tiempo de salida de caza era aproximadamente de una semana, en función de las necesidades alimenticias que tenga la familia, alejándose río, aguas abajo o arriba, buscando sitios donde haya gran cantidad de animales.

- **Pesca**

- El proceso de pesca consistía en cortar hojas de bumbuje (*palma*), hacer un pequeño cerramiento en el lugar donde se iba a pescar y colocar Ubepachu (*comején*) para que los peces se acerquen a comer y así pescarlos con mayor facilidad. Otra forma de pesca era con barbasco (*seña'mba*), en los esteros o brazos de río se golpeaba y aplastaba el bejuco hasta que quede suave, posteriormente el barbasco machacado se pone en el agua para que la leche (*veneno color blanco del bejuco*) se disuelva, luego de unos minutos los peces se emborrachaban o morían. (Alvarado et al., 2011, p.157)

- **Nasipa**

- Es una chacra pequeña que permite cultivos de diferentes especies para su consumo, las más recurrentes es: la yuca, bananos de diferentes tipos, ya sea maduro, verde u orito, lo usaban para hacer chucula, siendo una bebida energética más representativa que la bebían diariamente (Lagos Viguera, 2018).

Alimentación

Según Alvarado et al. (2011) dentro de la nacionalidad A'í se sustentaba la combinación de productos de la nasipa, (chacra pequeña donde se cultivan los productos destinados al consumo familiar) y las proteínas de la caza y pesca. Se prefería en su mayoría la carne de danta, sajino, guanganas, monos coto, paujiles, trompeteros, pavas negra y roja, y en peces y anfibios al bagre, bocachico, sábalo y lagarto. Sin embargo, Zada y Bravo (2023) afirma que “la carne de monte, que es considerada alimento principal para muchas festividades, ha escaseado con el crecimiento de la población y ha sido reemplazada por el pollo en muchos casos” (p.71).

Algunos de los platos más importantes en los A'í por su importancia diaria alimenticia es la chucula y la rayana de plátano con bocachico las cuales serán analizadas a profundidad a continuación.

Tabla 16. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Rayana de plátano con bocachico)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Cofán		Lengua:	A'ingae	
Nombre del plato:	Rayana de plátano con bocachico		Nombres comunes:	Thsathapecha	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	Actualmente la rayana es uno de los principales platos dentro de la comunidad Cofán sin embargo aún se mantiene la tradición ancestral en su preparación e ingredientes, a este plato fuera de la comunidad se lo conoce como mazamorra.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	Aunque este plato se conoce mundialmente como mazamorra, la preparación con el bocachico se lo realiza a nivel regional dentro de la nacionalidad Cofán, en la región amazónica.			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input checked="" type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Transmisión del saber	Detalle en la transmisión del saber				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Este delicioso plato típico se consume comúnmente en tiempo de pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
Importancia para la comunidad	Cambios relevantes en la preparación				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Ha existido la transformación de varias recetas autóctonas de los ancestros, para convertirse en platos donde sus ingredientes naturales han sido reemplazados por conservantes y demás productos artificiales, perdiéndose las recetas ancestrales y poniendo en juego hasta la salud de			
<input type="checkbox"/>	Mediana				
<input type="checkbox"/>	Baja				

	las personas, y no solo eso, sino que además queda toda una cultura relegada en la historia.
--	--

2. HISTORIA DE LA PLANTA

La rayana es uno de los principales platos dentro de la comunidad Cofán y es preparada con plátano rayado acompañado con pescado o con carne de monte y se acompaña con yuca cocida.

3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DEL PLATO

Las comunidades de la nacionalidad Cofán guardan un legado cultural ancestral sumamente importante, que se busca difundir a sus nuevas generaciones mediante eventos que contribuyan en su diario vivir, tal es el caso de los matrimonios, donde la familia del novio organiza el evento cultural desde muy temprano con todos los preparativos, comienzan con la preparación de los alimentos entre todos los integrantes del hogar, porque en muchos casos los invitados son muchos, ya que, mientras más invitados son, es señal de un gran evento. Posterior a ello con música y danza se da comienzo al evento, parte principal de esta actividad es cuando el shamán brinda a los novios una bebida conocida como “Yoko” con el fin de que su matrimonio se fortalezca y sea duradero.

Para finalizar luego de que la familia de la novia termine de comer, se sirve a los demás invitados a que se sirvan platos y bebidas como: Carne ahumada de danta, caldo de carne de monte, ahumados, kikupeche “dulce de maduro”, sancocho de gallina y entre bebidas esta la chicha de yuca, chicha de chonta.

4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO

El hombre es el encargado de llevar el plátano que se encuentra en la chacra, y la mujer debe preparar el plato. Es importante mencionar que no todas las carnes de los animales del monte son para la rayana.

5. PREPARACIÓN

Ingredientes	Nativo	Introducido
Pescado ahumado bocachico	X	
Plátano verde	X	
Sal	X	
Achiote	X	
Chillangua	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Olla		X
Rayador (Tshatsha’vu)	X	

Procedimiento

1. En una olla hervir agua con sal, una vez que haga ebullición se agrega el pescado.
2. Luego se debe rayar el plátano con el tshatsha’vu (rayador natural obtenido de las raíces de la palma).
3. Cuando la carne del pescado se encuentre bien cocida, se agrega el plátano rallado en conjunto con el achiote preparado para luego picar finamente las hojas de Chillangua y hervir entre 5 a 10 minutos.
4. Cuando todo esté listo se deja enfriar para ser servido.

Fotografía



6. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo


Inventario por: Josselyn Castillo

Fecha de inventario: 17/05/2023

Nota: Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).

Tabla 17. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chucula)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Cofán		Lengua:	A'ingae	
Nombre de la bebida	Chucula, Canapecha		Nombres comunes:	Kui'khu	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	Esta bebida es primordial en el diario vivir para los Cofanes debido que desde la mañana y durante el día se la prepara constantemente, y es consumida por toda la familia también es conocido como un alimento saludable para mujeres durante el periodo de lactancia, y a los enfermos.			
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	Mediante estudios realizados, la chucula es consumida por una gran parte de pueblos aborígenes del Ecuador, por ende, su consumo es a nivel nacional.			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Transmisión del saber	Detalle en la transmisión del saber				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La tradición de consumir este producto viene de generación en generación al ser un alimento que es consumido desde los muy pequeños, hasta los mayores.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
Importancia para la comunidad	Cambios relevantes en la preparación				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Su relevancia desde tiempos ancestrales, hasta la actualidad se basa en que en toda familia cofán nunca puede faltar esta bebida ya que es consumida durante todo el día. Además, se considera que, en tiempo de escasez de alimentos, esta bebida sirve de alimento del día.			
<input type="checkbox"/>	Mediana				
<input type="checkbox"/>	Baja				
2. HISTORIA DE LA PLANTA					
De acuerdo con el Ministerio de agricultura, pesca y alimentación (s.f.) afirma que “el plátano es una fruta tropical procedente de la planta herbácea que recibe el mismo nombre o banano, perteneciente a la familia de las musáceas” (p.25). “La teoría del cronista Juan Velasco, el banano es una planta nativa del sudeste asiático, fue introducida en nuestro territorio con la llegada de los conquistadores españoles” (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013, p. 2). Actualmente es parte de la alimentación diaria de la mayoría de las nacionalidades indígenas y pueblos ecuatorianos.					
3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DE LA BEBIDA					
Para los cofanes las creencias acerca de este plato dan comienzo desde su siembra, ya que usan técnicas propias para que la planta “cargue más” es decir, que los racimos den mayor producción por cada unidad, y para que el fruto obtenga un tamaño adecuado, para ello la persona que siembra debe estar de rodillas para que la planta no crezca tan alto y los vientos de la humedad de la selva lleguen a tumbarla. Además de que dicha siembra está sincronizada con determinados momentos del calendario agrícola elaborado por la comunidad desde tiempos ancestrales. Esta bebida al ser considerada como uno de los alimentos más saludables es lo primero que se le da a un recién nacido, así como a las mujeres durante el periodo de lactancia, luego del parto y para los enfermos.					

4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO		
Las mujeres se levantaban a las cuatro de la mañana para preparar la chucula para el desayuno y almuerzo y de igual forma enseñan a sus hijas a preparar y batir dicha bebida, algunas van al campo a limpiar la chacra y otras se dedican hacer artesanías mientras que los hombres se dedican a la cacería y pesca con el objetivo de traer los alimentos al hogar.		
5. PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua	X	
Plátano	X	
Orito	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Api (olla de barro)	X	
Chhchhukhu (batidor)	X	
Pilches (ichhaurú'chu)	X	
Procedimiento	Fotografía	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se corta un racimo de plátano o de orito, y esperar que madure. 2. Luego los más maduros se los toma y comienzan a pelar. 3. Colocar en el api (olla de barro) agua y los plátanos pelados para cocinar a fuego lento durante 25 minutos. 4. Luego retiramos del fuego y se bate con el Chhchhukhu (batidor) hasta lograr una mezcla espesa y tersa. 5. Por último, se disuelve con agua al gusto y vuelve al fuego hasta que tome consistencia. 		
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo		
Inventario por: Josselyn Castillo		Fecha de inventario: 07/06/2023

Nota: Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).

6.5.2.4 NACIONALIDAD AFRO

De acuerdo con Alvarado et al (2011) menciona que, en los años 70 distintos pueblos afrodescendientes comenzaron a emigrar a la amazonia ecuatoriana, guardando el legado ancestral de quienes lograron asentarse y mantener su herencia social y cultural, la mayor parte de familias vienen procedentes de ciudades costeras, como Esmeraldas y norte de Manabí, manteniendo un predominio social y cultural al antiguo Reino Mulato como eran conocidos durante la colonia, constituyendo un territorio de autogobierno y reproducción de la cultura material e inmaterial en América, la segunda herencia cultural constituye familias del valle del Chota, quienes, en esclavitud estaban incorporados a los grandes complejos hacendatarios de los jesuitas, luego de pasar por largos procesos para lograr ser insertados dentro de la sociedad, y migraciones a ciudades principales, el pueblo afro comenzó a desplazarse a ciudades medianas (como el caso de Lago Agrio) en busca de trabajo y

educación, quienes en la actualidad a través de su presencia y formas organizativas forman parte de las nacionalidades ancestrales que habitan en el cantón.

- **SUBSISTENCIA**

Cacería

Para ellos existen dos formas de cazar, el primero lo hacían con escopeta, yéndose semanas enteras en compañía de sus mujeres, cazaban guanta, guatuso, sajino, puerco de monte, capibara, perico, oso hormiguero y otros, la carne se le echaba sal, buscaban leña y la quemaban para poder ahumarla, después se le ponía en hojas para que se enfríe, cabe mencionar que solamente se cazaban animales que servían de alimento. Por otro lado, las trampas también eran una de las formas de caza enseñada de generación en generación con el fin de capturar perdiz, ratón, churí, espín o ardillas (Alvarado et al., 2011).

Al finalizar la jornada, volvían casa y toda la carne se repartía entre los vecinos de la comunidad y gran parte lo comercializaban.

Pesca

La pesca se realizaba mediante calandra, red y cañas hechas con guadúa, la calandra era una piola larga donde se colocaban anzuelos y como carnada se colgaban maduros, camarones o pescados pequeños vivos. La catanga era una clase de trampa para atrapar pescados, hecha de latillas de caña a sus costados, en forma redonda y amarrada, la trampa se colocaba con comida, ya sea coco rallado, maduro o muran (comején), también se pescaba con el trasmallo o red, la cual se extendía en zonas profundas y la orilla del río o sobresaliendo un poco, dejando uno o dos días cayendo bastante pescado. También se usaba el barbasco, pero en menor proporción porque no se conocía mucho su uso.

Horticultura


La agricultura y la cosecha de cultivos son fundamentales para el sustento y bienestar económico en el pueblo afro, estos forman parte integral de su cultura y tradiciones. Por otro lado, sembraban plantas medicinales, orégano, cacao, zapallo, zambo, ají dulce, verduras y los árboles frutales alrededor de la chacra entre ellos están; la planta de limón, naranja, zapote, aguacate, mandarina, toronja, como abono utilizaban las mismas hojas marchitadas (Alvarado et al., 2011).

Además, como dato importante al coco se le ponía sal en grano para que tuviera savia y pueda cargar en gran tamaño sus frutos. En este orden de ideas Martínez (2002), expresa que las mujeres cultivaban los alimentos, y los hombres limpiaban la huerta cuando el monte estaba alto y espesa la maleza, para eso primero se limpiaba con machete, tras tres días se cortaba los palos más pequeños y esperaban que el monte seicara bien para luego quemar y dejar la huerta limpia para la siguiente cosecha, y el terreno se cercaba con caña guadua picada o pambil para que los animales no se comieran las siembras. “El ingreso a la huerta podía ser para cualquiera; excepto las mujeres que estaban en periodo de menstruación porque podían malograr la cosecha” (Alvarado et al., 2011, p.98).

El plátano es de suma importancia en la dieta del pueblo afro del cantón Lago Agrio, si las cosechas se vieran afectadas, se propagaría la falta de alimentos entre lo habitantes, ya que, desde temprana edad, están acostumbrados a consumirlo en diferentes preparaciones como: molido, corviches, verde asado y patacones.

Tabla 18. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Encocado de pescado)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Pueblo Afroecuatoriano		Lengua:	Español	
Nombre del plato:	Encocado de pescado		Nombres comunes:	N/A	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	La gastronomía típica del pueblo Afroecuatoriano del cantón Lago Agrio tiene como referencia la gastronomía de la Costa.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	Debido a la migración de una gran cantidad de habitantes afros a nivel nacional, y el haber logrado conservar sus costumbres y tradiciones gastronómicas en su mayoría, el consumo de este plato se lo realiza a nivel nacional, aunque se considera que este plato nació principalmente en la provincia de Esmeraldas.			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Transmisión del saber	Detalle en la transmisión del saber				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una de las características principales del pueblo afro es haber conservado sus tradiciones y costumbres a pesar de su migración fuera de su territorio, por esta razón el encocado se mantuvo mediante generación y generación, demostrando el valor cultural gastronómico del pueblo afro.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
Importancia para la comunidad	Cambios relevantes en la preparación				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Ha existido la transformación de varias recetas autóctonas de los ancestros, para convertirse en platos donde sus ingredientes naturales han sido reemplazados por los conservantes y demás productos artificiales, perdiéndose las recetas ancestrales y poniendo en juego hasta la salud de las personas, y no solo esto, sino que además queda toda una cultura relegada en la historia			
<input type="checkbox"/>	Mediana				
<input type="checkbox"/>	Baja				
2. HISTORIA DE LA PLANTA					
Es un plato tradicional de la zona costera de Esmeraldas, propia de la cultura o afroecuatoriana, este plato llamado encocado o “encocao” fue creado hace 200 años y combina los sabores cítricos del limón, los dulces del coco y los picantes del pimiento. Los afrodescendientes que vivían en esa zona se dedicaron a domesticar hierbas del lugar. Especies que se usan en esa preparación como la chillangua, orégano y chirarán, indispensables para darle aroma al encocao. (Becerra Rua, 2017, p. 10)					

3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DEL PLATO		
S/N		
4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO		
S/N		
5. PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Pesca de mar	X	
Verde / plátano	X	
Cebolla paiteña		X
Hoja de chillangua	X	
Sal, comino, pimienta	X	
Tomate		X
Ajo		X
Coco		X
Achiote	X	
Pimiento		X
Limón		X
Agua	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Cagüinga	X	
Olla de barro	X	
Procedimiento	Fotografía	
<p>1. Limpiar el pescado con sal y limón, para luego proceder hacer el aliño con ayuda de una piedra, se tritura ajo, comino y sal.</p> <p>2. Agregar el aliño preparado a los trozos de pescado, cubrirlos bien y dejarlo marinar por 30 min. dejando impregnar todos los sabores.</p> <p>3. Mientras tanto, se debe raspar el coco, existe dos maneras de realizarlo, los ancestros usaban las conchas de mar, pero en la actualidad, se emplea una herramienta llamado rascador de coco.</p> <p>4. Luego procedemos a licuar hasta obtener el zumo de coco.</p> <p>5. Sellamos rápidamente el pescado en un sartén con poco aceite y reservar.</p> <p>6. Preparar un refrito con achiote, cebolla paiteña, tomate, ajo, pimiento, sal, comino y las hojas de chillangua.</p> <p>7. Añadir el zumo de coco en el refrito, incorporamos los trozos de pescado, tapar parcialmente y dejar cocinar a fuego lento.</p>		
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo		
Inventario por: Josselyn Castillo		Fecha de inventario: 13/05/2023

Nota: Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).

6.5.2.5 NACIONALIDAD AWÁ

HISTORIA

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos (GADPS, 2019), menciona que el término “Awá” se traduce como gente de montaña, debido a que sus vivencias giran en torno a la montaña, pues le provee de los recursos necesarios para vivir, su idioma se denomina Awápit perteneciente a la familia lingüística chibcha, parte del dialecto Maya de los Sindaguas, el cual constituye de 12 vocales divididas en orales, nasales, sordas y consonantes. Su idioma es uno de los principales elementos de reconocimiento del pueblo, ya que se mantiene como medio de comunicación en muchos centros Awá. Según la mitología nacen de la unión de una barbacha (*musgo*) blanca y negra, ubicados en la cabecera y a la orilla de un río, la barbacha blanca es mujer y la negra es hombre, para ellos existen 4 mundos los cuales se relacionan estrechamente de abajo hacia arriba, el primero (*Masa su*) sitio habitado por los seres más pequeños, el segundo (*Pas su*) es el lugar que ocupan los Awá , sobre ellos está el tercer (*Kutña su*) el mundo de los muertos y los espíritus y por último el cuarto mundo (*Ampara su*) el lugar donde vive el creador que controla los otros mundos de abajo. El primer contacto se cree que fue en el año de 1525 cuando los hombres de Pizarro se establecieron en Tumaco, Colombia para abastecerse de provisiones, posterior a ello históricamente los Awá por motivo a invasiones han huido a lugares cada vez más apartados como forma de rechazo para conservar su identidad cultural, por esa razón durante los años de 1899 y 1902 comenzaron a migrar a territorio ecuatoriano en búsqueda de tierras fértiles para cultivar y pescar. Luego de ello con el boom petrolero en la provincia de Sucumbíos se asentaron en las parroquias de Pacayacu, General Farfán y 10 de agosto del cantón Lago Agrío conformando las organizaciones Jesús del Gran Poder, Santa Marianita y Carchi.

- **SUBSISTENCIA**

Cacería

La cacería ha permanecido viva y transmitida por generaciones, y se entiende como una parte de resistencia cultural, ya que los propios hombres eran los que construían sus armas para cazar animales, siendo todo para el sustento familiar.

Según el Ministerio de Cultura (2014), las armas más útiles que tenían era la bodoquera, la cual era construida de chonta, bejuco de yare, cera de la colmena de abeja, para cazar animales pequeños se utilizaba la pepa de palmito, preparando un veneno que en 5 o 10 minutos hacía que el animal caiga al suelo, otra técnica importante de cacería es la elaboración de trampas las que eran construidas de diferentes clases de madera rolliza, con ellas se cazaba animales como la torola, pájaros como el gualgaro y otras especies, otros tipos de trampas que usaban eran la tepián para animales grandes y el lazo para atrapar aves de distintas especies.

Pesca

Existen dos formas de pescar para los Awá, el primero consistía con el barbasco, ya que existen variedades como el trueno, yaslá y el barbasquillo, los cuales sirven para matar pescados o para secar brazos de agua y poder facilitar esta actividad. Otra de las formas es mediante anzuelo, primero se utilizaba el bejuco amarrando una lombriz en la punta con un nudo, después de los años salió las cuerdas de guitarra, utilizándolas para poder hacer anzuelos. Las carnadas más utilizadas son los gusanos conocidos como gaspar o anchuga que viven debajo de las piedras, arañas, chapul, lombriz, chontaduro, pepa de matapalo, gualpante, pepa de cuide, cuguin, cuso de hoja y otras especies (Ministerio de Cultura, 2014).

Alimentación

Según el GADPS (2019) manifiesta que el líder de la familia es el esposo, quien se encarga de mantener a la familia, realizando los trabajos de mayor esfuerzo. Los animales que en la actualidad consumen mediante la caza es la guatusa y el conejo, sin embargo, consumen animales criados como el cerdo, la vaca y la gallina, siendo incluso en la actualidad su plato tradicional la denominada gallina atada.

De acuerdo con el Ministerio de Cultura (2014), existe además una variedad de plátano con el que realizan la bala, una de las comidas típicas y más representativas, también realizaban alimentos en base de yuca, palmito, chontaduro, asimismo la pepa del calabazo se utilizaba para el consumo, la revolvían con huevo y la servían para toda la familia, hay que tener en cuenta que las frutas que más consumen son cítricos como limón, naranja, mandarina, granadilla, papaya, entre otros productos que son propicios para el consumo humano.

Tabla 19. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Chicha de maíz)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Awá		Lengua:	Awápit	
Nombre de la bebida	Chicha de maíz		Nombres comunes:	N/A	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación de la chicha es una actividad exclusiva de la mujer, quien cosecha, prepara, muele y masca los granos de maíz, almacena, transporta y sirve a los huéspedes o invitados.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	La chicha de maíz es la bebida ancestral tradicional más conocida y consumida en las nacionalidades y pueblos indígenas de Ecuador, en la actualidad ha ganado cierta notoriedad porque es brindado en las			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional				

	Internacional	festividades como símbolo de reciprocidad, como vehículo de hermandad entre los que la beben y quienes la ofrecen.
Transmisión del saber		Detalle en la transmisión del saber
X	Padres-hijos	Una de las responsabilidades de las mujeres mayores es la enseñanza de la técnica en la preparación de la chicha, a las mujeres más jóvenes. En los momentos especiales como festividades, las mujeres se encargan de organizar el trabajo comunitario y preparan la bebida que debe estar bien fermentada para el día señalado; era colocado en grandes vasijas y en cantidades que lograran abastecer durante toda la festividad y a todos los asistentes.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación
X	Alta	Esta bebida ancestral sigue jugando un rol importante en la alimentación de la nacionalidad Awá porque se mantiene su importancia como elemento ritual y festivo, pero con el pasar del tiempo ha sufrido pequeños cambios que ha dejado de ser el elemento central de la dieta, pues se ha ido reemplazando, primero con cereales foráneos, y con variedades mejoradas de maíz.
	Mediana	
	Baja	
2. HISTORIA DE LA BEBIDA		
<p>El maíz, mejor conocido con su nombre científico <i>Zea Mays</i>, forma parte de la familia <i>Poáceas</i> o <i>Gramíneas</i>, y es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen por lo tanto se trata de una planta de alta productividad que no crece de manera silvestre, por lo que es una completamente dependiente del cuidado del hombre, se estima que este cereal fue cultivado hace aproximadamente 10 mil años A.C a medida que se difundió por el continente americano el maíz adquirió diversos nombres como choclo, corn, jojote o elote y cuando los españoles llegaron adoptaron el término “maíz” (Gobierno de México, 2018).</p>		
3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DE LA BEBIDA		
<p>Una de las leyendas procedentes de la nacionalidad Awá tiene relación con la veneración, velación y celebración de honras fúnebres implican la creencia incorporal, en la vida eterna de sus antepasados, durante los velorios los asistentes observan una actitud de condolencia hasta media noche, posterior a ellos bailan y toman, para al siguiente día al amanecer enterrar al muerto en una fosa rectangular debajo de su casa donde introducen el cadáver junto con algunas pertenencias como ropa, machete, abundantes alimentos, chicha y mate, no debe faltar una lámpara, fósforos y un eslabón para hacer fuego en la oscuridad y calentarse, todo esto se debe a que según la concepción indígena, la cámara debe ser bastante amplia debido a que el muerto debe tener espacio suficiente para moverse y cambiar de posición. A los doce meses de haber fallecido, su cónyuge invita a las honras fúnebres denominadas “honras del año”, esta fiesta social en ocasiones comienza con una misa, generalmente van los más allegados, luego se dirigen de regreso a su casa donde les están esperando los demás invidios para dirigirse a la tumba en horas de la tarde en total silencio, al llegar se rompe el sigilo y con un tiro de escopeta para despertar al muerto y beben chicha o guarapo hasta la saciedad, antes que oscurezca regresan a sus casas llevando las pertenencias del muerto que estaban sobre la tumba simbolizando su presencia en la fiesta (Benhur Ceron, 1988).</p>		
4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO		
<p>Las mujeres son las responsables de cocinar, lavar ropa, elaborar la chicha en las mañanas para el consumo familiar, naturalmente el cuidado de los niños está en manos de ellas, en cambio el hombre tiene la responsabilidad de traer los alimentos a la casa y el mantenimiento de los cultivos así mismo como en el cuidado de los animales.</p>		



5. PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua	X	
Maíz	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Olla de barro (<i>ichinkiant</i>)	X	
Piedra (<i>naruka</i>)	X	
Pilche de totumo	X	
Procedimiento	Fotografía	
<p>1. Una vez cosechado el maíz tierno, se desgrana después se cocina en una olla de barro (<i>ichinkiant</i>) con abundante agua aproximadamente una hora hasta que el grano quede suave.</p> <p>2. Cuando ya esté bien cocido se retira el agua para eliminar los residuos del afrecho del maíz y se vacía en una batea.</p> <p>3. Lugo se precede a moler con una piedra curva (<i>naruka</i>) una vez triturado el maíz la mujer toma pequeñas porciones para masticar hasta que quede un poco dulce y lo remota a la masa.</p> <p>4. Una vez terminada de masticar la masa se reserva en una olla (<i>kawshima</i>) con poca agua hasta el día siguiente.</p> <p>5. De esta manera la chicha se puede tomar en pequeñas porciones y servir en un pilche como bebida refrescante o después de las comidas.</p>		
6. DATOS DE CONTROL		
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo		
Inventario por: Josselyn Castillo		Fecha de inventario: 22/05/2023
<i>Nota:</i> Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).		

Tabla 20. Ficha de registro para levantamiento de patrimonio cultural gastronómico (Bala)

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LAS NACIONALIDADES AMAZÓNICAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO – ECUADOR					
1. DATOS GENERALES					
Categoría	Manifestaciones culturales	Tipo	Etnografía	Subtipo	Gastronomía
Grupo social:	Nacionalidad Awá		Lengua:	Awápit	
Nombre de la bebida	Bala		Nombres comunes:	N/A	
Periodo de consumo:	Detalle de periodicidad				
	Anual	Los miembros de la nacionalidad Awá, “se alimentan de todos los productos que se cultivan en las chacras, la pesca y la caza que realizan en sus territorios, sin embargo, su dieta diaria se pasa en el plátano (GADPS, 2019,p. 60). Por tal razón este plato “la bala” es primordial en el diario vivir debido que desde la mañana es consumida por toda la familia como desayuno.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				

Alcance		Detalle del alcance
	Local	La bala es uno de los platos más representativos en la gastronomía de la nacionalidad Awá a pesar de que guarda una estrecha relación con el pueblo afro.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
Transmisión del saber		Detalle en la transmisión del saber
X	Padres-hijos	Se mantiene la transmisión del saber de padres e hijos y se reproduce los patrones sociales y culturales que asignan los roles de género, y los espacios de poder al nivel de las familias y de las comunidades.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación
X	Alta	En la actualidad aún se mantiene un orgullo acerca de la gastronomía típica dentro de sus tradiciones y costumbres, en este plato no puede faltar el plátano como ingrediente principal.
	Mediana	
	Baja	
2. HISTORIA DEL PLATO		
Este era el alimento típico de los ancestros de la nacionalidad Awá, quienes degustaban este plato antes de salir a sus jornadas diarias y con ello lograr mantenerse durante todo el día.		
3. LEYENDAS O CREENCIAS ACERCA DEL PLATO		
Una de las creencias de la nacionalidad Awá cuenta que las abuelas de la comunidad utilizaban la piedra para majar la bala de plátano o conocido también como "chiro", estas técnicas ancestrales son transmitidas a sus hijas y nietas con la finalidad de que cuando consiguieran marido sepan cuidarlo. De la misma manera cuando una nuera no podía moler el chiro se encargaban de enseñarle, cabe mencionar que cuando los hombres observaban que la mujer ya podía majar, estaba lista para contraer matrimonio (Ministerio de Cultura, 2014).		
4. DISTINCIÓN DE ROLES DE GÉNERO		
Los hombres se encargaban de realizar el trabajo más pesado como la siembra y cosecha de alimentos (maíz, yuca, plátano), de igual forma cumplían con la responsabilidad de salir a la caza de animales para el sustento diario, mientras tanto las mujeres se encargaban de enseñar a sus hijas a cocinar y moler en piedra la chicha, majar la bala de plátano y por último se instruía la elaboración de artesanías y canastos.		
5. PREPARACIÓN		
Ingredientes	Nativo	Introducido
Agua	X	
Maíz	X	
Herramientas	Ancestral	Moderno
Olla de barro (ichinkiant)	X	
Piedra (naruka)	X	
Pilche de totumo	X	
Procedimiento	Fotografía	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedemos a cocinar los chiros con toda cáscara hasta que se encuentre en el punto de majarlos. 2. Luego se escurre el agua y se procede a retirar la cáscara. 3. Enseguida, se pasa a majar o machacar los plátanos calientes con la piedra para obtener una masa de textura suave y homogénea. 4. Condimentamos con sal y procedemos a formar masas en forma de ovoides. 5. Acompañamos con café o ya sea con chicha de yuca. 	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo	
Inventario por: Josselyn Castillo	Fecha de inventario: 08/06/2023
<i>Nota:</i> Esta ficha es adaptada del “Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2011), Castillo (2023).	

6.5.3 Actores que contribuyen a la oferta de productos relacionados con el turismo cultural y la gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio

Tabla 21. *Jury Jury centro cultural y gastronómico*

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
JURY – JURY Centro Cultural y Gastronómico	Menú tradicional
 	Maito de tilapia Pincho de mayones Maito de mayones Maito de gallina criolla Caldo de gallina criolla Chicha de chonta Chicha de maíz Servicios Adicionales Artesanías elaboradas Salón de eventos y capacitación
Propietario:	Galo Chuji
Horarios:	Lunes a domingos y feriados de 10:00 am - 18:00pm
Contactos:	0992106543
Dirección:	Vía el coca sector puente viejo km 14

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023).

Tabla 22. Restaurante Maitos Olga

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
MAITOS OLGA	Menú tradicional
 	Maito de tilapia Maito de mayones Caldo de gallina criolla Seco de gallina criolla Bebida de guayusa
	Servicios Adicionales N/A
Propietario:	Olga Cabascango
Horarios:	Lunes a domingos y feriados de 08:30 am - 17:00pm
Contactos:	0992018028
Dirección:	Vía Quito km 23

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 23. Runa Mikuna Huasi

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
Restaurante RUNA MIKUNA HUASI	Menú tradicional
 	Pincho de mayones Maito de tilapia Maito de mayones Caldo de gallina criolla Maito de gallina criolla Chicha de chonta Chicha de maíz
	Servicios Adicionales N/A
Propietario:	Celia Mantilla
Horarios:	Lunes a domingos y feriados de 07:00 am - 17:00pm
Contactos:	099 433 7575
Dirección:	Vía al coca km16 por el puente viejo (Comunidad Sarayacu)

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 24. Jambel Choz

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
JAMBEL CHOZ	Menú tradicional
 	Maito de tilapia Caldo de gallina criolla Brocheta de tilapia Costilla de chanco a la llanera Tilapia al ajillo Bebida de guayusa Bebida de Jamaica
	Servicios Adicionales
	N/A
Propietario:	Washington Campaña
Horarios:	Lunes a domingos y feriados de 10:00 am - 18:00pm
Contactos:	098 702 9065
Dirección:	Vía Quito km 19

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 25. Pirarucú

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
Pirarucú Restaurante Temático	Menú tradicional
 	Chicharrón de pirarucú Ceviche pirarucú Costillas de cerdo Tilapia ahumada Bebida amazónica de camu
	Servicios Adicionales
	Pesca deportiva Salón de eventos
Propietario:	Nelson Ortega
Horarios:	Jueves a Domingo de 10:00 am – 16:00 pm
Contactos:	0985577980
Dirección:	El Sacha a 1km del puente del Río Aguarico


Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 26. *Restaurante Lolita*

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
Restaurante Lolita	Menú tradicional
	Maito de tilapia Pincho de maito Maito de gallina criolla Caldo de gallina criolla Seco de gallina criolla Tilapia asada Bebida de guayusa Chicha de maíz
	Servicios Adicionales N/A
Propietario:	Jessica Shinguango
Horarios:	Jueves a Sábado de 07:00 am – 17:00 pm
Contactos:	099 495 7773
Dirección:	Km 10 Vía al coca / 100 metros del CRS

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 27. *Safari Turístico*

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
SAFARI TURÍSTICO Sabor Amazónico	Menú tradicional
	Maito de tilapia Maito de gallina criolla Paiche apanado Tilapia frita Chicharrón de paiche Ceviche de paiche Paiche al vapor Bebida de guayusa
	Servicios Adicionales Salón de eventos
Propietario:	Galo Sevilla
Horarios:	Lunes a Domingo de 11:00 am – 17:00 pm
Contactos:	0989410103
Dirección:	Vía Pusino, sector las chozas

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

Tabla 28. Safari Turístico

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ANCESTRALES	
Centro gastronómico La catanga	Menú tradicional
	Camarones al ajillo Camarones encocados Camarones Apanados Camarones Reventados Ceviche de Camarón Encocado de pato Chicharrones de Dorado Encocado de jaiva Encocado de pescado Encocado de concha Encocado marinero Arroz con Camaron
	<p style="text-align: center;">Servicios Adicionales</p> Salón de eventos
Propietario:	Nayibe Ojeda
Horarios:	Lunes a Domingo de 11:00 am – 17:00 pm
Contactos:	0988906792
Dirección:	Vía Tarapoa km 4

Nota: Levantamiento de información de los establecimientos gastronómicos ancestrales 2022, Castillo (2023)

CENTROS DE TURISMO COMUNITARIO

Tabla 29. Ingi Tsampi

CENTROS DE TURISMO COMUNITARIO	
INGI TSAMPI TURISMO COMUNITARIO COFÁN	QUIENES SON
	<p>Ingi Tsampi es un proyecto que nace a raíz de la muy conocida fiesta de la chonta que se celebra en la comunidad A'i Kofán. Dureno del cantón Lago Agrio, esta es la iniciativa de Ramiro Ortiz un joven líder de la cultura A'i Kofán.</p> <p>Ingi Tsampi significa “Nuestra Selva” su objetivo es lograr una convivencia real entre la comunidad y el turista, permitiéndoles vivir cada uno de los aspectos que hacen de la cultura A'i Kofán algo único, en sus inicios el proyecto se enfoca en turismo, pero a petición de las mujeres de la comunidad pueden vender sus artesanías por lo tanto esto ha generado un ingreso económico para toda su gente.</p>
	SERVICIOS
	<ul style="list-style-type: none"> • Shamanismo • Ceremonia de purificación • Senderismo • Terapia del árbol • Alimentación • Historia de la cultura A'i Kofán y la historia de la comunidad • Hospedaje • Juegos tradicionales • Artesanías • Danza y música autóctona • Saberes ancestrales
CONTACTOS Y RESERVACIONES	
Redes sociales:	https://www.facebook.com/IngiTsampi
Contactos:	096 149 3037 098 120 4621 https://wa.link/abiith
Dirección:	Vía Tarapoa km 23 dentro de la parroquia Dureno. https://maps.app.goo.gl/CdbxDnB9JYJx9Deb8?g_st=iwb

Nota: Adaptado de la guía de contactos de establecimientos turísticos de la provincia de Sucumbíos, por GADPS (2023).

6.5.4 Análisis estratégico FODA

Para conocer la situación actual del cantón Lago agrio, con respecto a las variables de estudio de Gastronomía ancestral y Turismo cultural se realizó este análisis estratégico, con el fin de establecer estrategias que contribuyan al desarrollo de una propuesta que beneficie al turismo local.

Tabla 30. FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Abundante legado cultural • Lugares aptos para realizar turismo comunitario • Productos gastronómicos exóticos • Disponibilidad de productos de la zona para la preparación de alimentos de calidad • Presencia de grupos étnicos radicados en el cantón 	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad en el comercio por la cercanía fronteriza • Comercialización del producto turístico a nivel nacional e internacional • Terminal terrestre y aéreo • Apertura de comunidades hacia la actividad turística y gastronómica • Importante interés turístico a nivel nacional e internacional • Generación de nuevos emprendimientos
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Rutas gastronómicas empíricas • Deficiente de promoción turística y gastronómica • Ausencia de señalización turística para guiar a los visitantes • Difícil acceso a comunidades que realizan turismo • Limitada creación de productos turísticos • Productos gastronómicos sustitutos en la elaboración de los platos en la cocina tradicional y típica del cantón 	<ul style="list-style-type: none"> • Aculturización de las comunidades • Inseguridad • Falta de apoyo interinstitucional • Zona fronteriza • Pandemias y eventos naturales • Inestabilidad económica a nivel nacional

Nota: Diagnóstico situacional FODA del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

6.5.5 Análisis FODA cruzado

Tabla 31. Estrategias FODA cruzado

OFENSIVAS FO	DEFENSIVAS FA
<p>FO1 Implementar emprendimientos con presencia de grupos étnicos radicados en el cantón, que muestren la gastronomía ancestral mediante el legado cultural que ha recorrido de generación en generación.</p> <p>FO2 Generar paquetes turísticos enfocados en mostrar la cultura local mediante platos exóticos de la gastronomía típica y tradicional del cantón</p>	<p>FA1 Capacitar a las comunidades en la importancia de conservar y promover su cultura local mediante actividades turísticas.</p> <p>FA2 Incentivar al apoyo de entes gubernamentales y no gubernamentales a conservar el patrimonio cultural del cantón mostrando la riqueza gastronómica ancestral de los pueblos milenarios que habitan en él.</p> <p>FA3 Implementar un manual de seguridad alimentaria que permita preparar los alimentos ancestrales de una manera segura y de calidad.</p>
ADAPTATIVA DO	SUPERVIVENCIA DA
<p>DO1 Creación de una ruta gastronómica mediante que resalte en valor ancestral de la gastronomía en platos que puedan degustar turistas nacionales e internacionales.</p> <p>DO2 Creación de una marca gastronómica, enfocada en resaltar el patrimonio cultural del cantón, la cual contribuya a la comercialización turística a nivel nacional e internacional.</p> <p>DO3 Creación de un producto turístico dentro de las comunidades o emprendimiento local, mediante la muestra del patrimonio cultural inmaterial que guardan los productos de la cocina típica y tradicional, siendo degustado por turistas nacionales y extranjeros.</p> <p>DO4 Implementar una revista digital que contribuya al turista a conocer a profundidad sobre la gastronomía ancestral del cantón, mediante un código QR.</p>	<p>DA1 Realizar señalética turística interpretativa que brinde seguridad y contribuya a los visitantes conocer la gastronomía ancestral en terminales y sitios turísticos del cantón.</p> <p>DA2 Incentivar a los gobiernos locales al mejoramiento de vías hacia las comunidades que brindan actividades turísticas y el mejoramiento del acceso de la vía hacia el cantón.</p> <p>DA3 Fomentar el uso de productos locales en las comunidades y su uso correcto hacia un consumo de calidad.</p> <p>DA4 Generar políticas que contribuyan a la seguridad de los visitantes en las rutas enfocadas a mostrar el turismo mediante la gastronomía local.</p>

Nota: Diagnóstico situacional FODA del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

6.5.6 Elaboración de la guía interactiva

La guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, costa de 68 páginas entre la portada y la última página donde hay contactos de emprendimientos y lugares de interés turístico de la localidad. Tiene medidas de 1440 x 2560 px lo cual facilita su uso desde cualquier dispositivo móvil.

Cuenta con dos tipos de fuentes claras con tamaño ideal para su correcta lectura realizadas en la aplicación Canva, las cuales son:

- Hobo, utilizada para títulos en el texto en distintos tamaños.
- Open Sans, utilizado para el cuerpo del texto en distintos tamaños

Además, se trató de resaltar símbolos y colores relacionados con la naturaleza y la cultura de las nacionalidades ancestrales del cantón, debido a que son fuente principal para su subsistencia. Por último, contiene imágenes relacionadas con su patrimonio cultural alimentario de las nacionalidades kichwa, cofán, awá, shuar y el pueblo afro, que contribuyan a generar un impacto importante en los lectores complementando el contenido que será detallado de la siguiente forma:

Figura 1. Fases para el diseño de la guía interactiva



Nota: Fases para el diseño de la guía interactiva, Castillo (2023)

Fase 1. Plataforma

Para la elaboración de la guía se utilizó la plataforma Canva, software y sitio web de diseño gráfico de edición gratuita que permite la creación de plantillas personalizadas, ya sea de forma básica o profesional, está basada en un formato de trabajo conocido como Drag&Drop que significa arrastrar y soltar los elementos, por ejemplo: agregar fotografías, ilustraciones, tipografías, entre otros que facilita la interacción del usuario de manera sencilla sin necesidad de contar con un alto nivel de habilidades en programación.

Fase 2. Contenido

En la segunda fase se realizó la estructura de la guía interactiva de turismo cultural, permitiendo conocer el contenido dirigido a los usuarios relacionado a temas culturales y atractivos de las nacionalidades ancestrales de Lago Agrío






- Portada
- Presentación
- Mapa de contenidos




- Ubicación (mapa e información del cantón)
- Nacionalidades (historia, caza, pesca, agricultura, subsistencia, historia e ingredientes, además del valor nutricional de cada platillo, el modo de preparación ancestral y los utensilios tradicionales usados)
- Leyendas
- Servicios (Establecimientos de gastronomía local y centros de turismo comunitario)
- Emprendimientos (Contactos)

MÉTODO INTERACTIVO

La guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral se presenta de forma interactiva, mediante enlaces que permiten transportar de un lugar a otro con tal solo un click. Estos atajos están representados mediante imágenes y símbolos en la parte superior de la guía, ayudando a pasar con mayor facilidad al contenido deseado. A continuación, se analizará de manera detallada cada uno de ellos:

Tabla 32. Método interactivo

N.-	SÍMBOLO	SIGNIFICADO	UTILIDAD
1		Flecha hacia abajo con significado de descarga de archivos	Descarga la guía en tu dispositivo móvil preferido
2		Cruz representativa a la cosmovisión indígena de los pueblos y nacionalidades ancestrales.	Traslada o salta al mapa de contenido
3		Representación de una mano indicando el sitio a señalar	Enlace interno ubicado en las páginas donde indica la interacción interna. No será necesario tener conexión a internet.
4		Icono que representa la salida hacia otras páginas donde se encontrara videos y documentos que aportaran al contenido de la guía.	Enlace externo ubicado en las páginas donde indica la interacción externa. Será necesario tener conexión a internet.
5		Símbolo universal a representar la ubicación de algún sitio.	Enlace ubicado en la parte superior de la guía enfocada a direccionar al mapa e información del cantón.

6		Representación de pueblos y nacionalidades indígenas del cantón Lago Agrio.	Enlace ubicado en la parte superior de la guía, enfocada a direccionar hacia la información de cada nacionalidad y métodos de subsistencia.
7		Representación gráfica acerca de la gastronomía.	Enlace ubicado en la parte superior de la guía, enfocada a direccionar hacia la información de los productos que forman parte de la cosmovisión indígena local, además cuenta con un recetario e instrumentos de cocción de la gastronomía ancestral local.
8		Representación gráfica de los servicios turísticos del cantón.	Enlace ubicado en la parte superior de la guía, enfocada a direccionar hacia la información de establecimientos de gastronomía local, turismo comunitario y contactos de emergencia.

Nota: Fases para el diseño de la guía interactiva, Castillo (2023).

Figura 2. Portada de la guía



Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 3. Presentación

Presentación



Cuando nos referimos al territorio amazónico, nos viene a la mente un sin número de ideas acerca de cultura, tradición y sobre todo magia, por todo lo que guarda ancestralmente las distintas nacionalidades indígenas que habitan en ella.


En el cantón Lago Agrío a pesar de ser fácil conjugar los saberes ancestrales con las costumbres y tradiciones de los mestizos, se puede denotar que habitan seis nacionalidades que guardan un gran legado histórico basado en la caza, pesca, recolección de frutos y técnicas milenarias que en la actualidad sirven como herramienta para desarrollar actividades relacionadas al turismo, lo que beneficia en su conservación, preservación y difusión


En esta ocasión la presente guía busca la difusión de la oferta turística gastronómica y cultural que guardan las nacionalidades ancestrales del cantón, ofreciendo al público información existente y verídica, con el objeto de que a futuro puedan beneficiar y contribuir con el desarrollo social y económico del sector.

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 4. Instrucciones de usar la guía


CÓMO USAR ESTA GUÍA



 **DESCÁRGALA EN TU CELULAR PARA TENER TODA LA INFORMACIÓN A LA MANO**



PUEDES LEERLA EN ORDEN ○
○
○
○
Como un libro, pasar de página en página para no perderte nada de lo que hemos preparado para ti.

O SALTAR Y AVENTURARTE

 para encontrar la info que más te interese en el momento. Siempre puedes volver al Mapa de Contenidos.

HAZ CLIC

en íconos y símbolos para descubrir más.

	
Enlace interno	Enlace externo
Las palabras <u>subrayadas</u> también contienen enlaces internos en la guía. No será necesario tener conexión a internet.	Te enviará a páginas relacionadas. Será necesario tener conexión a internet.

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 5. Mapa de contenidos



MAPA DE CONTENIDOS

Haz clic en este icono, siempre que quieras dar un vistazo general

UBICACIÓN

- Mapa
- Información general del cantón

NACIONALIDADES

- Información de cada nacionalidad, métodos de subsistencia (historia, caza, pesca, agricultura)

RECETARIO

- Productos en la cosmovisión indígena local
- Gastronomía ancestral amazónica del cantón

SERVICIOS

- Establecimientos de gastronomía local
- Turismo comunitario
- Contactos

BARRA DE NAVEGACIÓN

Esta barra de íconos te acompañará en todas las páginas para que puedas encontrar la información cuando necesites

HAZ CLIC para navegar 

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 6. Índice

NACIONALIDADES ANCESTRALES DEL CANTÓN LAGO AGRÍO

 KICHWA

 SHUAR

 A'Í COFÁN

 AWA

 PUEBLO AFRO

HAZ CLIC para navegar  4

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 7. Historia de la nacionalidad Kichwa



NACIONALIDAD KICHWA

La nacionalidad kichwa utiliza el término runa (gente) o sacha runa (gente de la selva) para su autodenominación. Representan la fusión multiétnica de diversos pueblos originarios que habitaron y habitan en la amazonía, debido a las alianzas matrimoniales, sistemas de ocupación o compadrazgo, además adaptaron el runa shimi o kichwas como idioma principal y más expandida en América.

ORIGEN



En la provincia de Sucumbíos su origen se encuentra vinculado al período de recolección del caucho en las primeras décadas del siglo XX, donde muchos indígenas abandonaron sus poblados y se internaron en la selva; mientras otros fueron explotados en las tareas de recolección y una vez liberados se quedaron a vivir en otros lugares, fundando comunidades en las riveras de los ríos.

La segunda oleada de runas arribo en búsqueda de trabajo y de tierras para formar comunidades.



Algunos kichwas fueron enganchados en trabajos vinculados a la extracción petrolera: aperturas de trochas, tendido de líneas sísmicas, desbroche de áreas para pozos y helipuertos, poco a poco animaron a sus familiares a buscar nuevas tierras porque aquellas en donde vivían era insuficiente de las futuras generaciones, que con el tiempo la presencia de los kichwas y su idioma desplazaron y relegaron las lenguas de los pueblos originarios de las nacionalidades siekopa, siona, a'ingae y tetete.

¿Cuál es su idioma?

El idioma de la nacionalidad kichwa es el runa shimi. Runa significa persona o gente; shimi significa lengua




Conoce más la cultura kichwa




6


Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 8. Plato ancestral Uchumanka – Nacionalidad Kichwa



UCHUMANKA **KICHWA**

 **TIEMPO**
45 min

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES:

- Palmito
- Bocachico
- Aji amarillo
- Gallina
- Sal
- Patasmuyo (cacao blanco)
- chillangua
- Yuca
- Agua


HERRAMIENTAS DE USO:

- Olla de barro (Manka)

PROCEDIMIENTO:

- Normalmente se utiliza el palmito y para recolectar este fruto, se procede a cortar la punta de la planta, se le quita las primeras capas de la corteza, hasta alcanzar a la parte suave que es comestible, es recomendable recolectar o cosechar el palmito 3 días antes de su preparación, de esta manera se ablandará y se active más su sabor.
- Se pica el palmito finamente y se cocina en agua durante algunas horas es importante que la cocción se realice en una olla de barro.
- Se enjuaga y se cocina en agua nuevamente, con la finalidad de extraer las sustancias amargas de la planta.
- Se añade a la cocción las patasmuyo, esta vez con sal y el aji.
- Posteriormente se le agrega el pescado limpio sin escamas o carne de elección fresca o ahumada junto con la chillangua picado.
- Luego se le deja por otros 20 minutos, quedando listo para servir, se puede acompañar con plátano, papachina, yuca, camote entre otros tubérculos.

PROPIEDADES NUTRITIVAS:
Es rico en vitamina C, potasio, magnesio y hierro, pareciera que el aji pudiera ser remedio para todo. Sus propiedades medicinales abarcan desde la estimulación del apetito hasta la cura de la depresión.



38

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

Figura 9. Bebida Ancestral Guayusa – Nacionalidad Kichwa



TÉ DE GUAYUSA **KICHWA**

 **TIEMPO**
30 min

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES:

- Agua
- Guayusa

HERRAMIENTAS DE USO:

- Tinaja / Olla de aluminio
- Pilche de totumo

PROCEDIMIENTO:

- Para la elaboración de esta bebida, se necesita una tinaja o puede ser remplazado por una olla de aluminio, para una porción individual se toma 4 gajos de hojas secas y se pone a hervir en cuatro litros de agua por un tiempo de 30 minutos. Una vez hervido se sirve en un pilche de totumo y se consume tibia.

PROPIEDADES NUTRITIVAS:

Su contenido en cafeína es de un 3%, es rica en vitaminas y minerales: magnesio, calcio, zinc, potasio y vitaminas C y D. Tiene antioxidantes por lo que protege contra el envejecimiento celular del mismo modo, calma el acidez estomacal.

Mira más información sobre la técnica de cultivo de la guayusa 



39

Nota: Guía de turismo: Cultura y Gastronomía, Lago Agrío Ancestral, Castillo (2023).

FASE 3. Almacenamiento

Microsoft OneDrive es un servicio de alojamiento de archivos, que funciona desde el año 2014 permitiendo el acceso desde ordenadores y otros dispositivos electrónicos a editar y almacenar distintos tipos de documentos. En este proyecto su uso es fundamental para almacenar la Guía de Turismo: Cultura y Gastronomía Lago Agrío Ancestral, permitiendo llegar de manera sencilla al usuario que guste conocer más sobre las nacionalidades indígenas de la localidad.

FASE 4. Difusión

- **Implementar el método de código QR para difundir la guía interactiva**

La propuesta tiene como fin el difundir al público interesado acerca de la cultura y la gastronomía de las nacionalidades ancestrales de Lago Agrío, en búsqueda de atraer turistas nacionales y extranjeros a visitar el cantón, descubrir su cultura y sobre todo degustar sus mágicos sabores, logrando contribuir al desarrollo turístico del cantón. Por eso para facilitar la experiencia, se ha tomado la decisión de difundir la guía interactiva mediante un código QR, que se explicará a continuación.

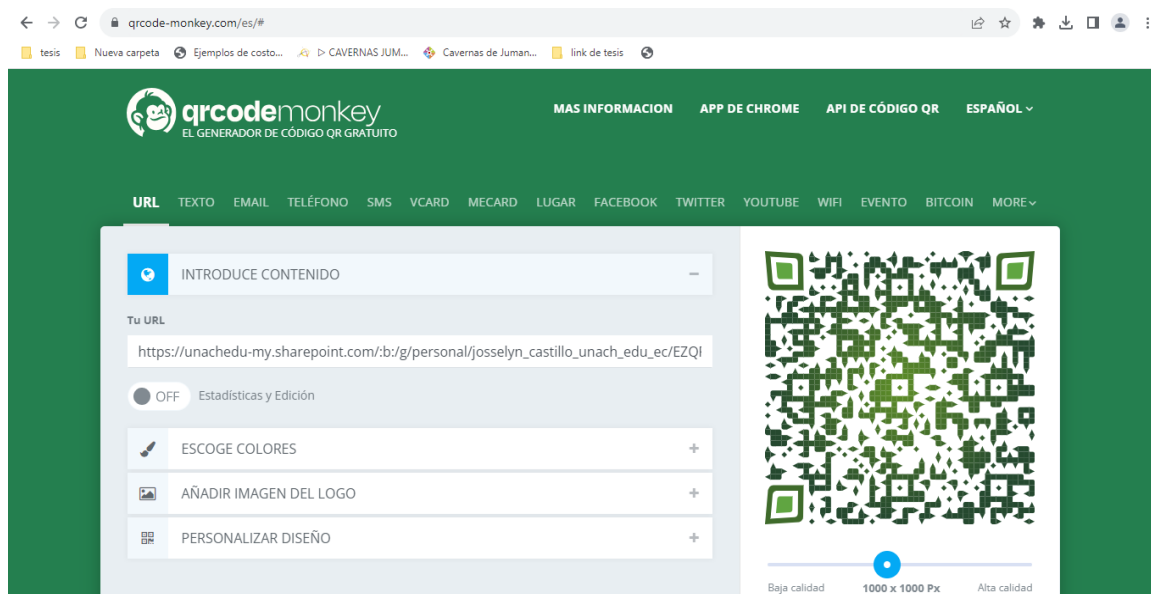
- **Código QR**

Según Leiva Aguilera (2012), menciona que el QR significa Quick response, y es un sistema para almacenar información en una matriz de puntos, puede contener información final o de intermediario, si el caso es el de información final, al escanear el código veremos el objeto correspondiente, como un mapa o un documento.

Este método es sumamente útil, y se adapta a las necesidades de la sociedad actual, debido a la aparición de nuevas tecnologías como smartphone, tablets, entre otros dispositivos electrónicos que hoy por hoy mediante aplicaciones móviles se convierten en una herramienta sumamente importante al interactuar de forma rápida, fácil y accesible con los usuarios al momento de realizar una búsqueda de información.

Para su creación se utilizó la página <https://www.qrcode-monkey.com/es/> especializada en la creación y personalización de códigos QR y su difusión será mediante los establecimientos antes mencionados y demás atractivos turísticos del cantón. Su diseño fue inspirado en la gastronomía ancestral y la riqueza que tiene la amazonia, por esta razón se escogió el color verde que representa la biodiversidad local.

Figura 10. *Página creadora de códigos QR*



Nota: Página creadora de códigos QR, Castillo (2023).

Figura 11. *Código QR enlazado al OneDrive*



Nota: Código QR, Castillo (2023).

7 BIBLIOGRAFÍA

- Abad, I. (2020). *Estudio y propuesta de mejora del turismo cultural en la ciudad de Valencia*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10251/149689>
- Alvarado, A., Sanda, M., Tapuy, R., Yumbo, A., Maniguaje, E., Payaguaje, H., . . . Vera, N. (2011). *Saberes ancestrales de Sucumbíos*. UNESCO.
- Andy Alvarado, P., Calapucha Andy , C., Calapucha Cerda , L., López Shiguango, H., Shiguango Calapucha , K., Tanguila Andy , A., . . . Yasacama Aranda, C. (2012). *Sabiduría de la Cultura Kichwa de la Amazonía Ecuatoriana Tomo II* (1 ed.). Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25660>
- Aniceto, J. J., Aguinda, E. C., & Cují, A. (2018). *Gastronomía Amazónica Valoración, salvaguarda y difusión de la sabiduría y conocimiento de las nacionalidades* (1 ed.). Universidad Estatal Amazonica.
- Arias Gonzáles, J., & Covinos Gallardo, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Enfoques Consulting Eirl. Obtenido de <https://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2260>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica* (6 ed.). Editorial Episteme.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2013). *Procesos de elaboración culinaria* (2 ed.). Paraninfo.
- Baéz Hurtada, Y. (2018). *Guía para una investigación de campo*. Grupo Editorial Éxodo. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/itiecuaador/titulos/153628>
- Becerra Rua, Y. (2017). *La Gastronomía Esmeraldeña como imaginario colectivo y su incidencia en los ciudadanos comprendidos en las edades de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas, del cantón Esmeraldas [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo]*. Repositorio Digital UNACH. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/3605>
- Benhur Ceron, S. (1988). *Los Awa-Kwaiker un grupo indígena de la selva pluvial del Pacífico Nariñense y el Nor-Occidente Ecuatoriano* (Segunda ed.). ABYA-YALA.
- Briceño, A. (2020). *Gastronomía regional amazónica y la percepción de su consumo en Lima [Tesis de Maestría, Universidad de San Martín de Porres]*. Obtenido de <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/7544>
- Bustán, Y. (2023). *El Uchumanka, un tesoro gastronómico amazónico poco conocido*. Obtenido de Revista zona libre: <https://www.revistazonalibre.ec/2023/03/24/el-uchumanka-un-tesoro-gastronomico-amazonico-poco-conocido/>
- Cardoso Santana, J., Bem Maracajá, K., & Araújo Machado, P. (2021). Turismo cultural y sostenibilidad turística: Mapeo del desempeño científico desde web of science. *Turismo y Sociedad*, 28, 95-113. doi:<https://doi.org/10.18601/01207555.n28.05>
- Carranza Patiño, H. M., Tubay Moreira, M. F., Espinoza Briones, H. B., & Chang Muñoz, W. L. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research*, 6(3), 112-128. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>
- Chiriap Tsenkush , N., Jimbiquiti Puenchera, L., Kayap Atsut, O., & Mayak Chiriap , I. (2012). *Sabiduría de la Cultura Shuar de la Amazonía Ecuatoriana Tomo II*.

- UNIVERSIDAD DE CUENCA. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25662>
- Chiriap, M., Guamán, A., & Yáñez, F. (2006). *Un buen comienzo para la vida: prácticas en los cuidados de la madre embarazada y los recién nacidos de la nacionalidad Shuar*. UNICEF. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=55486>
- Choez, M. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí [Tesis de posgrado, Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil]*. Obtenido de <http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/handle/123456789/1457>
- Espeso Molinero, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, XVII(6), 1101-1112. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Estupiñán, L., Panchano, N., Márquez, J., & Segura, A. (2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), 112-131. Obtenido de http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion_y_saberes/article/view/116/64
- Fuerez, C. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas de la parroquia del Quinche del Cantón Otavalo [Tesis de Ingeniería, Universidad Regional Autónoma de los Andes]*. Repositorio Uniandes, Ibarra.
- García, E., & Caldevilla Domínguez, D. (2019). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. *Mediaciones Sociales*(18), 59-69. doi:<https://doi.org/10.5209/meso.65117>
- Gaviria Arbeláez, C. (2020). *Envoltorios Colombianos cocina en hojas técnicas profesionales de cocina* (1 ed.). Editorial Universidad de La Sabana.
- George, D., & Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows step by step : a simple guide and reference, 11.0 update* (Cuarta ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos. (2014). *Plan de vida de la nacionalidad A'i Cofán*. Galán Impresores.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos Sucumbíos. (2018). *Plan de Vida de la Nacionalidad Kichwa del cantón Lago Agrio – “Sumak Kawsay”* (1 ed.).
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Lago Agrio [GADMLA]. (2017). *Guía turística*. Obtenido de <http://turismo.lagoagrio.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/Guia-2017.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos [GADPS]. (2013). *Plan de vida de la nacionalidad shuar de sucumbíos penker pujustin-buen vivir* (Primera ed.). Ediciones Imagen Amazonica Imagzonica CIA Ltda. Obtenido de <https://fliphtml5.com/exploring/?q=Plan%20de%20vida%20de%20la%20nacionalidad%20shuar%20de%20sucumbios%20penker%20pujustin-buen%20vivir>

- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos [GADPS]. (2019). *El Plan de Vida de la Nacionalidad Awá del Cantón Lago Agrio*. Cedeal. Obtenido de <https://www.cedeal.org/post/plan-de-vida-de-las-comunidades-de-la-nacionalidad-aw%C3%A1-del-cant%C3%B3n-lago-agrio-cedeal-ue-fepp>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos. (2018). *Plan de vida de la nacionalidad kichwa del cantón Cascales* (1 ed.).
- Gobierno de México. (2018). *¿Conoces el origen del maíz?* Obtenido de <https://www.gob.mx/aserca/articulos/conoces-el-origen-del-maiz?idiom=es#:~:text=Se%20considera%20que%20el%20ma%C3%ADz,a%20unos%20kil%C3%B3metros%20de%20Mitla>.
- Gobierno Vasco. (2020). *Plan estratégico de la gastronomía y alimentación de Euskadi*. Obtenido de https://www.euskadi.eus/contenidos/plan_departamental/pega/es_def/adjuntos/PEG A.pdf
- Guevara Alban, G., Verdesoto Arguello, A., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163-173. Obtenido de <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/860>
- Guffante, T., Guffante, F., & Chávez, P. (2016). *Investigación científica: El proyecto de investigación*. Published Version. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/342>
- Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas: cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mc Graw Hill educación. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/handle/54000/1292>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la investigación* (6 ed.). México: McGRAW-HILL.
- Hernández, S., & Avila, D. (2020). Técnicas e instrumentos de recolección de datos. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 9(17), 51-53. doi:<https://doi.org/10.29057/icea.v9i17.6019>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial* (1 ed.). (I. N. Cultural, Ed.) Obtenido de <https://amevirtual.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-patrimonio-cultural-inmaterial/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2013). *Guía didáctica bilingüe Shuar-Español* (1 ed.). Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Obtenido de https://www.patrimoniocultural.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/3_Guia-Espanol.pdf
- Jimbo Campoverde, M. (2019). *Caracterización de la nacionalidad kichwa para el fomento del turismo comunitario, cantón Arajuno, provincia de Pastaza [Tesis de grado, Universidad Central del Ecuador]*. Repositorio Digital. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec:8080/handle/25000/19061>
- Lagos Viguera, P. (2018). *Desarrollo, etnicidad y territorio: el caso de la comunidad A'í cofán Dureno frente al extractivismo petrolero en Sucumbíos, Ecuador [Tesis de*

- maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales]. Repositorio FLACSO. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10469/14014>
- Lainez Lainez, M. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de libertador Bolívar, 2015* [Tesis de grado, Universidad Estatal Península de "Santa Elena"]. Repositorio bibliotecario. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/2709>
- Lehmann, S., & Rodríguez, J. (2013). La Chakra Kichwa criterios para la conservación y fomento de un sistema de producción sostenible en la asociación Kallari y sus organizaciones sociales: Serie de sistematizaciones. *GIZ – Cooperación Alemana, Fascículo 7*. Obtenido de <https://docplayer.es/20560435-La-chakra-kichwa-criterios-para-la-conservacion-y-fomento-de-un-sistema-de-produccion-sostenible-en-la-asociacion-kallari-y-sus-organizaciones-socias.html>
- Leiva Aguilera, J. (2012). Introducción y algunos usos de los códigos QR. *Anuario ThinkEPI*, 6, 309–312. Obtenido de <https://thinkpi.profesionaldelainformacion.com/index.php/ThinkEPI/article/view/30444>
- Lemoine Quintero, F., Otero Navarrete, B. C., Carvajal Zambrano, G. V., & Almeida Lino, E. V. (2018). El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez. *Transitare*, 54-70. Obtenido de <http://transitare.anahuacoaxaca.edu.mx/index.php/Transitare/article/view/83>
- López, M., & Ribadeneyra, M. (2016). *La historia de la abuela wayusa*. Cuentos y Leyendas de Selva Adentro.
- Mashinkias Chinkias, J. (2012). *Etnoeducación Shuar y Aplicación del Modelo de Educación Intercultural Bilingüe en la Nacionalidad Shuar*. UNIVERSIDAD DE CUENCA. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25658>
- Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. (s.f.). *Plátano*. Obtenido de https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/platano_tcm30-102883.pdf
- Ministerio de Cultura. (2014). *Los awá vivimos en el territorio ancestral*. Bogotá D.C.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio . (2013). *PATRIMONIO ALIMENTARIO FASCÍCULO N.7*. Ministerio de Cultura y Patrimonio. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ahora-puedes-descargar-los-fasciculos-de-patrimonio-alimentario/>
- Ministerio de turismo [MINTUR]. (2018). *Manual para estructura de productos en base a un atractivo turístico* (2 ed.). Obtenido de http://www.competencias.gob.ec/biblioteca/manuales_de_turismo/
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*(7), 69-84. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4020258>
- Montalván Fernández, A., & Cabrero Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica. Ciencia Y Tecnología*, 8(2), 126-135. doi:<https://doi.org/10.59410/RACYT-v08n02ep04-0113>

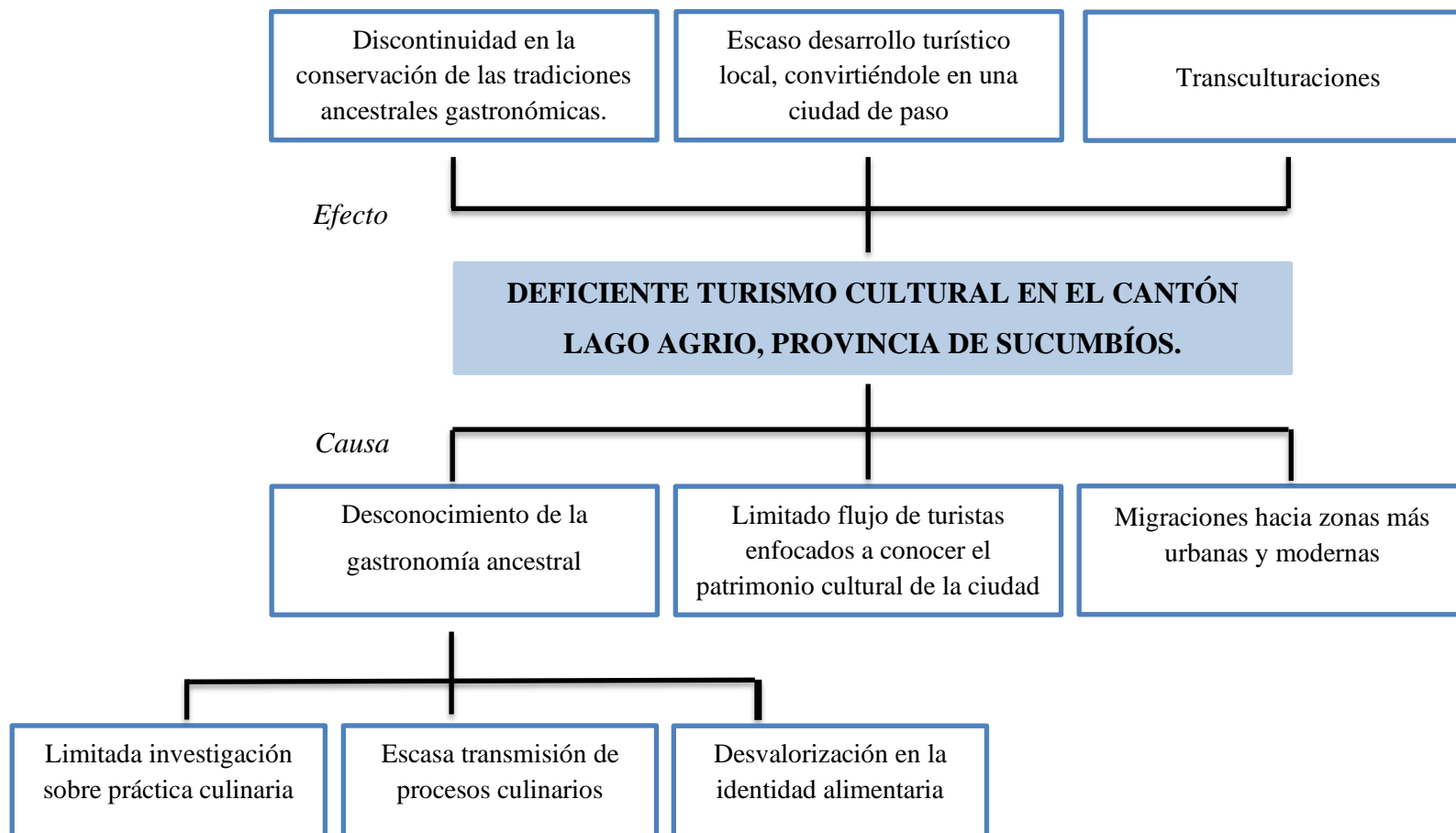
- Montalván, A. (2018). *Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba [Tesis de posgrado, Universidad Estatal Amazónica]*. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/392>
- Montúfar, R., Couvreur, T., Ayala, M., Romero, D., Segovia Salcedo, M., Proaño, K., . . . Rivas, F. (2021). La Chonta, el arte de la domesticación (Proyecto chonta). *Nuestra ciencia*, 23, 15-20. Obtenido de <https://www.puce.edu.ec/facultad-de-ciencias-exactas-y-naturales/>
- Moya, A. (2010). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador*. MIES : FAO : Universidad de Cuenca : AECID. Obtenido de https://biblio.flacsoandes.edu.ec/shared/biblio_view.php?bibid=123514&tab=opac
- Naumov, N., & Hassan, A. (2021). Turismo gastronómico en Bangladesh: oportunidades y desafíos. *Turismo en Bangladesh: perspectivas de inversión y desarrollo*, 165-176.
- Ortiz Muñoz, P., Álvarez, F., & Pogo Capa, C. (2012). El conocimiento ancestral sobre la pesca, en las comunidades shuar asentadas en el corredor fluvial Zamora – Nangaritzza. *CEDAMAZ*, 2(1), 112 - 127. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/302>
- Realpe López, S. (2021). Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas. *Boletín Informativo CEI*, 8(2), 106–111. Obtenido de <https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2690>
- Rodríguez Zulaica, A. (2016). *¿Cómo diseñar una experiencia turística?* Editorial UOC. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/itiecucador/titulos/58591>
- Rodríguez, B. J. (2019). *Gastronomía Ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, año 2018 [Tesis de Licenciatura, Universidad Estatal Península de Santa Elena]*. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5066>
- Salas García, F. (2015). *Técnicas en cocina* (1 ed.). Editorial Síntesis.
- Salazar Dzul, B. R., Gonzáles, D. A., & Macías Ramírez, A. R. (2020). El turismo cultural y sus construcciones sociales como contribución a la gestión sostenible de los destinos turísticos. *Rosa dos Ventos*, XII(2), 406-428. doi:<https://doi.org/10.18226/21789061.v12i2p406>
- Servicio Nacional de Turismo [SERNATUR]. (Diciembre de 2016). *Manual de elementos para la gestión de destinos turísticos*. Sernatur. Obtenido de <https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2018/11/Manual-de-Destinos-Elementos-para-la-gestio%CC%81n-de-destinos-turisticos-1.pdf>
- Silvia Garrido, J. (2018). *Diseño de productos turísticos* (Primera ed.). Madrid, España: Paraninfo.
- Villalva, M., & Inga, C. (2 de Julio de 2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 6(2), 65-82. doi:<https://doi.org/10.48190/cumbres.v6n2a5>
- World Tourism Organization [UNWTO]. (2019). *UNWTO Tourism Definitions*. UNWTO. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420858>

- Yumbro, L. M., & Armando, R. T. (2014). *Uso y valor de la gastronomía ancestral de la nacionalidad a'i en la Comunidad Cofán Dureno [Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca]*. Repositorio institucional. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/20095>
- Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Uniandes Episteme. Revista De Ciencia, Tecnología E Innovación*, 10(1), 69-87. Obtenido de <https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/EPISTEME/article/view/2664>

8 ANEXOS

8.1 Árbol de problemas

Gráfico 1



Nota: Árbol de problema, Castillo (2023)

8.2 Acta de aprobación del tema del proyecto de investigación



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

ACTA DE APROBACIÓN DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas
Carrera: Carrera de Gestión Turística y Hotelera

1. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

Apellidos: Castillo Barragán
Nombres: Josselyn Dayanna
C.I / Pasaporte: 2100793534
Estudiante de la carrera de: Gestión Turística y Hotelera
Título del Proyecto de Investigación: "GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBOS"
Dominio Científica: Desarrollo Territorial-Producto y Hábitat Sustentable para Mejorar la Calidad de Vida
Línea de Investigación: Servicios Personales

2. CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.

Aspectos	Cumplimiento	Observaciones
Título	SI	
Introducción	SI	
Planteamiento del problema	SI	
Objetivos: Generales y Específicos	SI	
Referencias Bibliográficas	SI	

En la Ciudad de Riobamba, a los 08 días del mes de diciembre de 2021 se reúnen los Miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos por la carrera, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del tema de proyecto de investigación titulado "**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBOS**" y asigna al **Mgs. Fernando Inga**, como **TUTOR** y a los **Mgs. Sofía Ribadeneira** y **Mgs. Pablo Méndez** como **Miembros del Tribunal**, para el desarrollo del perfil, proyecto de Investigación y sustentación final.

VICTOR
MEDARDO
VELASCO
SAMANIEGO

Firmado digitalmente por VICTOR
MEDARDO VELASCO SAMANIEGO
DN: cn=VICTOR MEDARDO
VELASCO SAMANIEGO, o=EC
o=SECURITY DATA S.A. 2
ou=ENTIDAD DE CERTIFICACION
DE INFORMACION
Motivo Soy el autor de este
documento
Utilización:
Fecha: 2021-12-14 11:05-05:00

Dr. Víctor M. Velasco Samaniego

**PRESIDENTE-DIRECTOR DE LA
CARRERA**

Mgs. Danilo P. Quintana
Puga.
MIEMBRO



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

Mgs. Andrea M. Garrido

MIEMBRO

Mgs. Renato H. Herrera
Chávez.

MIEMBRO

Sr. Joel Guevara
ESTUDIANTE

8.3 Validación de instrumentos de investigación

8.3.1 Variable independiente: Gastronomía ancestral



Carrera de Gestión Turística
y Hotelera / Turismo
FACULTAD DE CIENCIAS
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(x)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Gastronomía Ancestral”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Gastronomía Ancestral”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	x		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	x		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	x		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	x		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____



Firmado electrónicamente por:
CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO

Firma del experto



Carrera de Gestión Turística
y Hotelera / Turismo
FACULTAD DE CIENCIAS
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: M.T.E.F.L. Andrea Sofía Ribadeneira Vacacela

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 14/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Gastronomía Ancestral”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Gastronomía Ancestral”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: De ser factible realice un informe de consentimiento para cada encuestado antes de aplicar la encuesta.



Firmado electrónicamente por:
ANDREA SOFIA
RIBADENEIRA
VACACELA

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Pablo Martí Méndez Naranjo

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(x)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 14/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Gastronomía Ancestral”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Gastronomía Ancestral”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____



Firmado electrónicamente por:
**PABLO MARTI
MENDEZ
NARANJO**

Firma del experto

8.3.2 Variable dependiente: Turismo cultural



Carrera de Gestión Turística
y Hotelera / Turismo
FACULTAD DE CIENCIAS
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(x)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 09/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBIÓS”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Turismo Cultural”

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre “Turismo Cultural”

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	x		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	x		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	x		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	x		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	x		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____



Firmado electrónicamente por:
CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: M.T.E.F.L. Andrea Sofía Ribadeneira Vacacela

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 14/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Turismo Cultural”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Turismo Cultural”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: De ser factible realice un informe de contentimiento para cada encuestado antes de aplicar la encuesta.



Firmado electrónicamente por:
ANDREA SOFIA
RIBADENEIRA
VACACELA

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Pablo Martí Méndez Naranjo

Título/grado:

Ph.D.....	()
Doctor.....	()
Magíster.....	(X)

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 14/02/2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO,
PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Turismo Cultural”**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **“Turismo Cultural”**

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	X		
3.	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

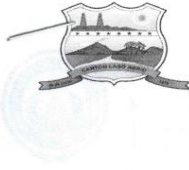
Sugerencias: _____



Firmado electrónicamente por:
**PABLO MARTÍ
MENDEZ
NARANJO**

Firma del experto

8.4 Aval GAD Municipal de Lago Agrio: Dirección de desarrollo turístico



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE LAGO AGRIO
DIRECCIÓN DE DESARROLLO TURISTICO



CERTIFICACIÓN NRO. 044-2023

Lic. María Virginia Cedeño Z. Directora de Desarrollo Turístico del Gobierno Municipal de Lago Agrio, tiene a bien en respuesta al oficio nro. 529-T-GTYH-2023, fecha 10 Octubre 2023. Suscrito por la Ing. Víctor Velasco S. donde solicita información y autorización para la realización del proyecto de investigación titulado " GASTRONOMIA ANCESTRAL Y TURISMO CULTURAL DEL CANTON LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBIOS" proyecto que estará realizando por la Srta. Josselyn Dayanna Castillo Barragán, con CI: 2100793534 estudiante de la carrera.

CERTIFICO:

Que, **DIRECCIÓN DESARROLLO TURISTICO DEL GADMLA"**, ha procedido a realizar la entrega de la información turística requerida por la estudiante y su respectiva autorización para que realice el trabajo investigativo.

Es todo cuanto puedo Certificar, para el proceso correspondiente.

Nueva Loja, 12 Octubre del 2023

Atentamente,

Lic. María Virginia Cedeño Z.
DIRECTORA DE DESARROLLO TURÍSTICO GADMLA.



8.5 Variable independiente: Gastronomía ancestral



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Encuesta dirigida a: Gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón
Lago Agrio

Encuesta N°: _____ Fecha de la aplicación de encuesta: /____/____/____/

Encuestadora: Josselyn Dayanna Castillo Barragán

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información cuantitativa para determinar el nivel de conocimiento que poseen los propietarios/gerentes de los establecimientos turísticos gastronómicos referente a la gastronomía ancestral.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario
- Marque con una X, la respuesta según su criterio
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta en Escala de Likert

CONFIDENCIALIDAD

La finalidad de la encuesta es de carácter anónimo, con fines académicos, los datos obtenidos serán confidenciales, el investigador se compromete con la reserva del caso.

Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Muy bajo (MB)	Bajo (B)	Medio (M)	Alto (A)	Muy alto (MA)

A. Información General

Género	Masculino			Femenino			Otros	
Edad	18 - 25		26 - 33		34 - 51		52 - 59	Más de 60
Nivel de educación	Primaria		Secundaria		Técnico/ Tecnológico		Tercer Nivel	Cuarto Nivel

B. Información Específica – Gastronomía Ancestral

No.	Preguntas	1	2	3	4	5
		MB	B	M	A	MA
Determine el grado de conocimiento respecto a los siguientes ítems						
Procesos culinarios						
1.	La conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en el cantón.					
2.	Formas de obtención de productos mediante creencias sobre ciclos agrícolas ancestrales (siembra, recolección, pesca).					
3.	Los procesos culinarios transmitidos en distintas generaciones de manera oral mediante: leyendas, cuentos, canciones.					
Práctica culinaria						
4.	Uso de las técnicas de transformación y conservación (fermentado, macerado, asoleo, tostado, ahumado).					
5.	Habilidades en el manejo de utensilios ancestrales (pilche, ichinkian, pinínk, batea).					
6.	Modelos nutricionales y alimentarios que forman parte de la herencia cultural de cada uno de los pueblos y comunidades.					
Identidad alimentaria						
7.	Origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral permanente del cantón Lago Agrio.					
8.	Platos referentes a las tradiciones que forman parte de festividades o la cotidianidad lago agrense.					
9.	Importancia simbólica de los platos ancestrales dentro de la localidad.					
10.	La calidad de los alimentos desde su origen hasta su distribución.					

C. Información Complementaria

No.	Preguntas	1	2	3	4	5
		SI	PI	MI	I	MI
11.	¿Considera importante identificar la gastronomía ancestral, como alternativa de desarrollo económico y social para el turismo en la localidad?					

12. ¿Qué información le gustaría conocer acerca de la gastronomía ancestral del cantón, y como quisiera lograrlo?

1. Historia y valor simbólico de los platos tradicionales	
2. Materia prima (vegetales, frutos nativos, carnes, plantas)	
3. Técnicas culinarias y conservación de alimentos	
4. Utensilios al utilizar para el proceso de elaboración de platillos	

8.5.1 Variable dependiente: Turismo cultural



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Encuesta dirigida a: Turistas que visitan el cantón Lago Agrio

Encuesta N°: _____ Fecha de la aplicación de encuesta: /___/___/___/

Encuestadora: Josselyn Dayanna Castillo Barragán

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información cuantitativa para determinar el nivel de importancia referente al turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario
- Marque con una X, la respuesta según su criterio
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta en Escala de Likert

CONFIDENCIALIDAD

La finalidad de la encuesta es de carácter anónima, con fines académicos, los datos obtenidos serán confidenciales, el investigador se compromete con la reserva del caso.

Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Sin importancia (SI)	Poco importante (PI)	Mediadamente importante (MI)	Importante (I)	Muy importante (MI)

A. Información general

Género	Masculino			Femenino			Otros
Edad	Menos de 25	26 -36		37- 47	48 – 58		Más de 59
Nivel de educación	Primaria	Secundaria		Técnico/ Tecnológico	Tercer Nivel		Cuarto Nivel
Gasto promedio durante su visita	\$50 - \$100 dólares	\$101 - \$151 dólares		\$152 - \$202 dólares	\$203 - \$253 dólares		Más de \$254 dólares
Lugar de procedencia	Costa	Sierra		Amazonía	Galápagos		Extranjero

B. Información Específica – Turismo cultural

No.	Preguntas	1	2	3	4	5
		SI	PI	MI	I	MI
Determine el grado de importancia respecto a los siguientes ítems						
Experiencias						
1.	¿Qué tan importante considera usted el conocimiento relacionado con la ancestralidad que se brinda a los visitantes durante su experiencia?					
2.	¿Qué tan importante considera usted mostrar la cultura alimentaria que representa el Cantón Lago Agrio?					
3.	¿Qué tan importante considera usted mostrar la preparación de alimentos típicos durante la experiencia del visitante?					
Destino turístico						
4.	¿Qué tan importante considera usted el impulso con el que cuenta la gastronomía ancestral dentro de la oferta turística del cantón?					
5.	¿Qué tan importante es para usted, el involucramiento en la identidad local por parte de los turistas mediante la práctica del turismo cultural?					
6.	¿Qué tan importante es para usted, el interés de promover la cultura local mediante acciones que fomenten la visita de turistas hacia el destino?					
Productos turísticos						
7.	¿Qué tan importante es para usted, la implementación de infraestructura que promueva el desarrollo de actividades turísticas culturales de la localidad?					
8.	¿Qué tan importante es para usted, la comercialización de la gastronomía ancestral para el fortalecimiento turístico del cantón?					
9.	¿Qué tan importante es para usted, el diseño de manuales o circuitos gastronómicos innovadores que fortalezcan el desarrollo de productos culturales alimentarios?					

C. Información Complementaria

No.	Preguntas	1	2	3	4	5
		NS	PS	N	S	MS
10.	¿Determine el grado de satisfacción de la oferta gastronómica del cantón Lago Agrio durante su estancia?					

11. ¿Qué alternativas usted considera que son las más efectivas para difundir la gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio?

1. Circuitos gastronómicos	
2. Ferias gastronómicas	
3. Guías o revistas turísticas	
4. Redes sociales	
5. Otras.....	

8.6 Tablas y gráficos encuestas

8.6.1 Variable independiente: Gastronomía Ancestral

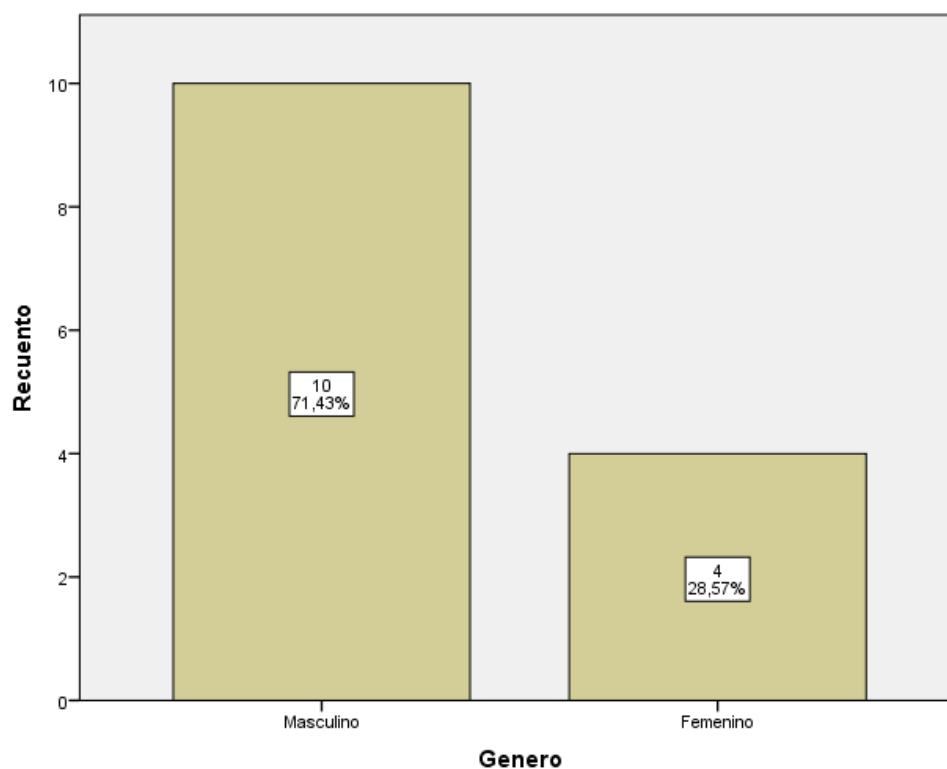
a) Género

Tabla 33. Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	10	71,43	71,43	71,43
	Femenino	4	28,57	28,57	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 12. Género



Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

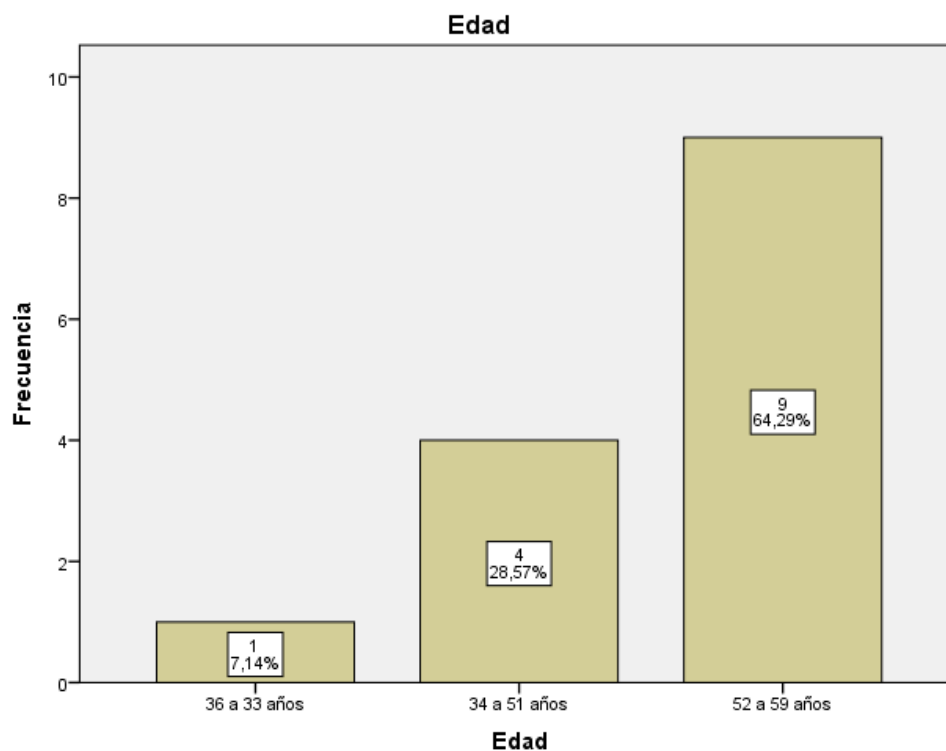
b) Edad

Tabla 34. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	26 a 33 años	1	7,14	7,14	7,14
	34 a 51 años	4	28,57	28,57	35,71
	52 a 59 años	9	64,29	64,29	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 13. Edad



Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

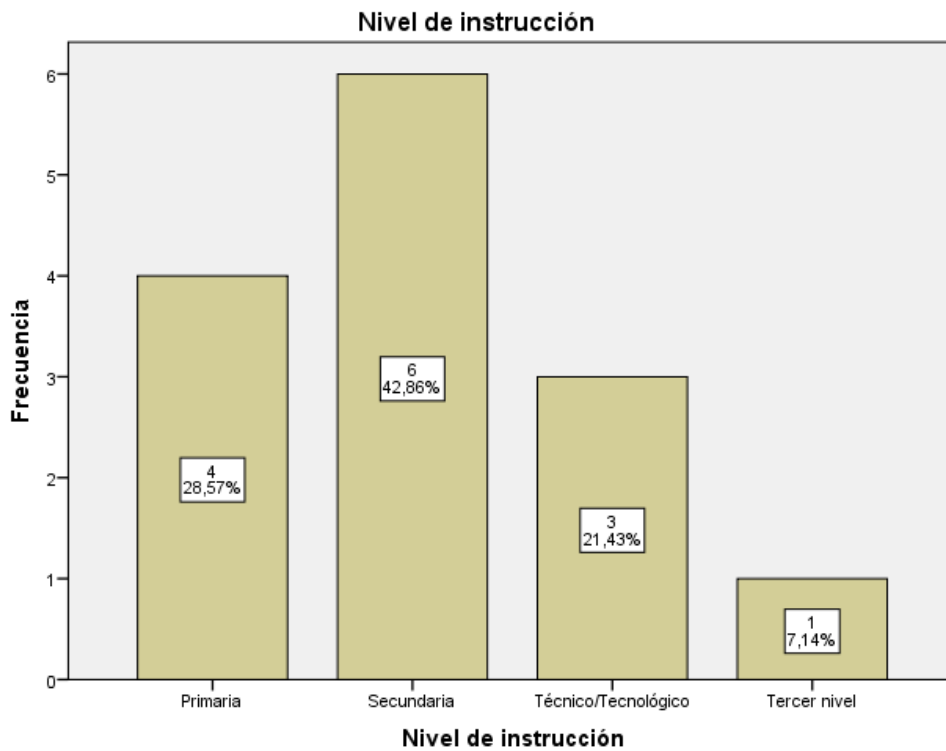
c) Nivel de instrucción

Tabla 35. Nivel de instrucción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	4	28,57	28,57	28,57
	Secundaria	6	42,86	42,86	71,43
	Técnico/Tecnológico	3	21,43	21,43	92,86
	Tercer nivel	1	7,14	7,14	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 14. Nivel de instrucción



Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

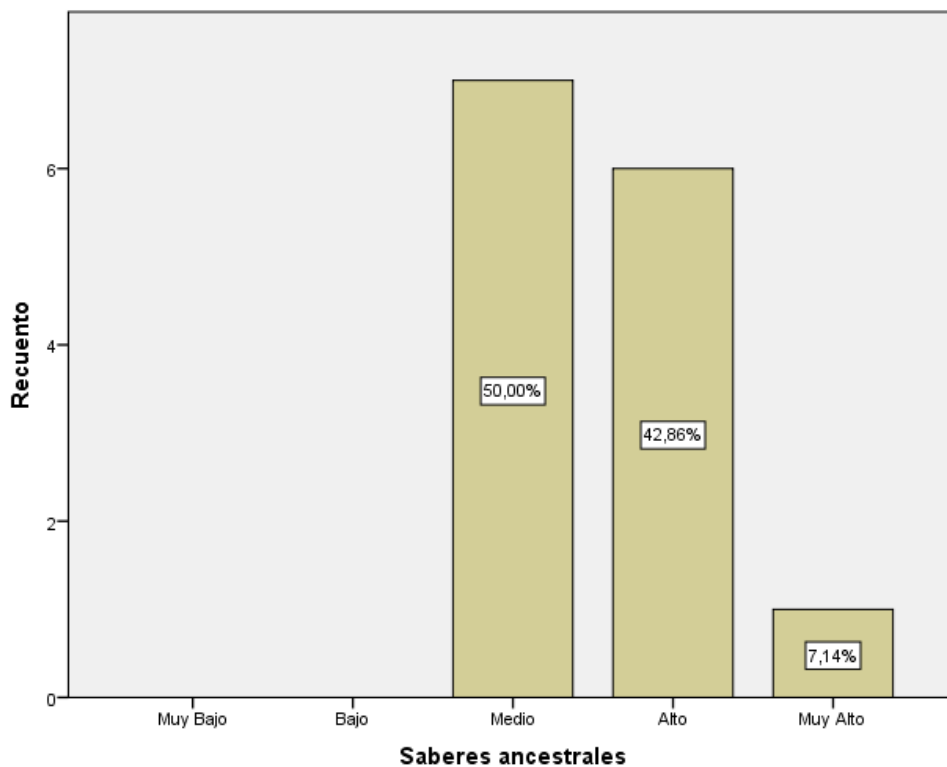
1. ¿Cuál es el grado de conocimiento respecto a la conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en el cantón Lago Agrio?

Tabla 36. Conservación de los saberes ancestral

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	7	50,00	50,00	50,0
	Alto	6	42,86	42,86	92,86
	Muy alto	1	7,14	7,14	100,00
	Total	14	100,00	100,0	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 15. Saberes ancestrales



Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

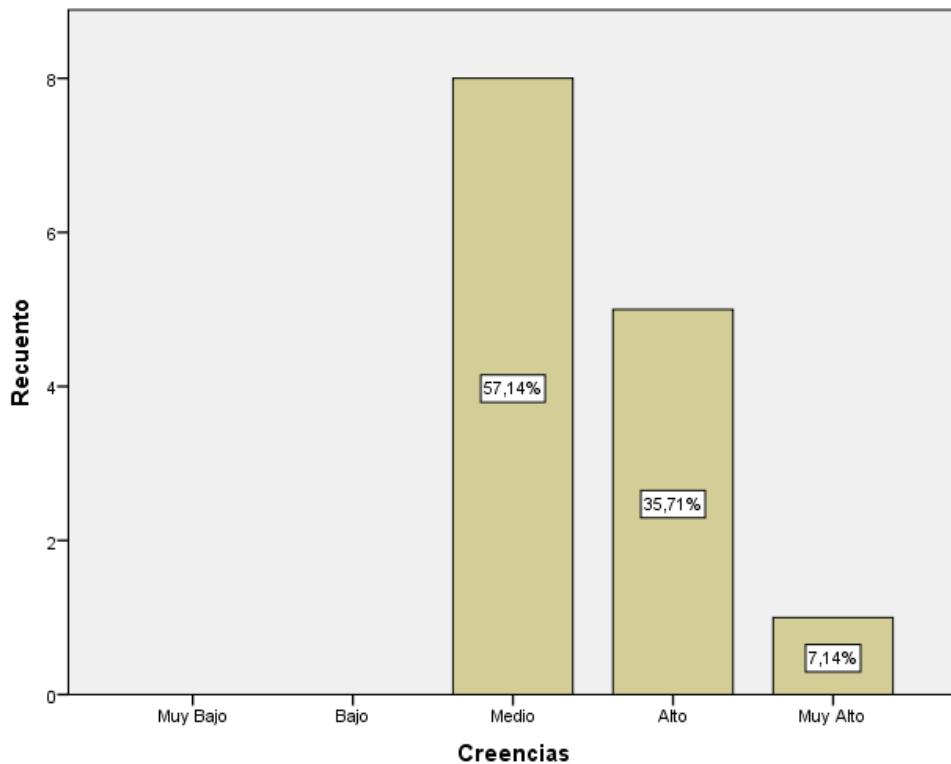
2. ¿Cuál es el grado de conocimiento respecto a las formas de obtención de productos mediante creencias sobre ciclos agrícolas ancestrales?

Tabla 37. Creencias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	8	57,14	57,14	57,14
	Alto	5	35,71	35,71	92,85
	Muy alto	1	7,14	7,14	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 16. Creencias



Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

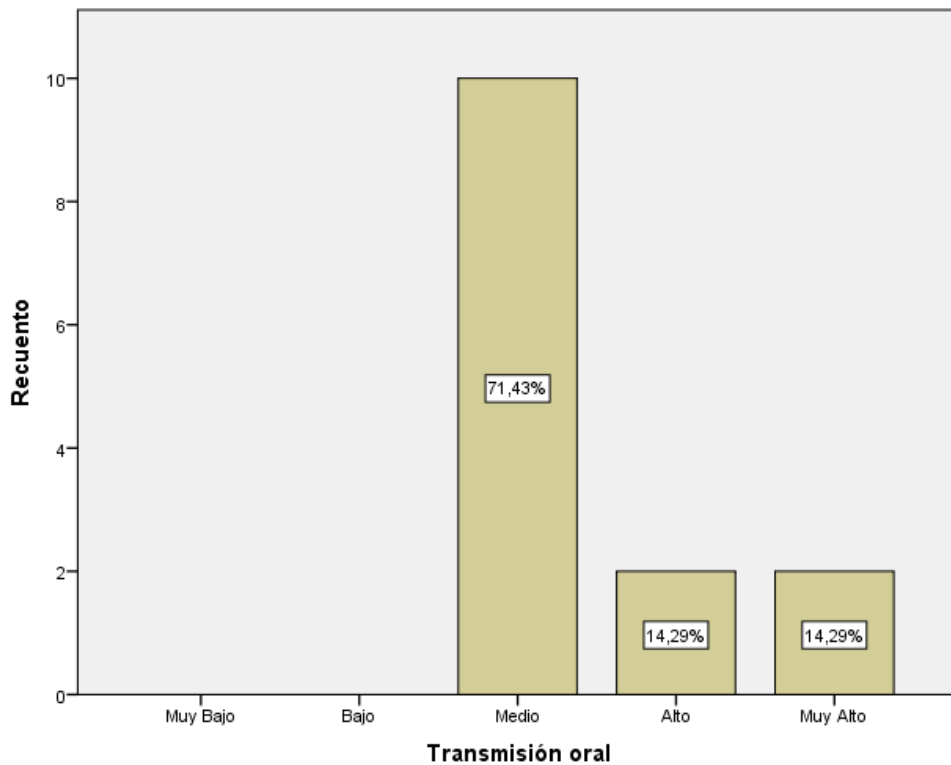
3. ¿Cuál es el grado de conocimiento respecto a los procesos culinarios transmitidos en distintas generaciones de manera oral mediante: leyendas, cuentos, canciones?

Tabla 38. *Transmisión oral*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	10	71,43	71,43	71,43
	Alto	2	14,29	14,29	85,72
	Muy Alto	2	14,29	14,29	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 17. *Transmisión oral*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Dimensión práctica culinaria

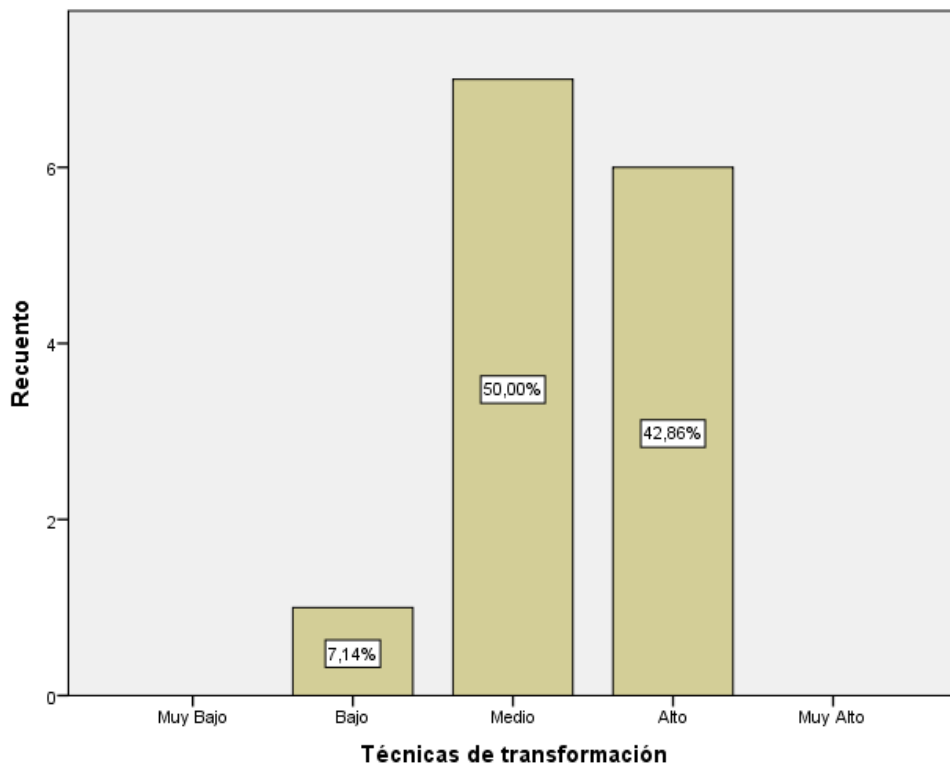
4. ¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto al uso de las técnicas de transformación y conservación (fermentado, macerado, asoleo, tostado, ahumado)?

Tabla 39. Técnicas de transformación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	1	7,14	7,14	7,14
	Medio	7	50,00	50,00	57,14
	Alto	6	42,86	42,86	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 18. Técnicas de transformación



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

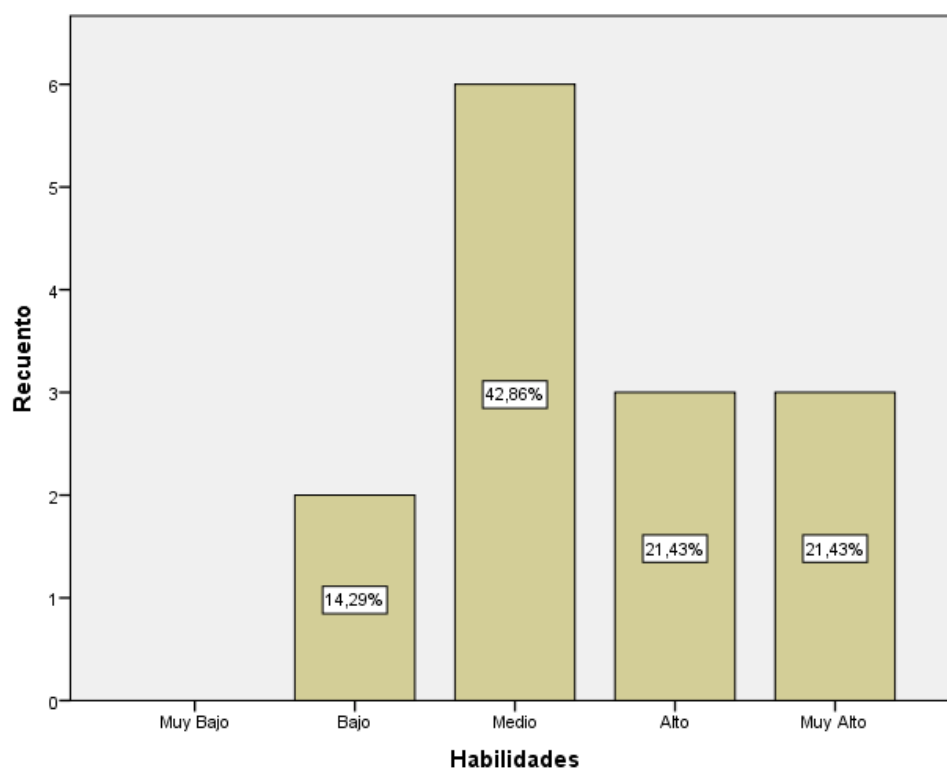
5. ¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a las habilidades en el manejo de utensilios ancestrales (pilche, ichinkian, pinínk, batea)?

Tabla 40. Habilidades

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	2	14,29	14,29	14,29
	Medio	6	42,86	42,86	57,15
	Alto	3	21,43	21,43	78,58
	Muy Alto	3	21,43	21,43	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 19. Habilidades



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

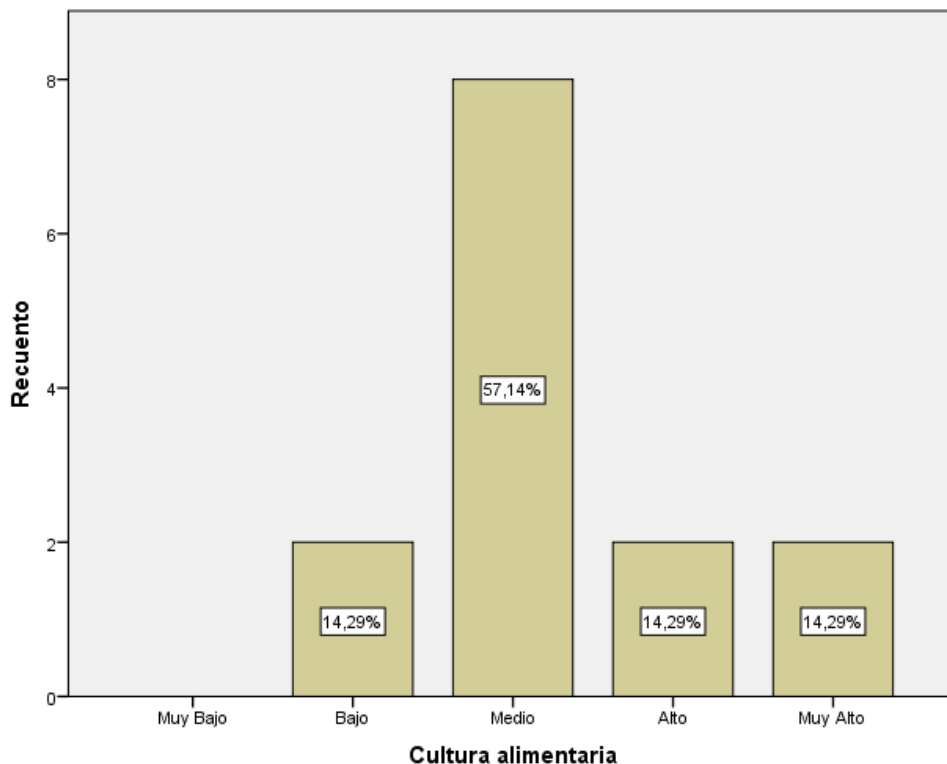
6. ¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a los modelos nutricionales y alimentarios que forman parte de la herencia cultural de cada uno de los pueblos y comunidades?

Tabla 41. *Cultura alimentaria*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	2	14,29	14,29	14,29
	Medio	8	57,14	57,14	71,43
	Alto	2	14,29	14,29	85,72
	Muy Alto	2	14,29	14,29	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 20. *Cultura alimentaria*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Dimensión identidad alimentaria

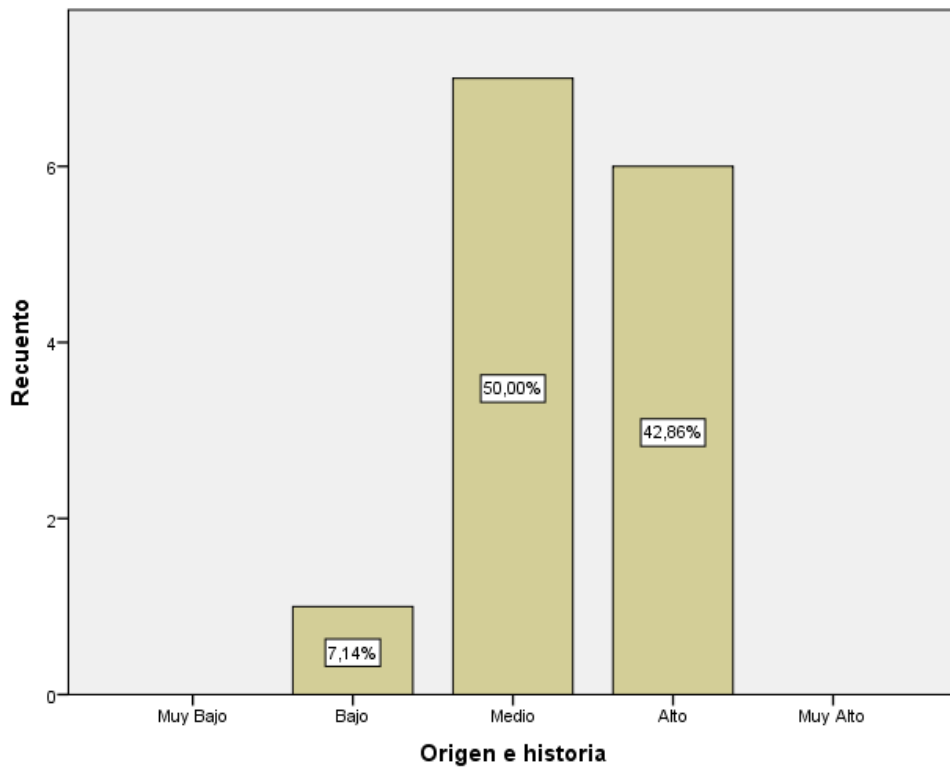
7. ¿Cuál es el grado de conocimiento respecto al origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral permanente del cantón Lago Agrio?

Tabla 42. Origen e historia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	1	7,14	7,14	7,14
	Medio	7	50,00	50,00	57,14
	Alto	6	42,86	42,86	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 21. Origen e historia



Fuente: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de los establecimientos gastronómicos ancestrales del

Elaborado por: Castillo Josselyn, (2023)

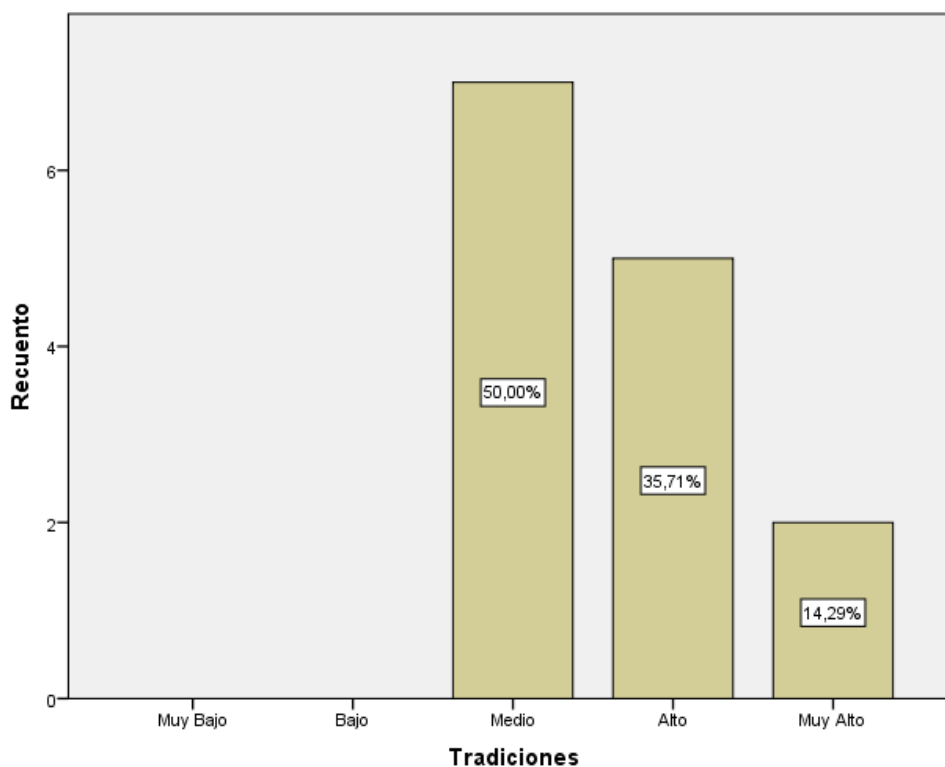
8. ¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a los platos referentes a las tradiciones que forman parte de festividades o la cotidianidad lago agrense?

Tabla 43. Tradiciones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	7	50,00	50,00	50,00
	Alto	5	35,71	35,71	85,71
	Muy alto	2	14,29	14,29	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 22. Tradiciones



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

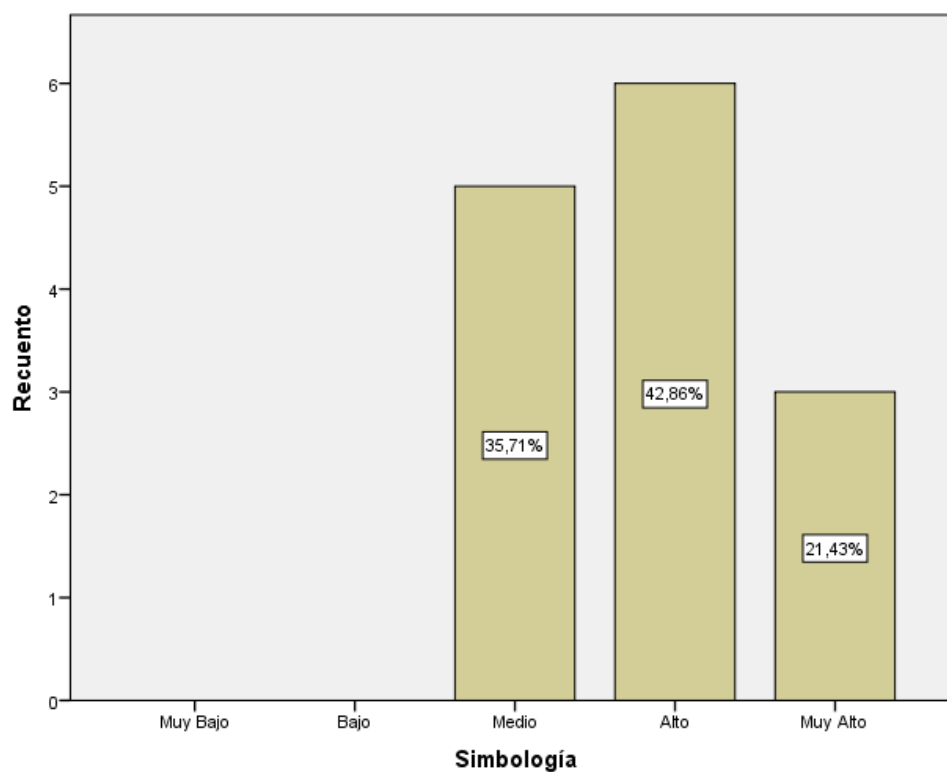
9. ¿Cuál es el grado de conocimiento que tiene usted respecto a la importancia simbólica de los platos ancestrales dentro de la localidad?

Tabla 44. *Simbología*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medio	5	35,71	35,71	35,71
	Alto	6	42,86	42,86	78,57
	Muy alto	3	21,43	21,43	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 23. *Simbología*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

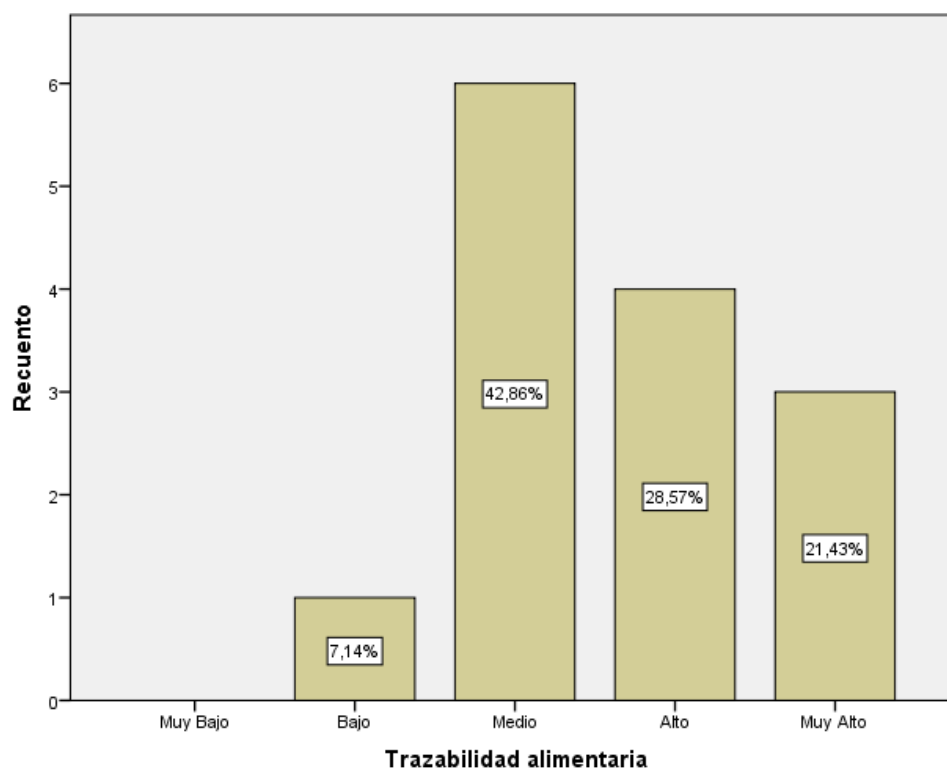
10. ¿Cuál es el grado de su conocimiento respecto a la calidad de los alimentos desde su origen hasta su distribución?

Tabla 45. *Trazabilidad alimentaria*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	1	7,14	7,14	7,14
	Medio	6	42,86	42,86	50,00
	Alto	4	28,57	28,57	78,57
	Muy Alto	3	21,43	21,43	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 24. *Trazabilidad alimentaria*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

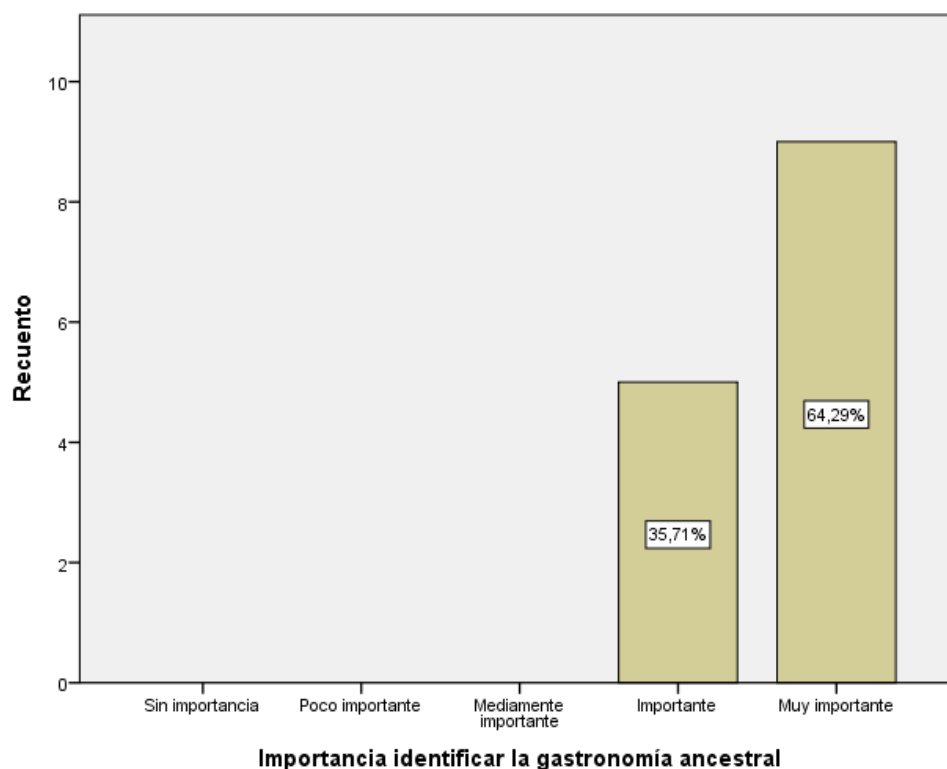
- ¿Considera importante identificar la gastronomía ancestral, como alternativa de desarrollo económico y social para el turismo en la localidad?

Tabla 46. *Importancia identificar la gastronomía ancestral*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Importante	5	35,71	35,71	35,71
	Muy importante	9	64,29	64,29	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 25. *Importancia identificar la gastronomía ancestral*



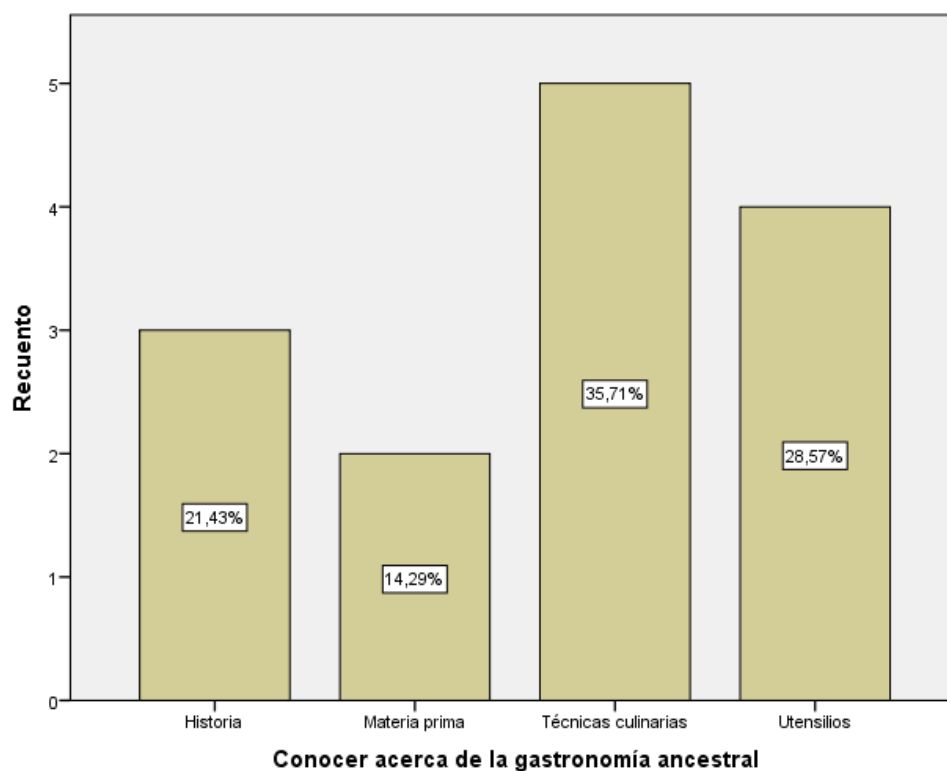
- ¿Qué información le gustaría conocer acerca de la gastronomía ancestral del cantón, y como quisiera lograrlo?

Tabla 47. Información de gastronomía ancestral

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Historia y valor simbólico	3	21,43	21,43	21,43
	Materia prima	2	14,29	14,29	35,72
	Técnicas culinarias	5	35,71	35,71	71,43
	Utensilios	4	28,57	28,57	100,00
	Total	14	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 26. Información de la gastronomía ancestral



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

8.6.2 Variable dependiente: Turismo Cultural

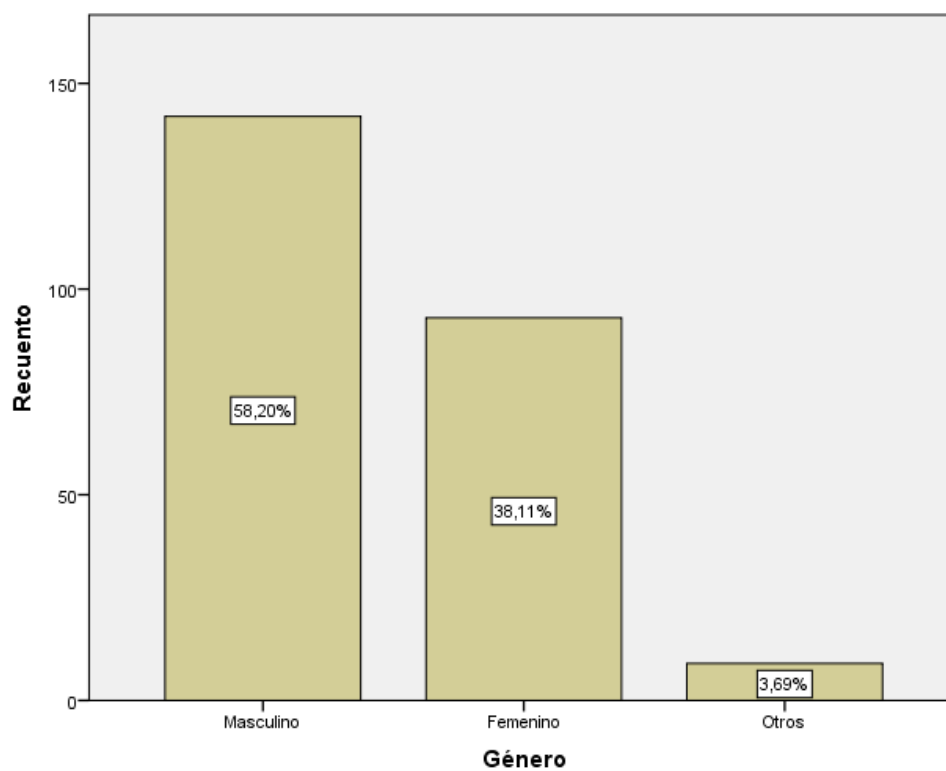
a) Género

Tabla 48. Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	221	58,20	58,20	58,20
	Femenino	144	38,11	38,11	96,31
	Otros	14	3,69	3,69	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 27. Género



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

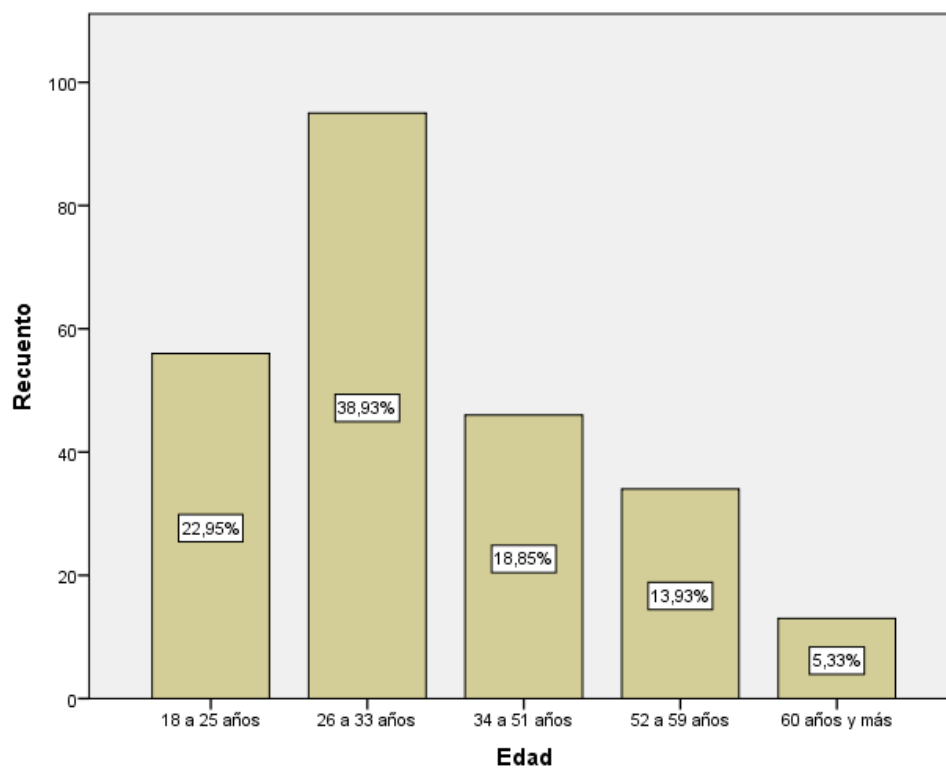
b) Edad

Tabla 49. Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18 a 25 años	87	22,95	22,95	22,95
	26 a 33 años	148	38,93	38,93	61,88
	34 a 51 años	71	18,85	18,85	80,73
	52 a 59 años	53	13,93	13,93	94,66
	60 años y más	20	5,33	5,33	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 28. Edad



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

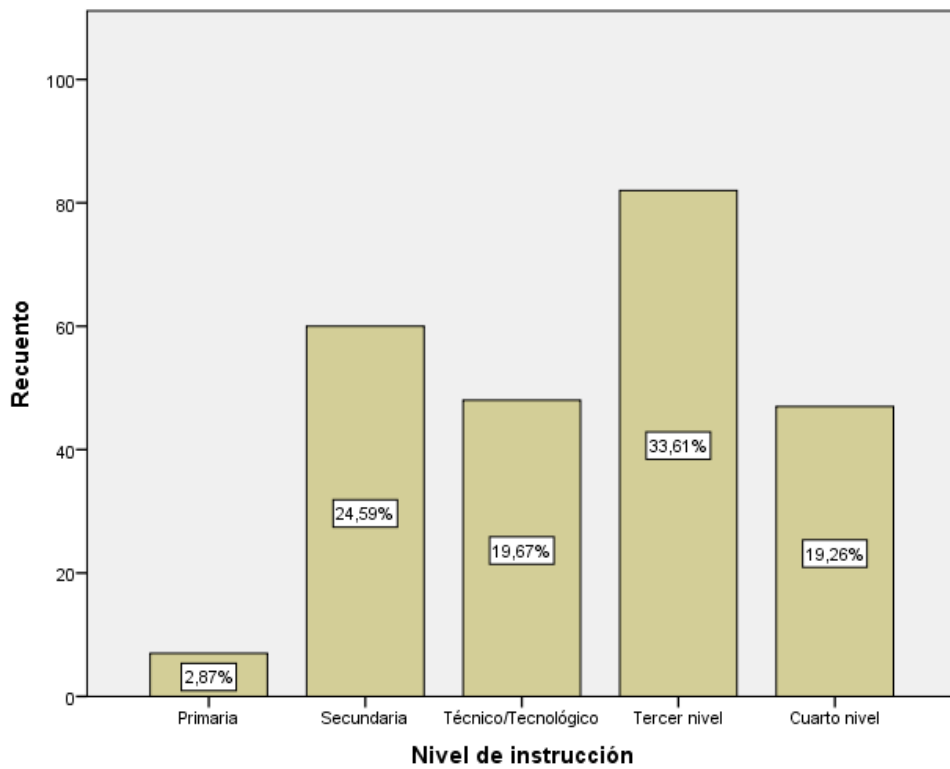
c) Nivel de educación

Tabla 50. Nivel de instrucción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	11	2,87	2,87	2,87
	Secundaria	93	24,59	24,59	27,46
	Técnico/Tecnológico	75	19,67	19,67	47,13
	Tercer nivel	127	33,61	33,61	80,74
	Cuarto nivel	73	19,26	19,26	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 29. Nivel de instrucción



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

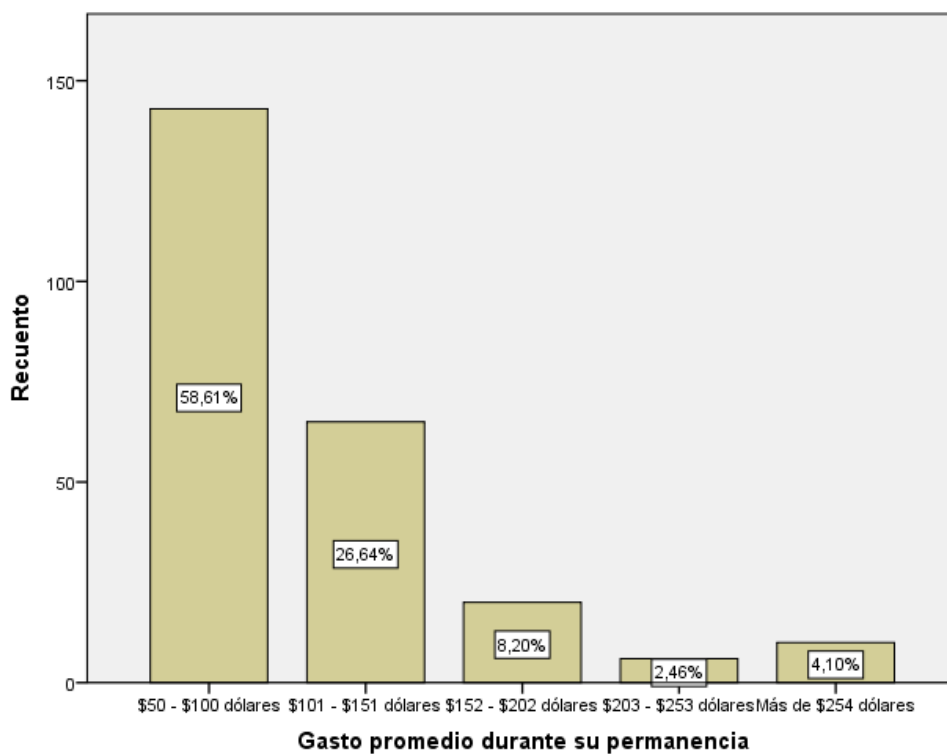
d) Gasto promedio durante su permanencia

Tabla 51. Gasto promedio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	\$50 - \$100 dólares	222	58,61	58,61	58,61
	\$101 - \$151 dólares	101	26,64	26,64	85,25
	\$152 - \$202 dólares	31	8,20	8,20	93,45
	\$203 - \$253 dólares	9	2,46	2,46	95,91
	Más de \$254 dólares	16	4,10	4,10	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 30. Gasto promedio



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

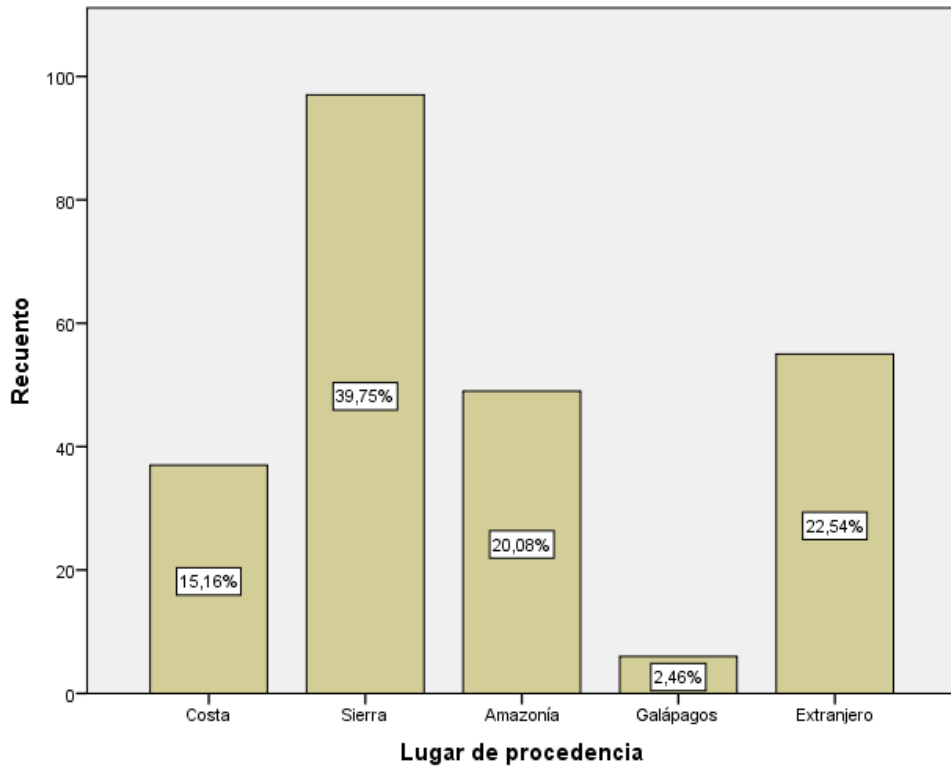
e) **Lugar de procedencia**

Tabla 52. *Lugar de procedencia*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Costa	57	15,16	15,16	15,16
	Sierra	151	39,75	39,75	54,91
	Amazonía	76	20,08	20,08	74,99
	Galápagos	9	2,46	2,46	77,45
	Extranjero	85	22,54	22,54	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 31. *Lugar de procedencia*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Dimensión Experiencias

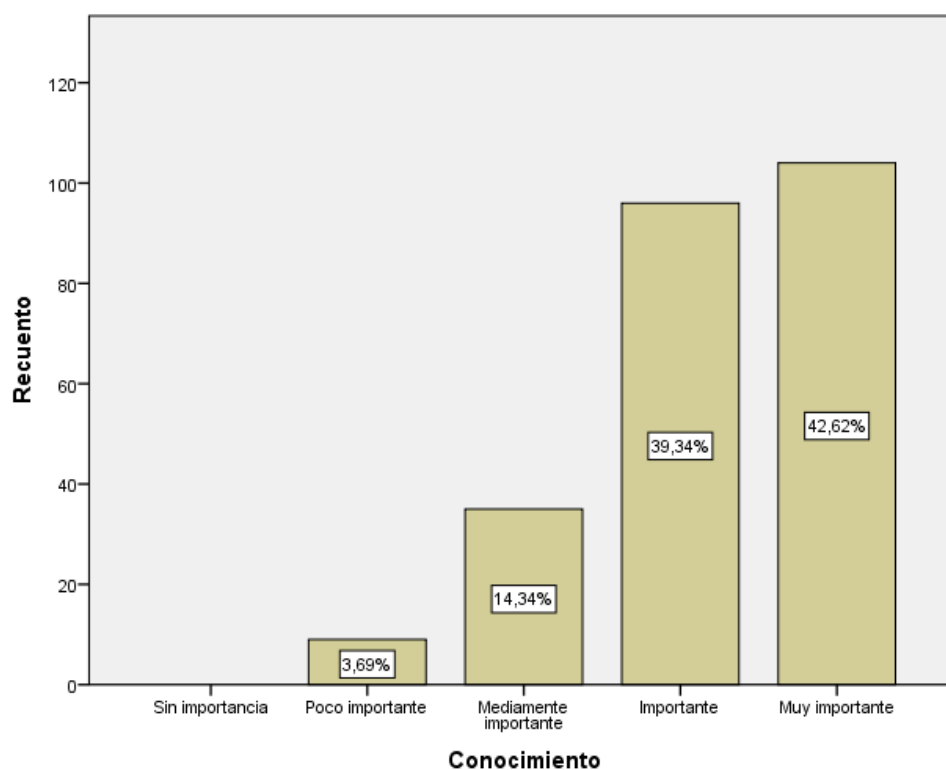
1. ¿Qué tan importante es para usted, el conocimiento ancestral que se brinda a los visitantes durante su experiencia cultural?

Tabla 53. Conocimiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	14	3,69	3,69	3,69
	Mediamente importante	54	14,34	14,34	18,03
	Importante	149	39,34	39,34	57,37
	Muy importante	162	42,62	42,62	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 32. Conocimiento



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

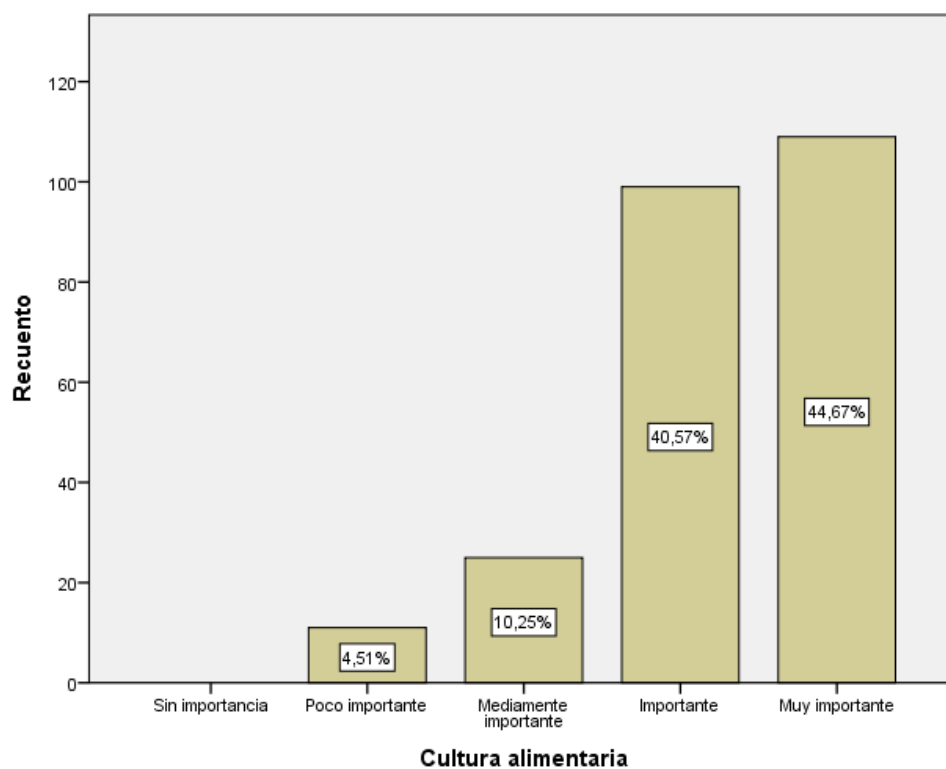
2. ¿Qué tan importante considera usted, mostrar la cultura alimentaria que representa el cantón Lago Agrio?

Tabla 54. Cultura alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	17	4,51	4,51	4,51
	Mediamente importante	39	10,25	10,25	14,76
	Importante	154	40,57	40,57	55,33
	Muy importante	169	44,67	44,67	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 33. Cultura alimentaria



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

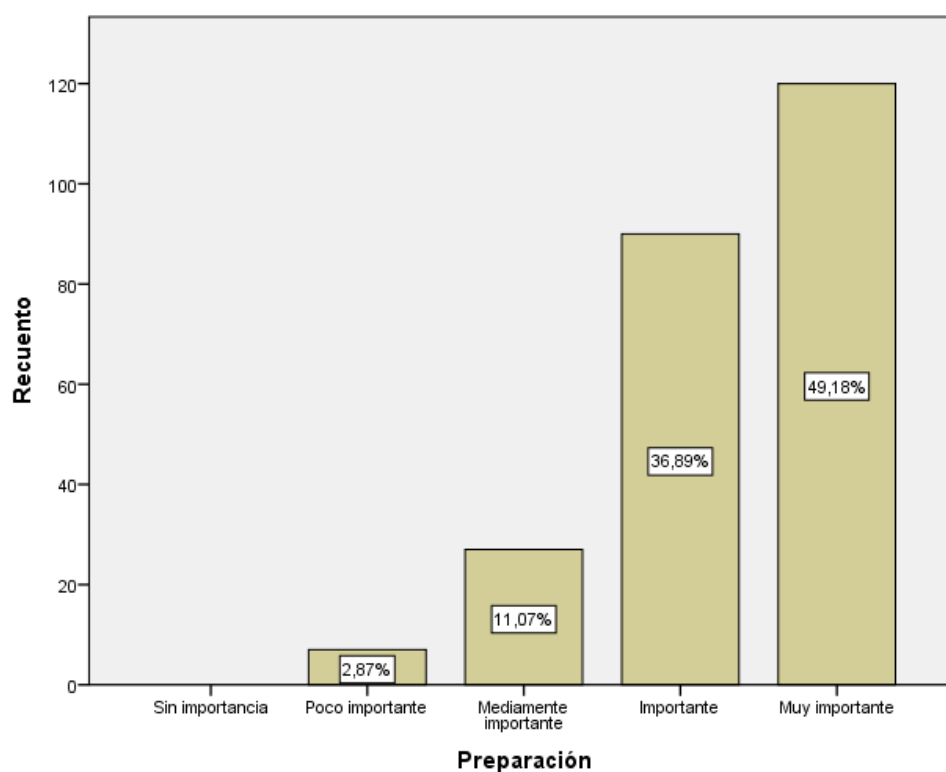
3. ¿Qué tan importante es para usted, la preparación de alimentos típicos en la experiencia del visitante?

Tabla 55. Preparación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	11	2,87	2,87	2,87
	Mediamente importante	42	11,07	11,07	13,94
	Importante	140	36,89	36,89	50,83
	Muy importante	186	49,18	49,18	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 34. Preparación



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Dimensión destino turístico

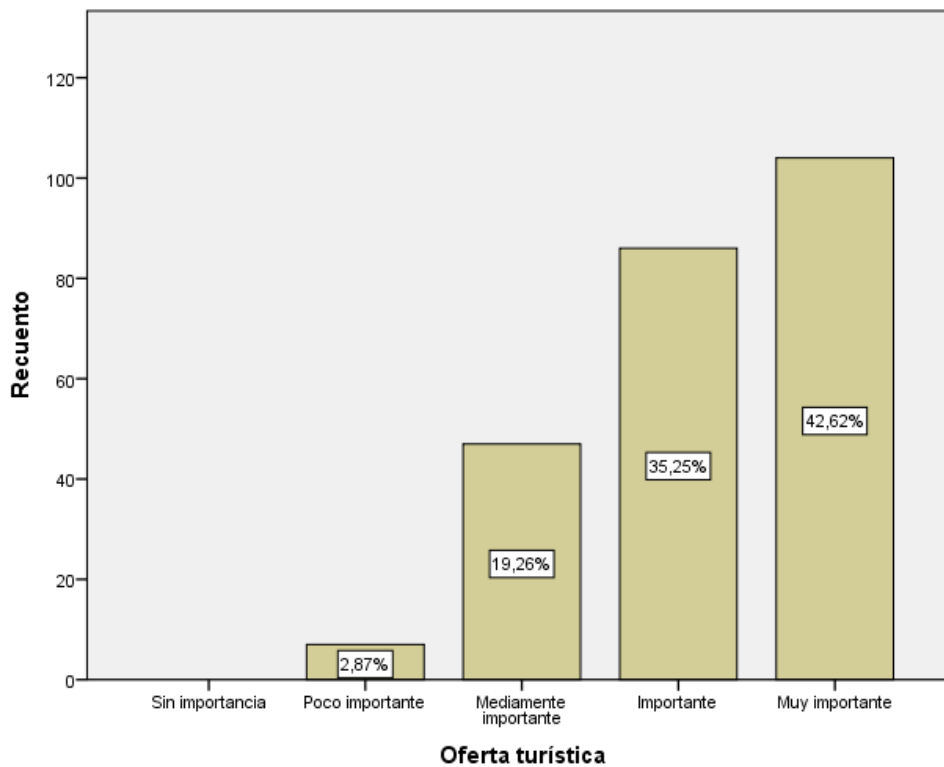
4. ¿Qué tan importante es para usted, el impulso de la gastronomía ancestral como nueva oferta turística del cantón?

Tabla 56. Oferta turística

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	11	2,87	2,87	2,87
	Mediamente importante	73	19,26	19,26	22,13
	Importante	134	35,25	35,25	57,38
	Muy importante	162	42,62	42,62	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 35. Oferta turística



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

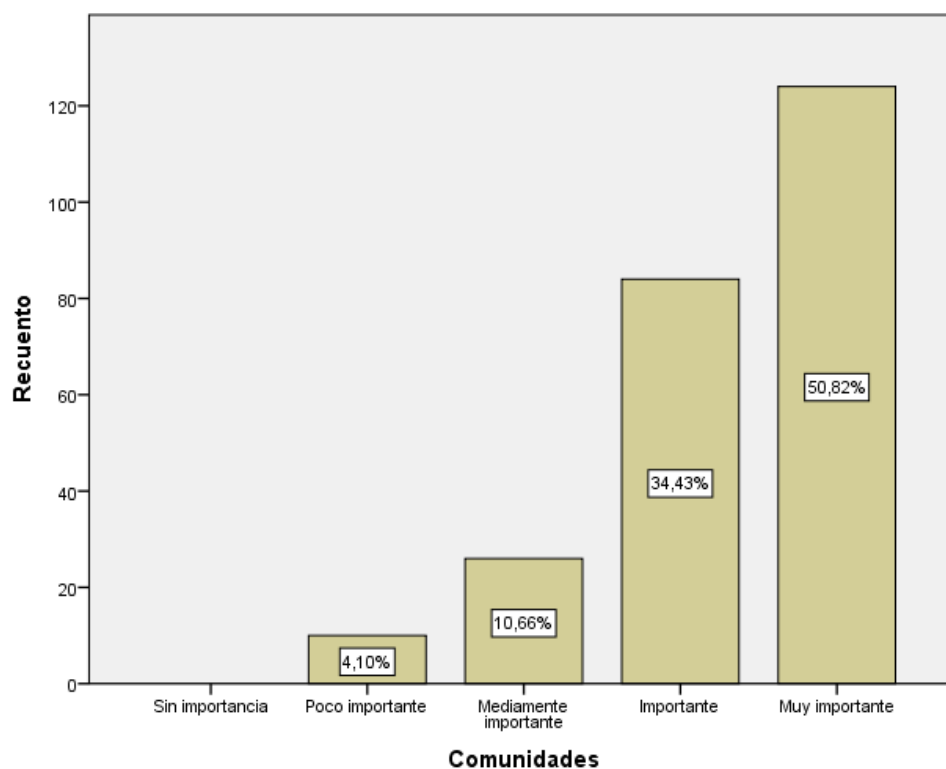
5. ¿Qué tan importante es para usted, el involucramiento en la identidad local por parte de los turistas mediante la práctica del turismo cultural?

Tabla 57. Comunidades

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	16	4,10	4,10	4,10
	Mediamente importante	40	10,66	10,66	14,76
	Importante	130	34,43	34,43	49,20
	Muy importante	193	50,82	50,82	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 36. Comunidades



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

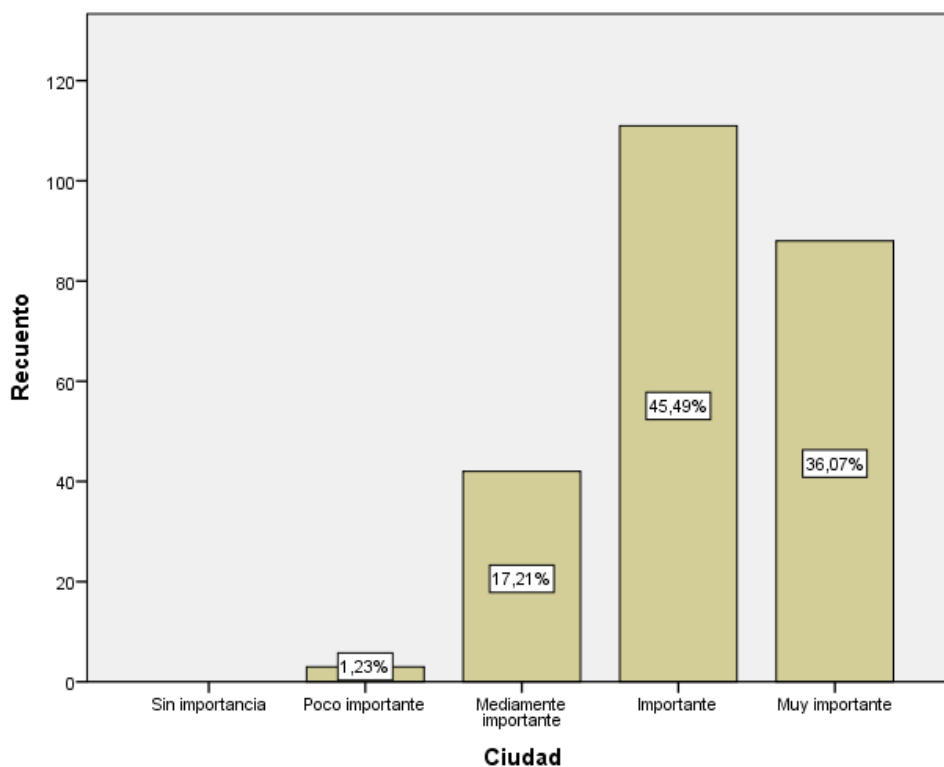
6. ¿Qué tan importante es para usted, el interés de promover la cultura local mediante acciones que fomenten la visita de turistas hacia el destino?

Tabla 58. Ciudad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	5	1,23	1,23	1,23
	Mediamente importante	63	17,21	17,21	18,44
	Importante	174	45,94	45,94	64,38
	Muy importante	137	36,07	36,07	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 37. Ciudad



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Dimensión productos turísticos

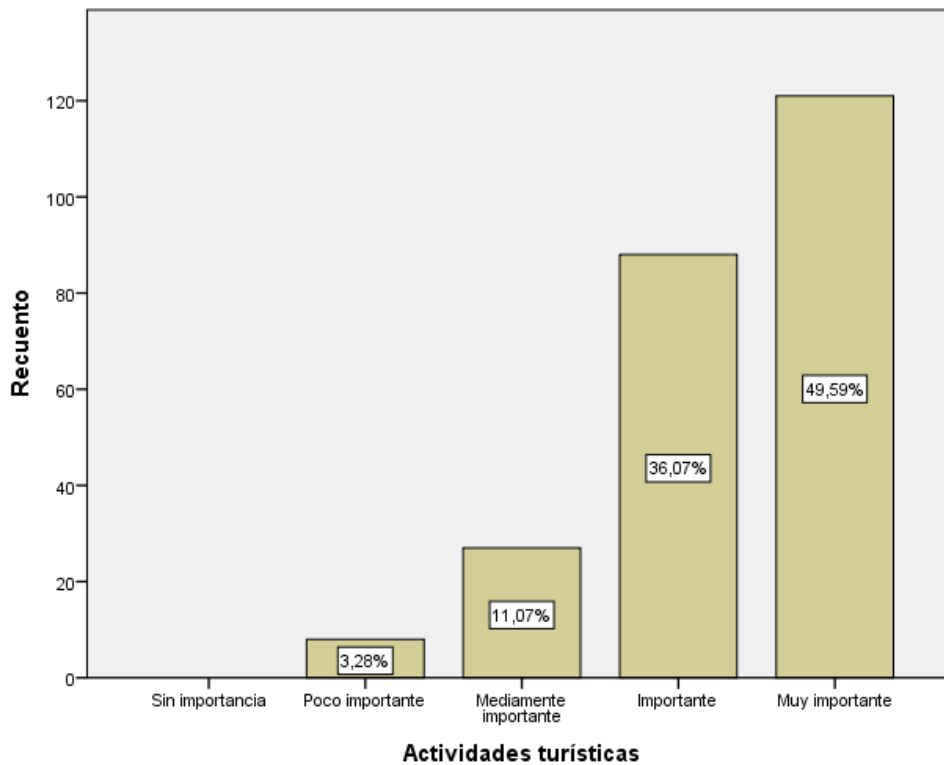
7. ¿Qué tan importante es para usted, la implementación de infraestructura que promueva el desarrollo de actividades turísticas culturales de la localidad?

Tabla 59. *Actividades turísticas*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	12	3,28	3,28	3,28
	Mediamente importante	42	11,07	11,07	14,35
	Importante	137	36,07	36,07	50,42
	Muy importante	188	49,59	49,59	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 38. *Actividades turísticas*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

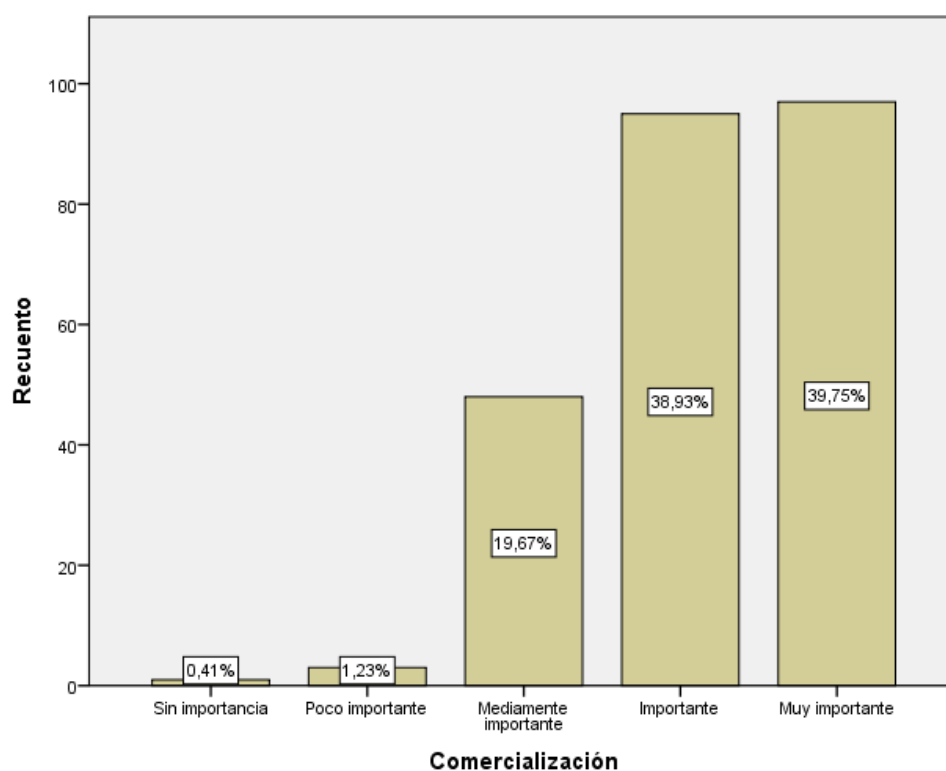
8. ¿Qué tan importante es para usted, la comercialización de la gastronomía ancestral para el fortalecimiento turístico del cantón?

Tabla 60. Comercialización

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sin importante	2	0,41	0,41	0,41
	Poco importante	5	1,23	1,23	1,64
	Mediamente importante	75	19,67	19,67	21,31
	Importante	148	38,93	38,93	60,24
	Muy importante	151	39,75	39,75	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 39. Comercialización



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

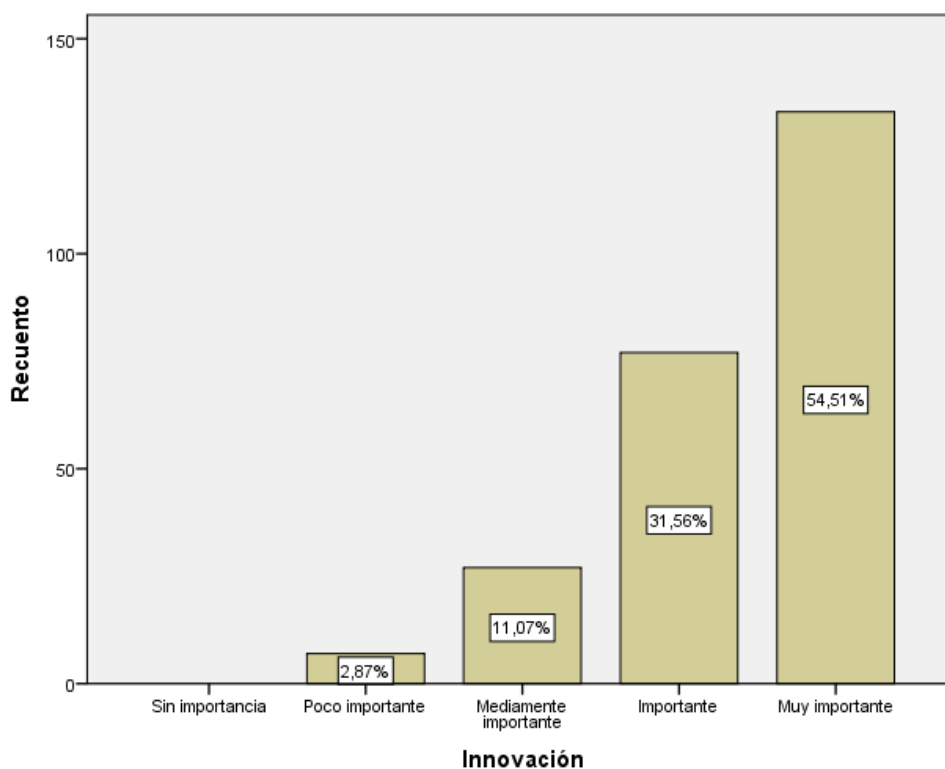
9. ¿Qué tan importante es para usted, el diseño de manuales o circuitos gastronómicos innovadores que fortalezcan el desarrollo de productos culturales alimentarios?

Tabla 61. Innovación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	11	2,87	2,87	2,87
	Mediamente importante	42	11,07	11,07	13,94
	Importante	120	31,56	31,56	45,50
	Muy importante	207	54,51	54,51	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 40. Innovación



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

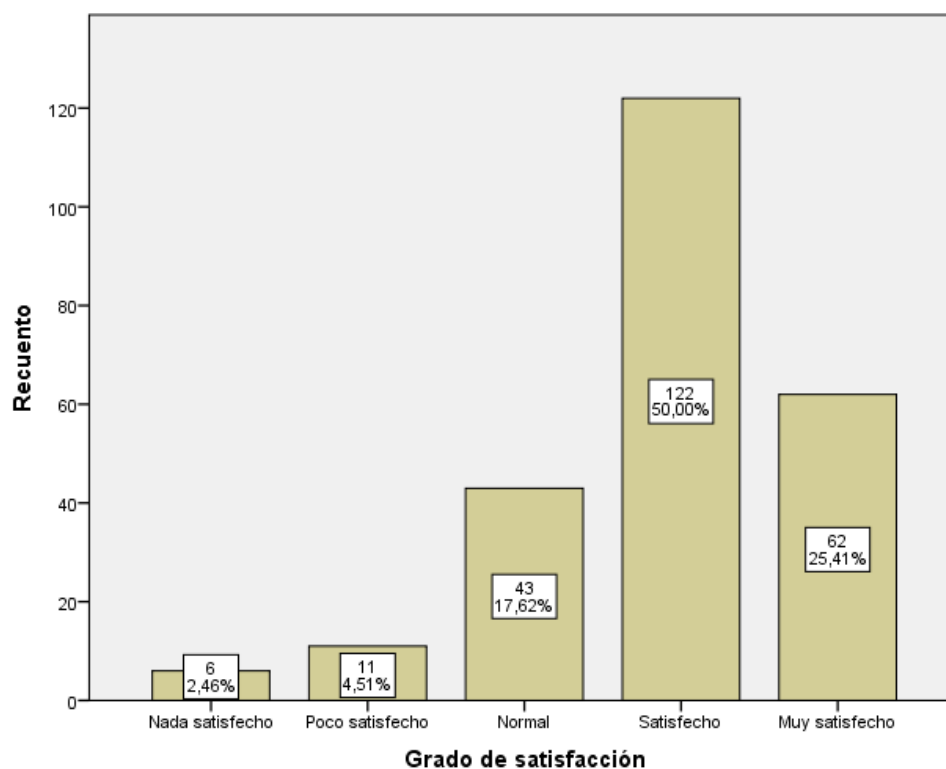
- ¿Determine el grado de satisfacción de la oferta gastronómica del cantón Lago Agrio durante su estancia?

Tabla 62. Grado de satisfacción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada satisfecho	9	2,46	2,46	2,46
	Poco satisfecho	17	4,51	4,51	6,97
	Normal	67	17,62	17,62	24,59
	Satisfecho	190	50,00	50,00	74,59
	Muy satisfecho	96	25,41	25,41	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

Figura 41. Grado de satisfacción



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).

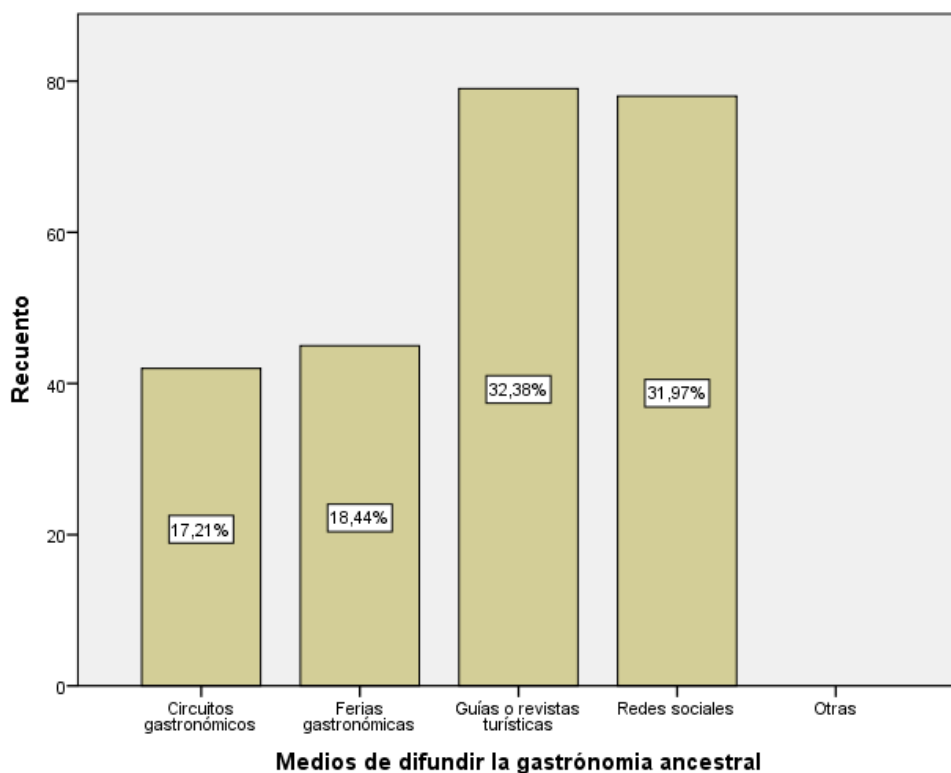
- ¿Qué alternativas usted considera que son las más efectivas para difundir la gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio?

Tabla 63. *Difusión de la Gastronomía Ancestral*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Circuitos gastronómicos	65	17,21	17,21	17,21
	Ferias gastronómicas	70	18,44	18,44	35,65
	Guías o revistas turísticas	123	32,38	32,38	68,03
	Redes sociales	121	31,97	31,97	100,00
	Total	379	100,00	100,00	

Fuente: Encuestas aplicadas a gerentes/propietarios de los establecimientos gastronómicos ancestrales del
Elaborado por: Castillo Josselyn, (2023)

Figura 42. *Difusión de la Gastronomía Ancestral*



Nota: SPSS Encuestas aplicadas a turistas que visitaron el cantón Lago Agrio, Castillo (2023).