



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y DE RECURSOS NATURALES

CARRERA INGENIERÍA EN ECOTURISMO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO
GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA**

PROYECTO REALIZADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

AUTORA

Gabriela Mildreth Ramírez Torres

TUTOR:

Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Latacunga- Ecuador

Febrero - 2018

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo **Gabriela Mildreth Ramírez Torres** declaro ser autora del presente Proyecto etnográfico: **“ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA”**, siendo Ing. Mgs. Klever Muñoz, tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

A demás certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

.....
Srta. Gabriela Ramirez Torres

Número de C.I. 172003176 -2

.....
Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Número de C.I. 050139781-4

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **Gabriela Mildreth Ramírez Torres**, identificada con C.C. N° **172003176-2** de estado civil **soltera** y con domicilio en **Latacunga**, a quien en lo sucesivo se denominarán **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- LOS CEDENTES son personas naturales estudiantes de la carrera de **Ingeniería de Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Proyecto de Investigación** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.-

Fecha de inicio de carrera: **Marzo 2013**

Fecha de finalización: **Febrero 2018**

Aprobación HCA.- **19 de julio del 2017**

Tutor: Ing. Klever Muñoz

Tema: “ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA”.

CLÁUSULA SEGUNDA.- LA CESIONARIA es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para ^ publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA.- Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autorizan a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA.- OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA.- El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declaran que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA.- El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD.- Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrán utilizarla. **CLÁUSULA OCTAVA.- LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.- LA CESIONARIA** Podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA.- El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA.- En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA.- Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

Ramírez Torres Gabriela Mildreth
EL CEDENTE

Ing. MBA. Cristian Tinajero
EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo etnográfico sobre el título:

“ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA”, Gabriela Mildreth Ramírez Torres de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, considero que dicho Informe Investigativo Etnográfico cumple con los requerimientos metodológicos y aportes técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de CAREN de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Febrero, 2018

Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Número de C.I. 050139781-4

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales ; por cuanto, la postulante: **Gabriela Mildreth Ramírez Torres** con el título de Proyecto de Etnográfico: **“ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, febrero 2018

Para constancia firman:

Lector 1

Nombre: Lic. Mgs. Diana Vinueza

C.I: 171606014-8

Lector 2

Nombre: Lic. M.Sc. Elizabeth Guevara

CC: 171473011-4

Lector 3

Ing. Mgs. Milton Sampedro

CC: 060263698-7

AGRADECIMIENTO

Este proyecto es el resultado del esfuerzo de una larga trayectoria de estudio. Por esto agradezco a Dios, por saberme bendecido en mi etapa estudiantil, a mis padres, quienes a lo largo de toda mi vida han apoyado y motivado mi formación académica, creyeron en mí en todo momento y no dudaron de mis habilidades., agradezco a mis hermanos, los cuales fueron un pilar fundamental en el desarrollo de mi vida profesional, a todos mis compañeros y amigos, por estar siempre a mi lado, A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abrió sus puertas a jóvenes como nosotros, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación, así como mis metas y objetivos cumplidos se los dedico a Dios. por darme la oportunidad de vivir y estar conmigo en cada paso que doy, por haberme permitido llegar hasta este punto y brindarme salud y fuerza para luchar por mis objetivos, además por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio. A mis padres Carmita Torres y Franco Ramírez por ser el pilar fundamental en todo lo que soy hoy en día, en mi educación, tanto académica, como de la vida, por su infinito amor e incondicional apoyo. A mis hermanos por creer en mí y estar siempre presentes brindándome su apoyo incondicional en todo momento. A mi hermana Glenda Ramírez por ser el ejemplo de una hermana mayor y de la cual aprendí muchos valores para salir adelante en momentos difíciles. Finalmente a los maestros, aquellos que marcaron cada etapa de mi camino universitario.

Gabriela Ramírez Torres

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “Estudio del patrimonio inmaterial, ámbito usos y conocimientos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía típica de la provincia de Orellana”

Autora: Gabriela Mildreth Ramírez Torres

RESUMEN

La presente investigación se fundamenta en el estudio de la gastronomía típica de la provincia de Orellana con la finalidad de recopilar y consolidar información que fortalezca el crecimiento, cultural, económico y turístico, mediante la elaboración de una guía gastronómica. La guía pretende identificar las técnicas y costumbres de los saberes ancestrales alimenticios, los que están desapareciendo debido al desconocimiento y desorientación de la población sobre su propia cultura culinaria. En el proceso de investigación se desarrollaron tres objetivos específicos, los cuales se efectuaron a través de la aplicación de la metodología descriptiva - cualitativa, que permitió el levantamiento de información primaria y secundaria a fin de determinar el diagnóstico situacional del área mediante el análisis del factor geográfico – ambiental donde se determinaron las causas que intervienen en la diversidad climática del lugar, lo que permite el desarrollo de variedad de flora y fauna, a través del análisis histórico – cultural, se comprobó la importancia que tienen los asentamientos indígenas y su influencia en el sector, en el análisis socio económico se identificó los procesos económicos que tienen mayor relevancia en la provincia, donde se constata que el turismo y la agricultura no son actividades aprovechadas por la población debido a la actividad petrolera, lo que hoy en día ha generado altos índices de desempleo por la inestabilidad del precio del barril. Para el registro de gastronomía típica se empleó la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) donde se registraron un total de 21 platos típicos de la provincia sustentados mediante un registro fotográfico de la visita a ferias indígenas y restaurante de comidas típicas. Finalmente, el diseño e impresión de la guía se presenta como una herramienta de información gastronómica; a su vez genera beneficios a los habitantes y turistas. Mediante la difusión de este estudio, se genera un impacto socio económico positivo, que contribuye a la conservación de conocimientos sobre los pueblos indígenas, sus tradiciones y cultura gastronómica, incrementando el desarrollo turístico y económico de la provincia de Orellana.

Palabras clave: Gastronomía, Típica, Cultura, desarrollo, turismo.

ABSTRACT

This investigation is based on the study of the typical gastronomy of Orellana Province with the purpose of gathering, consolidating information that strengthens the growth, cultural, economic and tourist, through the elaboration of a gastronomy guide. The guide aims to identify the techniques and customs of ancestral knowledge that are disappearing due to ignorance and disorientation of the population about their own culinary culture. Three specific objectives were developed, which were made through the application of the descriptive - qualitative methodology, which allowed the collection of primary and secondary information to determine the situational diagnosis of the area through the analysis of the geographical-environmental factor where the causes that intervene in the climatic diversity of the place were established which allows the development of the flora and fauna; through the historical-cultural analysis, the importance of the indigenous settlements and their influence in the sector was verified; in the socio-economic report, the economic processes that are most relevant were identified, where it is noted that tourism and agriculture are not activities that take advantage of the population due to oil activity which generated high rates of unemployment because of the instability of the price of the oil barrel. For the record of typical gastronomy, the methodology of the National Institute of Cultural Heritage (INPC) was used, where 21 typical dishes of the province were recorded, supported by a photographic record of the visit to the indigenous exhibition and typical food restaurant. Finally, the design and printing of the guide are presented as a gastronomic information tool that generates benefits for the inhabitants and as well for tourists. Once the study is spread, it causes a positive socio-economic impact, contributes to the conservation of knowledge about indigenous peoples, their traditions, and culinary culture, increasing tourism and economic development in the province of Orellana.

Key words: Gastronomy, Typical, Culture, Development, Tourism.

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO	x
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO	2
3. JUSTIFICACIÓN.....	3
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
4.1. Beneficiarios directos:	3
4.2. Beneficiarios indirectos:	3
5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	4
6. OBJETIVOS:	5
6.1. Objetivo General:.....	5
6.2. Objetivos Específicos:	5
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	6
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	7
8.1. Constitución	7
8.2. Ley de Cultura	7
8.3. Plan Nacional del Buen Vivir	8
8.4. Patrimonio.....	9
8.5. Clasificación del Patrimonio Cultural.....	10
8.5.1. Patrimonio Material.....	10
8.5.2. Patrimonio Inmaterial.....	10
8.6. Gastronomía como Sub Ámbito del Patrimonio Inmaterial Intangible de los Pueblos.....	11
8.6.1. Importancia de la gastronomía en el turismo	13
8.6.2. Gastronomía en el Ecuador	14

8.6.3.	Gastronomía de la región Amazónica	15
8.6.4.	Inventario turístico	15
8.7.	Guía gastronómica	16
9.	METODOLOGÍA APLICADA	16
9.1.	Metodología Cualitativa - Descriptiva.....	16
9.1.1.	Método Cualitativo.....	16
9.1.2.	Método Descriptivo.....	16
9.1.3.	Método Inductivo	17
10.2	Técnicas de Investigación	17
10.2.1.	Investigación Bibliográfica	17
10.2.3.	Salidas de Campo	17
10.2.4.	Entrevista Estructurada:	17
10.3.	Herramientas de Investigación	18
10.3.1.	Ficha de Inventario INPC:.....	18
10.3.2.	Fotografía	20
11.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	20
11.2.	Diagnóstico del Área de Estudio.....	20
11.3.	Inventario	30
	Resultado del Inventario de Platos Típicos.....	32
11.3.1.	Análisis de inventario.....	33
11.4.	Guía gastronómica.....	38
11.4	Portada.....	38
11.4.1.	Como leer la guía	38
11.4.2.	Índice.....	38
11.4.3.	Introducción	39
11.4.4.	Reseña histórica.....	39
11.4.5.	Glosario	39
11.5.	Diseño de la Guía	39
12.	IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS.....	41
13.	PRESUPUESTO	42
14.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	43

15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
15.2. Recomendaciones.....	44
16. BIBLIOGRAFÍA.....	45
17. ANEXOS.....	48

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados.....	6
Tabla 2: Clasificación del patrimonio cultural inmaterial.....	11
Tabla 3: Datos Generales	22
Tabla 4: Ámbito Geográfico - Ambiental	23
Tabla 5: Ámbito Socio - Económico.....	24
Tabla 6: Ámbito Histórico – Cultural	26
Tabla 7: Ámbitos del patrimonio inmaterial relacionados a la gastronomía.....	27
Tabla 8: Inventario de Platos Típicos.....	32
Tabla 9: Platos iniciales	33
Tabla 10: Identificación inicial de platos	33
Tabla 11: Tipo de gastronomía	34
Tabla 12: Sensibilidad al cambio	35
Tabla 13: Alcance	36
Tabla 14: Diseño de la Guía.....	39
Tabla 15: Impactos técnicos, sociales, ambientales o económicos	41
Tabla 16: Presupuesto	42
Tabla 17: <i>Cronograma de Actividades</i>	43

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1: Identificación inicial de platos.....	33
Grafico 2: Clasificación de Gastronomía.....	34
Grafico 3: Sensibilidad al cambio	35
Grafico 4: Alcance	36
Grafico 5: Técnicas de cocción.....	37

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Modelo de la Ficha del Patrimonio Inmaterial.....	19
Ilustración 2: Mapa de Ubicación.....	21

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Coautor del proyecto de investigación.....	48
Anexo 2: Autora del proyecto de investigación.....	49
Anexo 3: Lector 1 del proyecto de Investigación	50
Anexo 4: Lector 2 del proyecto de Investigación	51
Anexo 5: Lector 3 del proyecto de Investigación	52
Anexo 6: Maito de pescado	53
Anexo 7: Maito de Raspa o Campeche.....	56
Anexo 8: Maito de gallina criolla	56
Anexo 9: Tilapia asada	56
Anexo 10: Pincho de Mayon o Chontacuro	56
Anexo 11: Maito de Mayon don Palmito.....	60
Anexo 12: Maní Cocinado	60
Anexo 13: Maito de Palmito con maní	64
Anexo 14: Mazamorra de carne de monte	64
Anexo 15: Hormigas Ucuy	64
Anexo 16: Chicha de Yuca	65
Anexo 17: Chicha de Camote	68
Anexo 18: Chicha de Chontaduro.....	68
Anexo 19: Huevos de Charapas.....	68
Anexo 20: Maito de Bocachico con palmito.....	72
Anexo 21: Fruta de pan Cocinado	72
Anexo 22: Chontaduro Cocinado	72
Anexo 23: Morete Cocinado.....	76
Anexo 24: Caldo de Campeche	76
Anexo 25: Ficha de entrevista a comerciantes de productos típicos.....	80
Anexo 26: Fotografías.....	80
Anexo 27: Fotografías	81
Anexo 28: Identificación de ferias y restaurantes expendedores de comida típica.....	82

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto:

ESTUDIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL, ÁMBITO IV CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO, SUB ÁMBITO GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE ORELLANA

Fecha de inicio:

Abril 2017

Fecha de finalización:

Febrero 2018

Lugar de ejecución:

Provincia de Orellana

Facultad que auspicia:

Facultad De Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia:

Ingeniería en Ecoturismo.

Equipo de Trabajo:

Responsable del Proyecto: Gabriela Ramírez

Coordinador del Proyecto

Tutor: Ing. Mgs. Klever Muñoz.

Línea de investigación:

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales

Sub líneas de investigación de la Carrera:

Turismo comunitario

2. RESUMEN DEL PROYECTO

La presente investigación se fundamenta en el estudio de la gastronomía típica de la provincia de Orellana con la finalidad de recopilar y consolidar información que fortalezca el crecimiento, cultural, económico y turístico, mediante la elaboración de una guía gastronómica. La guía pretende identificar las técnicas y costumbres de los saberes ancestrales alimenticios, los que están desapareciendo debido al desconocimiento y desorientación de la población sobre su propia cultura culinaria. En el proceso de investigación se desarrollaron tres objetivos específicos, los cuales se efectuaron a través de la aplicación de la metodología descriptiva - cualitativa, que permitió el levantamiento de información primaria y secundaria a fin de determinar el diagnóstico situacional del área mediante el análisis del factor geográfico – ambiental donde se determinaron las causas que intervienen en la diversidad climática del lugar, lo que permite el desarrollo de variedad de flora y fauna, a través del análisis histórico – cultural, se comprobó la importancia que tienen los asentamientos indígenas y su influencia en el sector, en el análisis socio económico se identificó los procesos económicos que tienen mayor relevancia en la provincia, donde se constata que el turismo y la agricultura no son actividades aprovechadas por la población debido a la actividad petrolera, lo que hoy en día ha generado altos índices de desempleo por la inestabilidad del precio del barril. Para el registro de gastronomía típica se empleó la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) donde se registraron un total de 21 platos típicos de la provincia sustentados mediante un registro fotográfico de la visita a ferias indígenas y restaurante de comidas típicas. Finalmente, el diseño e impresión de la guía se presenta como una herramienta de información gastronómica; a su vez genera beneficios a los habitantes y turistas. Mediante la difusión de este estudio, se genera un impacto socio económico positivo, que contribuye a la conservación de conocimientos sobre los pueblos indígenas, sus tradiciones y cultura gastronómica, incrementando el desarrollo turístico y económico de la provincia de Orellana.

Palabras clave: Gastronomía, Típica, Cultura, desarrollo, turismo.

3. JUSTIFICACIÓN

En el Ecuador como en muchos países la identidad cultural atraviesa por cambios notables, debido a factores socio económicos, como la globalización, lo que provoca la aculturización de los pueblos indígenas que existen en el país. Hoy en día las personas adoptan nuevas costumbres y tradiciones, dejando atrás actividades que identificaban a cada cultura, en los saberes ancestrales como también en la preparación de los alimentos típicos y el uso de ingredientes propios de cada zona.

A nivel Regional existe interés en la gastronomía típica, por su variedad en la preparación de alimentos, y técnicas de cocina que se utilizan al momento de elaborar los distintos platos típicos, la falta de estudios relevantes sobre la gastronomía típica del sitio ha ocasionado la pérdida de identidad cultural.

En la actualidad se hace necesario identificar cuáles son las tradiciones gastronómicas de la provincia, para contribuir con el reconocimiento por parte de la población y autoridades de tal manera convertirlo en conocimiento común, que beneficie turísticamente a las zonas donde se llevan a cabo.

La gastronomía de la provincia de Orellana tiene diversidad cultural; siendo uno de uno de los principales atractivos, ya que genera interés debido al contraste de costumbres culinarias, y saberes ancestrales diferentes a otros lugares, lo que potencializa al turismo gastronómico y cultural, por la presencia de pueblos indígenas autóctonos de la Amazonia. Por esta razón se hace necesario promover proyectos que permitan salvaguardar la cultura gastronómica del sitio, tal como el diseño de una guía de gastronómica, que tiene por objeto recopilar información relevante de la comida típica de la provincia de Orellana con el propósito de conservar el patrimonio cultural inmaterial.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

4.1. Beneficiarios directos:

Habitantes de la Provincia de Orellana 136.396 habitantes. (INEC, 2010)

4.2. Beneficiarios indirectos:

Turistas locales, provinciales, nacionales e internacionales y los 350 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi. (UTC, 2017).

5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

El mantenimiento de las prácticas ancestrales en la gastronomía típica de la provincia de Orellana se vuelve difícil de sostener en el tiempo, debido a factores socioeconómicos como la globalización, migración, y la tecnología, lo que provoca la pérdida de costumbres y tradiciones, causando la aculturización de comunidades, lo cual impide que las generaciones post modernas mantengan el conocimiento de su propia herencia cultural. Por otro lado, la pérdida de prácticas ancestrales en la preparación de alimentos significa también la desaparición del patrimonio culinario de la zona.

La gastronomía típica de la Amazonía ha ganado en los últimos años reconocimiento a escala local y nacional debido a la variedad de productos que en ella se utilizan, lo que incentiva al movimiento de masas para conocer dicho servicio.

Aunque es un tema de relevancia turística no existen estudios que permitan conocer la variedad de gastronomía que se derivan de los grupos étnicos de la zona. Una vez mostradas las causas que inciden en la pérdida de patrimonio, se pretende realizar un estudio que sustente la identidad gastronómica de los pueblos indígenas de la provincia de Orellana, con el fin de crear una herramienta de información que fortalezca turísticamente el lugar, generando un valor cultural para propios y extraños.

Para la elaboración del inventario de platos típicos se identificarán los lugares expendedores de comida típica lo que permitirá priorizar los sitios donde se puede degustar las delicias propias de la provincia. Finalmente se diseñará una guía gastronómica que sustente el estudio en base a las prácticas y técnicas culinarias de sitio, lo que pretende ser un objeto de difusión para el desarrollo turístico, social y económico de la provincia.

6. OBJETIVOS:

6.1. Objetivo General:

- Realizar una guía de gastronomía típica de la provincia de Orellana, mediante el uso de metodologías y técnicas de investigación para conocer la diversidad de platos existentes en el sitio.

6.2. Objetivos Específicos:

- Elaborar un diagnóstico situacional del área, a través del análisis de fuentes primarias y secundarias, para conocer las condiciones actuales del sector.
- Realizar un inventario sobre la gastronomía típica de la provincia de Orellana, mediante la aplicación de fichas de registro del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación y clasificación de la gastronomía del sector.
- Sistematizar la información obtenida a través del diseño de una guía gastronómica de la provincia la cual sirva como herramienta de información.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

Tabla 1: *Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados*

OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESULTADO	DESCRIPCIÓN
Elaborar un diagnóstico situacional del área, a través del análisis de fuentes primarias y secundarias, para conocer las condiciones actuales del sector.	Salidas de campo. Observación directa. Revisión de fuentes de información primarias Revisión de fuentes de información secundarias.	Diagnóstico Geográfico-Ambiental. Diagnóstico Socio-Económico Diagnóstico Histórico-Cultural	Levantamiento de información primaria. Aplicación de entrevista estructurada a directores de departamentos de nacionalidades y de turismo del GAD provincial. Levantamiento de información secundaria Revisión web, revisión bibliográfica, planes de desarrollo y ordenamiento territorial
Realizar un inventario sobre la gastronomía típica de la provincia de Orellana, mediante la aplicación de fichas de registro del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación y clasificación de la gastronomía del sector.	Entrevista Selección de actores claves Aplicación de fichas INPC Clasificación de la información.	Inventario Gastronómico.	Entrevista: a personas indígenas expendedoras de productos Ficha de inventario INPC: permite reconocer el patrimonio cultural inmaterial, a través del trabajo de campo. Fotografía: permite elaborar el registro fotográfico para posteriormente, plasmarlo en la guía.
Sistematizar la información obtenida a través del diseño de una guía gastronómica de la provincia la cual sirva como herramienta de información.	Selección de la Información Diseño de la guía gastronómica	Guía descriptiva de la gastronomía típica de la provincia de Orellana Impresa.	Método selectivo: permite seleccionar la información obtenida través de la sistematización de información.

Elaborado por: Gabriela Ramírez

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Constitución

La constitución de la república del Ecuador reconoce la importancia de las costumbres y tradiciones representadas por la diversidad cultural del país, establecidas en el Art. 3 “El estado tiene la obligación y responsabilidad sobre el cuidado y protección de los bienes patrimoniales culturales, existentes en territorio ecuatoriano. Con el fin de preservar y conservar la identidad cultural del país” (Constitución, 2008). Por ello se brinda la importancia y amparo legal a los derechos de los pueblos, comunidades y nacionalidades sobre la conservación de costumbres y tradiciones únicas del país, “siendo parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones Culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo” implantadas en el art. 379 de la constitución de la republica ecuatoriana. De manera que respalda la importancia de dar a conocer la identidad cultural de los pueblos indígenas, con la finalidad de mantenerla en el tiempo, como es el caso de la gastronómica típica de la provincia de Orellana, la cual es un tema de importancia cultural y antropológica, ya que abarca conocimientos y técnicas ancestrales sobre las distintas preparaciones alimenticias elaboradas por etnias propias del área de estudio.

8.2. Ley de Cultura

“Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas” (Ley Orgánica de Cultura, 2016). Es decir, plantea la difusión de sus saberes ancestrales y culturales, con el fin de dar a conocer las costumbres de cada pueblo indígena para que sea respetado y valorado por parte de la población, siendo de importancia la protección de la identidad cultural, ya que es lo que diferencia a un país de otro como: creencias, costumbres y tradiciones, las cuales son de representatividad internacional. Es de vital importancia generar programas que salvaguarden la identidad cultural de los pueblos, tal es el caso de las costumbres culinarias de grupos indígenas de la provincia de Orellana, Donde se presentan rituales de cosecha o producción, que enriquecen el ámbito cultural del sitio.

8.3. Plan Nacional del Buen Vivir

De acuerdo al Plan Nacional del Buen Vivir el objetivo que se relaciona directamente con el estudio, es el objetivo cuatro: fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.

“Es el trabajo por el desarrollo integral de los y las ciudadanas, fortaleciendo sus capacidades y potencialidades a través del incentivo a sus sentidos, imaginación, pensamientos, emociones y conocimientos.” (SENPLADES, 2013)

Desde un enfoque social para el desarrollo humano manifiesta la importancia de fomentar el conocimiento fortaleciendo capacidades para el desarrollo futuro de una sociedad.

En contexto al estudio de gastronomía es la importancia de los saberes y conocimientos ancestrales de un pueblo, los cuales son de importancia dentro de grupos étnicos que son transmitidos a lo largo de la vida de las personas como parte de enseñanza de una cultura o etnia con el fin de no perder la información que caracteriza a grupos a lo largo de la historia, dentro de los conocimientos y capacidades de una cultura, se enmarca la forma de desarrollo de los pueblos indígenas, los cuales guardan conocimientos y pensamientos diferentes a los de las personas colonas, tal es el caso en la alimentación que manejaban los antepasados del Ecuador, la gastronomía típica es un saber ancestral de los pueblos nativos del país ya que guarda interés sobre la dieta alimenticia que se manejaba antiguamente.

Hoy en día el conocimiento gastronómico se trata de transmitir con el fin de no perder ni olvidar las costumbres y tradiciones de los antepasados, muchas veces el rescate de información se ha elaborado mediante registros escritos como guías y revistas de gastronomía, que permitan dar a conocer la cultura gastronómica de un pueblo o región.

Básicamente este objetivo se direcciona hacia el fomento del conocimiento sobre las manifestaciones culturales del país con fin de rescatar y dar a conocer a otras personas el valor cultural del país , tal es el caso de la los conocimientos de gastronomía típica de la Provincia de Orellana, el cual es un trabajo que permite construir intereses comunes entre pobladores, ya que mediante la exposición de esta información se generan actividades relacionadas entre sí como la actividad turística, formando medios de trabajo y mejores condiciones de vida es decir generar un desarrollo tanto social como económico.

8.4. Patrimonio

“El Patrimonio Cultural es la herencia propia del pasado y presente de una comunidad, mantenida hasta la actualidad y transmitida a las generaciones presentes y futuras.” (UNESCO, 2003).

Patrimonio Cultural son tradiciones y costumbres que diferencian un lugar de otro, es decir es la identidad propia de un país, que por temas de modernización se ha ido dejando atrás. Hoy en día el patrimonio es lo que se ha podido rescatar y guardar en el presente como símbolo de identidad e historia de un pueblo. El Patrimonio Cultural del Ecuador, se caracteriza por ser la identidad de los pueblos, el cual es tangible, se basa en objetos que se puedan tocar como las reliquias arqueológicas que se han encontrado en yacimientos indígenas, por otro lado, el Patrimonio intangible, el cual tiene un valor inigualable ya que guarda la historia y cultura como también los conocimientos ancestrales del pueblo ecuatoriano.

Para (Fernández G., 2004) “El Patrimonio Cultural de un país, región o ciudad está constituido por todos aquellos elementos y manifestaciones tangibles o intangibles producidas por las sociedades” La importancia de la identidad cultural de un país data desde tiempos remotos La necesidad del ser humano Por sobrevivir, genero interés sobre las manifestaciones culturales , es por eso que se considera como patrimonio a la historia, y a todas aquellas actividades y conocimientos que hoy en día ya no se practican con frecuencia en el país. El patrimonio intangible es de importancia cultural, es por eso que día a día se pretende conservar mediante proyectos de salvaguarda, con el fin de mantener la Identidad cultural de los pueblos ancestrales del lugar, de manera que ayudan a perdurar cada uno de las costumbres y manifestaciones culturales que identifica a la identidad de los pueblos.

Al hablar de Patrimonio, (Arévalo, 2011) Manifiesta que “encontramos también una relación directa con la herencia, la memoria y la identidad”. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es, actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de los rasgos de identidad.

Hoy en día el Patrimonio Cultural de un país, es lo representativo, ya que distingue a un país de los demás, el cual muchas veces no tiene valor adquisitivo, pero si valor cultural e histórico, a la vez que genera interés para aquellas personas que gustan del estudio cultural de los pueblos. El patrimonio cultural es uno de los principales motivos de visita al país ya que es considerado como una atracción turística, la cual es reconocida a nivel internacional.

8.5. Clasificación del Patrimonio Cultural

8.5.1. Patrimonio Material

El patrimonio material “está compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos como la parte histórica, artística, arquitectónica, urbana y arqueológica”, (UNESCO, 2003). En si el patrimonio material son aquellas representaciones que pueden ser apreciadas de forma directa, es decir lo que se puede ver y tocar, como: objetos arqueológicos, conjuntos urbanos, edificios, obras de arte, pinturas, esculturas, libros, etc. Lo cual sea de representatividad cultural y ancestral para el sitio, de manera que brinde conocimientos sobre las formas de vida y creencias de los asentamientos culturales.

8.5.2. Patrimonio Inmaterial

“Comprende tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”, (UNESCO, 2003).

Dentro de lo que refiere a Patrimonio Cultural Inmaterial, se puede decir que no abarca objetos o estructuras arquitectónicas, ya que este tipo de patrimonio se enfoca en los conocimientos, técnicas y saberes ancestrales, que se transmiten de generación en generación como el chamanismo, a la vez todo lo que engloba a la cosmovisión de los pueblos indígenas. Hoy en día el patrimonio inmaterial está en riesgo de perderse, claro es el ejemplo la ausencia de lenguas e idiomas ancestrales, propios de los grupos indígenas, como también conocimientos medicinales y gastronómicos.

Centralmente en la definición de patrimonio inmaterial intangible, se considera como uno de los elementos más importantes para la identidad cultural de un pueblo ya que enmarca a los conocimientos ancestrales que las personas mantienen como símbolo de sus costumbres, es el caso de los indígenas Ecuatorianos y sus manifestaciones culturales de ritos a Dioses mitológicos como: el sol, la luna y la tierra, y la presencia de fiestas culturales, como también las formas y procedimientos medicinales, usados en la antigüedad, como también la preparación de aquellas comidas nutritivas y saludables para el ser humano, muchas personas manifiestan que, los antepasados llegaban a los 100 años de vida, sin ningún problema de salud, la

razón principal era la forma de alimentación, de manera sana sin aliños ni condimentos. Hoy en día todos esos conocimientos de idiomas, leyendas, fiestas, costumbres también son es parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

Tabla 2: *Clasificación del patrimonio cultural inmaterial*

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	
ÁMBITO	DESCRIPCIÓN
1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	Formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc.
2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	Música vocal o instrumental, la danza y el Teatro Hasta la pantomima, la poesía cantada y otras formas de expresión que reflejan la creatividad humana.
3. USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	Señalar los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria.
4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	Son Saberes, técnicas, competencias prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. Estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo.
5. TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	La artesanía tradicional es la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial. Se ocupa sobre todo de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente.

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: INPC

8.6. Gastronomía como Sub Ámbito del Patrimonio Inmaterial Intangible de los Pueblos.

Una de las necesidades básicas de ser humano es la alimentación, ya que desde el inicio de la creación del hombre ha sido una de las principales fuentes para sobrevivir, donde no importa el

sabor ni la cocción de los alimentos, sino simplemente tener que comer, con el fin de tener la energía suficiente para trabajar y mantenerse durante las etapas de la vida. Es por esta razón que a la gastronomía se la considera como la relación que tiene el ser humano con la alimentación, sin embargo, cabe recalcar que la gastronomía va más allá de una alimentación, sino de satisfacer uno de los placeres de la vida; el comer. “El término Gastronomía, se deriva del griego "Gaster", que equivale a vientre o estómago término el cual es empleado y conocido mundialmente para definir el arte de preparar una buena comida” (Trujillo, 2009).

En si la gastronomía se traslada, a el concepto del arte de saber preparar los alimentos, mediante un desarrollado sentido del gusto, lo que permite al especialista conocer y saber distinguir los sabores y texturas en los diferentes platos, en si la gastronomía se podría definir como una ciencia, donde se realizan un sin número de combinaciones con infinidad de frutos, vegetales, especias y hasta licores, con el único fin de encontrar sabores nuevos y extraordinarios para el deleite y satisfacción del paladar de las personas. Este término hoy en día solo se aplica a los especialistas en gastronomía, sin embargo, cabe recalcar que muchas veces no se trata de seguir una receta. Si no de tener creatividad y confiar en el sentido del gusto que cada persona tiene, he aquí, muchas personas que no son especialistas en el arte culinario, encuentran los mejores sabores entre sus platos, lo que hoy en día se conoce como la comida casera o criolla, la cual es elaborada por personas que tienen sus conocimientos de sus antepasados y los mantienen hasta el día de hoy. A diferencia de la comida gourmet la que es elaborada por una persona que estudia más allá de sus conocimientos empíricos con el fin de mejorar y fomentar su conocimiento en diferentes áreas de la cocina.

En el mundo existe un infinito número de platos y recetas, que se han ido creado con diferentes productos, existentes en cada país, región, o ciudad, generando variedad de nuevas sensaciones y experiencias culinarias para todas aquellas personas que gustan de buen comer, como también aquellas que van por el mundo buscando nuevos sabores y texturas al momento de alimentarse.

“La gastronomía es un sub ámbito del Patrimonio Inmaterial considerado un legado importante para las generaciones actuales y futuras.” (Tapia, 2016, pág. 9). Es por eso que forma parte de patrimonio cultural de los pueblos. Se puede conocer mucho de un lugar a través de su comida típica ya que brinda información sobre sus costumbres, riqueza agrícola y la forma en que se relaciona con otras culturas.

La importancia de la gastronomía en algunos países tiene relevancia en la historia y cultura, como también, en su ubicación geográfica siendo una representación de las actividades económicas del lugar, así mismo de los climas y la fertilidad de los suelos, al tener una visión en la producción agrícola y ganadera de zona, es decir que un plato puede contar la diversidad de productos existentes en ciertos lugares de un país.

En el Ecuador, la diferencia entre comidas es notable, gracias a sus diferentes pisos climáticos, que dan como resultado la producción de diversos alimentos, es decir que en el país se encuentran distintos platos de acuerdo a su región y elementos alimenticios, cada región elabora su comida con los recursos que provee la naturaleza en cada sector, al mismo tiempo que muchos de los platos ecuatorianos esconden una tradición como es el caso de la fanesca o la colada morada, una historia, una cultura o simplemente un interesante procedimiento o producto desconocido, tal es el caso de la alimentación de los indígenas amazónicos, por esto que la gastronomía es considerada como un sub ámbito dentro del patrimonio cultural, por el gran conocimiento y diversidad que encierra en cada uno de los platos ecuatorianos, los cuales son conocimientos que se han sido transmitidos de generación en generación a lo largo de la historia, resaltando el sabor de los recursos de dichas regiones y culturas, siendo parte de la actividad turística dentro del país, tomada como el área de más importancia al momento de realizar turismo.

8.6.1. Importancia de la gastronomía en el turismo

“La importancia de la gastronomía en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje y conocer y experimentar diferentes tipos de comidas y bebidas características y propias de una región” (Lopez, 2015).

Si bien es cierto, dentro de la actividad turística se relacionan diversas áreas entre sí, conocido como planta turística, lo que es importante para tener una agradable experiencia al momento de viajar. La alimentación es una de las áreas de planta turística, por esta razón hay que tener en cuenta que en cada paso que da un turista crece su conocimiento y su interés por cada aspecto de su viaje, es aquí, donde la alimentación toma parte principal como elemento de un viaje, cabe recalcar que la alimentación es parte del turismo, pero es muy diferente hacer un turismo gastronómico. Es decir, viajar para comer, o para conocer la diversidad de platos que existen. Hay muchas personas que se dedican a recorrer el mundo con el fin de encontrar sabores nuevos,

productos extraños o interesantes preparaciones, muchas veces los mismos profesionales de la gastronomía buscan en diversos pueblos sus costumbres o elementos de sus platillos para llevar a cabo otras variedades de preparaciones, los cuales logren captar la esencia de dichos platos y generar una fusión de platillos, dejando de ser comida típica.

La gastronomía típica de los pueblos autóctonos del Ecuador es una de las principales razones de visita por turistas tanto nacionales como internacional, ya que muchas veces enseña la forma de vida de los antepasados como también de los indígenas nativos de cada región.

“La gastronomía es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara. La comida local nos da a conocer las actividades culturales de la zona.” (Bermejo, 2017). La originalidad y diversidad de la gastronomía típica de los pueblos indígenas del Ecuador, es un atractivo, para aquellos viajeros que buscan conocer la interacción del hombre con la naturaleza, como también el manejo de los recursos naturales para satisfacer sus necesidades de manera sustentable.

La necesidad de conocer, lleva al turista más allá que el solo hecho de viajar, ya que cada plato típico del Ecuador, guarda costumbres y tradiciones, permitiendo que muchas veces se realice viajes de turismo gastronómico y se fusione la actividad turística con la gastronomía de los pueblos. “Las personas que tienen como fin el conocer los sabores típicos de otras regiones se denominan como: “gastronauta”. (Montesino, 2014). El cual tiene como motivo principal de sus viajes, la búsqueda de lugares que ofertan gastronomía típica, lo cual genere placeres sensoriales, desarrollándose de esa manera la modalidad turística denominada “turismo gastronómico, lo que es de gran beneficio para los diferentes sectores que no cuentan con recursos turísticos naturales, pero si con culturales como el la gastronomía, fomentando las visitas del sitio, no solo por su lugares, sino también por su gran variedad de exquisitos sabores que esconde dicha región o pueblo, de tal manera que pueda promoverse y mejorar la economía.

8.6.2. Gastronomía en el Ecuador

“La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país” (Fernandez S. , 2016). La costa, sierra, las Islas Galápagos y la región oriental, presentan una diversidad de platos, característicos de cada región, preparados con elementos propios del sitio. La riqueza cultural gastronómica del Ecuador, es una de las más variadas, gracias

a la diversidad de climas además que, en un país tan pequeño se encuentre una infinidad de productos, por la presencia de la cordillera de los andes que logra la división de regiones y ecosistemas naturales, diferenciando unos de otros y por ende la producción de distintos elementos.

(Weismantel, 2004) Señala: “La comida está ligada a la cultura”. A esto se suma que los primeros habitantes del Ecuador utilizaban en su dieta diaria maíz, papa y fréjol como los principales ingredientes, en la Sierra. Mientras en la Costa, el pescado, la yuca y frutas como el coco y el plátano. El consumo de estos productos estaba determinado por los ciclos de la naturaleza, las variaciones climáticas, el tipo de terreno y las técnicas agrícolas. Por lo que se logra la diversidad de productos en el país, es una de las grandes razones por las cuales se considera como un país mega diverso y sea reconocido ante el mundo.

8.6.3. Gastronomía de la región Amazónica

“Por la gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero, pero muy popular entre los nativos”. (Valle, 2011).

Disfrutar de la gastronomía Amazónica, es una experiencia única y diferente a otras comidas, ya que permite conocer el esfuerzo que hacen los indígenas en la selva para poder obtener sus alimentos, y enseña a valorar la importancia de cada recurso natural de la región, al mismo tiempo que guarda riqueza cultural en las diferentes técnicas y preparaciones gastronómicas del sitio.

8.6.4. Inventario turístico

“Es un proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales de atractivos, que sirven de base para elaborar productos turísticos para una región”. (Yunior, 2012). Un inventario de atractivos turísticos es una herramienta que permite registrar las cualidades de un atractivo mediante el planteo de directrices que logran el levantamiento de información verídica, del sitio con el fin de generar una fuente de información, mediante la sistematización de la misma. Este instrumento es de gran importancia para el desarrollo de proyectos que vinculen la actividad turística, como el diseño de guías de gastronomía, mediante el cual se determina la información relevante sobre dicha investigación, permitiendo organizar el estudio.

8.7. Guía gastronómica

“La elaboración de una guía, se basa servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino”. (Zarauz, 2006) Una guía gastronómica es una herramienta de información, la cual da a conocer la comida típica más importante del lugar con el fin de informar y dirigir al turista sobre el tipo de gastronomía que puede encontrar en el sector, de tal manera manejar un recorrido que le permita disfrutar de todas aquellas exquisiteces únicas del sitio. Es por eso que se realiza un medio de información sobre la gastronomía típica de la provincia de Orellana, con el fin de que se dé a conocer la identidad culinaria de los grupos étnicos del sitio y se genere alcances económicos y turísticos.

9. METODOLOGÍA APLICADA.

9.1. Metodología Cualitativa - Descriptiva

La elaboración del presente estudio se realizara basado en una investigación cualitativa y Descriptiva mediante la recopilación información tanto de fuentes Primarias y secundarias.

Con la finalidad de describir ciertas cualidades de la provincia y de la gastronomía típica de los pueblos indígenas del sitio.

9.1.1. Método Cualitativo

“Produce datos descriptivos, con las propias palabras de las personas, habladas o escritas y la conducta observable, constituida por un conjunto de técnicas para recoger datos” (López, 2010). El método cualitativo permitirá describir cada una de las características gastronómicas de las recetas indígenas, como también la descripción del plato.

9.1.2. Método Descriptivo

“Describe los fenómenos como aparecen en la actualidad”. (Ferrer, 2010). Este método permitirá la descripción de la información obtenida referente a gastronomía en base a sus ingredientes, preparación y proceso de obtención, como también técnicas desarrolladas al momento de la preparación.

9.1.3. Método Inductivo

“Es aquel método científico que alcanza conclusiones generales partiendo de hipótesis” (General, 2015). Este método permitirá deducir varios de los temas que no sean esclarecidos en la investigación, basados en la observación directa.

10.2 Técnicas de Investigación

10.2.1. Investigación Bibliográfica

Permite obtener conocimientos previos del área de estudio mediante una investigación (Ferrer, 2010). Parte de este estudio se realizará mediante la revisión de fuentes bibliográficas, documentales como: planes de ordenamiento territoriales y estudios basados en identidad cultural de los pueblos indígenas de la provincia de Orellana.

10.2.2. Observación directa

“La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.” (General, 2015). Mediante la técnica de observación directa se pretende identificar visualmente los platos e ingredientes que lo componen.

10.2.3. Salidas de Campo

“Es la investigación que se realiza en el lugar de los hechos es decir donde ocurre los fenómenos estudiados”. (Ferrer, 2010)

Se pretende realizar salidas de campo con el fin de visitar a los cuatro cantones, y hacer un recorrido, para identificar restaurantes y puestos de comida típica, para el levantamiento de información.

10.2.4. Entrevista Estructurada:

“La entrevista es una técnica de interrogatorio que se caracteriza por su aplicación interpersonal o cara a cara” (Lozano, 2010)

La entrevista se aplicará a las personas comercializadoras de productos típicos y personas de nacionalidades indígenas, con el fin de conocer ingredientes, recetas y técnicas culinarias,

como también el proceso que requiere cada plato, al mismo tiempo de identificar las razones de la preparación de dichos platos.

10.3. Herramientas de Investigación

10.3.1. Ficha de Inventario INPC:

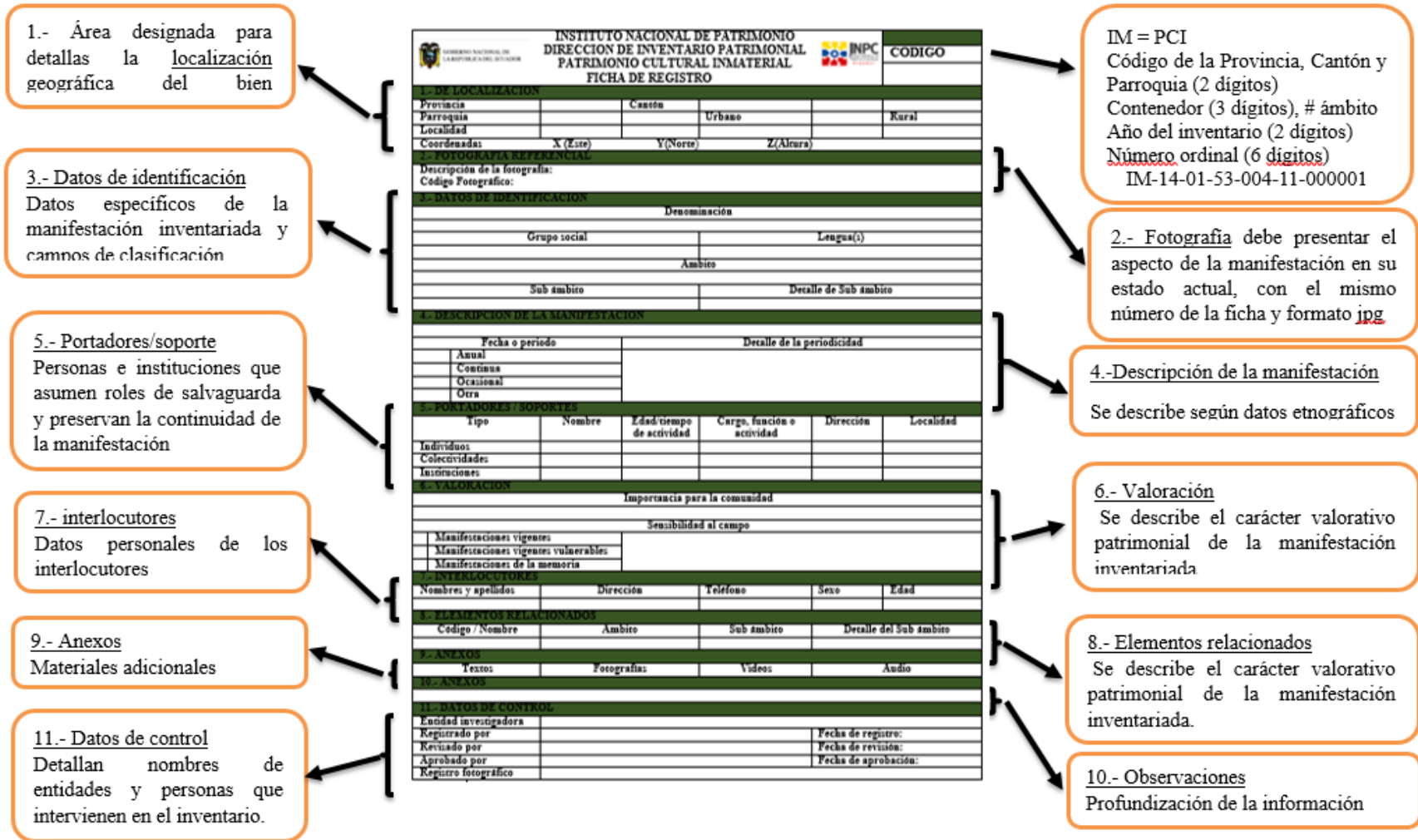
La ficha del instituto nacional de patrimonio y cultura, es una herramienta, donde mediante la presencia de directrices se conceptualiza la información sobre el patrimonio inmaterial de los pueblos. La misma que Ayudará a conocer y clasificar los platos típicos de la provincia. Mediante parámetros como:

Registro: se realiza el registro de la información, dónde se identifica el patrimonio cultural inmaterial.

Inventario: Se describe los bienes que tienen un valor patrimonial, por tanto deben ser protegidos y conservados

Catalogación: Estudia a mayor profundidad los bienes inventariados y se documenta para presentarse como una herramienta para el conocimiento y la investigación académica.

Ilustración 1: Modelo de la Ficha del Patrimonio Inmaterial



Elaborado por: Gabriela Ramírez
Fuente: INPC

10.3.2. Fotografía

“Su contenido se centra en aspectos generales de la fotografía, en aportar unos conocimientos básicos de la imagen fotográfica” (Armengol, 2006).

La fotografía es la principal atracción visual en la para la elaboración de la guía, ya que trata de captar la imagen física de cada plato, para próximamente ser plasmada en la guía, es una representación gráfica que permite informar sobre la estructura del plato, para la atracción y deleite de las personas.

11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

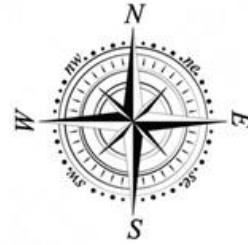
11.2. Diagnóstico del Área de Estudio

Para la elaboración del diagnóstico situacional de la provincia de Orellana se plantearon varias salidas de campo, donde se aplicó la metodología de observación directa junto con el uso de herramientas de investigación como la revisión bibliográfica de fuentes primarias y secundarias, la cual se obtuvo en base al estudio de documentos gubernamentales como: el plan de Ordenamiento Territorial de la provincia de Orellana y la interacción con pobladores de la zona, con el propósito de determinar correctamente el estado actual de la provincia, donde se realizó el análisis de los factores socio - económico, histórico - cultural y geográfico - ambiental.

Ilustración 2: *Mapa de Ubicación*

MAPA DE UBICACION

REPUBLICA DEL ECUADOR



PROVINCIA DE ORELLANA



CANTONES DE LA PROVINCIA



Elaborado por: Gabriela Ramírez
Fuente: Google Earth Pro

Matriz de análisis situacional

Tabla 3: *Datos Generales*

DATOS GENERALES	
País	Ecuador
Provincia	Orellana
Cantones	Aguarico La joya de los sachas Puerto francisco de Orellana Loreto
Zona de planificación	2
Límites	Norte: Provincia de Sucumbíos Sur: Provincias de Napo y Pastaza Este: Perú Oeste: Provincia de Napo
Población	136 396 hab.
Superficie	21.730,05 Km ²
Altitud	255m.s.n.m
Clima	Tropical cálido húmedo
Temperatura	Min.26° C Max 40 ° C
Precipitación	3000mm-4000mm. Al año

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Orellana

Tabla 4: Ámbito Geográfico - Ambiental

ÁMBITO GEOGRÁFICO - AMBIENTAL															
Provincia de Orellana															
Orografía															
Geomorfológicamente, la provincia de Orellana, se encuentra influenciada por la Cordillera Oriental y la llanura amazónica, razón por la cual las alturas varían desde los 168 m.s.n.m. en la llanura amazónica; y hasta los 3.800 m.s.n.m. en la zona oeste donde se encuentra el Volcán Sumaco, que marca el límite entre las provincias de Napo y Orellana las elevaciones importantes que tiene la provincia son:															
	<table border="1"> <tr> <td>Volcán Sumaco</td> <td>3.732 m.s.n.m</td> </tr> <tr> <td>Cordillera Napo Galeras</td> <td>1.400 m.s.n.m</td> </tr> <tr> <td>Cerro Pasourco y Cononaco</td> <td>No sobrepasan los 1.000 m.s.n.m</td> </tr> </table>	Volcán Sumaco	3.732 m.s.n.m	Cordillera Napo Galeras	1.400 m.s.n.m	Cerro Pasourco y Cononaco	No sobrepasan los 1.000 m.s.n.m								
Volcán Sumaco	3.732 m.s.n.m														
Cordillera Napo Galeras	1.400 m.s.n.m														
Cerro Pasourco y Cononaco	No sobrepasan los 1.000 m.s.n.m														
La multiplicidad de matices ha ido determinando los modos de vida de la población, así como los tipos y rotaciones de cultivos y las facilidades de acceso a las comunidades. La provincia comparte el suelo de la siguiente forma; bosque natural (75%), humedales (8%), pasto natural (1%), vegetación arbustiva (4%), pasto cultivado (4%), palma africana (0.07%), cultivos (5%), cuerpos de agua (2%), bancos de arena (0.05%), área poblada (0.03%).															
Ecosistemas															
En Orellana se presentan grandes contrastes climáticos, constituidos por frecuentes lluvias torrenciales y sus consecuentes inundaciones a la vez elevadas temperaturas como también variaciones en la humedad.															
La razón es porque se encuentra situada entre dos subregiones distintas, la región sub-andina y la región amazónica dando paso a la formación de diversos ecosistemas donde se producen nuevas especies de flora y fauna única, de los cuales se reconocen las siguientes:															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ecosistema</th> <th>Altura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bosque Siempre verde Pie montano Galeras</td> <td>(600 a 1300 msnm)</td> </tr> <tr> <td>Bosque siempre verde de tierras bajas con bambú de la Amazonía</td> <td>(196-500 msnm)</td> </tr> <tr> <td>Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Aguarico-Putumayo-Caquetá</td> <td>(168-350 msnm)</td> </tr> <tr> <td>Bosque Siempre verde Montano Bajo de Galeras</td> <td>(1300-1700 msnm)</td> </tr> <tr> <td>Montano del Norte-Centro de la Cordillera Oriental de Los Andes</td> <td>(400-1200 msnm),</td> </tr> <tr> <td>Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Napo-Curaray</td> <td>(170-350 msnm)</td> </tr> </tbody> </table>	Ecosistema	Altura	Bosque Siempre verde Pie montano Galeras	(600 a 1300 msnm)	Bosque siempre verde de tierras bajas con bambú de la Amazonía	(196-500 msnm)	Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Aguarico-Putumayo-Caquetá	(168-350 msnm)	Bosque Siempre verde Montano Bajo de Galeras	(1300-1700 msnm)	Montano del Norte-Centro de la Cordillera Oriental de Los Andes	(400-1200 msnm),	Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Napo-Curaray	(170-350 msnm)
Ecosistema	Altura														
Bosque Siempre verde Pie montano Galeras	(600 a 1300 msnm)														
Bosque siempre verde de tierras bajas con bambú de la Amazonía	(196-500 msnm)														
Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Aguarico-Putumayo-Caquetá	(168-350 msnm)														
Bosque Siempre verde Montano Bajo de Galeras	(1300-1700 msnm)														
Montano del Norte-Centro de la Cordillera Oriental de Los Andes	(400-1200 msnm),														
Bosque Siempre verde de Penillanura del Sector Napo-Curaray	(170-350 msnm)														

Bosque Inundable de la Llanura Aluvial de los ríos de origen Andino y de Cordilleras Amazónicas	(196-500 msnm)	
Bosque inundable y Vegetación lacustre-ripari de aguas negras de la Amazonía	(170-350 msnm)	
Bosque Inundado de la Llanura Aluvial de la Amazonia	(158-350 msnm)	

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Orellana

Tabla 5: Ámbito Socio - Económico

ÁMBITO SOCIO - ECONÓMICO							
Análisis demográfico							
<p>La Provincia alberga 136 396 habitantes los cuales se auto identifican como mestizos, indígenas, afro ecuatorianos y blancos, esta variedad de etnias se debe a la migración de personas hacia la Amazonía en busca de mejorar su calidad de vida.</p>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">División demográfica entre hombres y mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hombres</td> <td style="text-align: center;">53 %</td> </tr> <tr> <td>Mujeres</td> <td style="text-align: center;">47 %</td> </tr> </tbody> </table>		División demográfica entre hombres y mujeres		Hombres	53 %	Mujeres	47 %
División demográfica entre hombres y mujeres							
Hombres	53 %						
Mujeres	47 %						
Idioma							
<p>En la provincia de Orellana se identifica tres tipos de idiomas de acuerdo a su etnia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kichwa • Wao • Español 							
Migración							
<p>La provincia de Orellana desde muchos años atrás se ha convertido en un lugar receptor de personas de otras provincias y países como: Perú y Colombia, los cuales llegan en busca de oportunidades de trabajo, el nivel de migración en la provincia es relativamente bajo, ya que durante mucho tiempo la industria petrolera fue la primera generadora de empleo en el lugar.</p>							
Obras de infraestructura							
<ul style="list-style-type: none"> • Servicios básicos <p>La provincia de Orellana cuenta con todos los servicios básicos (luz, agua, alcantarillado, internet, teléfono/ móvil)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Red vial • Vías de acceso de primer, segundo y tercer orden 							

Educación

Hoy en día el nivel de analfabetismo es de 8% del total de la población, principalmente por la precariedad de la infraestructura relacionada con el alto nivel de deserción de los maestros, especialmente en área rural.

Salud

En la provincia existen 47 establecimientos de salud con infraestructura media tanto públicos como privados de este total, el (41,07%) se encuentran en el cantón Francisco de Orellana, 17,86% en Loreto; 16,07% en Joya de los Sachas; y el 8,93% en Aguarico.

Población económicamente activa

La provincia de Orellana presenta un total de 54.432 personas que conforman la PEA, lo que representa el 39,91% de la población total de la provincia, la cual por muchos años se enfocó en la industria petrolera, descuidando otras áreas de producción como: la agrícola, ganadera y turística

La población de Orellana sufre un alto índice de desempleo desde el 2015 debido, al bajo precio del barril del petróleo siendo la principal causa de desempleo en la provincia.

Actividades productivas

La provincia cuenta con cuatro ejes económicos importantes; la actividad petrolera (57%), la actividad agrícola - ganadera (19%), comercio (16%) y la actividad turística (8%).

Actividad petrolera

De acuerdo con la secretaria de Hidrocarburos del Ecuador y la empresa pública Petroecuador, en la provincia de Orellana se encuentra establecidos 22 bloques petroleros, gracias a esta actividad existe la posibilidad de que las comunidades puedan ofrecer bienes y servicios a las empresas que trabajan para la industria petrolera, estableciendo estándares de calidad y precio.

Actividad agrícola – ganadera

Esta actividad es considerada como un eje dinamizador de la economía, se constituye como una de las principales actividades generadoras de ingresos.

Siendo los principales los cultivos el de palma africana, maíz, arroz café, cacao, plátano, yuca, malanga y naranja.

Comercio

En referencia a las actividades comerciales, la actividad de mayor peso e importancia en generación de ingresos anuales y es el comercio al por mayor y menor (incluye la reparación de vehículos automotores y motocicletas), con un ingreso del 34,56%

La actividad turística

Desde el año 2007 las instituciones públicas de la provincia, ha determinado el turismo comunitario como la estrategia más viable para mejorar la calidad de vida de las comunidades, en base a la prestación

de servicios turísticos. Se han desarrollado más de 70 proyectos de turismo comunitario, con diferentes niveles de desarrollo.

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Orellana

Tabla 6: *Ámbito Histórico – Cultural*

ÁMBITO HISTÓRICO – CULTURAL
<p>Historia</p> <p>La Provincia de Orellana ubicada en la Región Amazónica; cuya capital es Puerto Francisco de Orellana o conocida también como el Coca, es la provincia N° 22 de la República del Ecuador creada en el año de 1998 al ser separada de la provincia de Napo.</p> <p>La historia de la provincia de Orellana se basa en la travesía de los años desde los inicios de la Provincia de Napo. Tras dos décadas de lucha social la población de Orellana cuando se organiza para gestionar la creación de una nueva provincia, los primeros intentos fracasaban por incidencia de poderes políticos provinciales liderados desde el Tena, sin embargo, la lucha persistente de personas con una amplia visión de desarrollo y una planificación social sin precedentes en Coca, Sacha y Loreto logran cumplir con un mandato social planteado desde las bases sociales. Según los datos históricos en una asamblea realizada en la iglesia de Lago Agrio el 14 de Junio de 1984, se resuelve impulsar la creación de la provincia de Sucumbíos, donde Monseñor Alejandro Labaka propone crear también a la provincia de Orellana, el 2 de Agosto de 1987 nuevamente en Coca se forma un comité de provincialización que se denominó “Mons. Alejandro Labaka”. A partir del año 1997 la constante presión social hace que Resoluciones de los Municipios de Orellana y Aguarico soliciten la fundación de la nueva Provincia, el Municipio “Francisco de Orellana presidido por el Sr. Eduardo Montaña; en sesión del 10 de Enero de 1997 entrega el estudio socioeconómico titulado “Perfil de la Provincia de Amazonas”.</p> <p>Se crea la Provincia de Orellana en segunda instancia no se aprobó por inconformidad del nombre, debido a que el consulado de Perú sugirió que, por los problemas bélicos dados con el Perú, no era pertinente utilizar el nombre propuesto para la provincia “AMAZONAS” Tuvieron que pasar ocho años para que esta tomara más fuerza, y así decidir que por justicia histórica crear la nueva provincia Amazónica</p> <p>Finalmente fue nominada a la categoría de Provincia y la ciudad de Puerto Francisco de Orellana como su Capital con sus 4 cantones Loreto, Joya de los Sachas, Orellana y Aguarico, el día lunes 30 de Julio de 1998, durante la presidencia del Dr. Fabián Alarcón, quedando constancia en el Registro Oficial No. 372.</p>
<p>Grupos étnicos</p> <p>La presencia de grupos indígenas, hace que la provincia cuente con un enriquecimiento cultural que la diferencia de otras zonas del país, siendo las más representativas la Kichwa (80%), Shuar(4,44%), Waodani (2,10%) y Awá (0,01) las cuales representan un total de 43.329 habitantes, equivalente al 32% de la población. Su importancia radica en el número de habitantes, su vulnerabilidad y el estudio de sus costumbres y tradiciones culturales a través</p>

del uso de los recursos naturales. De acuerdo a la investigación se identificaron 21 platos denominados como típicos de la zona ya que se encuentran elaborados con productos nativos del lugar.

Patrimonio cultural

Dentro del patrimonio cultural de la provincia de Orellana se destaca la presencia de grupos étnicos junto con sus costumbres y tradiciones, considerados como conocimientos ancestrales, identificado como patrimonio inmaterial dentro de la metodología del INPC.

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Orellana

Tabla 7: Ámbitos del patrimonio inmaterial relacionados a la gastronomía

Ámbitos del patrimonio inmaterial relacionados a la gastronomía

GASTRONOMÍA	DESCRIPCIÓN	ÁMBITO	TIPO
Maito de pescado	El maito de pescado es una preparación realizada principalmente cuando los hombres indígenas salen de caza o pesca, y preparan sus alimentos en la selva mediante el uso de hojas de Bijao, para lograr una cocción en término vapor, cabe mencionar que en las preparaciones indígenas no se utilizan condimentos, únicamente son sazonados con sal, ya que trata de destacar el sabor natural de los productos.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Maito de Campeche	La raspa o campeche es un pez que vive adherido a las piedras de ríos grandes, su boca es en forma de ventosa y la textura de su piel es dura similar a una lija, es por eso que se le atribuye con el nombre de raspa. Para obtener este pez las personas tienen que meter sus manos entre las piedras de los ríos o mediante el uso de herramientas como arpones.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Maito de gallina criolla	Este plato se elabora mediante el uso de la gallina criolla la cual es criada a en el campo por personas indígenas, se utiliza la hoja de bijao, con el fin de profundizar el sabor de la gallina.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Tilapia asada	La tilapia asada se elabora mediante el uso de pinchos o caña guadua para sujetar pez, y es adobada nicamente con sal.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales

Pincho de mayon	Para la recolección del Mayon, las personas indígenas siguen un largo proceso, seleccionan la planta de morete, coco o chontaduro de la cual serán aprovechados sus frutos y palmito, seguido de esto se corta la palmera y se realizan varios cortes en el tronco del árbol, donde después de un mes llega el escarabajo conocido como gorgojo negro o picudo de palma y deposita sus huevos, los que en el transcurso de tres meses se convierten en larvas.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Maito de palmito con mayon	El palmito es el cogollo de las palmeras las personas indígenas cortan una palmera y la desojan hasta encontrar la parte más blanda y tierna del tronco.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales
Maní cocinado	La siembra del maní se realiza el quinto día de luna, ya que se considera ser el mejor día para la siembra, la cosecha se efectúa de forma familiar, ya que todos los miembros colaboran al momento de desenterrar el producto, luego se reúnen y separan el maní de la raíz, mientras que los niños se encargan de lavarlo, para posteriormente cocinarlo con cascara.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Maito de palmito con maní	Luego de haberse cosechado el maní, las familias indígenas lo desgranar y tuestan para luego ser molido, el palmito es picado finamente y pochado, posteriormente es envuelto en hojas de bijao.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Mazamorra de carne de monte	La mazamorra es una preparación de plátano verde rallado y cocinado con agua sal, a la cual se le agrega cualquier tipo de carne del monte como: mono, guatusa, guanta, venado, danta, saíno, armadillo, entre otros. Para la obtención de los animales se utilizan herramientas como cerbatanas trampas elaboradas a base de caña guadua y lanzas, en la nacionalidad Wuaodani la carne de preferencia es la de mono, el cual es capturado mediante cerbatana, se usa veneno de serpiente para sedarlo, y caiga de los árboles, posteriormente es amarrado de manos y patas, para ser lanzado vivo al fuego y ser pelado. Este platillo se presenta solo en ocasiones festivas como matrimonios indígenas.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Hormigas Ucuy	Este producto cumple un proceso laborioso para su obtención, pues estos insectos solamente vuelan una vez al año. Las Ucuy son hormigas de la especie conocida como arrieras, al llegar a su maduración y obtención de sus alas, se preparan para abandonar el hormiguero, en el mes de septiembre, cuando empieza el invierno, es cuando estas hormigas abandonan su hogar, para lo cual las familias indígenas se preparan levantándose a las 4 de la mañana poniendo	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.

	plásticos en el suelo y generando fuego cerca de los nidos, para que las hormigas sean atraídas por la luz del fuego y se quemem sus alas.		
Chicha de yuca	La chicha de yuca es uno de los principales elementos en la dieta alimenticia de los indígenas Amazónicos, ya que se considera como suplemento alimenticio. Los hombres indígenas toman siempre dos "pilches" de chicha de yuca, ya que esto les brinda la fuerza y la energía necesaria. .la preparación de la chicha de yuca empieza desde la siembra y cosecha de este vegetal, uno de los principales aspectos que se consideran en el cultivo de la yuca es que la mujer indígena la siembre cuando está con el periodo.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Chicha de camote	Para la siembra del camote la familia se reúne y selecciona las semillas, posteriormente, las mujeres de la familia son las en cargadas de la cosecha y limpieza del producto. La chicha de camote es un plato típico que se caracteriza por su sabor.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Chicha de chontaduro	La chicha de chontaduro es una bebida elaborada con los frutos de la chonta. Para la preparación de esta bebida las personas indígenas usan herramientas que les permita obtener sus frutos como caña guaduas, muchas veces usan sogas y hachas para derribar la planta, ya que su tronco está cubierto de grandes espinas lo que impide escalar, sus frutos se cosechan solo los meses de marzo y junio.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Té de guayusa	La guayusa es un árbol que crece en las profundidades de la selva, sus hojas han sido utilizadas por las nacionalidades indígenas de la amazonia. Se conoce como vigilante nocturno y se dice que los ancianos de las tribus son los principales en tomar esta infusión para a mantenerse despiertos por las noches.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Carnes de monte ahumadas	La carne de monte ahumada es un plato que se realiza cuando hay algún evento festivo en la comunidad, los hombres de las familias salen con sus lanzas y cerbatanas a cazar cualquier animal de la selva para el banquete del evento. La presencia de la carne en la mesa de una familia indígena, es un manjar que no todos los días se puede degustar la técnica de ahumar las carnes es importante para la conservación del producto	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales

Huevos de charapa	Los huevos de charapa, es un producto que solo se recolecta una vez al año. En el mes de septiembre es cuando las tortugas llegan por las noches a las orillas de los ríos para depositar sus huevos en la arena. Las familias indígenas se preparan y se despiertan a las 5 de la mañana para la recolección de los huevos.	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales.
Maito de bocachico con palmito	Para la obtención del bocachico las mujeres indígenas elaboran trampas de una planta llamada carrizo, a la cual colocan barbasco una especie de flora alucinógena que debilita al pescado y permite que sea capturado fácilmente.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Fruta de pan cocinada	La fruta de pan son semillas de un fruto conocido como ñame, este al llegar a su maduración cae al suelo donde las personas indígenas lo recogen y separan sus semillas para posteriormente ser cocinadas.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Morete cocinado	El morete se da en una palmera que crece en las profundidades de la selva en zonas pantanosas, su recolección se realiza cortando la planta o mediante el uso de cañas guaduas.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
Caldo de raspa	El caldo de campeche es un plato reconocido en las comunidades indígenas y mestizas por sus propiedades nutritivas aparte de tener un excelente sabor, las personas lo toman con el fin de curar su malestar como cansancio o resacas.	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Orellana

11.3. Inventario

Para la elaboración del inventario de gastronomía típica de la Provincia de Orellana, se realizó el trabajo de campo, donde se determinaron lugares claves para la recolección de información; se definieron como lugares claves a los sitios que expenden comida como: ferias, festivales gastronómicos, restaurantes. etc.

Las visitas se realizaron los días domingos en la cabecera cantonal de Loreto y Francisco de Orellana donde se encuentran personas de nacionalidad Kichwa y Shuar ofreciendo los distintos productos que se presentan en su dieta alimenticia, como: frutos, semillas, pescados y bebidas, para lo cual se aplicó la técnica de la entrevista a los distintos comerciantes y consumidores.

Una vez realizado este proceso se definieron como informantes claves a los miembros de la feria indígena de los cuales se seleccionaron 4 informantes, debido a que cada uno representa diferentes ofertas y preparaciones de platos, el resto de miembros de la feria repiten los platos. Además, se

identificó como actoras claves a un representante de cada nacionalidad del departamento de Nacionalidades del GAD, provincial.

Se aplicó la metodología del INPC para inventariar los platos encontrados.

Resultado del Inventario de Platos Típicos

Tabla 8: Inventario de Platos Típicos




DENOMINACIÓN	TIPO			SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALCANCE					TÉCNICA DE COCCIÓN
	Festiva	Cotidiana	Festiva y cotidiana	Alta	Media	Baja	Local	Provincial	Regional	Nacional	Internacional	Técnica de cocción
Maito de pescado		X				X				X		Envoltura/cocción a vapor
Maito de Campeche		X				X		X				Envoltura/cocción a vapor
Maito de gallina criolla		X				X		X				Guisar
Tilapia asada		X				X	X					Asar
Pincho de Mayon		X				X				X		Asar
Maito de palmito con mayon		X				X		X				Envoltura/cocción a vapor
Maní cocinado		X				X			X			Cocer
Maito de palmito con maní		X				X	X					Pochar
Mazamorra de carne de monte	X				X				X			Estofar
Hormigas ucuy	X	X	X			X			X			Fritura
Chicha de yuca	X	X	X			X			X			Procesar
Chicha de camote		X				X			X			Procesar
Chicha de chontaduro	X	X	X			X			X			Procesar
té de guayusa						X			X			Blanquear
Carnes de monte ahumadas	X					X			X			Ahumar
Huevos de Charapa		X				X		X				Cocer
Maito de bocachico con palmito	X				X				X			Envoltura/cocción a vapor
Fruta de pan cocinada		X				X			X			Cocer
chontaduro cocinado		X				X				X		Cocer
Morete cocinado		X				X				X		Cocer
Caldo de raspa		X				X			X			Cocer
21	29%	57%	14%	0%	10%	90%	10%	14%	57%	19%	0%	10

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

11.3.1. Análisis de inventario

Tabla 9: *Platos iniciales*

PLATOS TÍPICOS	IMAGEN
Maito de pescado	
Mayones asados	
Chicha de yuca	

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Tabla 10: *Identificación inicial de platos*

Platos iniciales	3	14%
Nuevos Hallazgos	18	86%
Total	21	100%

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Gráfico 1: *Identificación inicial de platos*



Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Inicialmente se identificaron tres platos catalogados como típicos de la provincia, mismos que son, el maito de pescado, la chicha de yuca y el pincho de mayon, los cuales representan el 14% del total de platos inventariados, sin embargo, mediante la investigación se registraron 18 platos más, equivalentes al 86% de platos encontrados dando una totalidad de 21 platos típicos, elaborados por etnias indígenas, siendo relevante la diversidad gastronómica existente el sitio de estudio

Tabla 11: *Tipo de gastronomía*

Festiva	6	29%
Cotidiana	12	57%
Festiva y cotidiana	3	14%
Total	21	100%

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Gráfico 2: *Clasificación de Gastronomía*



Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Interpretación de resultados

Dentro de la metodología del INPC, la gastronomía se clasifica en cotidiana y festiva de los cuales según la investigación el 29% de los platos se catalogan como gastronomía festiva, mientras que el 57% se define como gastronomía cotidiana, en cambio, el 14% de platos se presenta tanto como

gastronomía festiva y cotidiana, existiendo una multiplicidad en las preparaciones típicas en el lugar, lo que realza turísticamente el sitio.

Tabla 12: *Sensibilidad al cambio*

Alta	0	0%
Media	2	10%
Baja	19	90%
Total	21	100%

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Gráfico 3: *Sensibilidad al cambio*



Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Interpretación de resultados

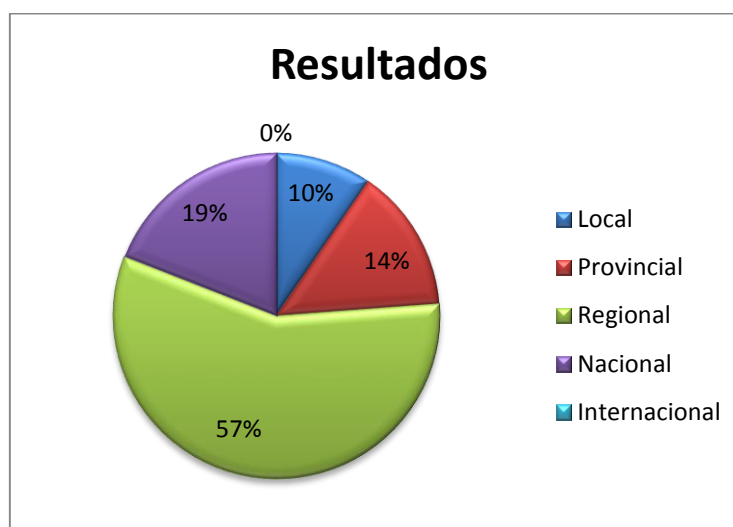
Se determinó el nivel de sensibilidad al cambio que pueden sufrir algunos platos típicos, por cuestiones de aculturización o cambio de hábitos alimenticios, donde 10% de platos sufren una sensibilidad al cambio media, por otro lado, el 90% de platos inventariados tiene una sensibilidad baja al cambio, dando como resultado que en la actualidad la gastronomía típica de la provincia de Orellana mantiene sus costumbres, tradiciones y técnicas en la elaboración de sus alimentos.

Tabla 13: Alcance

Local	2	10%
Provincial	3	14%
Regional	12	57%
Nacional	4	19%
Internacional	0	0%
Total	21	100%

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Gráfico 4: Alcance

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Interpretación de resultados

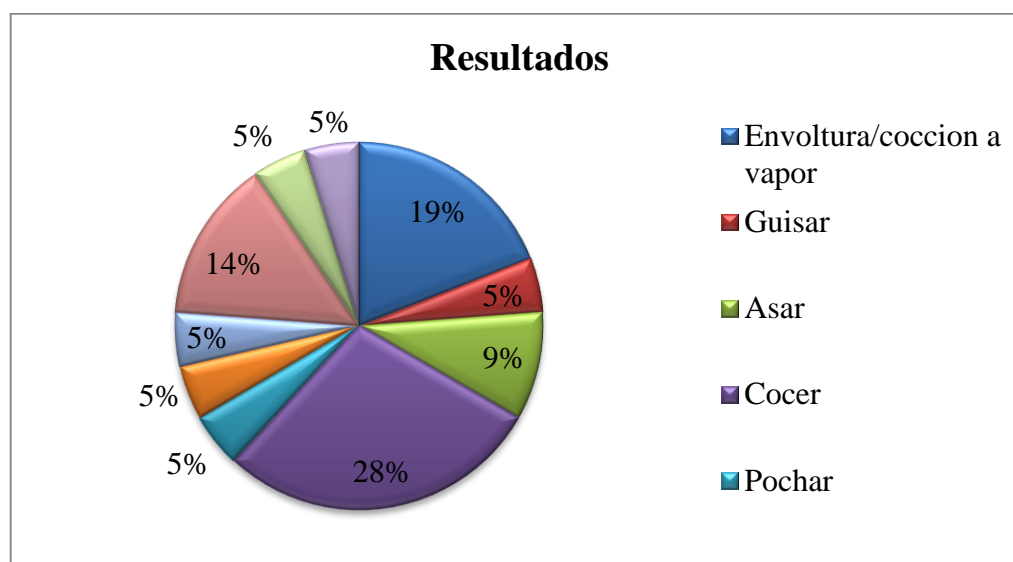
Dentro de la influencia o alcance que tienen los platos, se obtuvo como resultado que el 10% de los platos inventariados tienen un alcance local, el 14% tiene una influencia provincial, el 57% son de alcance regional y el 19% son de alcance nacional, por lo cual se puede manifestar que gran parte de la gastronomía típica del sitio es mayormente conocida a nivel regional, por la presencia de etnias indígenas, las cuales comparten varios conocimientos culturales, al mismo tiempo se puede determinar que la mayoría de platos no son conocidos a nivel nacional e internacional, por falta de estudios y difusión de información.

Tabla 12 *Técnicas de cocción*

Envoltura/cocción a vapor	4	19%
Guisar	1	5%
Asar	2	5%
Cocer	6	28%
Pochar	1	5%
Estofar	1	5%
Fritura	1	5%
Procesar	3	14%
Blanquear	1	5%
Ahumar	1	5%
Total	21	100%

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Gráfico 5: *Técnicas de cocción*

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

Interpretación de resultados

Se identificaron las técnicas de cocción y preparación para cada uno de los alimentos, donde se obtuvo un total de 10 técnicas de cocción de los cuales el 19% de platos son elaborados con la

técnica envoltura – cocción a vapor, el 5% son obtenidos mediante la técnica de guisar, el 9% se elaboran con la técnica de asar, el 28% se realizan a través de la técnica cocer, el 5% se le aplica la técnica pochar, mientras que al 5% se aplica la técnica estofar, el 14,2% de los platos se realizan con la técnica procesar, el 5% se efectúan con la técnica blanquear, finalmente el 5% se elaboran con la técnica ahumar. De esta manera se puede conocer sobre la diversidad de técnicas que se utilizan en las distintas preparaciones indígenas.

11.4. Guía gastronómica

Una vez realizado el inventario de la gastronomía cotidiana y festiva de la provincia de Orellana, se sistematiza la información importante para realizar la guía.

- Para el diseño se determinó las siguientes características físicas:
- Papel cuché brillante de 115 gr tamaño A5. (Para la portada, pasta)
- Papel couche mate de 200 gr tamaño A5. (Para las hojas de contenido)
- Hojas engrapadas

Para el documento final de la guía gastronómica contendrá las siguientes partes:

11.4 Portada

En la Portada contará con una imagen represente representativa de la provincia de Orellana con un título (Guía gastronómica de la provincia de Orellana.)

11.4.1. Como leer la guía

Este parámetro dentro de la guía es un breve instructivo que permite al lector tener un criterio de cómo empezar la lectura y comprensión de la misma.

11.4.2. Índice

Existirá un índice donde indicará todos los puntos que contará la guía como el Listado de la gastronomía cotidiana y festiva del lugar.

11.4.3. Introducción

Indicará una breve descripción del contenido de la guía y su importancia y aportación en el medio, con la finalidad que la persona que observe la guía se informe sobre el lugar y su diversidad gastronómica.

11.4.4. Reseña histórica

Se establecerá brevemente los antecedentes del lugar y objeto de estudio y su importancia cultural.

11.4.5. Glosario

En las páginas finales de la guía gastronómica de la provincia de Orellana se encontrará un cuadro de aquellos términos desconocidos e importantes dentro de la gastronomía típica del sitio, para facilitar la interpretación por parte del lector

11.5. Diseño de la Guía

Tabla 14: *Diseño de la Guía*

		
<p>PORTADA</p>	<p>INDICE</p>	<p>INTRODUCCION</p>
		
<p>RESEÑA HISTORICA</p>	<p>MAIPO DE PESCADO</p>	<p>MAIPO DE RASPA</p>
		

<p>MANI COCINADO</p> 	<p>MAZAMORRA DE CARNE DE MONTE</p> 	<p>HORMIGAS UCUY</p> 
<p>CHICHA DE YUCA</p> 	<p>CHICHA DE CAMOTE</p> 	<p>CHICHA DE CHONTA</p> 
<p>TE DE GUAYUSA</p> 	<p>CARNES AHUMADAS DEL MONTE</p> 	<p>MAITO DE BOCACHICO CON PALMITO</p> 
<p>FRUTA DE PAN COCINADA</p> 	<p>CHONTADURO COCINADO</p> 	<p>CALDO DE RASPA</p>
<p>MAITO DE PALMITO CON MANÍ</p>	<p>CONTRAPORTADA FINAL</p>	

Elaborado por: Gabriela Ramírez

12. IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS

Tabla 15: *Impactos técnicos, sociales, ambientales o económicos*

IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)	
Impactos Técnicos	Mediante la aplicación de técnicas metodológicas se logró la recolección de información, para la creación de la guía de gastronomía, al mismo tiempo q se hizo uso de programas digitales para la sistematización de la misma.
Impactos Sociales	Este estudio servirá como herramienta de información para futuros trabajos de investigación y entidades que necesiten fortalecer el ámbito cultural de la zona.
Impactos económicos	Mediante la elaboración de esta guía, se genera un impacto positivo para las personas indígenas comerciantes de comida típica en la zona ya que mediante este estudio, turistas nacionales e internacionales conocerán las comidas típicas y los lugares donde se comercializan, generando mayores ingresos económicos para las familias.

Elaborado por: Gabriela Ramírez

Fuente: Trabajo de Campo

13. PRESUPUESTO

Tabla 16: *Presupuesto*

RECURSOS MATERIALES			
Cant.	Artículo	Precio Unitario	Valor Total
1	Cuaderno de campo	2.00	2.00
1	Esfero azul	0.50	0.50
1	Resma de Papel Boom	5.00	5.00
5	Transporte	15.00	75.00
50	Alimentación	1.50	75.00
RECURSOS TECNOLÓGICOS			
1	Computadora Laptop HP	1200.00	1200.00
1	Cámara Fotográfica	700.00	700.00
1	Grabadora	50.00	50.00
1	Impresora CANNON	250.00	250.00
1	Memoria USB 4 GB	15.00	15.00
RECURSO HUMANO			
1	Diseñador grafico	50.00	50.00
1	Tutor de proyecto de investigación	1500.00	1000.00
5	Impresión de guía	25	125.00
GASTOS TOTALES			
Descripción		Inversión	
RECURSOS MATERIALES		157.50	
RECURSOS TECNOLÓGICOS		2215.00	
RECURSO HUMANO		1175.00	
TOTAL		3547.50	

Realizado por: Gabriela Ramírez

14. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 17: Cronograma de Actividades

N	OBJETIVO	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				ACTIVIDADES			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Elaborar un diagnóstico situacional del área, a través del análisis de fuentes primarias y secundarias, para conocer las condiciones actuales del sector.																						salidas de campo		
																								visita de zona de estudio (mercados)	
																								entrevistas a comerciantes	
																									observacion directa
																									revisión bibliográfica
	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar un inventario sobre la gastronomía típica de la provincia de Orellana, mediante el manejo de fichas de registro del INPC (instituto nacional de patrimonio cultural) para la identificación y clasificación 																						levantamiento de información de cada plato típico registro fichas INPC		
																								digitalización de información	
																								revisión de lectores	
																									corrección
																									análisis de datos
3	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar una guía de la gastronomía típica de la provincia a través del uso de los datos obtenidos en la investigación, para dar a conocer y promocionar turísticamente la diversidad de platos autóctonos de dicha provincia. 																						redacción de informe final		
																								corrección final	
																								diseño de la guía	
																									impresión de la guía
																									entrega producto final

Realizado por: Gabriela Ramírez

15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

15.1. Conclusiones

La elaboración del diagnóstico situacional del lugar, facilitó la recopilación de información para la investigación, donde se determinó que la diversidad de flora y fauna de la provincia de Orellana se debe a la posición geográfica, ya que gracias a esta se presentan grandes contrastes climáticos, dando paso a la formación de ecosistemas naturales donde se halla una amplia variedad de especies, además se identificaron diferentes etnias indígenas en la zona. Las cuales enriquecen el ámbito cultural de la provincia.

Para el registro de platos identificados en el estudio, se aplicó la ficha de inventario, ámbito IV sub ámbito gastronomía del Instituto nacional de patrimonio cultural, donde de acuerdo a la investigación se identificaron el total de 21 platos típicos de la provincia de Orellana, los que son elaborados por las etnias indígenas de la zona, de los cuales 3 no son comercializados debido a que su preparación implica el uso de fauna endémica en peligro, a diferencia del resto que se los puede encontrar en ferias indígenas y restaurantes típicos.

En base a la información obtenida mediante el inventario de platos típicos, se elaboró una guía descriptiva, donde se presenta los platos identificados, junto con una breve descripción, sobre el proceso de obtención de recursos para la elaboración del plato.

15.2. Recomendaciones

Es necesario realizar estudios gastronómicos para identificar cuáles son los platos que tengan sensibilidad al cambio y de esta manera impulsar su elaboración como un palto típico en los pueblos y comunidades, para evitar que se pierdan en el tiempo.

Realizar proyectos de revitalización cultural, para evitar la pérdida de costumbres gastronómicas de los pueblos indígenas de la zona.

Se recomienda a las instituciones públicas del lugar realizar un plan de salvaguarda para los diferentes productos extraídos de la selva, como: Invernaderos o criaderos de animales con el fin de que estas no se extingan.

16. BIBLIOGRAFÍA

Arevalo, M. (14 de 06 de 2011). *scielo*. Recuperado el 08 de 07 de 2017, de scielo: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1668-80902012000200001

Armengol, G. (2006). *www.ucm.es*. Recuperado el 26 de julio de 2017, de *www.ucm.es*: <http://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-32097/T%C2%AA%20Y%20TE%CC%81CNICA%20FOTOGRAFI%CC%81A.pdf>

Asamblea Constituyente. (2008). Recuperado el 29 de 07 de 2017, de http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf

Bermejo, M. (20 de 01 de 2017). *dobleon*. Recuperado el 04 de 07 de 2017, de *dobleon*: <http://dobleon.es/blog/1169/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-la-marca-huelva>.

Constitución. (2008). *www.asambleanacional.gob.ec*. Recuperado el Julio de 11 de 2017, de *www.asambleanacional.gob.ec*: http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf

Fernandez, G. (2004). *perspectivas del turismo cultural*. Recuperado el 04 de 07 de 2017, de *perspectivas del turismo cultural*: http://www.equiponaya.com.ar/turismo_cultural/congreso/ponencias/aldo_ramos.htm

Fernandez, S. (15 de 09 de 2016). *VIAJE JET*. Recuperado el 04 de 07 de 2017, de *VIAJE JET*: <https://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/>

Ferrer, J. (2010). *consejos basicos de la metodologia de la investigacion*. Recuperado el 26 de 07 de 2017, de *consejos basicos de la metodologia de la investigacion*: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

GADPO. (2014). *guia virtual de turismo accesible*. Recuperado el 08 de 07 de 2017, de <http://turismoaccesible.ec/site/information/region-amazonica/provincia-de-orellana/gastronomia/>

General, M. (28 de 02 de 2015). *Concepto y definicion*. Recuperado el 20 de 02 de 2018, de <http://conceptodefinicion.de/metodo-inductivo/>

INEC. (28 de 11 de 2010). *instituto nacional de estadísticas y censos*. Recuperado el 29 de 07 de 2017, de <https://www.gob.mx/inecc>

Ley Orgánica de Cultura. (29 de Diciembre de 2016). *www.esilecdata.s3.amazonaws.com*. Recuperado el 12 de Julio de 2017, de *www.esilecdata.s3.amazonaws.com*: <http://esilecdata.s3.amazonaws.com/Comunidad/Leyes/LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA.PDF>

Lopez, E. (2015). *La importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico de El Salvador, célula inventa turismo*. el salvador: ministerio de economía el salvador.

López, N. (Octubre de 2010). *www.pics.uson.mx*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de [www.pics.uson.mx: http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/1_Metodos_y_tecnicas_cuantitativa_y_cualitativa.pdf](http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/1_Metodos_y_tecnicas_cuantitativa_y_cualitativa.pdf)

Lozano, M. S. (2010). *Delasalle*. Obtenido de Delasalle: [http://2c-cumbres.webnode.mx/products/%C2%BFque%20es%20una%20entrevista-/](http://2c-cumbres.webnode.mx/products/%C2%BFque%20es%20una%20entrevista/)

Ministerio de cultura y patrimonio. (2011). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Recuperado el 30 de 07 de 2017, de Ministerio de cultura y patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Montecino, A. (23 de 05 de 2014). *turismo gastronomico prioridad en Ibero aAmerica*. Recuperado el 04 de 07 de 2017, de <http://www.cegaho.com.mx>

real academia española. (2008). *definiciones de investigacion*. Recuperado el 30 de 07 de 2017, de definiciones de investigacion: <http://definicion.de/investigacion/>

Reina, A. (26 de 08 de 2015). *metodologias de la investigacion* . Recuperado el 26 de 07 de 2017, de metodologias de la investigacion : <https://reinadelangel.wordpress.com/2015/08/26/metodologia-de-la-investigacion/>

SENPLADES. (2013). Recuperado el 07 de 23 de 2017, de <http://www.senplades.gob.ec/web/senplades-portal/plan-nacional-para-el-buen-vivir-2009-2013>

Tapia, F. (2016). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI*. Latacunga - Ecuador: Universidad Tecnica de Cotopaxi.

Trujillo, E. d. (07 de 09 de 2009). *ENDG*. Recuperado el 04 de 07 de 2017, de Escuela de Chef: <http://chef-endg.blogspot.com/2009/09/gastronomia.html>

UNESCO. (2003). Recuperado el 08 de 07 de 2017, de <http://www.unesco.org/new/es/general-information/about-us/>

UTC. (02 de Junio de 2017). Número de estudiantes de la carrera de Ingenieria en Ecoturismo. (G. RAMIREZ, Entrevistador)

Valle, M. (2011). *Quito find your adventure*. Recuperado el 26 de 07 de 2017, de Quito find your adventure: <http://www.quitoadventure.com/espanol/cultura-gente-ecuador/comida-ecuador/comida-ecuador-amazonia.html>

Weismantel, M. (2004). *Alimentación, género y pobreza en los Andes*. Quito- Ecuador: Abya Yala.

Yunior, A. (23 de 03 de 2012). *Monografias Plus*. Recuperado el 27 de 02 de 2018, de <http://www.monografias.com/trabajos105/elaboracion-del-inventario-turistico-como-herramienta-desarrollo-turistico/elaboracion-del-inventario-turistico-como-herramienta-desarrollo-turistico.shtml#marcoderea>

Zarauz, I. (30 de 01 de 2006). *a fuego lento*. Recuperado el 08 de 07 de 2017, de a fuego lento: <http://www.afuegolento.com/articulos/2592/las-guias-gastronomicas>

17. ANEXOS

Anexo 1: Coautor del proyecto de investigación



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: MUÑOZ SOLÍS|
NOMBRES: KLEVER MUÑOZ
ESTADO CIVIL: CASADO
CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501397814
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/07/1964
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: PARROQUIA MULALILLO
TELÉFONO CONVENCIONAL: 227- 6232
TELÉFONO CELULAR: 0998393510
EMAIL INSTITUCIONAL: klever.munoz@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A
DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	INGENIERO EN ECOTURISMO	2016-08-04	1045-2016-1719164
CUARTO	MAGISTER EN GESTION DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS	2016-08-04	1045-2016-1719164

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
AUTOR	LA REACTIVACIÓN DEL VOLCAN COTOPAXI RIESGOS DE LOS ATRACTIVOS NATURALES DE LA PROVINCIA		LATACUNGA	DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE 2017

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81

Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: OCTUBRE 2009 – MARZO

2010

FIRMA

Anexo 2: Autora del proyecto de investigación

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

**DATOS PERSONALES**

Nombre:	Gabriela Mildreth Ramírez Torres
Documento de identidad:	1720031762
Fecha de nacimiento:	21 de agosto de 1994
Lugar de nacimiento:	La Joya de los Sachas, Orellana
Estado civil:	Soltera
Dirección:	Betlemitas
Teléfono:	0991311594
E-mail:	gabriela.ramirez2@utc.edu.ec

FORMACIÓN ACADÉMICA

2012 – 2018 Ingeniería en Ecoturismo, Decimo semestre (Actualmente),
Universidad Técnica de Cotopaxi.

2006 – 2012 Bachiller en Administracion y Gestion turistica, Colegio Técnico
Particular Santiago de Quito

1999 – 2005 Escuela Fiscal Mixta “Ciudad de Ibarra”

SEMINARIOS, CURSOS Y TALLERES

- Seminario plan de tour 2020 octubre 2011
- 4^{to} Congreso Internacional de Turismo y Hotelería. Junio 2013.
- II Foro “Yasuni mas allá del Petróleo”. Octubre 2013.
- Conferencia de Educación Financiera. Junio 2014.
- II Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo”. Junio 2014.
- V Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente. Julio 2014.
- I Congreso Regional de Planificación Turística y Conservación de Recursos Naturales. Julio 2014.
- III Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo. Mayo 2016.
- I Seminario Internacional de Turismo y Vida Silvestre del Ecuador 2017. Abril 2017.

.....

FIRMA

Anexo 3: Lector 1 del proyecto de Investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Vinueza Morales

NOMBRES: Diana Karina

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1716060148

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 05/11/1984

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Simón Bolívar y Av. Gral. Rumiñahui, Quito.

TELÉFONO CELULAR: 0994240704

EMAIL INSTITUCIONAL: diana.vinueza@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Areas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación digital)
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonana, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación , volumen 4)

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81

Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

FIRMA

Anexo 4: Lector 2 del proyecto de Investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS

DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Guevara Aguay

NOMBRES: Amparo Elizabeth

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1714730114

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito, 28 de Agosto de 1983.

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. 6 de Diciembre 7378 y el Inca.

TELÉFONO CONVENCIONAL: 2430607

TELÉFONO CELULAR: 0984854200

EMAIL INSTITUCIONAL: amparo.guevara@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural. Universidad Central del Ecuador.	2007-09-21	1005-07-785286
CUARTO	Máster en Gestión del Patrimonio Cultural. Universidad de Barcelona.	2014-10-06	7246R-14-17943
CUARTO	Máster en Gestión Cultural. Universidad Carlos III de Madrid. España.	2012-06-21	7702R-12-4035

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Guevara, Elizabeth. <i>Compilador(a): Cabrero Ferran</i>	Análisis de la Acción Cultural en el Exterior.	Hacia un diálogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales (ISBN9789978673812)	Ecuador-Quito	2013-03-29

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81 Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2016.

FIRMA

Anexo 5: Lector 3 del proyecto de Investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: SAMPEDRO ARRIETA

NOMBRES: MILTON ALBERTO

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0602636987

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: RIOBAMBA 09 DE ENERO DEL 1076

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: RIOBAMBA

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032393061

TELÉFONO CELULAR: 0984509068

EMAIL INSTITUCIONAL: milton.sampedro@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero En Ecoturismo	24-10-2004	1002-04-533659
TERCER	Guía Profesional De Turismo	08-08-2011	1002-11-1077036
CUARTO	Magister En Educación Y Desarrollo Social	09-09-2013	1032-13-86039100

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	"Estudio de la incidencia en el desarrollo local de corredores turísticos. Caso de estudio cantón Pallatanga, provincia Chimborazo, Ecuador"	"TURyDES, Turismo y Desarrollo Local" (ISSN: 1988-5261), LATINDEX, C.I.R.E.T	Málaga	18 de julio de 2017.
Autor	"La exportación de cereal de quinua orgánica al mercado de Hamburgo- Alemania", como parte del libro " <i>FACETAS ACADÉMICAS</i> "	"FACETAS ACADÉMICAS" Libro bajo el ISBN: 978-9942-759-51-1	Guayaquil	18 de diciembre de 2017
Autor	"Las relaciones de género en la formación Humanista en Ecuador"	"Revista Caribeña de las Ciencias Sociales", (ISSN: 2254-7630),	Málaga	9 de mayo de 2016.
Coautor	"La Capacidad de Carga Turística como una herramienta de planificación en turismo"	ESPE	Ecuador-Latacunga	2016
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonan, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación, volumen 4
Coautor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación digital

HISTORIAL PROFESIONAL




FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81 Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2016

FIRMA

Anexo 6: Maito de pescado

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-22-01-50-004-17- 000001</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Orellana Cantón: Puerto Francisco de Orellana (El Coca)	
Parroquia Puerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana (x) Rural ()	
Localidad: Centro feria indígena	
Coordenadas UTM : X (Este) 278847 Y (Norte) 9948059 (Altitud) 255 255 255	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: este Plato típico está compuesto por dos tilapias rojas, acompañado de una ensalada de cebolla con tomate. Foto: Gabriela Ramírez. 2017.	
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000001 -1.jpg	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
Maito de pescado	
Grupo social	Lengua (s)
Kichwa	Español
Ámbito	
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo	

Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve Reseña				
<p>El maito es una técnica que ha sido utilizada desde tiempos inmemorables por los indígenas de la Amazonia ya que al no contar con utensilios de cocina, facilita la preparación de los alimentos, se dice que esta técnica es usada principalmente cuando los hombres indígenas salen de caza o pesca, y preparan sus alimentos en la selva. El maito de pescado es un plato que no lleva ningún condimento aparte de sal y agua, ya que trata de destacar el sabor natural del pescado y de la hoja que lo cubre.</p>				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
<p>El maito de pescado es un plato referencial de las culturas indígenas amazónicas. Se conoce como maito a la envoltura de hojas de plátano o bijao que se realiza alrededor de cualquier producto, el cual puede ser pescado, carne o vegetales, se utiliza para cubrir el alimento y lograr una cocción en término de vapor.</p> <p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 o 2 tilapias rojas (depende del tamaño) • 4 hojas de bijao o plátano por pescado • agua <p>sal al gusto</p> <p>PREPARACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el agua con la sal • Limpiar el pescado • Limpiar las hojas de bijao o plátano • Poner el pescado en las hojas y salpicar el pescado con la preparación de agua y sal • envolver en las hojas y amarrar • poner a asar en brazas bajas por 20 min. <p>Este plato se acompaña con yuca o plátano cocinado junto con una ensalada de tomate con cebolla</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación de este plato típico se realiza todos días en los cuatro Cantones de la Provincia		
X	Continuo			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Pescado		Animal	El Coca Orellana	Pesca
Plátano		Vegetal	El Coca Orellana	Cultivo propio

Yuca	Vegetal	El Coca Orellana	Cultivo propio		
Cebolla	Vegetal	El Coca Orellana	Compra		
tomate	Vegetal	El Coca Orellana	Compra		
Sal	Vegetal	El Coca Orellana	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación de los platos típicos en los distintos cantones de la provincia, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños a los lugares expendedores de alimentos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Tania Tanguila	Feria indígena el coca	N/A	Femenino	33	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS N/A					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Registrado por: Gabriela Ramírez			Fecha de registro: 2017/08/12		





Revisado por: Ing. Klever Muñoz	Fecha revisión:
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	

Anexo 7: *Maito de Raspa o Campeche*

Anexo 8: *Maito de gallina criolla*

Anexo 9: *Tilapia asada*




Anexo 10: *Pincho de Mayon o Chontacuro*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-22-04-50-004177-000003	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL FICHA DE REGISTRO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Orellana Cantón: Puerto Francisco de Orellana (El Coca)					
Parroquia: Puerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana (x) Rural ()					
Localidad: Centro Feria Indígena de Mujeres Kichwa					
Coordenadas UTM : X (Este) 278889 Y (Norte) 9948059 (Altitud) 409					
255					
255					
255					
255					
255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
					
Descripción de la fotografía: este Plato típico de Orellana es un plato de maíz cocinado y frito en una envoltura de hojas de plátano o yuca. Foto: Gabriela Ramírez. 2017.					
Código fotográfico: IM-22-04-50-004-17-000003					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Descripción de la fotografía: este plato está compuesto por dos tilapias asadas Foto: Gabriela Ramírez. 2017.					
Descripción de la fotografía: este plato está compuesto por dos Denominación: a grolla en una envoltura de hojas de plátano o yuca Foto: Gabriela Ramírez.					
Descripción de la fotografía: en este plato se encuentran pinchos gusanos conocidos como mayones o chontacuros Foto: Gabriela Ramírez.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Código fotográfico: IM-22-04-50-004-17-000003-003		Denominación		Lengua (s)	
Grupo social		Denominación		Lengua (s)	
Kichwa		Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo Pincho de Chontacuros o Mayones		Español	
Grupo social		Ambito		Detalle del país/ambito	
Kichwa		Centro-España		Andriana	
Grupo social		Ambito		Detalle del país/ambito	
Kichwa		Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo		Español	

Registro por íng Kdeee Muñoz	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	

Anexo 11: *Maito de Mayon don Palmito*

Anexo 12: *Maní Cocinado*

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Orellana Cantón: Puerto Francisco de Orellana (El Coca)				
Parroquia Puerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana (x) Rural ()				
Localidad: Centro feria indígena				
Coordenadas UTM : X (Este) 278847 Y (Norte) 9948059 (Altitud)				
255				
255				
255				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía este Plato típico está compuesto por maní en su cascara cocinado con sal en maito, acompañado de yuca. Foto: Gabriela Ramírez. 2017.				
Descripción de la fotografía este Plato típico está compuesto por maní en su cascara cocinado con sal				
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000006- jpg6				
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000007- gpj7				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación Maito de Mayón con palmito				
Maní cocinado				
Grupo social				Lengua (s)
Kichwa				Lengua (s)
Kichwa				Español
Ámbito				
Español				

Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Breve Reseña			
Este producto es de origen nativo, consumido por los indígenas de la zona.		Hoy en día es consumido también por colonos, la creación de este			
El maní fue cultivado por los indígenas durante siglos, mucho tiempo antes de que los europeos lo encontraran. Este alimento ha sido parte de la		alimentación de los indígenas desde mucho tiempo atrás.			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Este plato se acompaña con yuca					
El maní es uno de los principales cultivos de los indígenas de la zona, ya que también es parte de su dieta alimenticia, se presenta como una					
picadita y acompañado de varios platos.					
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sal al gusto <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maní tierno • Formar una canasta con las hojas • Salinar el palmito con sal • Asar previamente los Mayones <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poner en la canasta de hojas con poca agua y amarrar con fibra de Toquilla • Después de cosechar el maní, lavar con abundante agua • Poner a asar en brasas bajas, por 20 minutos 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Es plato se acompaña con yuca		Este plato se encuentra con mayor frecuencia en la feria indígena del cantón Francisco de Orellana, los días domingos.			
X	Continuo				
	Ocasional				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Otro					
Alcance		Detalle del Alcance			
x	Continuo	Este plato se encuentra con mayor frecuencia en la feria indígena del cantón Francisco de Orellana, los días domingos.			
	Local				
	Ocasional	Este plato se caracteriza por ser parte de la dieta alimenticia de los indígenas de la zona			
	Provincial				
X	Otro				
	Regional				
Alcance		Detalle del Alcance			
Nacional					
Local					
Internacional					
Provincial		Este plato se caracteriza por el sabor que las hojas le brindan al palmito junto con el mayón.			
Elementos		Tipo	Procedencia		
X	Regional	Vegetal	El Coca		
	Maní				
	Nacional	Vegetal	El Coca		
	Sal				
	Internacional				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Mayones	N/A	Animal	El Coca	Obtención propia	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Yuca	N/A	Vegetal	El Coca	Cultivo propio	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Sal	N/A	Vegetal	El Coca	Compra	N/A
6. VALORACIÓN					

Agua		Importancia para la comunidad			Compra	
La sencillez y facilidad de uso	Nombre del manifiesto	Edad/Tiempo de existencia	Cargo, función o actividad	recurso	Dirección	Localidad
Sensibilidad al cambio						
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN						
	Alta	Importancia para la comunidad				
		Manifestación vigente en las comunidades indígenas de nacionalidad Kichwa de la zona y recursos alimenticios del lugar. Es degustado por propios y extraños.				
X	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Sensibilidad al cambio	Teléfono	Sexo	Edad
	Alta Rosa Quiña	N/A	N/A	N/A	Femenino	N/A
Manifestación vigente en las comunidades indígenas.						
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A						
X	Baja Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	N/A	Edad
9. ANEXOS		Feria indígena del coca		N/A	femenino	33
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A						
Textos		Fotografías		Videos	Audio	
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL						
9. ANEXOS						
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi						
Registrado por:	Textos Gabriela Ramírez	Fotografías		Videos Fecha de registro:	Audio 2017/08/23	
Revisado por:	N/A ing. Klever Muñoz	N/A		N/A Fecha revisión:	N/A	
Aprobado por:	N/A ing. Klever Muñoz	N/A		N/A Fecha aprobación:	N/A	
11. DATOS DE CONTROL						
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez						
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi						
Registrado por: Gabriela Ramírez				Fecha de registro: 2017/08/12		
Revisado por: ing. Klever Muñoz				Fecha revisión:		




Aprobado por: ing. Klever Muñoz	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	

Anexo 13: *Maito de Palmito con maní*

Anexo 14: *Mazamorra de carne de monte*

Anexo 15: *Hormigas Ucuy*

Anexo 16: Chicha de Yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-22-01-50-004177-00000003-50-004-17-000009	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Orellana Cantón: Puerto Francisco de Orellana (El Coca)					
Parroquia: Puerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana (x) Rural ()					
Localidad: Centro feria indígena feria indígena Localidad: Centro feria indígena					
Coordenadas UTM : X (Este) 278847 Y (Norte) 9948059 (Altitud) 255 Coordenadas UTM : X (Este) 242789 Y (Norte) 9923792 (Altitud) 409 255 255 255 255 255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: m					
Código fotográfico: IM-22-01-50-004177-0000010-110-amarra-de-carne-de-monte (guanta)					
Descripción de la fotografía: F					
Códigos de identificación: Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000012-jpg11					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000010-110-amarra-de-carne-de-monte (guanta)					
Código fotográfico: IM-22-01-50-04-17-000008-jpg8 Denominación Chicha de yuca					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Grupo social		Denominación		Lengua (s)	
Shuar		Hoja de palmito		Español	
Shuar		Hoja de palmito cuy maito de Palmito con mani		Español	
Grupo social		Ambito		Lengua (s)	
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo				Español	


VALORACIÓN		Animal	El Coca	Orilla	Manantones (selva)	Obtención propia
5. PORTADORES / SOPORTES						
Existencia de estos portadores	Nombre de gran importancia	Edad/Tempo de vida	Importancia para la comunidad	Código	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
5 PORTADORES / SOPORTES						
Instituciones	Nombre	Edad/Tempo de vida	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
6. VALORACIÓN						
Instituciones	N/A	N/A	Importancia para la comunidad	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN						
de importancia para los años	N/A	de conocer la gastronomía	N/A	Importancia para la comunidad	N/A	N/A
6. VALORACIÓN						
La chicha de yuca es indispensable en los todos los pueblos indígenas de la amazonia, ya que en épocas de escases de comida es la que suplementa la alimentación de las personas, brinda importancia para la comunidad del ser humano. Se dice que dentro de las comunidades indígenas es un ritual importante beber y beber la chicha de yuca, como símbolo de respeto a sus costumbres alimenticias.						
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección		Sexo		Edad
Media		Manifestación vigente, se la realiza constantemente en festivales gastronómicos.				
Alta: Doris Urapari		Feria indígena de Loreto		femenino		26
x Baja		Manifestación vigente, se la realiza constantemente y no presenta cambios.				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A						
7. INTERLOCUTORES						
Código / Nombre		Ambito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito
x Baja		Este plato no presenta cambios, ya que se prepara de forma común.				
Apellidos y nombres		Dirección		Sexo		Edad
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección		Sexo		Edad
María Noa		El Coca		femenino		43
Código / Nombre		Ambito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A						
Código / Nombre		Ambito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito
x Baja		Este plato no presenta cambios, ya que se prepara de forma común.				
Código / Nombre		Ambito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito
N/A		N/A		N/A		N/A
N/A		N/A		N/A		N/A
Código / Nombre		Ambito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito
N/A		N/A		N/A		N/A
9. ANEXOS						
Registrado por: Gabriela Ramírez		Fotografías		Videos		Audio
N/A		N/A		N/A		N/A
Revisado por: ing. Klever Muñoz		Fotografías		Videos		Audio
N/A		N/A		N/A		N/A
Aprobado por: ing. Klever Muñoz		Fotografías		Videos		Audio
N/A		N/A		N/A		N/A
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi						
11. DATOS DE CONTROL						
Registrado por: Gabriela Ramírez				Fecha de registro: 2017/09/16		
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				Fecha aprobación:		
Aprobado por: ing. Klever Muñoz				Fecha revisión:		
Revisado por: ing. Klever Muñoz				Fecha revisión:		

Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	Fecha de aprobación: 2017/09/05
Registro fotográfico: Clever Muñoz	Fecha revisión:
Aprobado por: ing. Klever Muñoz	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez	

Anexo 17: *Chicha de Camote*

Anexo 18: *Chicha de Chontaduro*

Anexo 19: *Huevos de Charapas*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-22-01-50-004-17-000018	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Orellana Cantón: Francisco de Orellana (El Coca)					
Parroquia: Huerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana (x) Rural ()					
Localidad: Centro feria indígena feria indígena					
Coordenadas UTM : X (Este) 258849 Y (Norte) 9998059 (Altitud) 178 255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
255					
255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: huevos de charapas					
Código fotográfico: IM-22-02-50-004-17-000017					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Descripción de la fotografía: Foto: pilche con chicha de camote Gabriela Ramírez. 2017.					
Grupo social		Ámbito		Lengua (s)	
Foto: Gabriela Ramírez. 2017. Kichwa		Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo		Español	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Código fotográfico: IM 22 01 50 004 17 000014 - jpg13					
Sub-ámbito		Denominación		Detalle del sub-ámbito	
Grupo social		Denominación		Lengua (s)	
Gastronomía		Chicha de Chontaduro		Gastronomía cotidiana	
Kichwa		Breve Reseña		Español	
Grupo social		Breve Reseña		Lengua (s)	





Los huevos de charapas son un plato típico para los pobladores indígenas de las comunidades Kichwa que viven en las riberas de los ríos Napo y		Ambito		Español	
Aguarico este plato también es degustado por las comunidades Restiño y Ambito		Restiño		Ambito	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Las charapas son tortugas de gran tamaño que viven en agua dulce, en los ríos más grandes y caudalosos de la provincia y sus huevos son considerados como un manjar para los pueblos indígenas.					
		Breve Reseña		Gastronomía cotidiana _ festiva	
FORMA DE OBTENCIÓN					
Plato típico que se caracteriza por su breve Reseña una bebida dulce de gran contenido nutritivo. Antiguamente los					
Los huevos de charapa, es un plato que se presenta ocasionalmente en la dieta alimenticia de los Kichwas, ya que este producto solo se recolecta una vez al año.					
FORMA DE AFIRMACIÓN					
En el mes de septiembre es cuando las tortugas llegan por las noches a las orillas de los ríos para depositar sus huevos en la arena. Las familias indígenas se preparan y se despiertan a las 5 de la mañana para la recolección de los huevos, buscándolos entre la arena. Este plato es elaborado con los frutos de la chonta, la cual es una palmera que crece en las profundidades de la selva y mide hasta 13 metros de alto, la preparación de esta bebida es ocasional, ya que sus frutos se cosechan solo los meses de marzo y junio.					
PREPARACIÓN					
Después de haber recogido los huevos se los lava y se prepara una olla con agua y sal, al momento de que esta hierve se agregan los huevos hasta dentro de la olla. En las comunidades indígenas se destaca que los hombres son los encargados de la cosecha de fruto, mientras que las mujeres preparan la chicha. Cocinan.					
RECOMENDACIONES					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Anual		Este plato se prepara cuando las mujeres indígenas cosechan el camote en la huerta, lo pelan y luego lo cocinan			
● X		Este plato solo se prepara en el mes de septiembre			
PREPARACIÓN					
● X		Este plato se prepara con los frutos de la chonta, hasta que se suavice			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Ocasional		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
● X		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Alcance		Detalle del Alcance			
Local		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Provincial		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Regional		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Otro		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Nacional		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Regional		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Provincial		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Otro		Este plato se prepara cuando se los pela cuidadosamente y se saca la semilla.			
Elementos		Tipo		Forma de Adquisición	
Huevos		Animal		Obtención propia	
● X		Animal		Obtención propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo		Nombre		Edad/Tiempo de	
Individual		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.	
Local		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.	
Provincial		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.	
Regional		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.	
Nacional		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.		Este plato es reconocido a nivel regional entre las culturas indígenas del sector.	
Elementos		Tipo		Forma de Adquisición	
Camote		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
Agua		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
6. VALORACIÓN					
Elementos		Tipo		Forma de Adquisición	
Individuos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
Colectivos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Elementos		Tipo		Forma de Adquisición	
Individuos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
Colectivos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
6. VALORACIÓN					
Elementos		Tipo		Forma de Adquisición	
Individuos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	
Colectivos		Vegetal		Cultivo propio	
● X		Vegetal		Cultivo propio	

		Actividad importante para la comunidad			
Alta	N/A	La bebida es una bebida con un alto grado de importancia en las comunidades del sector por su valor nutritivo y dulce sabor.	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
X Baja					
Importancia para la comunidad					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Media Jhony Mamallacta		Manifestación vigente, se la realiza constantemente. aguarico	N/A	masculino	27
X Baja					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A					
Sensibilidad al cambio					
7. INTERLOCUTORES					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Alta					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A Media Melida Grefa		Manifestación vigente en las nacionalidades indígenas de la amazonia. Hoy en día las personas mestizas elaboran batidos con leche.	N/A N/A	N/A femenino	N/A 43
X Baja		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A					
9. ANEXOS					
7. INTERLOCUTORES					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	Edad
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A Edgar Noa		N/A El Coca	N/A N/A	masculino	N/A 37
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A					
9. ANEXOS					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Registrado por: Gabriela Ramírez		N/A	N/A	Fecha de registro: 2017/08/12	N/A
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
Revisado por: ing. Klever Muñoz		N/A	N/A	Fecha revisión:	
9. ANEXOS					
11. DATOS DE CONTROL					
Aprobado por: ing. Klever Muñoz		Fotografías	Videos	Audio	
Textos					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Registrado por: Gabriela Ramírez		N/A	N/A	Fecha de registro: 2017/09/12	N/A
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
Revisado por: ing. Klever Muñoz		N/A	N/A	Fecha revisión:	
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez					
Registrado por: Gabriela Ramírez		Fecha de registro: 2015/09/15			
Revisado por: ing. Klever Muñoz		Fecha revisión:			
Aprobado por: ing. Klever Muñoz		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez					

Anexo 20: *Maito de Bocachico con palmito*

Anexo 21: *Fruta de pan Cocinado*




Anexo 22: *Chontaduro Cocinado*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-22-01-50-004-17-000019	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Orellana Cantón: IPuerto Francisco de Orellana (El Coca)					
Parroquia: Puerto Francisco de Orellana (El Coca) Urbana: (xx) Rural: (0)					
Localidad: Centro feria indígena					
Coordenadas UTM : X (Este) 278847 Y (Norte) 9948059 (Altitud) 255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
255					255
255					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía: este Pl				ñado con palmito y decorado con ajíes	
Foto: Gabriela Ramírez. 2017.					
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000018-19.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Grupo social				Lengua (s)	
Shuar				Español	
Ámbito					
Descripción de la fotografía: chonta de yuca cocinada. Foto: Gabriela Ramírez. 2017.					
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo					
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000018-19.jpg			Detalle del sub-ámbito		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Breve Reseña					
Plato típico de ancestralidad Shuar elaborado en eventos como matrimonios indígenas.					
Grupo social			Lengua (s)		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

La preparación de los platos típicos en los distintos cantones de la provincia, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños a los lugares expendedores de alimentos típicos de la zona.					
La preparación de los platos típicos en los distintos cantones de la provincia, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños a los lugares expendedores de alimentos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Sensibilidad al cambio Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
X	Alta	Esta manifestación sufre cambios con adaptaciones de pollo o carnes junto con especias distintas, dándole al nombre de avampago .			
x	Baja				
	Media				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
7. INTERLOCUTORES					
Tariá Tatigüda		Feria indígena el coca	N/A	Femenino	33
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
María Noa		Feria indígena el coca	N/A	Femenino	43
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
N/A		N/A	N/A	N/A	
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS N/A					
N/A		N/A	N/A	N/A	
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. ANEXOS N/A					
N/A		N/A N/A	N/A	N/A	
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A N/A	N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
11. DATOS DE CONTROL					
Registrado por: Gabriela Ramírez			Fecha de registro: 2017/08/10		
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Revisado por: ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Registrado por: Gabriela Ramírez			Fecha de registro: 2017/09/16		
Aprobado por: ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Revisado por: ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez					
Aprobado por: ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Gabriela Ramírez					

Anexo 23: *Morete Cocinado*

Anexo 24: *Caldo de Campeche*

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Orellana Cantón: Póeceto Francisco de Orellana (El Coca)				
Parroquia Póeceto Embalsado (x) Rural () Urbana (x) Rural ()				
Localidad: Centro feria indígena feria indígena				
Coordenadas UTM : X (Este) 248889 Y (Norte) 9928092 (Altitud) 409				
255				
255				
255				
255				
255				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: choruanduro cocinado. Foto: Gabriela Ramirez. 2017.				
Código fotográfico: IM-22-01-50-004-17-000020-20.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
morete cocinado Cardo de Campeche				
Grupo social		Lengua (s)		
Kichwa		Español		
Ámbito				
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo				

Sub-ámbito		Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Ambiente		Detalle del sub-ámbito	
Sub-ámbito				Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Breve Reseña		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				Breve Reseña	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
El mamee es el fruto de una palmera que crece en las profundidades de la selva y mestizas por las propiedades medicinales que posee y protege a los habitantes de las enfermedades. Este plato típico se prepara con las hojas y el fruto de la planta. Se utiliza para hacer un plato que se consume en las fiestas y reuniones familiares y sociales. Este plato es reconocido a nivel regional, ya que forma parte de la gastronomía de las demás provincias.					
PREPARACIÓN sencillo de preparar.					
PREPARACIÓN con abundante agua, y se cocina por alrededor de 2 horas hasta que este suave					
<ul style="list-style-type: none"> • Para las virutas se pelen y se unta con azúcar. • Hervir agua con sal • Poner yuca 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
• Agregar el pescado					
Anual					
X	Continuo	La preparación de este plato típico se realiza todos días en los cuatro Cantones de la Provincia			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Ocasional					
Anual					
Otro					
X	Continuo	La preparación de este plato típico se realiza en la feria indígena del cantón Loreto			
Alcance		Detalle del Alcance			
Ocasional					
Local					
Otro					
Provincial		Este plato es reconocido a nivel ya que de este planta se obtiene el palmito.			
Alcance		Detalle del Alcance			
Regional					
Local					
X	Nacional	Este plato es reconocido a nivel regional, ya que forma parte de la gastronomía de las demás provincias			
Provincial					
X	Internacional	Amazónicas			
Regional					
Elementos		Tipo		Procedencia	
Nacional					
Chontaduro		vegetal		El Coca Orellana	
Internacional				Obtención propia	
Sal				El Coca Orellana	
Elementos		Tipo		Procedencia	
				compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Pez		Animal		Loreto	
				Obtención propia	
Tipo		Nombre		Edad/Tiempo de Actividad	
Yuca		vegetal		Loreto	
				Obtención propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo		Nombre		Edad/Tiempo de Actividad	
Colectividades		N/A		N/A	
Instituciones		N/A		N/A	
Individuos		N/A		N/A	
6. VALORACIÓN					
Colectividades		N/A		N/A	
Importancia para la comunidad					
Instituciones		N/A		N/A	
La preparación de los platos típicos en los distintos cantones de la provincia, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños a los lugares expendedores de alimentos típicos de la zona.					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación de los platos típicos en los distintos cantones de la provincia, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños a los lugares expendedores de alimentos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
Alta		Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
Media					

x	Baja	Sensibilidad al cambio			
7. INTERLOCUTORES		Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
x	Haja tanguila	Feria indígena el coca	N/A	Femenino	33
7. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombres	Dirección	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	Edad
	Lid/Auanga	Feria indígena de Loreto	N/A	Femenino N/A	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS		N/A	N/A	N/A	
	Apellidos y nombres	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
	Textos	Fotografías	N/A/Videos	Audio	
	N/A	N/A N/A	N/A N/A	N/A	
	9. ANEXOS	N/A	N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL		Fotografías	Videos	Audio	
	Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	N/A	N/A	N/A	
	Registrado por: Gabriela Ramírez	N/A	Fecha de registro: 2017/08/12	N/A	
11. DATOS DE CONTROL					
	Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	Fecha aprobación:			
	Registrado por: Gabriela Ramírez	Fecha de registro:			
	Revisado por: ing. Klever Muñoz	Fecha revisión:			
	Aprobado por: ing. Klever Muñoz	Fecha aprobación:			
	Registro fotográfico: Gabriela Ramírez 2017/08/19				

Anexo 25: *Ficha de entrevista a comerciantes de productos típicos*

ENTREVISTA A DUEÑOS DE LOCALES EXPENDEDORES DE COMIDA TIPICA		
LUGAR:		
FECHA:		
NOMBRE DEL ENTREVISTADO		
NACIONALIDAD		
NOMBRE DEL PLATO		
UBICACIÓN		
NOMBRE DEL ENTREVISTADOR		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA CULTURAL

Anexo 26 *Fotografías*

		
Entrevista mujer Kichwa	Entrevista mujer Kichwa	Entrevista mujer Shuar
		
Comerciantes indígenas	Comerciantes indígenas	Comerciantes indígenas

Anexo 27: Fotografías

		
Feria indigena	Feria indígena	Feria indígena
		
Raspa o campeche	Mayones o chonta churos	Morete cocinado.

Anexo 28: *Identificación de ferias y restaurantes expendedores de comida típica.*

NOMBRE DEL RESTAURANTE	LUGAR
La casa del maito	Orellana
Feria indígena de Orellana	Orellana
Pañacocha	Aguarico
La chocita criolla	La joya de los Sachas
Feria indígena mujeres Kichwa	Loreto