



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

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB PARA LA DIFUSIÓN
DE LA CULTURA GASTRONÓMICA Y EL DESARROLLO
TURÍSTICO DEL CANTÓN TENA 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ERIKA TATIANA QUILUMBA SHIGUANGO

**RIOBAMBA – ECUADOR
2014**

CERTIFICACIÓN

La presente tesis ha sido revisada y se autoriza su presentación.

Lic. Manuel Jaramillo

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que, el trabajo de investigación titulado “IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB PARA LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TENA, 2014” de responsabilidad de la Señorita Erika Tatiana Quilumba Shiguango fue revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Manuel Jaramillo

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Carlos Andrade

MIEMBRO

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme en el transcurso de mi vida, y por haberme dado las fuerzas para superar los obstáculos.

A mis padres por su amor, confianza y apoyo incondicional; moral y económico que me supieron dar en todo momento.

A mi hermano Salomón Quilumba por su apoyo y aliento para culminar con mi trabajo profesional.

A la Ingeniera Monserrat Zurita, por brindarme su tiempo y conocimientos para el desarrollo de este trabajo.

Al Ingeniero Carlos Andrade y al Licenciado Manuel Jaramillo por sus aportes para el mismo.

Y a todas aquellas personas que colaboraron para desarrollo de este trabajo y que sin la ayuda de ellos no hubiese sido posible la culminación del mismo.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres Raúl Quilumba y María Narcisa Shiguango quienes, gracias a sus esfuerzos, sacrificios y confianza depositada en mí, me han apoyado para llegar a la culminación de mis estudios.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECÍFICOS.....	3
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
A. MARCO REFERENCIAL.....	4
1. Cultura Gastronómica.....	4
1.1. Gastronomía sudamericana	4
1.2. Gastronomía del Ecuador	5
1.3. La Amazonía Ecuatoriana.....	5
2. CANTÓN TENA	6
2.1. Datos informativos del Cantón Tena	6
2.2. Información turística.....	7
2.2.1. Atractivos turísticos	7
2.3. Historias y Leyendas.....	7
2.3.1. Leyenda y origen del río Tena.....	7
2.3.2. Jumandy, figura Americana	9
2.4. Las culturas vivas	10
2.4.1. EL PUEBLO KICHWA	10
2.4.1.1. Origen.....	10
2.4.1.2. Ubicación geográfica y territorial geopolítica	10
2.4.1.3. Idioma.....	11
2.4.1.4. La fe y la cruz.....	11
2.4.1.5. Economía.....	11
2.4.1.6. La chakra	12
2.4.1.7. La caza.....	12
2.4.1.8. La pesca	13
2.4.1.9. La recolección.....	13
2.4.1.10. Ganadería.....	13
2.4.1.11. Cerámica.....	14
2.4.1.12. Ecoturismo.....	14

2.4.1.13.	Recursos.....	14
2.4.1.14.	Patrimonio Alimentario.....	15
2.4.1.14.1.	La wayusa.....	15
2.4.1.14.2.	El maito	15
2.4.1.14.3.	La chicha de yuca.....	15
2.4.1.14.4.	Chontakuro	16
2.4.1.14.5.	La chicha de chonta.....	16
2.4.1.14.6.	Las festividades	16
2.4.1.15.	Vestimenta tradicional de la mujer kichwa	17
2.4.1.15.1.	Traje de pacha	17
2.4.1.15.2.	Traje de saya.....	17
2.4.1.15.3.	Traje de makikutuna y pampalina	17
2.4.1.16.	Vestimenta del hombre kichwa	18
2.4.1.16.1.	Traje de kurubalun – kushma	18
2.4.1.17.	La música	18
2.4.1.18.	Danza	19
2.4.2.	EL PUEBLO WAORANI	19
2.4.2.1.	Origen y ubicación.....	19
2.4.2.2.	Territorio.....	20
2.4.2.3.	Estructura Social.....	20
2.4.2.3.1.	Idioma.....	20
2.4.2.3.2.	Organización Sociopolítica	21
2.4.2.3.3.	Parentesco.....	21
2.4.2.3.4.	La economía.....	21
2.4.2.4.	Manifestaciones culturales.....	22
2.4.2.4.1.	Los mitos y simbología	22
2.4.2.4.2.	Patrimonio Alimentario.....	22
2.4.2.4.3.	Festividades	22
2.4.2.4.4.	Vestimenta Típica.....	23
2.4.2.4.5.	Música y danza	23
2.4.3.	PUEBLO MESTIZO O LOS COLONOS	24
2.5.	Gastronomía típica del Cantón Tena	24
3.	Desarrollo humano, competitividad y TIC	27

3.1.	TIC, productividad y competitividad.....	28
3.2.	Sociedad digital.....	28
3.3.	Conceptos generales y técnicas de diseño.....	29
3.4.	¿Qué es un Sitio web y Página web?	29
3.5.	Diferencia entre sitio web y página web	30
3.6.	Tipos de Páginas Web.....	31
3.6.1.	Según la forma en la que se sirven	31
3.6.1.1.	Página Web Estática.....	31
3.6.1.2.	Página Web Dinámica	33
3.6.1.2.1.	Las páginas web dinámicas tienen además las siguientes características:.....	33
3.6.2.	Según la tecnología usada para construirlas.....	35
3.6.2.1.	Páginas Web en Flash.....	35
3.6.2.2.	Páginas Web en HTML	35
3.6.2.3.	Páginas Web en algún lenguaje de programación de servidor.....	36
3.7.	¿Qué es un dominio?.....	36
3.8.	Gestor de contenidos.....	37
B.	MARCO LEGAL.....	39
1.	Derechos del buen vivir	39
1.1.	Comunicación e información	39
2.	Régimen del buen vivir	41
2.1.	Inclusión y equidad.....	41
2.1.1.	Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales.....	41
C.	MARCO CONCEPTUAL	43
1.	Sitio Web.....	43
2.	Página Web.....	43
3.	Turismo	43
4.	Alimentación.....	44
5.	Gastronomía.....	44
6.	Maito.....	44
7.	Morete	44
8.	Chicha	44
9.	Patatas o cacao blanco	45

10.	Papaya verde	45
11.	Sacha culantro	45
12.	Jengibre	45
13.	Garabato yuyo.....	45
14.	Carachama.....	46
15.	Yaguete.....	46
16.	Pango	46
17.	Sango	46
18.	Chontacuro	46
19.	Chonta yuyo	46
IV.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	47
V.	METODOLOGÍA.....	48
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	48
	Gráfico N° 01 Localización del Grupo de Estudio	48
B.	VARIABLES	49
3.	Identificación	49
4.	Definición	49
3.	Operacionalización	50
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	52
D.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO.....	52
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	55
	Gráfico N° 02 Descripción de procedimientos.....	55
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	57
6.1.	ENCUESTA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN TENA	59
6.2.	ENCUESTA A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS	87
6.3.	ANÁLISIS GENERAL DE LAS ENCUESTAS.....	109
6.4.	ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL CANTÓN TENA.....	110
VII.	PROPUESTA.....	111
A.	Datos Informativos	111
B.	Antecedentes de la propuesta.....	111
C.	Justificación.....	112
D.	Objetivos.....	112
a)	Objetivo General.....	112

b) Objetivos Específicos.....	112
E. Desarrollo de la propuesta.....	113
F. Estandarización de recetas.....	114
1. Digitalización de recetas estándar.....	114
a) Ensaladas.....	114
b) Sopas.....	118
c) Brochetas.....	124
d) Platos Principales.....	127
e) Bebidas.....	131
2. Diseño del Sitio web.....	142
VIII. ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA.....	143
IX. CONCLUSIONES.....	147
X. RECOMENDACIONES.....	148
XI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	149
XII. ANEXOS.....	152

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla N°01 Gestores de Contenidos web.....	38
Tabla N° 02 Operacionalización de variables	50
Tabla N° 03 Población delimitada.....	533
Tabla N° 04 Ditrribución de la muestra por género habitantes del Cantón Tena....	59
Tabla N° 05 Grupos de edad de la muestra de los habitantes del Cantón Tena...61	
Tabla N° 06 Distribución de la muestra por estado civil de los habitantes del Cantón Tena	63
Tabla N° 07 Origen de la muestra de estudio de los habitantes del Cantón Tena	65
Tabla N° 08 Nivel de educación de la muestra de los habitantes del Cantón Tena	67
Tabla N° 09 ¿Tiene conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena).....	69
Tabla N° 10 ¿Por qué cree que se ha perdido la cultura gastronómica del Cantón? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena).....	71
Tabla N° 11 ¿Por qué medios de comunicación conoce la gastronomía tradicional? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena).....	73
Tabla N° 12 ¿Cree usted que las autoridades promocionan la Cultura Gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	75
Tabla N° 13 ¿Tiene acceso a internet? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	77
Tabla N° 14 ¿Con qué frecuencia usa internet? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	79
Tabla N° 15 ¿Qué le impacta más de un sitio web? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	81
Tabla N° 16 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	83
Tabla N° 17 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre el Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	85
Tabla N° 18 Distribución por género de turistas nacionales y extranjeros	87
Tabla N° 19 Grupos por edad de turistas nacionales y extranjeros	89
Tabla N° 20 Estado civil de turistas nacionales y extranjeros	91
Tabla N° 21 Distribución por Origen de turistas nacionales y extranjeros.....	93
Tabla N° 22 Nivel de educación de turistas nacionales y Extranjeros.....	95

Tabla N° 23 ¿Por qué medios de comunicación conoció el Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros).....	97
Tabla N° 24 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	99
Tabla N° 25 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre el Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	101
Tabla N° 26 ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	103
Tabla N° 27 ¿Qué le impacta más de un sitio web? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	105
Tabla N° 28 ¿Visitaría nuevamente el Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	107
Tabla N° 29 Ensalada de Garabato Yuyo.....	114
Tabla N° 30 Ensalada de Lisan Yuyo	115
Tabla N° 31 Ensalada de Tuta Yuyo	116
Tabla N° 32 Ensalada de Alas (hongos).....	117
Tabla N° 33 Mazamorra con carne de Guatusa.....	118
Tabla N° 34 Mazamorra de alas (hongos).....	119
Tabla N° 35 Caldo de Carachamas	120
Tabla N° 36 Caldo de bagre	121
Tabla N° 37 Huamag yuyo de bagre	122
Tabla N° 38 Caldo de bocachico	123
Tabla N° 39 Brocheta de chontacuro.....	124
Tabla N° 40 Brocheta de cacao blanco (patas)	125
Tabla N° 41 Hormiga Ucui.....	126
Tabla N° 42 Maito de tilapia	127
Tabla N° 43 Maito de bocachico.....	128
Tabla N° 44 Maito de carachamas	129
Tabla N° 45 Maito de bagre.....	130
Cuadro N° 46 Infusión de Guayusa	131
Tabla N° 47 Chicha de yuca blanca	132
Tabla N° 48 Chicha de yuca ipañacu	133
Tabla N° 49 Chicha de yuca allu	134
Tabla N° 50 Chicha de yuca con maíz	135

Tabla N° 51 Chicha de yuca con pitón	136
Tabla N° 52 Guarapo	137
Tabla N° 53 Chicha de chonta.....	138
Tabla N° 54 Chucula	139
Tabla N° 55 Jugo de Ungurahua	140
Tabla N° 56 Colada de choclo amarillo	141
Tabla N° 57 Diseño del sitio web.....	142

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01 Localización del Grupo de Estudio (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	48
Gráfico N° 02 Descripción de procedimientos (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	55
Gráfico N° 03 Distribución de la muestra por género (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	59
Gráfico N° 04 Grupos de edad de la muestra (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	61
Gráfico N° 05 Distribución de la muestra por estado civil (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	63
Gráfico N° 06 Origen de la muestra de estudio (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	65
Gráfico N° 07 Nivel de educación de la muestra (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	67
Gráfico N° 08 ¿Tiene conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	69
Gráfico N° 09 ¿Por qué cree que se ha perdido la cultura gastronómica del Cantón? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena).....	71
Gráfico N° 10 ¿Por qué medios de comunicación conoce la gastronomía tradicional? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena).....	73
Gráfico N° 11 ¿Cree usted que las autoridades promocionan la Cultura Gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	75
Gráfico N° 12 ¿Tiene acceso a internet? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	77
Gráfico N° 13 ¿Con qué frecuencia usa internet? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	79
Gráfico N° 14 ¿Qué le impacta más de un sitio web? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	81
Gráfico N° 15 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	83
Gráfico N° 16 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre el Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos? (Encuesta aplicada de los habitantes del Cantón Tena)	85
Gráfico N° 17 Distribución por género de turistas nacionales y extranjeros	87
Gráfico N° 18 Grupos por edad de turistas nacionales y extranjeros	89

Gráfico N° 19 Estado civil de turistas nacionales y extranjeros.....	91
Gráfico N° 20 Distribución por Origen de turistas nacionales y extranjeros	93
Gráfico N° 21 Nivel de educación (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	95
Gráfico N° 22 ¿Por qué medios de comunicación conoció el Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros).....	97
Gráfico N° 23 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	99
Gráfico N° 24 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre el Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	101
Gráfico N° 25 ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	103
Gráfico N° 26 ¿Qué le impacta más de un sitio web? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	105
Gráfico N° 27 ¿Visitaría nuevamente el Cantón Tena? (Encuesta aplicada a los turistas nacionales y extranjeros)	107
Gráfico N° 28 Página principal Ensaladas	143
Gráfico N° 29 Página principal Sopas	143
Gráfico N° 30 Página principal brochetas	144
Gráfico N° 31 Página principal maitos	144
Gráfico N° 32 Página principal bebidas	145
Gráfico N° 33 Descripción de la receta.....	145
Gráfico N° 34 Receta estándar digitalizada	146
Gráfico N° 34 Página principal atractivos turísticos	146

RESUMEN

El presente trabajo investigativo tuvo como propósito implementar un sitio web con el fin de difundir la cultura gastronómica por medio de la digitalización de recetas estándar de los platos típicos y promocionar los atractivos turísticos del Cantón Tena.

Para el desarrollo de la investigación, se aplicaron los siguientes procedimientos: Se recolectó la información necesaria para el efecto, por medio de la investigación bibliográfica, que aportó a la sustentación de la misma y de campo con encuestas dirigidas a los pobladores y entrevistas a las autoridades del Cantón Tena; que dio como resultado que uno de los problemas principales es la pérdida de la identidad de los pueblos por la cual se ha perdido la cultura gastronómica, debido a la aculturización; además de que la población no conoce un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena, esto se debe a que no existe un sitio con las características expuestas. El presente trabajo tiene aceptación de acuerdo a los resultados obtenidos para que se elabore un sitio web.

Finalmente se elaboró el sitio web con las sugerencias dadas por parte de la ciudadanía encuestada, lo cual servirá como medio de información para presentes y futuras generaciones. Puedan visitar en la siguiente dirección <https://www.tenagastronomico.com>

SUMMARY

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía de un pueblo es muy importante ya, que por medio de esta se puede conocer sus historias, costumbres, y tradiciones. En toda sociedad, la gastronomía va ligada a su cultura y forma parte de su identidad y es una carta de presentación ante los ojos del mundo.

El Cantón Tena, capital de la Provincia de Napo, es una ciudad con una gran riqueza gastronómica y cultural. Debido a que existe poca investigación, ocasiona que haya un retraso en el campo gastronómico y turístico.

Las causas principales de la baja promoción turística y desconocimiento de la cultura gastronómica son: la pérdida de esta cultura, pérdida de la identidad de los pueblos, el olvido de las recetas ancestrales, la falta de transmisión de recetas de generación en generación, poco interés por parte de las autoridades y gobiernos seccionales por difundir a nivel nacional e internacional nuestra riqueza culinaria.

La presente investigación, ayudó al Cantón Tena a promocionar los platos tradicionales del cantón, para el conocimiento de la comunidad, turistas nacionales y extranjeros, mediante la creación de un sitio web informativo.

En el Ecuador los sitios web son empleados como medios de información y comunicación por la mayoría de las personas, por su fácil accesibilidad. Y más aun deben ser aprovechados en el campo de la gastronomía.

La presente investigación está compuesta por tres unidades; En la primera unidad, se aborda referentes teóricos, legales y conceptuales, así como las

preguntas de investigación, metodología, localización y temporalización, también tipo y diseño de la investigación, grupo de estudio y descripción de procedimientos.

La segunda unidad contiene la presentación y discusión de los resultados de las encuestas y entrevistas, que se realizaron de forma clara, breve y organizada, de acuerdo con los objetivos, las preguntas de investigación planteadas en el estudio.

En la tercera unidad, se encuentra el diseño de propuesta gastronómica del sitio web, que sirve para la difusión y desarrollo turístico del Cantón Tena.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Implementar un sitio web para la difusión de la cultura gastronómica y desarrollo turístico del Cantón Tena.

B. ESPECÍFICOS

- Investigar la cultura gastronómica existente en el Cantón Tena.
- Digitalizar las recetas estándar de los platos típicos del Cantón Tena.
- Diseñar y publicar un sitio web con la información gastronómica y cultural levantada del instrumento.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. MARCO REFERENCIAL

1. Cultura Gastronómica

“Son costumbres, prácticas culturales y saberes que define la cocina tradicional, como parte de identidad propia, del patrimonio culinario de un lugar”. (Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 2014)

1.1. Gastronomía sudamericana

Tradición culinaria cuyo origen parece remontarse a los inicios, Se obtiene de manera intencional o incidental. (Alcaraz & García, 2010).

Según (Carrasco, 2013), dice que la gastronomía sudamericana es una fusión de culturas como la africana, española, italiana, y amerindia. Es una gastronomía amplia, variada, y rica en mezcla de sabores, donde existen productos comunes como las patatas, el maíz y frutas como el mango, el aguacate y el coco, además de carnes, pescados y mariscos.

Dependiendo de la región donde nos encontremos los productos varían, resumiendo un abanico de aromas, sabores y color, donde dar placer al paladar.

1.2. Gastronomía del Ecuador

La gastronomía del Ecuador es una variada, desde la forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales : costa, sierra, oriente y región insular, con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. (MaQuiNet, 2010).

1.3. La Amazonía Ecuatoriana

Una de las principales ventajas de la Amazonía ecuatoriana es su fácil acceso. Sólo en unas pocas horas se puede ir de la sierra a la selva, en esta existe una exuberante vegetación y encontrará una gran cantidad de flora y fauna propia del lugar.

Ecuador es el hogar de la mayor diversidad del mundo en animales y plantas por kilómetro cuadrado. Las especies de anfibios y de mariposas han puesto al Ecuador en los lugares tercero y quinto de todo el mundo. (SouthernParadiseTours, 2009).

2. CANTÓN TENA

2.1. Datos informativos del Cantón Tena

Ubicación: Se encuentra ubicado en la provincia de Napo

Población: 60 880 hab. (INEC,2010)

LÍMITES

Norte: Cantón Archidona y Provincia de Orellana, Sur: Provincia de Tungurahua, Pastaza y Cantón Arosemena Tola, Este: Provincia de Orellana, Oeste: Provincia de Cotopaxi y Tungurahua.

Superficie: 5101 km²

Vías de acceso: Quito – Baeza – Tena son 5 horas de viaje, la vía es primera orden. Quito- Ambato- Baños- Puyo- Tena, 7 horas de viaje la vía es de primer orden.

PARROQUIAS:

Urbanas: Tena, Rurales: Muyuna, Chontapunta, Ahuano, Misahuallí, Pto. Napo, Pano, Talag.

Altitud: 518 m.s.n.m

Clima: Calido – húmedo (22 – 28 °C)

Zona de vida: Bosque pluvial Montano (bp.M), Bosque pluvial Montano Bajo (bp.MB), Bosque muy húmedo pluvial Pre Montano (bmhp.PM), Bosque muy húmedo Tropical (bmhT), Bosque húmedo Tropical (bhT).

Idiomas: Español, Kichwa y Waorani.

Grupos étnicos: Mestizo, Kichwa y Waorani.

2.2. Información turística

2.2.1. Atractivos turísticos

El Turismo tiene grandes atractivos en el Cantón Tena, comenzando por la naturaleza y belleza extraordinaria de este mundo de contrastes, sol y lluvia y las corrientes rumorosas aportan a la belleza natural, que es el principal atractivo para el turismo, con los viajes de exploración, de conocimiento y estudio, que van más allá de la aventura turística. La naturaleza grande y misteriosa es una de las mejoras atracciones para el hombre. (Ecuador Ministerio de Turismo, 2013)

2.3. Historias y Leyendas

2.3.1. Leyenda y origen del río Tena

“Muchísimos años antes de la sublevación del gran cacique Jumandy, cerca donde actualmente se asienta la parroquia Pano, vivían unas doscientas familias quijos, procedentes de lo que es actualmente Archidona.

El gran Curaca, celebra el nacimiento de su hijo, a quien puso por nombre Pano; mientras que en la comunidad del Calvario, llenando de felicidad a la familia del gran cacique nacía una hermosísima niña, a la que le pusieron por nombre Tena.

El tiempo pasó; Pano y Tena crecieron, transformándose ella en una bellísima mujer y él en un robusto guerrero.

Pano, con un grupo de jóvenes de su edad, participaba en una larga partida de caza. Los muchachos cansados por el esfuerzo realizado, acamparon a la orilla de un río. Cuando estaban tomándose el último mate de chicha, tintineó como campanilla de fiesta, un alegre coro de risas femeninas. Era la hermosísima Tena, que con un grupo de compañeras, tomaban desnudas un baño en un remanso del río. De este inesperado encuentro nació un intenso amor entre Tena y Pano, y comenzaron a verse diariamente en un hermoso lugar junto a un gran árbol de caoba, ubicado en un recodo del río. Pero como ningún secreto dura mucho tiempo, el padre de Tena se enteró del romance y prohibió terminantemente que continúen las citas clandestinas. Tena estaba prometida por su padre, al hijo de un gran Curaca de las cabeceras del río Misahuallí.

A partir de ese día, Pano llegaba al lugar de sus encuentros amorosos, pero este siempre estuvo solitario. El enamorado joven cayó en un estado de depresión, sin que existiera enfermedad visible.

Pano, ante la falta total de noticias de su amada, decidió acabar con su vida, escogió lanzarse al río de aguas turbulentas y así desaparecer para siempre de la tierra. Tena agobiada por un inmenso dolor decidió seguir la suerte de su amado; huyó de la casa de sus padres, se lanzó finalmente al agua y bajó arrastrada por la fuerte corriente.

Un hermoso día, se encontró con su amado, que bajaba llorando su desgracia, fundido con las aguas del río, que había tomado el nombre de Pano, y ella, rendida de amor lo acogió en sus brazos, juntando los caudales de ambos ríos, que se hicieron uno para toda la eternidad. Pano y Tena de esta forma engendraron un solo río: el caudaloso Tena". (Valarezo, 2002)

2.3.2. Jumandy, figura Americana

Según (Guevara, 2010) Jumandy es una figura de dimensión continental. La proyección de su movimiento indígena apuntaba muy lejos. Él quería devolver la tierra a sus legítimos dueños forzando, mediante las armas, la desocupación del territorio por parte de los españoles.

Con oportunidad de la colocación de la estatua del cacique Jumandy en el redondel de entrada a la ciudad de Tena, presentamos un resumen del movimiento revolucionario de los quijos gestado en 1578, bajo la dirección del Gran Cacique de Guerra Jumandy.

Jumandy es una figura señera (incomparable) en las luchas indígenas de América, pues la proyección que imprimió a la campaña reivindicadora de su raza, lo ubica como estratega genial y lo hacen merecedor de un puesto de honor entre los grandes héroes de la Patria.

2.4. LAS CULTURAS VIVAS

2.4.1. EL PUEBLO KICHWA

2.4.1.1. Origen

Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012) Bajo el furor con aroma a pólvora y sangre que tuvo la colonización española aparecen los kichwas en la Amazonía. Antes de ello, la presencia kichwa en el Oriente ecuatoriano es un tejido de hipótesis que la ubican en la época preincásica o en los afanes de conquista incásica. En todo caso, la cultura kichwa en el Oriente ecuatoriano es el resultante de un proceso interétnico cuya punta de la madeja se halla en las culturas ancestrales – Quijos, záparos, omaguas, tucanos, shuar, achuar, siona, secoya en incluso kichwas de la Sierra- y que actualmente se expande en un proceso de quichuización de la Amazonía, alimentado por las relaciones matrimoniales intergrupos y por el proceso migratorio.

2.4.1.2. Ubicación geográfica y territorial geopolítica

Los kichwas de Napo se asientan en las cuencas de los ríos Napo, Aguarico, San Miguel. En la provincia de Napo en los cantones Tena, parroquias Tena, Ahuano, Chontapunta, Pano, Puerto Misahuallí, Puerto Napo y Talag; cantón Archidona, Quijos y Carlos Julio Arosemena Tola. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.3. Idioma

El runa shimi, significa lengua de la gente. Sus particularidades dialectales lo diferencian del kichwa serrano en el que posiblemente se origina. El castellano es usado más bien para comunicarse con la sociedad blanco – mestiza. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.4. La fe y la cruz

“Los kichwas, también llamados canelos o alamas, fueron los primeros indígenas de la Amazonía en ser sometidos al cristianismo, lo cual permitió una más fácil colonización en sus zonas”. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.5. Economía

La economía de las familias kichwas es diversa. Las principales actividades económicas y de subsistencia tradicional se basan en la agricultura itinerante

de roza y quema en las huertas de la selva; en la caza, la pesca, la recolección, y el intercambio de productos y artesanías.

Últimamente han incorporado como actividades la ganadería y el ecoturismo, las que están provocando alteraciones profundas tanto en el ecosistema como en los contenidos de su cultura. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.6. La chakra

Antes de levantar la vivienda los kichwas crean la chakra, que es el ámbito de reproducción no solamente económica o subsistencial sino de su dinámica social y cultural.

Como espacio agroforestal en el huerto se cultiva una diversidad de productos para el consumo familiar y comercial: yuca, plátano, maíz, naranjilla, palmito, algodón, café y cacao, entre otros. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.7. La caza

Es una de las actividades tradicionales más importantes y que está regulada por los contenidos de su cosmovisión en la que se toma en cuenta la relación del hombre – runa – con la selva – sacha. Las armas tradicionales son la

pucuna o bodoquera y los dardos envenenados, aunque en la actualidad van siendo sustituidos por la escopeta y la carabina, introducidas por los colonos. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.8. La pesca

Es otra práctica tradicional de subsistencia que se la realiza utilizando lanza, trampas, cerco de cañas, sedales, redes y el barbasco; últimamente debido a la influencia de los colonos, han incorporado la pesca con anzuelo y el uso de dinamita. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.9. La recolección

Es una actividad que complementa los recursos necesarios para la subsistencia. Se recolectan frutas, huevos de tortuga y de pájaros, varios tipos de insectos y un tipo de hormiga comestible. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.10. Ganadería

La selva se ha transformado en haciendas ganaderas causantes de una intensa deforestación, degradación ecológica, reducción del territorio, alteración de sus actividades tradicionales de subsistencia, en consecuencia

cambios de su identidad y cultura. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.11. Cerámica

Está destinada al autoconsumo, los mercados locales y al turismo nacional e internacional. Trabajan además la cestería y diseñan objetos tallados en balsa. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.12. Ecoturismo

De reciente adopción, se ha vuelto una estrategia de reproducción económica, debido a la crisis de las otras actividades y la notable riqueza de los recursos naturales, paisajísticos y culturales de que disponen. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.13. Recursos

Poseen recursos naturales como petróleo, oro, ríos (navegables y no navegables), lagos, cascadas, bosques húmedos, plantas (medicinales,

ornamentales) y animales silvestres de la zona. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14. Patrimonio Alimentario

La comida amazónica se ha caracterizado por ser baja en grasas y calorías; rica en proteínas, hidratos de carbono, vitaminas provenientes de frutas naturales y de una variedad de legumbres y hojas verdes. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.1. La wayusa

Es un arbusto parecido al café, cuyas hojas son recogidas por las mujeres, secadas al sol, y hervidas hasta conseguir un color café oscuro o un color té. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.2. El maito

Se trata de una comida a la brasa, por lo general pescado o carne condimentados con sal y envueltos en hojas de Ilaquipanga y atado en sus extremos con piolas de lisan. El maito se acompaña con yuca. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.3. La chicha de yuca

Se cosecha la yuca, se pela y en varios pedazos se la cocina en una olla grande. Una vez cocinada, se vierte en un batan para machacarla hasta obtener una masa fina. Luego se mezcla con una masa de camote amarillo que la endulce y permita una buena fermentación. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.4. Chontakuro

Es un tipo de gusano carnosos que vive en la pulpa de la palma de la chonta. Se lo prepara a manera de brocheta o pincho en la brasa. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.5. La chicha de chonta

Esta bebida se la realiza utilizando las frutas de la palma de la chonta, cuya cosecha se la efectúa entre febrero y junio. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.14.6. Las festividades

En las fiestas tradicionales del cantón se eligen dignidades indígenas como la wayusawarmi y cacao warmi, que significa reina de la guayusa y reina del cacao. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.15. Vestimenta tradicional de la mujer kichwa

2.4.1.15.1. Traje de pacha

Se compone de un sencillo vestido color azul marino, un cinturón elaborado con fibra de pita, armónicamente combinado con semillas amazónicas; eventualmente usan una faja a colores. Cintillos de diferentes modelos adornan la cabeza, más gargantilla y brazaletes elaborados con semillas que los lucen en brazos y piernas. Este traje lo usaban en las actividades diarias, pero en la actualidad lo usan para la danza. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.15.2. Traje de saya

Está compuesto de una blusa de manga larga bordada y una falda del mismo color cuyo vuelo está adornado de cintas de colores. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.15.3. Traje de makikutuna y pampalina

Lo conforman una blusa de manga larga, adornada con cintas de colores entrecruzadas y una falda (pampalina) de color azul marino. Este tipo de traje lo lucen en las elecciones de reinas kichwas y fechas especiales. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.16. Vestimenta del hombre kichwa

2.4.1.16.1. Traje de kurubalun – kushma

Lo conforma un kurubalun (pantalón corto) de color azul marino y una camisa o poncho de color azul marino, de manga corta, que puede tener costura por los lados. Se suele adornarlo con cintas de varios colores. Se complementa este vestuario con collares elaborados de semillas, coronas sencillas o cintillos de bejucos. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.17. La música

La música ancestral requiere de instrumentos como el bombo kichwa, la caja o wankar, el pigullo de hueso o se bambú, la turrumpa (instrumento de cuerda cuya caja de resonancia es la boca), el yawati cara (caparazón de tortuga), el güiro, y el chikli puro (maracas).

En la música tradicional se acompaña con el violín y la guitarra.

En la actualidad, se han incorporado instrumentos electrónicos a la música kichwa. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.1.18. Danza

La danza kichwa representa la vida cotidiana con mucha alegría. Las principales danzas se inspiran en la guerra, cacería, la siembra y la boda. En la actualidad se han incrementado muchos grupos de danza como una iniciativa de rescate de los valores culturales. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2. EL PUEBLO WAORANI

Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). El waorani tiene un profundo conocimiento de la selva. Es un cazador que respeta los ciclos de producción y reproducción de animales y plantas, ya que el bosque es la base de su existencia material y espiritual. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.1. Origen y ubicación

Desde hace miles de años habita al noroccidente de la Amazonía y al Oriente del Ecuador. Los waorani se denominan wao, que significa: la gente, en oposición a cowode o cohuori, que significa la no gente o no waorani, que son todas las demás personas.

Las comunidades waorani se ubican en: Provincia de Orellana, Provincia de Pastaza, Provincia de Napo, Cantón Tena, parroquia Chontapunta, comunidades de Gareno, Wentaro y Toñanpare (Toña Empari). (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.2. Territorio

Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). Su territorio tradicional se extendía sobre un área aproximada de 20000 km², desde el río Napo al norte, hasta el río Curaray al sur. Ahí vivían hasta fines de los 50. El pueblo waorani mantuvo su territorio y su independencia a través de acciones guerreras. A partir de 1958, con la presencia permanente del Instituto Lingüístico de Verano (ILV), se inició la época de contacto con el exterior.

En 1990, 716 000 ha de su territorio fueron legalizadas de manera global para toda la nacionalidad. Una parte de esta extensión fue desmembrada del Parque Nacional Yasuní. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.3. Estructura Social

2.4.2.3.1. Idioma

Waoterero (Tiriro) o waotededo, es un idioma no clasificado. Estudio lingüístico han demostrado que no hay congéneres para esta lengua". (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.3.2. Organización Sociopolítica

Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012) "La unidad básica tradicional o grupo doméstico es el 'nanicabo', constituido por familias amplias o múltiples, compuestas por un número de seis a diez familias que habitan bajo un mismo techo o 'maloca'". (CODENPE, 2012:2)

2.4.2.3.3. Parentesco

Se reconocen como un pueblo libre, viven en pequeños grupos familiares, que aunque tienen relaciones de parentesco, prefieren el aislamiento para aprovechar mejor los recursos de la naturaleza.

Existen grupos fuera del contacto como los tagaeri, taromenane y oñamenane, que viven dentro del territorio legalizado. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.3.4. La economía

Su economía es de subsistencia en huertos temporales, además de la caza, la pesca y la recolección de frutos. El medio natural les provee de recursos para la construcción de viviendas, artesanía y alimentación. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.4. Manifestaciones culturales

2.4.2.4.1. Los mitos y simbología

Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012) El águila arpía, majestuosa ave de presa, constituye su símbolo emblemático. Todavía es venerada y admirada, entre otras razones, por su extraordinaria habilidad como cazadora, tanto por su fuerza y velocidad como por su astucia para conseguir presas. (Ibid., 2009:78)

2.4.2.4.2. Patrimonio Alimentario

Su condición de cazadores y pescadores les permite alimentarse de carne de monte y pescado de río, especialmente de bagre, bocachico y la piraña. Un plato muy apetecido es la carne de mono chorongo y también la danta, que siempre se lo acompaña con yuca y el plátano. La bebida es la chicha de yuca sin fermentar o el maduro aplastado con agua. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.4.3. Festividades

Suelen realizar actividades festivas cuando la cacería resulta generosa, en algún evento que amerite algún baile o canto y cuando se celebra un matrimonio. Este acontecimiento dura tres días y dos noches. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.4.4. Vestimenta Típica

Los hombres utilizan un cordón confeccionado de un árbol llamado chambira o de algodón silvestre llamado komi o come alrededor de la cintura para sostener el prepucio del pene. Complementa la vestimenta un disco liviano llamado ontoka, que se coloca en las orejas perforadas.

En la actualidad los adultos mayores continúan con la costumbre anterior. Las nuevas generaciones han modificado su vestimenta, y usan lo tradicional solo para fiestas y presentaciones culturales. Las mujeres en la vida cotidiana usan ropa de occidente y visten para eventos especiales el taparrabo de llanchana, collares, coronas de plumas. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.2.4.5. Música y danza

El amor infinito al bosque, el agradecimiento y respeto por la comida, y el miedo a los demonios de la selva, define la esencia de los contenidos de sus canciones, las cuales se expresan con aparente monotonía. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.4.3. PUEBLO MESTIZO O LOS COLONOS

El proceso de colonización española en la Amazonía, además de sometimiento, exterminio y aculturación de las naciones que la habitaban, implicó la fundación de los pueblos y ciudades. Desde ellas se hizo posible el control militar, religioso, administrativo y económico de la región amazónica. Desde entonces, podemos decir, se incorpora la raza blanca y más tarde la mestiza, en su vida y desarrollo. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

2.5. Gastronomía típica del Cantón Tena

Según (Tatiana Cabrera) En la región Oriental: La Naturaleza ha provisto a las comunidades amazónicas de abundante caza, frutos silvestres, insectos, hierbas y especias. Son tradicionales:

- MAITOS.-de carne de armadillo, guanta, guatusa y de pescado: consiste en envolver estas carnes, en hojas de bijao (similar a la hoja de plátano) luego colocarlo sobre el fogón.
- CATU (sopa) .- consiste en cocinar el verde la carne de monte con yuca. (Comidastipicasdenapo, 2012)
- CATU CONCARNE DE CAZA (sopa).- verde machacado con carne de mono ahumado acompañado de yucas asadas.

- GARABATO YUYO (especie de helecho).- Se lo cocina y se sirve como ensaladas, estofados de carne o tortilla (con huevos).
- YUYO DE LISSAN (paja toquilla).- se cocina la parte tierna blanquecina de esta planta, se prepara como ensaladas y tortillas.
- CHONTA CURO.- Se lava las larvas, luego se les fritan sin aceite con una pizca de sal para luego servirse acompañado de yuca cocinada.
- CHICHA DE YUCA.- Se cocina la yuca, se coloca en el batán, luego se aplasta hasta que se forme una masa uniforme, se mezcla con agua y un poco de azúcar y se deja fermentar por un día.
- PATAS (cacao blanco).- se pela, se extrae la semilla, luego se fríe con un poco de aceite y se sirve como bocaditos.
- PATAS UCHU.- Se cocina el cacao blanco (patas muyo) con ají (uchu), luego se mezcla formando una pasta y se sirve con yuca o verde o para salsas.
- UCHU MANGA. Se cocinar cualquier tipo de carne o pescado con el ají.

- ALAS (Tipo de hongos comestibles). Se lo cocina con sal cortos minutos y se prepara ensaladas y también se acompañada con carne de monte ahumada.
- PAPARAHUA. (Fruta de pan).- se cocina y se sirve como bocaditos o se lo puede prepara como un pastel.
- PAPACHINA. (bulbo).- se prepara muchas variedades de platillos como papas fritas, tortillas, locros, y pasteles.
- CHUCULA DE YURIMAHUA. (maqueño u orito maduro y dulce).- se cocina en agua y con la misma se bate y se sirve la bebida.
- CHICHA DE CHONTA.- Bebida utilizada por los indígenas en rituales y festividades, consiste en cocinar la chonta, pelarla, sacar la semilla y se muele en los batanes (batea de madera especial) luego se tritura la chonta con la ayuda de piedras cóncavas. En nuestro medio se licua (se añade azúcar).
- CEVICHE DE CHONTA YUYO (palmito).- se prepara con la parte tierna de la palma de chonta que es la parte blanca, se lo curte con limón que da un excelente sabor.

- CHICHA DE MORETE.- se cocina el morete, se pela, se extrae la pulpa de la fruta y se prepara la bebida con un poco de azúcar.
- CALDO DE CARACHAMA. (pez de río que se adhiere a las piedras)- Se cocina las carachamas con sal, cebollas y pedazos de yuca.
- TACACHO DE VERDE.- Se cocina el plátano verde, se machaca y se le agrega trocitos de carne de zaino (cerdo), listo para servir.
- CALDO DE PAVA DE MONTE U OTRAS AVES.- Se le cocina en agua y sal, se lo condimenta especialmente con sacha cilantro o cilantro de monte, se acompaña con yuca o verde.
- HUEVOS DE CHARAPA.- Se cocinan, se pueden comer solos o se acompaña con yuca cocinada u otros.

3. **Desarrollo humano, competitividad y TIC**

Diversos organismos internacionales tienden a generar diferentes índices con los cuales medir el grado de desarrollo y bienestar de los países, en especial de cara al mundo moderno, caracterizado por la globalización y la revolución de las TIC. (Monge, Alfaro, & Alfaro, 2005)

3.1. TIC, productividad y competitividad

“Según (Heeks, 2002) señala la importancia de la adopción de las TIC para el mejoramiento de la productividad de las empresas, al resaltar el papel que la información juega en los procesos y en los resultados de cualquier gestión empresarial. Este autor señala la importancia de las TIC en el procesamiento de datos para convertirlos en información valiosa para el usuario, así como en la comunicación, como mecanismo para transferir datos desde una fuente hasta un receptor. Además con respecto al papel de las TIC en los resultados de la gestión de una empresa, éste está asociado con el proceso de aprendizaje y con la toma de decisiones y acciones, constituye su verdadera contribución a la mejora de la productividad y la competitividad de las empresas”. (Monge, Alfaro, & Alfaro, 2005)

3.2. Sociedad digital

La situación causada por el desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicaciones (TIC): sociedad digital, sociedad de la información, nueva economía, sociedad del conocimiento, etc., que se define formalmente por algunos como un estadio de desarrollo social caracterizado por la capacidad de sus miembros para obtener y compartir cualquier información instantáneamente, desde cualquier lugar y en la forma que se prefiera.

Este cambio social consolidado se refleja en el constante uso de Internet, el medio digital por excelencia. (Monge, Alfaro, & Alfaro, 2005)

3.3. Conceptos generales y técnicas de diseño

El diseño web es una actividad multidisciplinar y reciente, tanto como lo es Internet. Se alimenta de fuentes como el diseño gráfico y las artes visuales, la programación de aplicaciones informáticas, el diseño de interfaces, la redacción de contenidos, la animación tradicional, la publicidad, el marketing y otras muchas.

Diseñar es un proceso creativo de combina arte y tecnología para comunicar ideas.

Internet es un medio de comunicación y, como todo acto de comunicación, consta de los siguientes elementos: emisor, receptor, canal, código, mensaje y situación o contexto. (Ramón, 2005)

3.4. ¿Qué es un Sitio web y Página web?

En inglés website o web site, un sitio web es un sitio (localización) en la World Wide Web que contiene documentos (páginas web) organizados jerárquicamente. Cada documento (página web) contiene texto y o gráficos que aparecen como información digital en la pantalla de un ordenador. Un

sitio puede contener una combinación de gráficos, texto, audio, vídeo, y otros materiales dinámicos o estáticos.

Cada sitio web tiene una página de inicio (en inglés Home Page), que es el primer documento que ve el usuario cuando entra en el sitio web poniendo el nombre del dominio de ese sitio web en un navegador. El sitio normalmente tiene otros documentos (páginas web) adicionales. Cada sitio pertenece y es gestionado y por un individuo, una compañía o una organización.

Como medio, los sitios web son similares a las películas, a la televisión o a las revistas, en que también crean y manipulan imágenes digitales y texto, pero un sitio web es también un medio de comunicación. La diferencia principal entre un sitio web y los medios tradicionales es que un sitio web está en una red de ordenadores (Internet) y está codificado de manera que permite que los usuarios interactúen con él. (Masadelante, 2014)

3.5. Diferencia entre sitio web y página web

A veces se utiliza erróneamente el término página web para referirse a sitio web. Una página web es parte de un sitio web y es un único archivo con un nombre de archivo asignado, mientras que un sitio web es un conjunto de archivos llamados páginas web.

Si lo comparáramos con un libro, un sitio web sería el libro entero y una página web de ese sitio web sería un capítulo de ese libro. El título del libro sería el nombre del dominio del sitio web. Un capítulo, al igual que una página web, tiene un nombre que lo define. Decimos que sería un capítulo y no una página del libro porque a menudo es necesario desplazarse hacia abajo en la pantalla para ver todo el contenido de una página web, al igual que en un libro te desplazas a través de varias páginas para ver todo el contenido de un capítulo. El índice de los capítulos del libro sería el equivalente al mapa del sitio web (sitemap en inglés). (Masadelante, 2014)

3.6. Tipos de Páginas Web

Existen varias formas de clasificar las páginas web. Para tener una idea clara de lo que puede obtener con su página web. (Ajaxperú, 2012)

3.6.1. Según la forma en la que se sirven

Según la forma en la que la página se sirve para ser enviada a la PC del visitante, pueden ser de dos tipos:

3.6.1.1. Página Web Estática

Es aquella que está compuesta de una serie de archivos que contienen el código HTML que constituye la página en sí y que permiten mostrar los textos, imágenes, videos, etc., que conforman el contenido de la página. Estos archivos se almacenan en el servidor de Hosting en formato HTML

junto con los archivos de imágenes (comúnmente en formato jpg, gif o png) y los videos y demás contenido del site.

Para modificar este tipo de página los archivos deben ser descargados del servidor con algún software para este fin (como los clientes FTP), editado usando un programa de edición de páginas web como el Dreamweaver, grabados y subidos nuevamente al servidor.

Este proceso de edición requiere manejar una serie de programas que se deben tener instalados en la PC y requieren de una serie de conocimientos y habilidades para el uso correcto de estos programas.

Por lo general la edición de este tipo de páginas la realizan los diseñadores y desarrolladores web dedicados a estas labores. Este tipo de páginas son difíciles de manejar por el propio cliente debido a los conocimientos y programas que se requieren.

La mayoría de personas que contrata este tipo de páginas para su negocio o empresa suele modificar el contenido muy esporádicamente debido a que cada modificación requerirá de los servicios de la persona que desarrollo la web o alguna otra que se dedique a dar estos servicios, lo que implica un costo por cada modificación. (Ajaxperú, 2012)

3.6.1.2. Página Web Dinámica

El término dinámico no se refiere a movimiento como muchos pueden pensar. El término dinámico hace referencia a que la página web se construye al momento en que la página es visitada por el usuario. Es decir que el contenido de la página web no es fijo sino que se construye de acuerdo a la interacción que el usuario hace con la página. La información de este tipo de página suele estar almacenada en Bases de Datos de las cuales se extrae una parte según las selecciones o acciones llevada a cabo por la persona que visita la página web.

Para realizar este tipo de página se necesita tener conocimientos de programación y manejo de bases de datos o usar software que haga uso de estas tecnologías. (Ajaxperú, 2012)

3.6.1.2.1. Las páginas web dinámicas tienen además las siguientes características:

- Gran número de posibilidades en su diseño y desarrollo.
- El visitante puede alterar el diseño, contenidos o presentación de la página a su gusto.
- En su realización se utilizan diversos lenguajes y técnicas de programación.
- El proceso de actualización es sumamente sencillo, sin necesidad de entrar en el servidor.

- Permite un gran número de funcionalidades tales como bases de datos, foros, contenido dinámico, etc.
- Pueden realizarse íntegramente con software de libre distribución.
- Existe una amplia comunidad de programadores que brinda apoyo desinteresado.
- Cuenta con un gran número de soluciones prediseñadas de libre disposición.

En definitiva, el concepto de página Web dinámica se ha impuesto en el mundo del diseño y de la empresa en Internet. Páginas como Yahoo!, Google, Amazon, son excelentes ejemplos de páginas Web dinámicas que permiten interactuar con el visitante. Otra característica principal de las páginas dinámicas es que pueden ser administradas por una persona sin conocimiento alguno de diseño o desarrollo web. Esto se puede hacer mediante el uso de formularios que sirvan para que el usuario administrador modifique los contenidos de la página que están almacenados en la Base de Datos.

De esta manera el administrador solo debe tipear los textos, elegir las imágenes, videos, etc. que irán en las secciones de la página en formularios contruidos para ese fin. (Ajaxperú, 2012)

3.6.2. Según la tecnología usada para construirlas

3.6.2.1. Páginas Web en Flash

Este tipo de páginas web son construidas usando el software llamado Adobe Flash. Este software permite realizar animaciones. Este tipo de página suelen ser muy vistosas y están cargadas de efectos, movimientos, sonidos y demás.

El uso del Flash tiene grandes desventajas, entre las cuales mencionamos: Las páginas en flash pesan demasiado, cuantos más efectos e imágenes tengan, el peso de los archivos finales será mayor y por lo tanto el tiempo de descarga irá creciendo tremendamente. Esto es un factor muy importante puesto que los visitantes suelen ser muy impacientes. Si una página tarda más de 15 segundos en cargar lo más probable es que el visitante la cierre y busque otra. (Ajaxperú, 2012)

3.6.2.2. Páginas Web en HTML

Son páginas estáticas construidas en el lenguaje de marcado HTML. Para construirlas se necesita saber este lenguaje que es bastante sencillo. Se puede usar software para edición web o simplemente un editor de texto cualquier, inclusive el bloc de notas.

Este tipo de páginas tienen las desventajas de las páginas estáticas y son poco recomendables. Pueden ser hechas con muy pocos conocimientos,

solo es necesario saber un poco de diseño web para poder realizarlas.
(Ajaxperú, 2012)

3.6.2.3. Páginas Web en algún lenguaje de programación de servidor

Son páginas dinámicas y están desarrolladas en algún lenguaje de programación de servidor como: PHP, ASP, ColdFusion, Ruby, etc.

Usan además una base de datos para almacenar los contenidos de la página en sí. Para su desarrollo se requiere el uso de estos lenguajes y una serie de conocimientos anexos.

Pueden realizar todo tipo de funcionalidades y son ideales como herramientas de ventas y de interacción con los clientes. (Ajaxperú, 2012).

3.7. ¿Qué es un dominio?

Un dominio o nombre de dominio es el nombre que identifica un sitio web. Cada dominio tiene que ser único en Internet. Por ejemplo, "www.masadelante.com" es el nombre de dominio de la página web de Masadelante. Un solo servidor web puede servir múltiples páginas web de múltiples dominios, pero un dominio sólo puede apuntar a un servidor.

Un dominio se compone normalmente de tres partes: en www.masadelante.com, las tres doble uves (www), el nombre de la organización (masadelante) y el tipo de organización (com).

Los tipos de organización más comunes son .COM, .NET, .MIL, y .ORG, que se refieren a comercial, network, militar, y organización (originalmente sin ánimo de lucro, aunque ahora cualquier persona puede registrar un dominio .org). (Masadelante, 2014)

3.8. Gestor de contenidos

El gestor de contenidos en Joomla es la herramienta que le permitirá administrar la totalidad de los contenidos que se mostrarán en el sitio web. Mediante los diferentes módulos, se podrá gestionar dónde, cuándo y cómo se muestran los distintos tipos de contenidos. (Bad Software Applications S.L., 2011)

Tabla N°01 Gestores de Contenidos web

Nombre	Concepto
1. DotNetNuke	"Es un sistema de gestor de contenidos especialmente diseñado para ser utilizado en Intranets y portales de Internet. Básicamente DNN es el soporte de gestión del Web que nos permite realizar cualquier tipo de modificación en un breve espacio de tiempo. Es un sistema abierto, escalable, fiable, modular y libre". (Interdigital, 2013)
2. Wordpress	"Wordpress no es solo un sistema de creación de blogs, mediante Wordpress se pueden desarrollar webs complejas y fáciles de mantener. Aunque no es propiamente un CMS genérico, hace las funciones de gestión de contenidos para páginas web que no busquen incorporar módulos adicionales con el añadido de obtener la mejor presencia posible en buscadores. Se puede programar o adaptar los Plugins y Widgets para obtener la funcionalidad deseada en cada proyecto". (Interdigital, 2013)
3. Magento	"Se trata de una de las herramientas más utilizadas para crear tiendas online de cualquier temática ya que se adapta a todo tipo de productos. Potencia la usabilidad y facilita el manejo del catálogo. Es decir, mejora el posicionamiento de la web en los motores de búsqueda". (Interdigital, 2013)
4. Drupal	"El Gestor de Contenidos adecuado para gestionar comunidades. Drupal es una de las mejores herramientas para ello. Una plataforma open source que da importancia a cada una de las páginas con un sistema muy configurable con programación en php". (Interdigital, 2013)
5. PrestaShop	"Otra de las plataformas open source dedicada a crear tiendas online. Se trata de una de las mejores herramientas para aquellas empresas que necesiten una tienda online sencilla, práctica y con fácil posicionamiento natural en buscadores". (Interdigital, 2013)
6. Joomla	"Sistema de administración de contenidos más utilizado hoy en día. Puede levantar un portal, con cantidad de funciones y administrar sus contenidos, en muy poco tiempo. Le ayuda a construir sitios web y otras aplicaciones online potentes. Joomla funciona con una base de datos MySQL y está escrito en PHP en código abierto, lo que lo hace muy fácil modificar y adaptar a sus necesidades". (Joomlaspanish, 2012)

Fuente: (Interdigital, 2013), (Joomlaspanish, 2012)

Elaborado por: Quilumba, E (2014)

B. MARCO LEGAL

Para un mejor sustento de la investigación, también está respaldado por la Ley y la Constitución de la República del Ecuador.

1. Derechos del buen vivir

1.1. Comunicación e información

Art. 16.- Todas las personas, en forma individual o colectiva, tienen derecho a:

1. Una comunicación libre, intercultural, incluyente, diversa y participativa, en todos los ámbitos de la interacción social, por cualquier medio y forma, en su propia lengua y con sus propios símbolos.
2. El acceso universal a las tecnologías de información y comunicación.
3. La creación de medios de comunicación social, y al acceso en igualdad de condiciones al uso de las frecuencias del espectro radioeléctrico para la gestión de estaciones de radio y televisión públicas, privadas y comunitarias, y a bandas libres para la explotación de redes inalámbricas.
4. El acceso y uso de todas las formas de comunicación visual, auditiva, sensorial y a otras que permitan la inclusión de personas con discapacidad.
5. Integrar los espacios de participación previstos en la Constitución en el campo de la comunicación.

Art. 17.- El Estado fomentará la pluralidad y la diversidad en la comunicación, y al efecto:

1. Garantizará la asignación, a través de métodos transparentes y en igualdad de condiciones, de las frecuencias del espectro radioeléctrico, para la gestión de estaciones de radio y televisión públicas, privadas y comunitarias, así como el acceso a bandas libres para la explotación de redes inalámbricas, y precautelará que en su utilización prevalezca el interés colectivo.
2. Facilitará la creación y el fortalecimiento de medios de comunicación públicos, privados y comunitarios, así como el acceso universal a las tecnologías de información y comunicación en especial para las 26 personas y colectividades que carezcan de dicho acceso o lo tengan de forma limitada.
3. No permitirá el oligopolio o monopolio, directo ni indirecto, de la propiedad de los medios de comunicación y del uso de las frecuencias.

Art. 18.- Todas las personas, en forma individual o colectiva, tienen derecho a:

1. Buscar, recibir, intercambiar, producir y difundir información veraz, verificada, oportuna, contextualizada, plural, sin censura previa acerca de los hechos, acontecimientos y procesos de interés general, y con responsabilidad ulterior.
2. Acceder libremente a la información generada en entidades públicas, o en las privadas que manejen fondos del Estado o realicen funciones públicas. No existirá reserva de información excepto en los casos expresamente establecidos en la ley. En caso de violación a los derechos humanos, ninguna entidad pública negará la información.

Art. 19.- La ley regulará la prevalencia de contenidos con fines informativos, educativos y culturales en la programación de los medios de comunicación, y fomentará la creación de espacios para la difusión de la producción nacional independiente.

Se prohíbe la emisión de publicidad que induzca a la violencia, la discriminación, el racismo, la toxicomanía, el sexismo, la intolerancia religiosa o política y toda aquella que atente contra los derechos.

Art. 20.- El Estado garantizará la cláusula de conciencia a toda persona, y el secreto profesional y la reserva de la fuente a quienes informen, emitan sus opiniones a través de los medios u otras formas de comunicación, o laboren en cualquier actividad de comunicación. (Constitución, 2008).

2. Régimen del buen vivir

2.1. Inclusión y equidad

2.1.1. Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.

3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir. (Constitución, 2008).

C. MARCO CONCEPTUAL

Para mejorar la comprensión y ayudar al lector se puede citar los siguientes conceptos:

1. Sitio Web

Un sitio Web es un conjunto de páginas Web, característicamente comunes a un dominio de Internet o subdominio en la World Wide Web en Internet. Espacio documental organizado que la mayoría de las veces está dedicado a algún tema particular o propósito específico. (SionSoft, 2010)

2. Página Web

Una página Web, también conocida como una página de Internet, es un documento electrónico adaptado para la Web, pero normalmente forma parte de un sitio Web. Una página Web está compuesta principalmente por información (sólo texto o módulos multimedia). (Bligoo). (Morales, 2014)

3. Turismo

Es el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus desplazamientos y estancias en distintos lugares diferentes al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo menor a un año, con fines de ocio, negocios u otros motivos. (Noelia, 2006).

4. Alimentación

Es una acción voluntaria y consciente de los seres vivos que consiste en satisfacer la necesidad física de obtener los nutrientes y energía para mantener el organismo en un buen estado. (Martínez, 2010).

5. Gastronomía

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. (Martínez, 2010).

6. Maito

Pescado envuelto en hoja y cocinado a vapor. (Velásquez, 2008)

7. Morete

Fruto que se obtiene de una palmera similar a la del coco. (Velásquez, 2008)

8. Chicha

Bebida que se obtiene de la fermentación de ciertos frutos o tubérculos. (Velásquez, 2008)

9. Patas

Fruto parecido al cacao, se come cocinado y frito. Tiene un ligero sabor a maní. (Velásquez, 2008)

10. Papaya verde

Fruto del papayo, de pulpa carnosa con las semillas en la cavidad central. (Velásquez, 2008)

11. Sacha culantro

Planta pequeña de hojas verdes alargadas, crece en estado silvestre y se utiliza como especia en las comidas. (Velásquez, 2008)

12. Jengibre

Es una planta de la cual se obtienen pequeños tubérculos, es una especia dentro de la cocina. XIV. (Velásquez, 2008)

13. Garabato yuyo

Se encuentra en una planta semejante a la de los helechos, su parte comestible es el cogollo de esta planta. (Velásquez, 2008)

14. Carachama

Pescado de agua dulce con coraza. (Velásquez, 2008)

15. Yaguato

Especie de estofado, se prepara con los intestinos de la tortuga en el propio caparazón de esta. (Velásquez, 2008)

16. Pango

Preparación a base de plátano verde cocinado, con pescado y ají. (Velásquez, 2008)

17. Sango

Preparación a base de yuca y carne seca del monte. (Velásquez, 2008)

18. Chontacuro

Gusano que se obtiene de una palmera de chonta parecida a la del coco. (Velásquez, 2008)

19. Chonta yuyo

Palmito, que se obtiene de una palmera parecida a la del coco. (Velásquez, 2008).

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuál es la cultura gastronómica existente en el Cantón Tena?
- ¿Cuál es el método apropiado para digitalizar las recetas?
- ¿Cómo promover la Cultura Gastronómica y desarrollo turístico del Cantón Tena a través de la red?

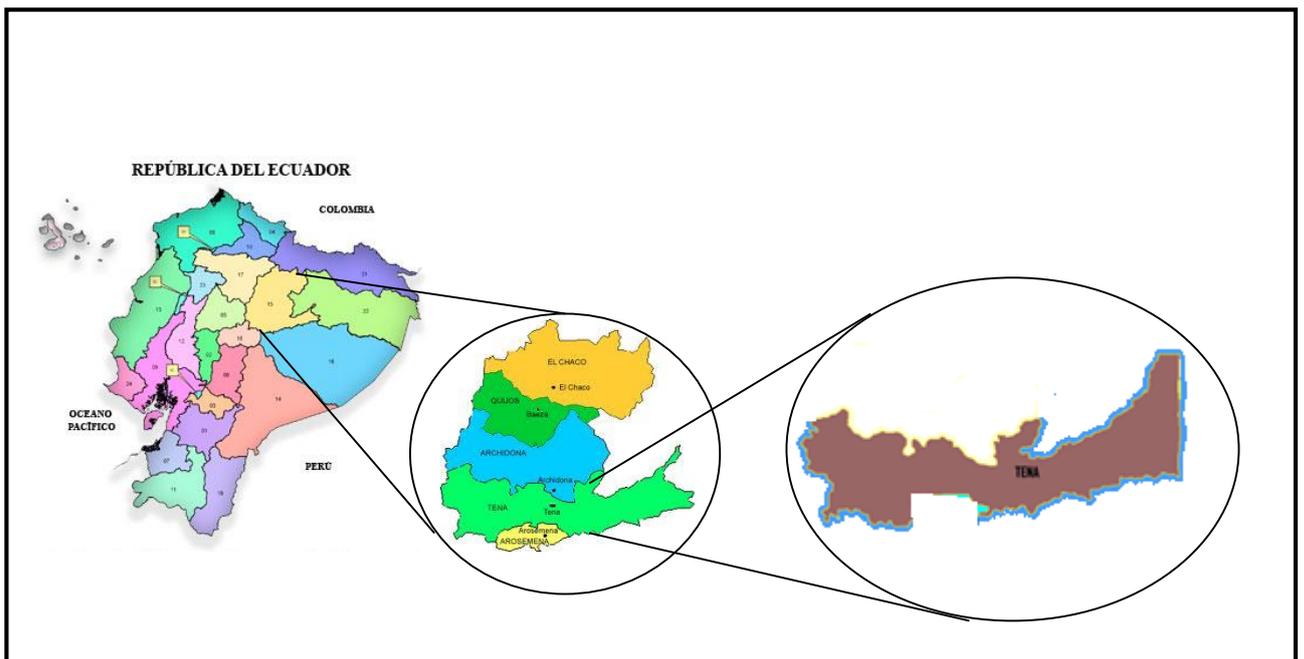
V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

1. LOCALIZACIÓN

El presente trabajo se realizó en el Cantón Tena, capital de la provincia de Napo; que limita al Norte: con el Cantón Archidona y Provincia de Orellana, al Sur: con la Provincia de Tungurahua, Pastaza y Cantón Arosemena Tola, al Este: con la Provincia de Orellana y Oeste: con la Provincia de Cotopaxi y Tungurahua, que ha su vez está dividido por una parroquia urbana y seis parroquias rurales.

Gráfico N° 01 Localización del Grupo de Estudio



Fuente: http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=80 ;
<http://laprovinciadenapo.blogspot.com/2012/05/napo-y-sus-cantones.html>

Elaborado por: Quilumba, E. (2014)

2. TEMPORALIZACIÓN

La investigación tuvo una duración de seis meses (180 días), que dio inicio desde el mes de marzo (2014), hasta septiembre (2014), mismos que fueron distribuidos para el trabajo no experimental, la recolección de información, tabulación, análisis de los resultados y diseño e implementación del Sitio Web.

B. VARIABLES

3. Identificación

a. Independiente

Implementación de un sitio web

b. Dependiente

Difusión de la cultura gastronómica y desarrollo turístico del Cantón Tena.

4. Definición

Cultura Gastronómica

Es la identidad de un pueblo, sus costumbres, tradiciones, y su alimentación.

Difusión

Propagar algo por un medio de transmisión.

Sitio web

Recopilación de información en un medio virtual y que está al alcance de todos.

3. Operacionalización

Tabla N° 02 Operacionalización de variables

VARIABLES	ESCALA	INDICADOR
VARIABLE DEPENDIENTE Difusión de la cultura gastronómica y desarrollo turístico del Cantón Tena.		
Geográfica	Local	1. Parroquia Tena 2. Parroquia Ahuano 3. Parroquia Chontapunta 4. Parroquia Pano 5. Parroquia Misahuallí 6. Parroquia Puerto Napo 7. Parroquia Talag
	Origen	1. Extranjero 2. De otras provincias 3. Local
Demográfica	Género	1. H 2. M
	Edad	1. 20 - 30 2. 31 - 40 3. 41 - 50 4. 51 - 60

	Estado civil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soltero 2. Casado 3. Divorciado 4. Viudo
	Nivel de educación	<ol style="list-style-type: none"> 5. Primaria 6. Secundaria 7. Superior
Psicológicas	Razones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de difusión 2. Poco interés 3. Influencias externas 4. Olvido de recetas
	Conocimientos de los Platos típicos del Cantón tena	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si 2. No
VARIABLE INDEPENDIENTE Implementación de un Sitio web informativo		
Geográficas	Local	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón tena
	Contenido	<ul style="list-style-type: none"> • Historia • Recetarios • Técnicas culinarias • Comentarios y sugerencias
Comportamentales	Elementos importantes a considerar	<ul style="list-style-type: none"> • Acceso a internet • Frecuencia de uso de internet • Eventos Gastronómicos
Psicológicas	Aceptabilidad	% de Aceptabilidad: <ul style="list-style-type: none"> • Turística • Población
	Propuesta gastronómica	Continua <ul style="list-style-type: none"> • Bueno • Mala

Fuente: Inec, 2010

Elaborado por: Quilumba, E. (2014)

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1. TIPO

El tipo de investigación que se realizó para el desarrollo del tema fue de carácter exploratorio – descriptivo. Porque el estudio que se realizó es poco conocido o estudiado y puede ser de interés para cualquier investigador que desee estudiar a fondo el tema, y descriptivo porque va a describir situaciones relevantes del objeto de estudio.

2. DISEÑO

Diseño no experimental. Porque el estudio que se realizó no creó situaciones, si no que observó los fenómenos tal y como se dan en su naturaleza y luego fueron sometidos a análisis.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

POBLACIÓN

La presente población se basa en un muestreo probabilístico, porque lleva menos tiempo, bajo presupuesto para investigación y debido a la accesibilidad según el criterio del investigador.

La población de estudio estuvo conformada por: 2 autoridades del Cantón Tena, 20 Turistas Nacionales y extranjeros, y 60.880 habitantes del Cantón Tena según el censo del 2010. (Inec, 2010)

Tabla Nº 03 Población delimitada de 20 a 60 años por parroquias

PARROQUIA	TOTAL
AHUANO	2288
CHONTAPUNTA	2678
PANO	589
PUERTO MISAHUALLI	2105
PUERTO NAPO	2296
TALAG	1062
TENA	16923
TOTAL	27941

Fuente: Inec, 2010

Elaborado por: Quilumba, E. (2014)

a) Autoridades del Cantón Tena	2
b) Turistas nacionales	10
c) Turistas extranjeros	10
d) Población Local	27941

Por lo tanto amerita aplicar la muestra finita, para determinar el número de la muestra para el estudio.

$$n = \frac{z_{\alpha}^2 * N * p * q}{i^2(N - 1) + z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

n: tamaño muestral

N: tamaño de la población

Z: valor correspondiente a la distribución de gauss, $z_{\alpha} 0,05=1,96$ y $z_{\alpha}=0,01=2,58$

p: prevalencia esperada del parámetro a evaluar, en caso de desconocerse ($p= 0,5$), que hace mayor el tamaño muestral.

q: 1- p (si p=70%, q= 30%)

i: error que se prevé cometer si es del 10%, i = 0,1

(Larry, 2005)

Cálculo:

Datos

N= 27941

Z= 1,96

P= 0,5

Q= 0,5

i= 0,1

$$n = \frac{(1,96)^2 * 27941 * 0,5 * 0,5}{(0,1)^2(27941 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,84 * 27941 * 0,5 * 0,5}{(0,01) (27940) + 3,84 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,84 * 27941 * 0,5 * 0,5}{279,40 + 3,84 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{26823,36}{283,24 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{26823,36}{70,81}$$

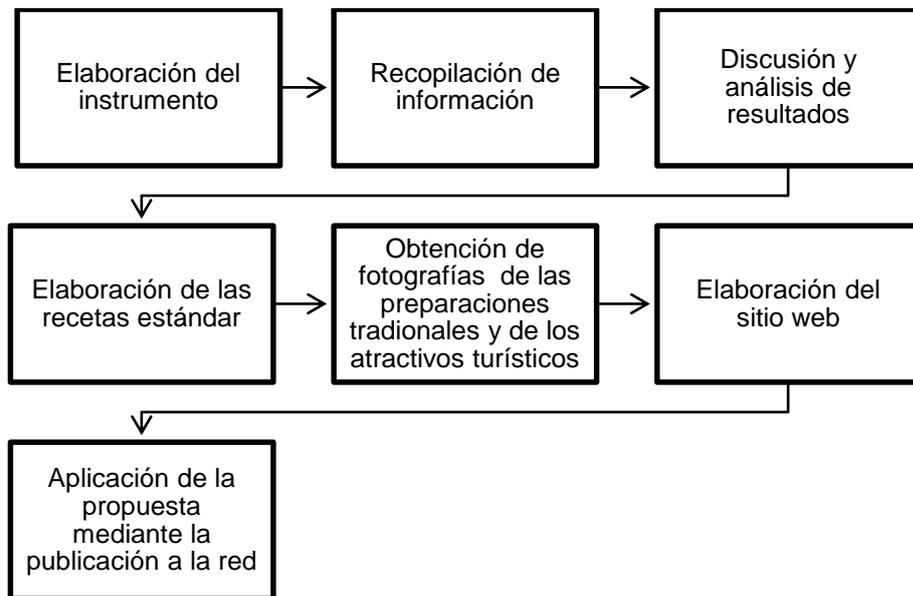
$$n = 378,80$$

Las muestra que se determinó es de 379 personas es el número para el estudio.

Los instrumentos de estudio se aplicaron a: 2 autoridades del Cantón Tena, 20 Turistas Nacionales y extranjeros, y 379 habitantes del cantón.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Gráfico N° 02 Descripción de procedimientos



Fuente: Quilumba, E.
Elaborado por: Quilumba, E. (2014)

1. Elaboración del Instrumento

Se diseñaron las encuestas y entrevistas acorde a las variables planteadas en la investigación.

2. Plan para recolección de la información

Para ello, se desarrolló las siguientes actividades:

- Recopilación de información de fuentes bibliográficas y en línea.

- Aplicación de las encuestas estructuras a las autoridades del Cantón Tena, Turistas Nacionales y extranjeros, y habitantes del Cantón Tena.
- Se tabularon los datos obtenidos por cada uno de los ítems expuestos. Con el programa Excel 2007.
- Por cada uno de los ítems, se realizó un gráfico tipo pasteles de los porcentajes.

3. Discusión y análisis de resultados

Para el procesamiento de la Información, se procedió al análisis de los resultados estadísticos, destacando, la ubicación, origen de los encuestados, factores y relaciones fundamentales, de acuerdo con los objetivos de la investigación. Posteriormente, se interpretó los resultados, con el apropiado y puntal apoyo teórico, obteniendo los datos, que sirvió de base, para la comprobación de los objetivos, así como para el establecimiento de las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

4. Elaboración de recetas estándar

Para la digitalización de las recetas, por el método de recetas estándar, el sustento teórico aportó para su descripción y desarrollo, además de los ingredientes disponibles para su elaboración.

5. Obtención de fotografías de las preparaciones tradicionales y de los atractivos turísticos

A continuación de la estandarización de las recetas, se procedió a obtener los ingredientes disponibles para las preparaciones, consecuentemente a la fotografía de los platos tradicionales y de los atractivos turísticos del Cantón Tena.

6. Diseño del sitio web

Después de obtener la información se procedió a la elaboración del bosquejo del sitio web con todas las recomendaciones recibidas por parte de la ciudadanía encuestada.

7. Aplicación de la propuesta mediante la publicación a la red

Finalmente luego de realizar los pasos anteriormente citados, se realizó el registro y compra del dominio y hosting en ecuaideas.com y el posterior diseño del sitio web, utilizando el gestor de contenidos Joomla para su respectivo diseño, cargando la información ya disponible al portal web.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la presente investigación se aplicó una encuesta, a la muestra de habitantes del Cantón Tena, y a los turistas nacionales y extranjeros que visitaron el Cantón Tena, también una entrevista a dos autoridades al señor

Prefecto y Concejal del Cantón, para conocer la aceptabilidad del sitio web, que será diseñada de acuerdo con las recomendaciones dadas por las mismas, con los resultados alcanzados de este instrumento, se obtuvo la información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

6.1. ENCUESTA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN TENA

Resultados

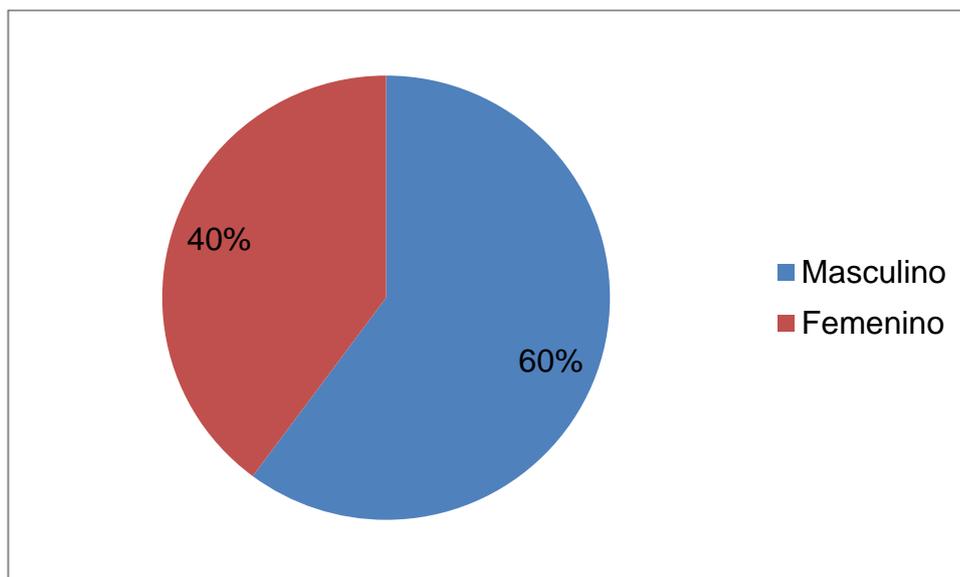
Pregunta N° 01

Tabla N° 04 Distribución de la muestra de estudio por Género

Parámetro	F.A	F.R
Hombre	228	60%
Mujer	151	40%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 03 Distribución de la muestra de estudio por Género



Fuente: Tabla N°04
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

En el gráfico N°03 la mayoría de habitantes del Cantón Tena según el grupo de estudio son hombres 60%, frente al 40% que son mujeres. En el 2010 mediante la Encuesta Nacional sobre Disponibilidad y Uso de Tecnologías de la Información en los Hogares (ENDUTIH). Determinó que los hombres mayormente hacen uso del internet. De tal manera la propuesta de la creación del sitio web será utilizada mayormente por personas que viven en el Cantón Tena, del género masculino. Las mujeres del grupo de estudio usan en menor frecuencia el internet, debido a sus costumbres socioculturales, que continúa arraigada desde la antigüedad. Es decir que las mujeres mayormente están encaminadas a realizar actividades dentro del hogar, lo cual no les da tiempo para conectarse a la red de internet.

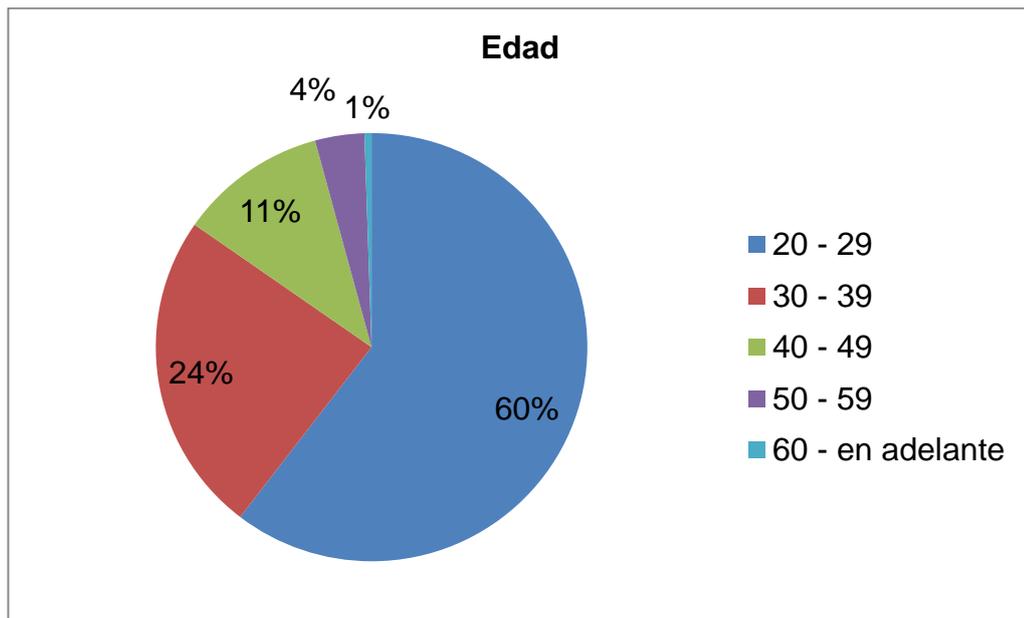
Pregunta N° 02

Tabla N° 05 Grupos de Edad de la muestra

Parámetro	F.A	F.R
20 - 29	229	60%
30 - 39	92	24%
40 - 49	42	11%
50 - 59	14	4%
60 - en adelante	2	1%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 04 Grupos de Edad de la muestra



Fuente: Tabla N°05
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Al observar el gráfico N° 04, según el grupo de estudio, la cantidad de habitantes del Cantón Tena, se concentra en edades jóvenes de 20 – 29 años de edad que representa el 60%, con frecuencia las personas que mayormente usan el internet están en este rango de edad, mientras las personas con la edad de 30 a 39 años de edad representada por el 24% su uso es poco frecuente y que optan por otras alternativas, el 11% por personas de 40 a 49 años de edad, el 4% de 50 a 59 años de edad y el 1% por personas de 60 años en adelante. El grupo de estudio está constituida mayormente por personas jóvenes que usan la red de internet constantemente, consecuentemente el próximo grupo optan por salir a caminar, pasear o a recrearse, mientras que el inmediato prefieren estar con sus familias en sus hogares, pero si hay también personas que salen a conocer los atractivos turísticos. Consecuentemente el sitio web será utilizado principalmente por personas jóvenes que deseen informarse, para luego salir a recrearse.

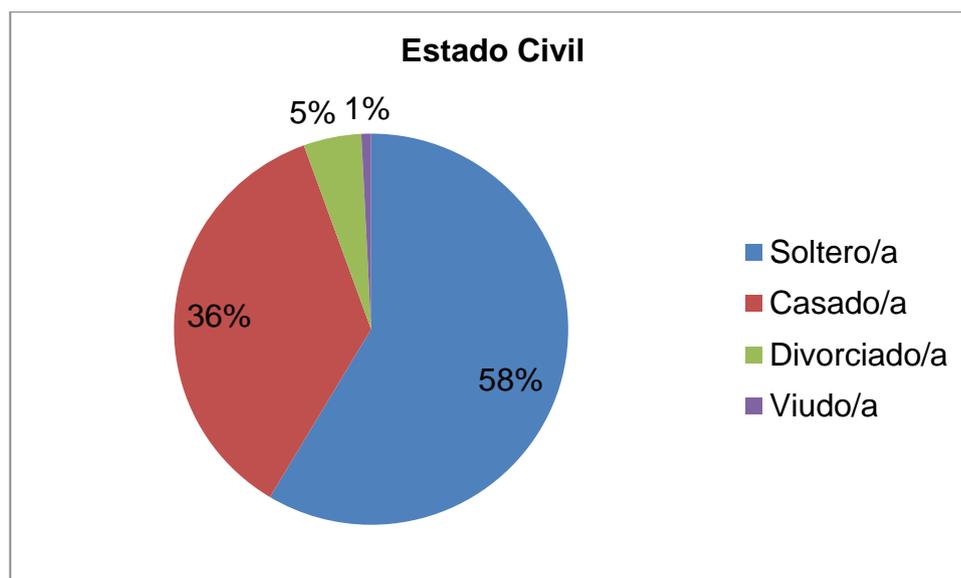
Pregunta N° 03

Tabla N° 06 Distribución de la muestra por Estado Civil

Parámetro	F.A	F.R
Soltero/a	222	59%
Casado/a	136	36%
Divorciado/a	18	5%
Viudo/a	3	1%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 05 Distribución de la muestra por Estado Civil



Fuente: Tabla N°06
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Según el gráfico N° 05, más de la mitad del grupo de estudio del Cantón Tena son solteros con el 58%, es un factor importante, porque las personas libres de compromiso tienen mayor tiempo para ellos, para estar conectados a la red de internet, es decir que este segmento de la población va hacer mayormente uso del sitio web diseñado, seguido por la población casada con el 36%, cabe recalcar que la influencia por parte de la pareja hace que se vaya adoptando costumbres externas, 5% de personas divorciadas, que comprende personas que son originarias de otras provincias y el 1% de personas viudas.

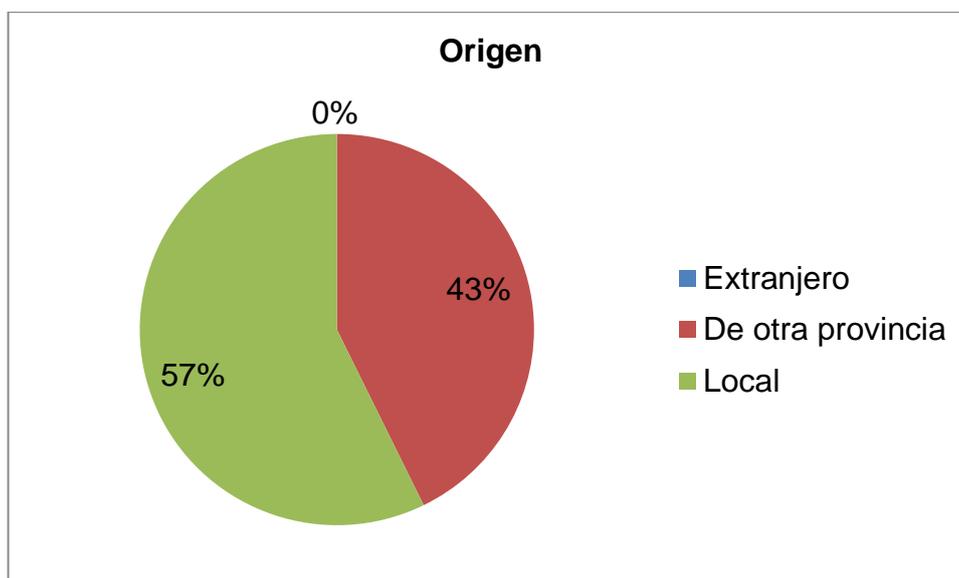
Pregunta N° 04

Tabla N° 07 Origen de la muestra de estudio

Parámetro	F.A	F.R
Extranjero	0	0%
De otra provincia	162	43%
Local	217	57%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 06 Origen de la muestra de estudio



Fuente: Tabla N°07
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se puede observar en el gráfico N° 06, que el mayor porcentaje del grupo de estudio del Cantón Tena 57% son personas nativas de Tena, mientras que el 43% con poca diferencia, son personas de otras provincias, que han llegado a establecerse en el Cantón. Se puede determinar que existe un intercambio de culturas debido a la migración de personas de otras provincias. De tal manera que las personas nativas del Cantón harán especialmente uso del sitio web, lo cual estaría cumpliendo su propósito para el que fue creado, informando y siendo de útil para los usuarios.

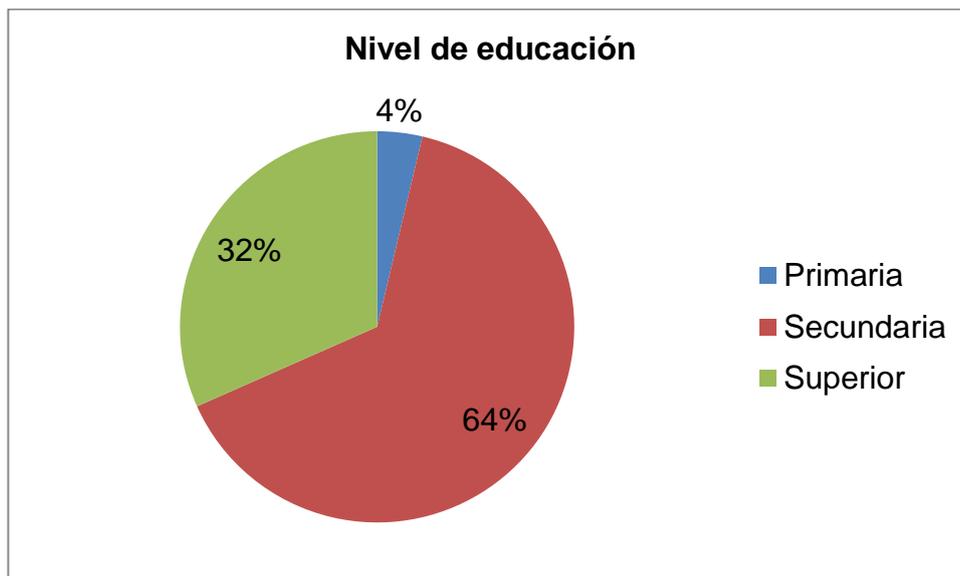
Pregunta N° 05

Tabla N° 08 Nivel de Educación de la muestra

Parámetro	F.A	F.R
Primaria	14	4%
Secundaria	245	65%
Superior	120	32%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 07 Nivel de Educación



Fuente: Tabla N°08
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se diferencia en el gráfico N° 07, que el mayor porcentaje del grupo de estudio del Cantón Tena 64% son de nivel de educación secundaria, mientras que el 32% son personas que han alcanzado el nivel de educación superior, que en gran parte ha sido alcanzado por personas que son originarias de otras provincias, cabe recalcar que también han alcanzado personas originarias del Tena, y el 4% de es decir de personas adultas mayores que tienen la educación primaria. Pese a eso están con la predisposición de utilizar el internet como medio de comunicación. Con mayor razón el sitio web estará disponible para personas que necesiten informarse mediante este medio de comunicación, disponible para todas aquellas personas que deseen conocer acerca de la gastronomía, cultura y atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena.

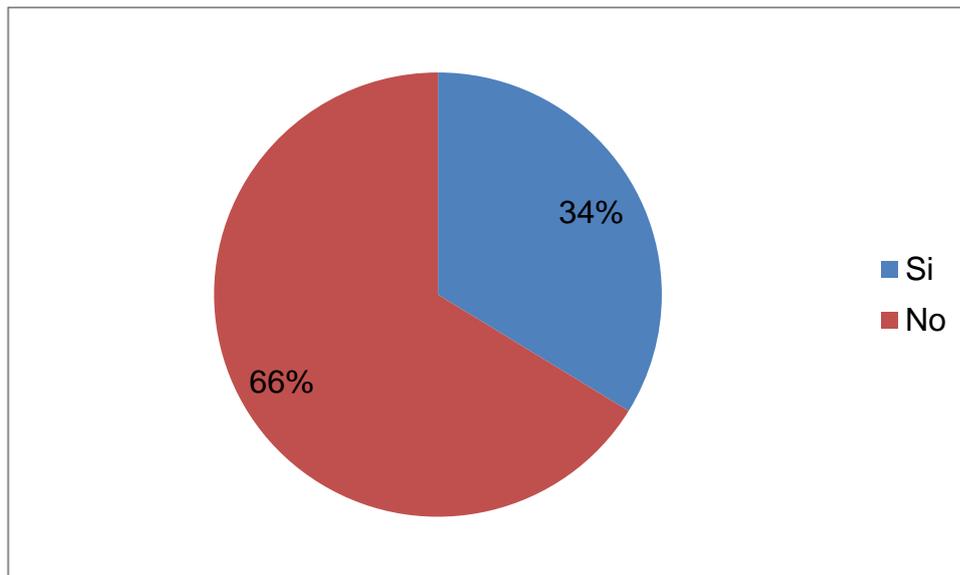
Pregunta N°06

Tabla N°09 ¿Tiene conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	128	34%
No	251	66%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°08 ¿Tiene conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°09
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se constata en el gráfico N° 08, que el mayor porcentaje del grupo de estudio del Cantón Tena, es el 66% no tiene conocimiento de la gastronomía tradicional, esto se debe a la poca o baja difusión de la cultura gastronómica, por parte de organismos gubernamentales, o por la falta de información disponible y que esté al alcance de todos. Por tal razón el sitio web, estará a disposición de la población para que tenga conocimiento y se informe acerca de la gastronomía, cultura y atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena, rebasando tiempo, lugar y espacio.

Pregunta N° 07

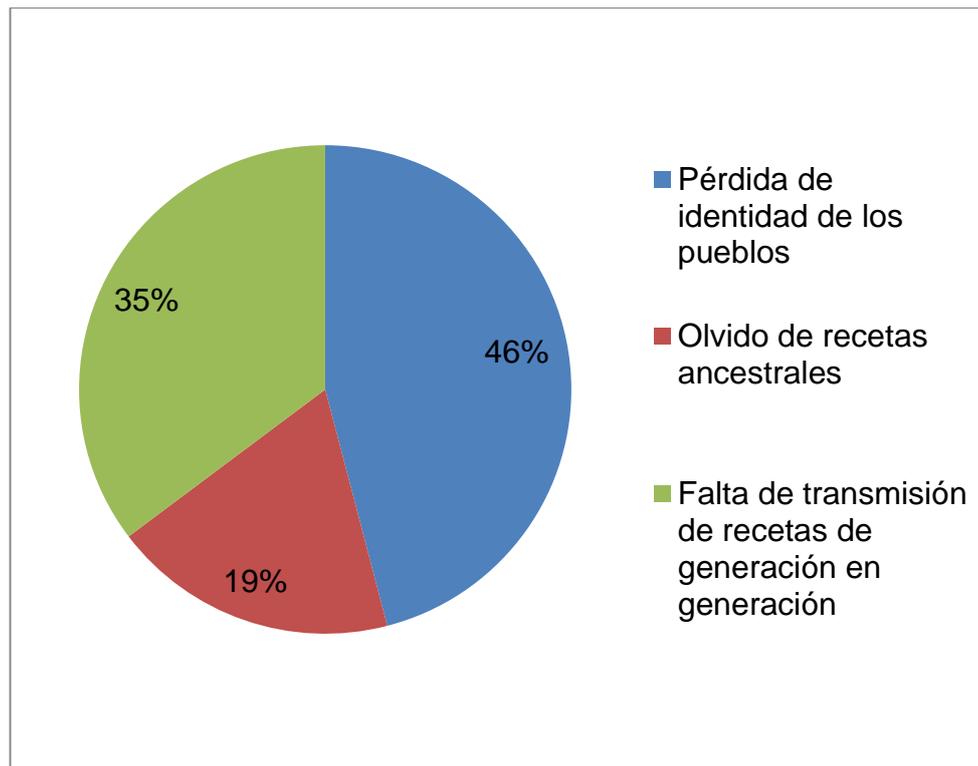
Tabla N°10 ¿Por qué cree que se ha perdido la cultura gastronómica del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Pérdida de identidad de los pueblos	181	46%
Olvido de recetas ancestrales	74	19%
Falta de transmisión de recetas de generación en generación	139	35%
Total	394	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 09 ¿Por qué cree que se ha perdido la cultura gastronómica del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°10

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

En el gráfico N° 09 se puede encontrar, el 46% de respuestas seleccionadas es la pérdida de la identidad de los pueblos es uno de los mayores problemas por el cual se ha perdido la cultura gastronómica, debido a la aculturización, seguido por el 35% por la falta de transmisión de recetas de generación en generación, por el poco interés de mantener viva la cultura por parte de las familias y el 19% por el olvido de las recetas ancestrales, por acoger preparaciones de otras zonas del país que poco o nada tienen que ver con la cultura gastronómica del Cantón Tena. La presente propuesta será de apoyo, para que vaya rescatando la gastronomía, cultura y reconociendo los atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena.

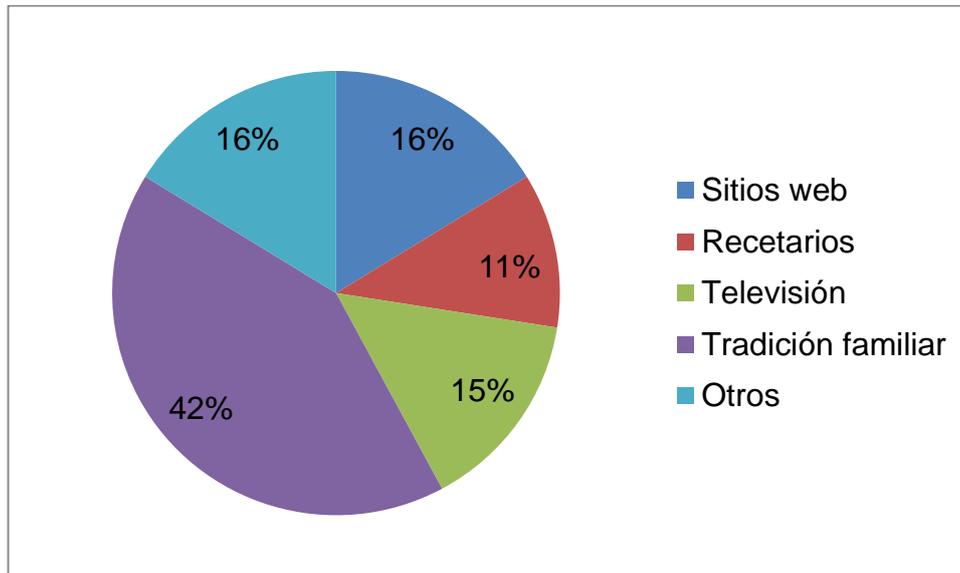
Pregunta N° 08

Tabla N°11 ¿Por qué medios de comunicación conoce la gastronomía tradicional?

Parámetro	F.A	F.R
Sitios web	62	16%
Recetarios	43	11%
Televisión	56	15%
Tradición familiar	159	42%
Otros	62	16%
Total	382	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°10 ¿Por qué medios de comunicación conoce la gastronomía tradicional?



Fuente: Tabla N°11
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

En el gráfico N° 10 se puede observar, con el 42% el medio de mayor transmisión, por el cual se conoce la gastronomía, es por tradición familiar, aunque esta se vea afectada por la introducción de nuevas culturas lo cual afecta que la gastronomía tradicional se vaya perdiendo paulatinamente, el 16% por sitios web, debido a su alcance ilimitado y se puede usar en cualquier momento, 16% Otros, diferentes medios de transmisión, sean amistades, etc., 15% la televisión por el cual ciertos canales transmiten en corto tiempo preparaciones culinarias de diferentes zonas del país o del exterior, pero no la gastronomía tradicional del Cantón Tena y el 11% recetarios que están presentes en el mercado pero con preparaciones diferentes, que casi ninguna tiene que ver con la cultura gastronómica del Cantón Tena. A pesar de que el medio de mayor transmisión sea por tradición familiar, seguido por sitios web, este porcentaje será aprovechado para difundir a nivel nacional e internacional la gastronomía, cultura y atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena.

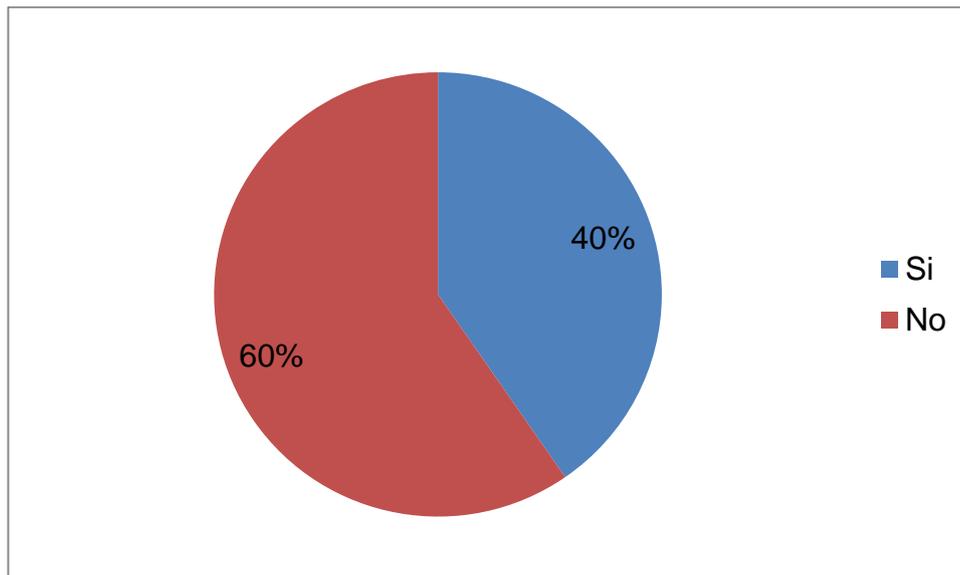
Pregunta N° 09

Tabla N°12 ¿Cree usted que las autoridades promocionan la Cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	153	40%
No	226	60%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°11 ¿Cree usted que las autoridades promocionan la Cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°12
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El Gráfico N°11, muestra que el grupo de estudio el 60% de los habitantes del Cantón Tena, creen que las autoridades no promocionan la cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón, esto se debe a que como autoridades les falta aumentar la promoción, copando los diferentes medios de comunicación disponibles en la actualidad. Y que sea notado por la población, mientras que el 40% creen que si promocionan. La presente investigación ayudará a promocionar la cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón, aportando así a la difusión de los mismos.

Pregunta N° 10

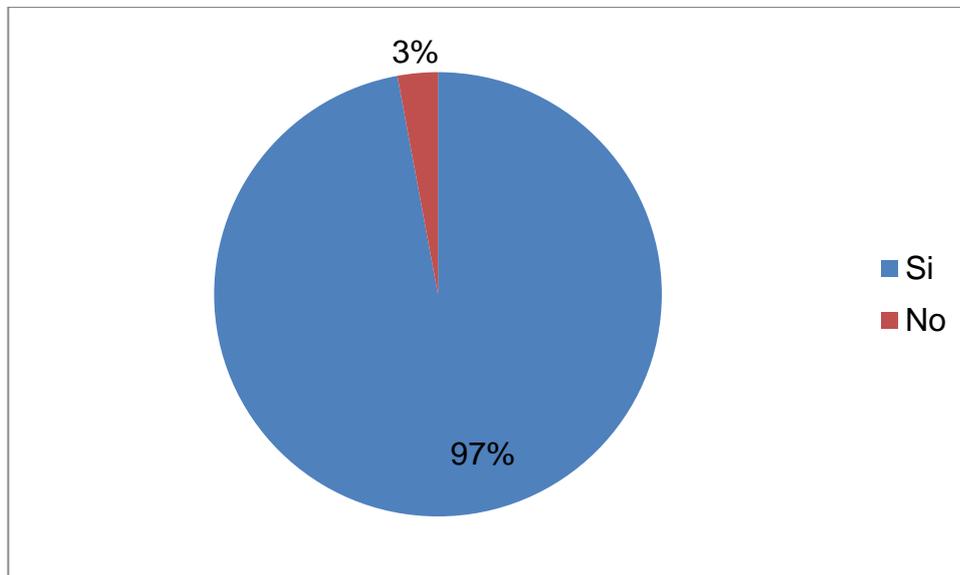
Tabla N°13 ¿Usted tiene acceso a internet?

Parámetro	F.A	F.R
Si	368	97%
No	11	3%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°12 ¿Usted tiene acceso a internet?



Fuente: Tabla N°13

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Según el Gráfico N°12, de acuerdo a la información obtenida del grupo de estudio, el 97% de los habitantes del Cantón Tena, tienen acceso a internet, es decir que este medio de comunicación está a disponibilidad de la mayoría, mientras que el 3% aún no lo tiene ya sea por la ubicación donde viven o por el poco interés por la tecnología. Es decir que casi la totalidad del grupo estudiado tiene acceso a internet, lo cual indica que esta propuesta será utilizada por la mayoría de habitantes ya que estará al alcance de todos.

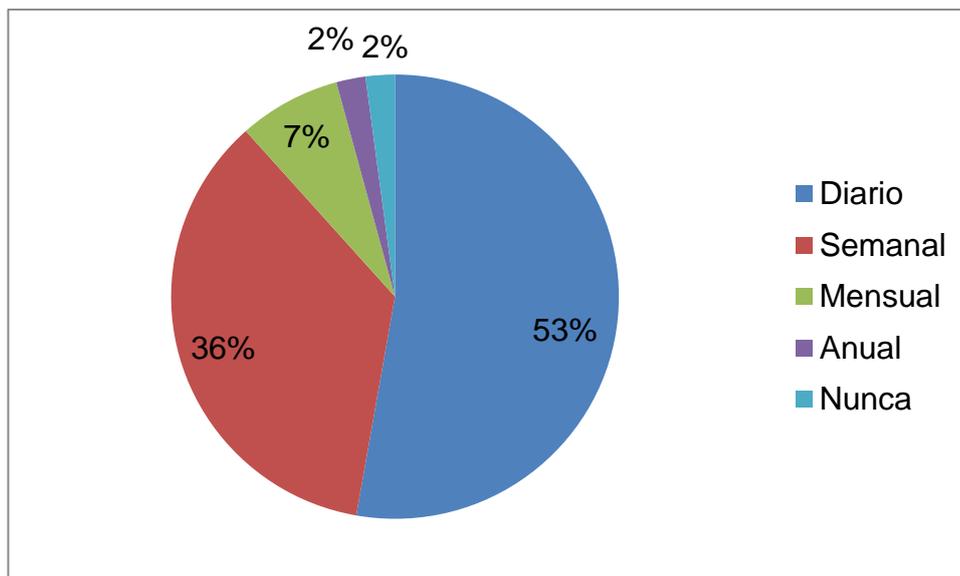
Pregunta N° 11

Tabla N°14 ¿Con qué frecuencia usted usa internet?

Parámetro	F.A	F.R
Diario	200	53%
Semanal	135	36%
Mensual	28	7%
Anual	8	2%
Nunca	8	2%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°13 ¿Con qué frecuencia usted usa internet?



Fuente: Tabla N°14
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se puede diferenciar en el gráfico N° 13 que el 53% del grupo de estudio usa diariamente el internet. En la actualidad este medio de comunicación es el más usado alrededor del mundo. Esto nos indica que este medio será aprovechado para la creación del sitio web que estará actualizada, debido a que la gente se encontrará en constante uso, el 36% usa semanalmente, ya sea por la ocupación, el 7% mensualmente, ya sea por el poco tiempo que se tiene a disposición para el uso del internet, el 2% anualmente, y el 2% nunca usa internet, por la falta de acceso al mismo.

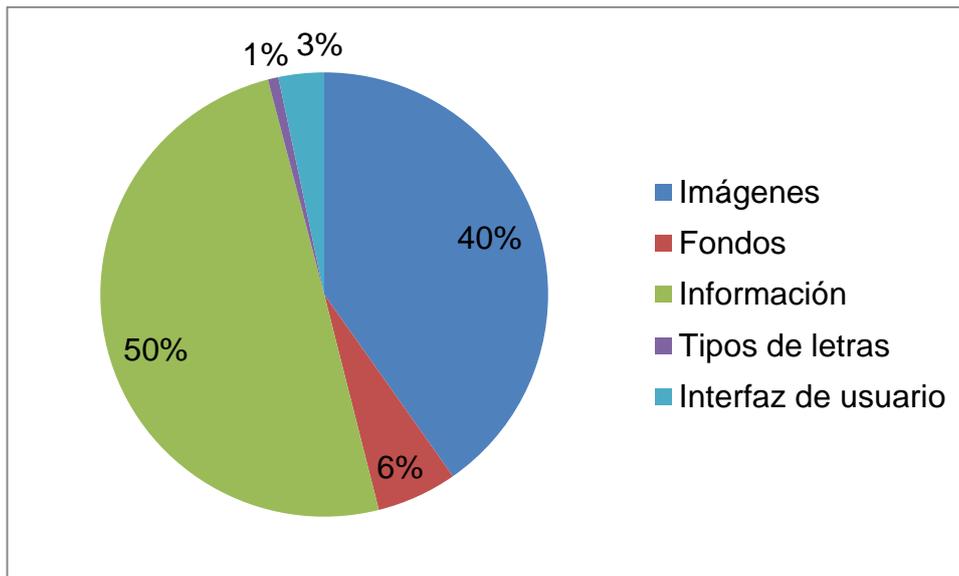
Pregunta N° 12

Tabla N°15 ¿Qué le impacta más de un sitio web?

Parámetro	F.A	F.R
Imágenes	159	40%
Fondos	23	6%
Información	197	50%
Tipos de letras	3	1%
Interfaz de usuario	13	3%
Total	395	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N°14 ¿Qué le impacta más de un sitio web?



Fuente: Tabla N°15
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se constata en el gráfico N° 14 que el 50% del grupo estudiado, le impacta más de un sitio web la información, porque este es de mucha ayuda al momento de informarse antes de viajar a un destino desconocido, el 40% imágenes por ser más visual e ilustrativo, el 6% fondos, 3% interfaz de usuario, y finalmente el 1% tipos de letras. La presente propuesta constará de todas estas características, para que el usuario esté completamente informado.

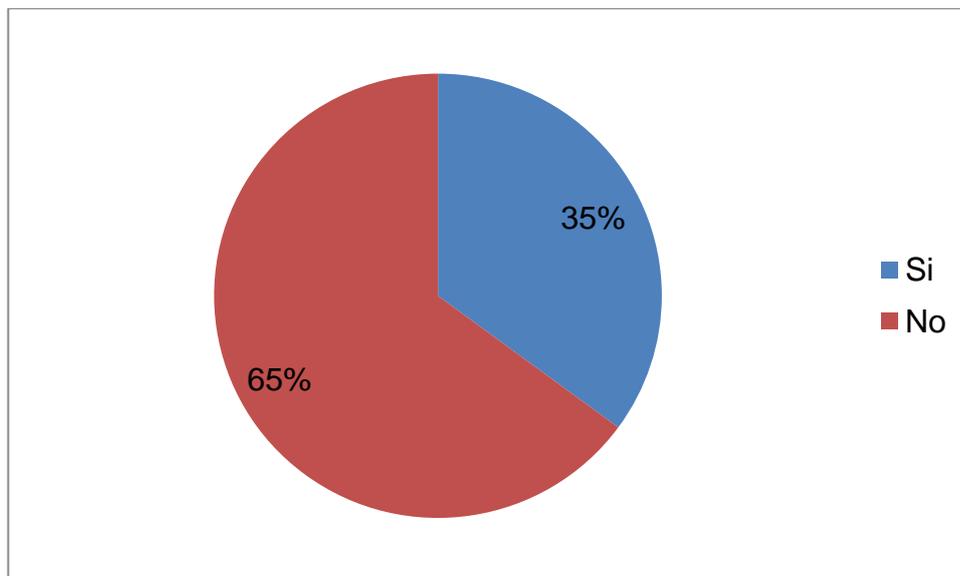
Pregunta N° 13

Tabla N°16 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	133	35%
No	246	65%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°15 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°16
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 15 muestra, que el 65 % del grupo de estudio no conoce un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena, esto se debe a que no existe un sitio web informativo con las características similares anteriormente expuestas, que acapare los dos temas en una sola dirección web, y el 35% dicen conocer un sitio similar, quizá porque aún no han comprendido el concepto de esta proposición. La presente propuesta será la pionera en el Cantón Tena, aportando al conocimiento de la sociedad y al desarrollo del turismo mediante la promoción de los atractivos turísticos.

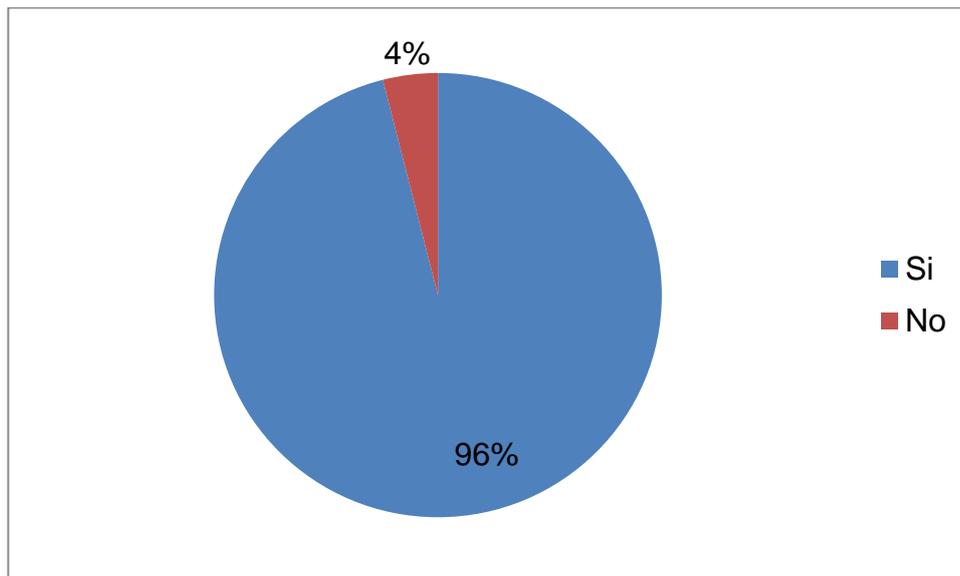
Pregunta N° 14

Tabla N°17 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos?

Parámetro	F.A	F.R
Si	364	96%
No	15	4%
Total	379	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón Tena 24-06-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°16 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos?



Fuente: Tabla N°17
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 16 del grupo de estudio, Se muestra, que el 96 %, es decir la mayoría de las personas encuestadas si están de acuerdo que se cree un sitio web que ayude a promocionar la cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena. Consecuentemente, su elaboración es necesaria, ya que no existe un sitio web similar, con las características recomendadas y más aún que detalle la Cultura gastronómica del Cantón y que promueva la difusión a nivel local, nacional e internacional la riqueza de esta zona.

6.2. ENCUESTA A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS

Pregunta N° 01

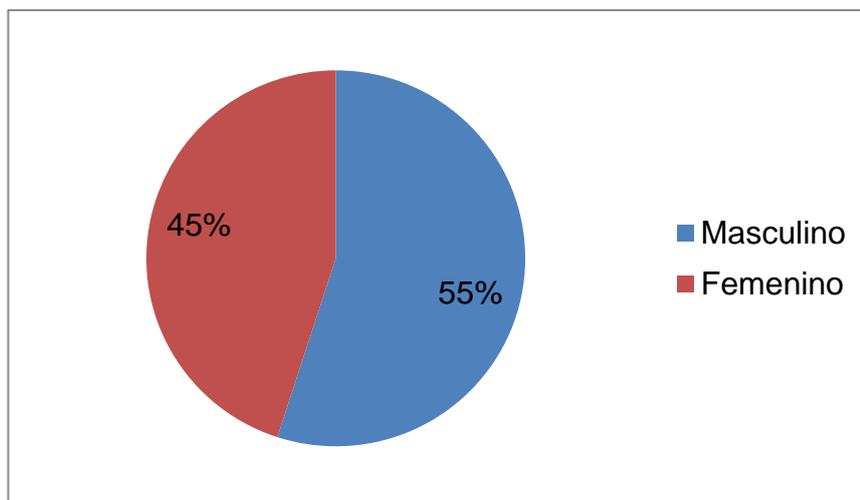
Tabla N° 18 Distribución por Género de Turistas Nacionales y Extranjeros

Parámetro	F.A	F.R
Masculino	11	55%
Femenino	9	45%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°17 Distribución por Género de Turistas Nacionales y Extranjeros



Fuente: Tabla N°18

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

En el gráfico N°17 la mayoría de turistas que visitan el Cantón Tena son hombres 55%, frente al 45% que es de sexo femenino. El Cantón Tena oferta una gama de atractivos turísticos, y gastronomía tradicional. Que pueden ser disfrutados por hombres y mujeres. Con el sitio web disponible en la red pueden conocer en detalle la cultura gastronómica que brinda el Cantón.

Pregunta N° 02

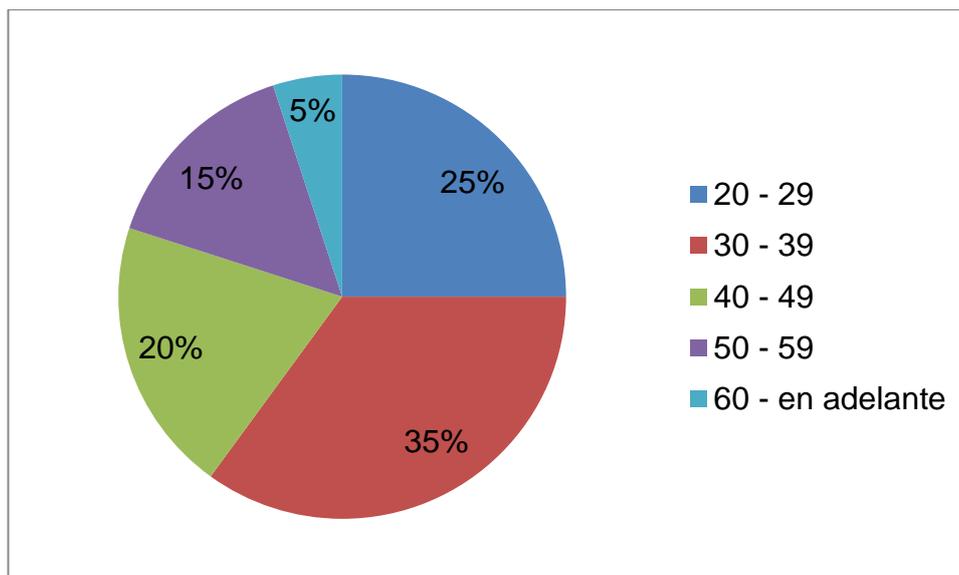
Tabla N° 19 Grupos por Edad de Turistas Nacionales y Extranjeros

Parámetro	F.A	F.R
20 - 29	5	25%
30 - 39	7	35%
40 - 49	4	20%
50 - 59	3	15%
60 - en adelante	1	5%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 18 Grupos por Edad de Turistas Nacionales y Extranjeros



Fuente: Tabla N°19

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Resultados, análisis e interpretación

En el gráfico N°19 la mayoría de turistas que visitan el Cantón Tena tienen una edad promedio de 30 – 39 años es decir el 35%, seguido por los de 20 – 29 representado por el 25%, de 40 -49 el 20%, y con el 15% los de 50 – 59 años, y finalmente con una poca frecuencia las personas de la tercera edad. El Cantón Tena oferta una variedad de atractivos turísticos para cualquier edad.

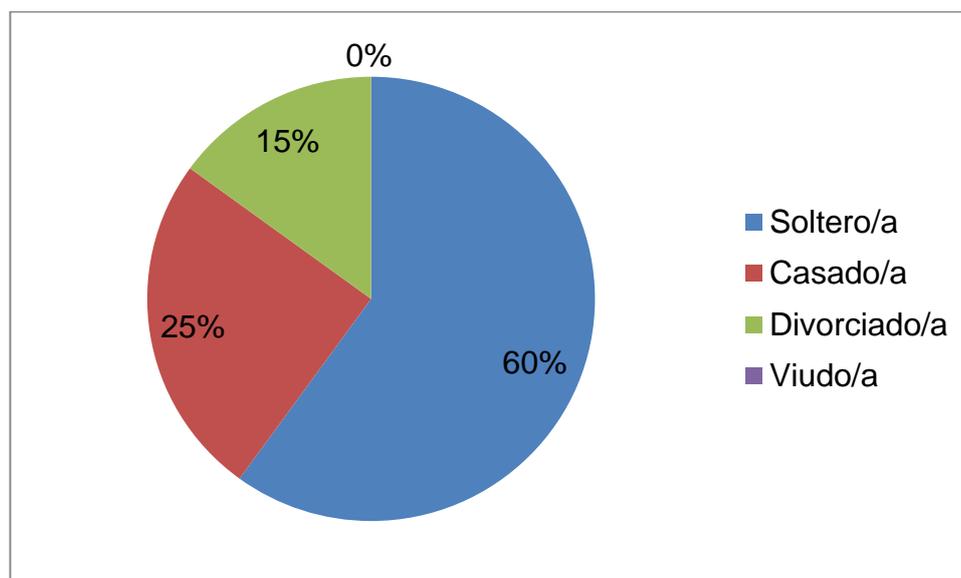
Pregunta N° 03

Tabla N° 20 Estado Civil de Turistas Nacionales y Extranjeros

Parámetro	F.A	F.R
Soltero/a	12	60%
Casado/a	5	25%
Divorciado/a	3	15%
Viudo/a	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 19 Estado Civil de Turistas Nacionales y Extranjeros



Fuente: Tabla N°20
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Resultados, análisis e interpretación

En el gráfico N°19 se observa que la mayoría de turistas que visitan el Cantón Tena son solteros 60%, debido a que tienen mayor libertad para la diversión, y así disfrutar de las bondades que brinda el Cantón, seguido por los casados 25%, y finalmente con el 15% de personas divorciadas que vienen a conocer el Cantón Tena.

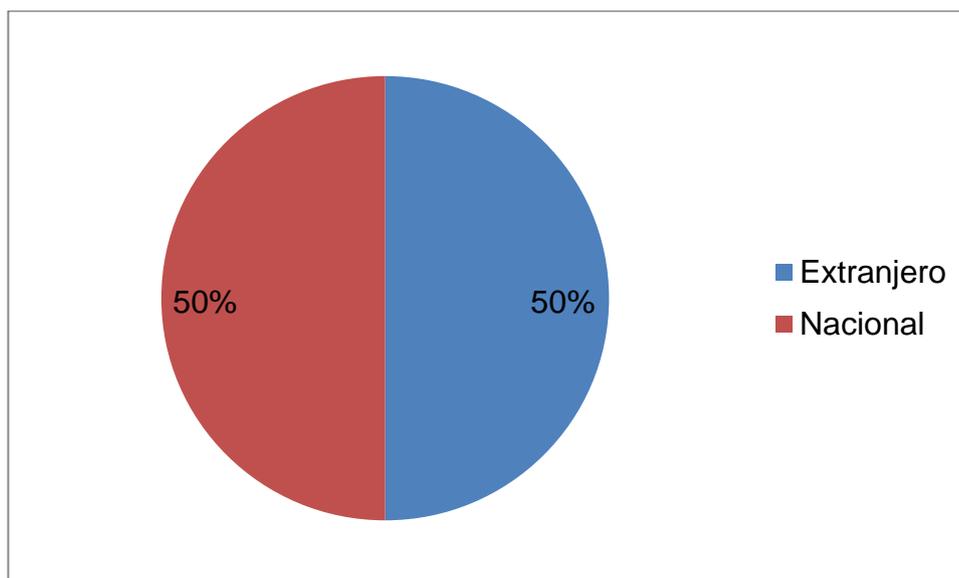
Pregunta N° 04

Tabla N° 21 Distribución por Origen de Turistas Nacionales y Extranjeros

Parámetro	F.A	F.R
Extranjero	10	50%
Nacional	10	50%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 20 Distribución por Origen de Turistas Nacionales y Extranjeros



Fuente: Tabla N°21
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Resultados, análisis e interpretación

Se puede diferenciar en el gráfico N° 20, que el porcentaje es equitativo, es decir el 50% de turistas de origen extranjero y turistas nacionales que visitan el Cantón Tena, debido a la selección explícita al momento de delimitar la muestra a ser estudiada. El sitio web, estará disponible en la red, para que propios y extraños lo visiten, y así difundir a nivel nacional e internacional la cultura gastronómica y promocionar los atractivos turísticos del Cantón Tena.

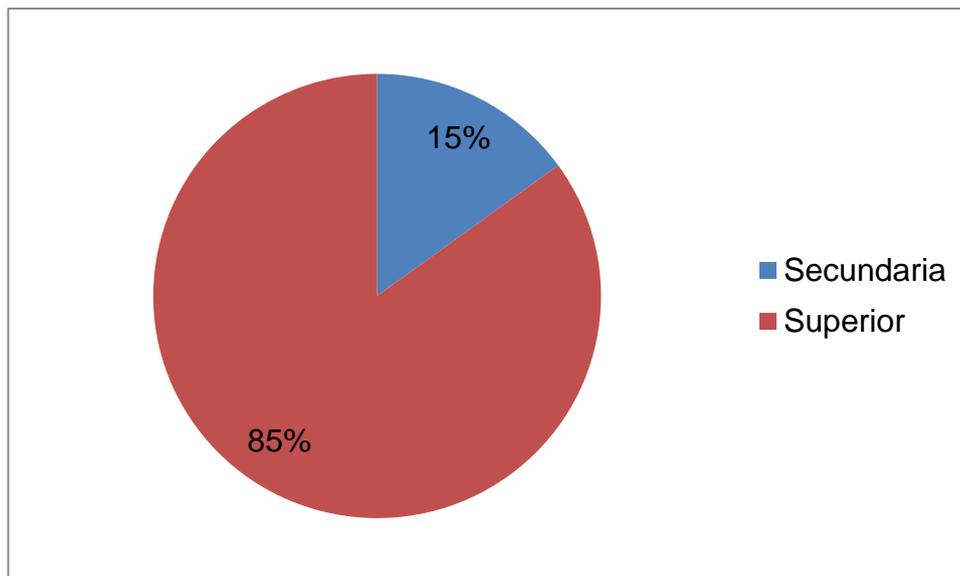
Pregunta N° 05

Tabla N° 22 Nivel de Educación

Parámetro	F.A	F.R
Secundaria	3	15%
Superior	17	85%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N° 21 Nivel de Educación



Fuente: Tabla N°22
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Resultados, análisis e interpretación

Se puede observar en el gráfico N° 21, que el mayor porcentaje 85% de turistas que visitan el Cantón Tena, tienen el nivel de educación superior, siendo los de origen extranjero la mayoría. No obstante el 15% tienen educación secundaria que forman parte de los turistas nacionales.

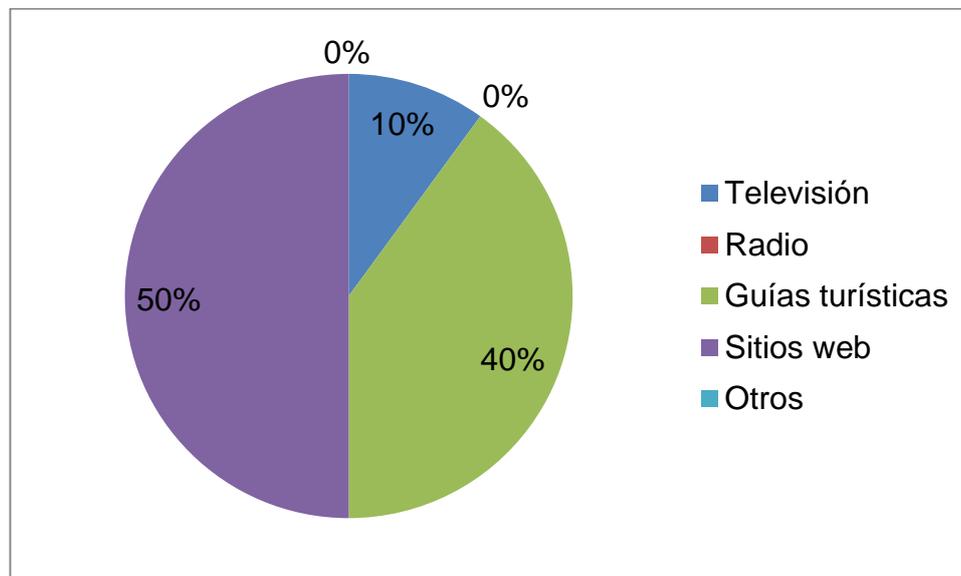
Pregunta N° 06

Tabla N°23 ¿Por qué medios de comunicación conoció el Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Televisión	2	10%
Radio	0	0%
Guías turísticas	8	40%
Sitios web	10	50%
Otros	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°22 ¿Por qué medios de comunicación conoció el Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°23
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

En el gráfico N° 22 se confirma, con el 50% el medio de comunicación mayormente utilizado y por el cual han conocido el Cantón Tena, es por sitios web, debido a su fácil accesibilidad, es decir esta propuesta será utilizada por turistas para que se informen con antelación a su visita, el 40% guías turísticas, y el 10% por televisión que ha sido receptado por una parte de turistas nacionales.

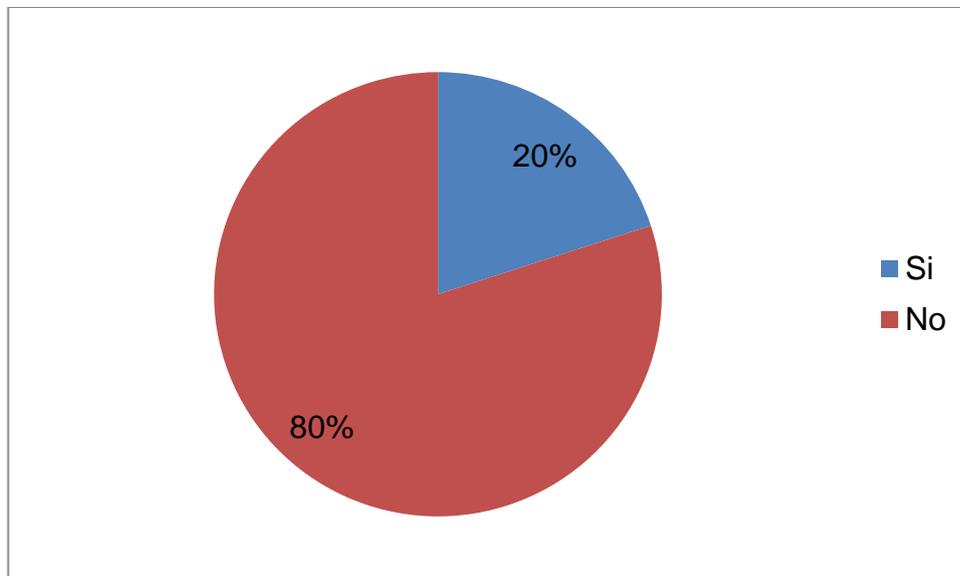
Pregunta N° 07

Tabla N°24 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	4	20%
No	16	80%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°23 ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°24
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 24 muestra, que el 80% no conoce un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena, según los datos obtenidos los turistas extranjeros en su totalidad no conocen y el 20% si conoce, que está conformado por una parte de turistas nacionales que dicen conocer. Esto se debe a que no existe un sitio web con tales características.

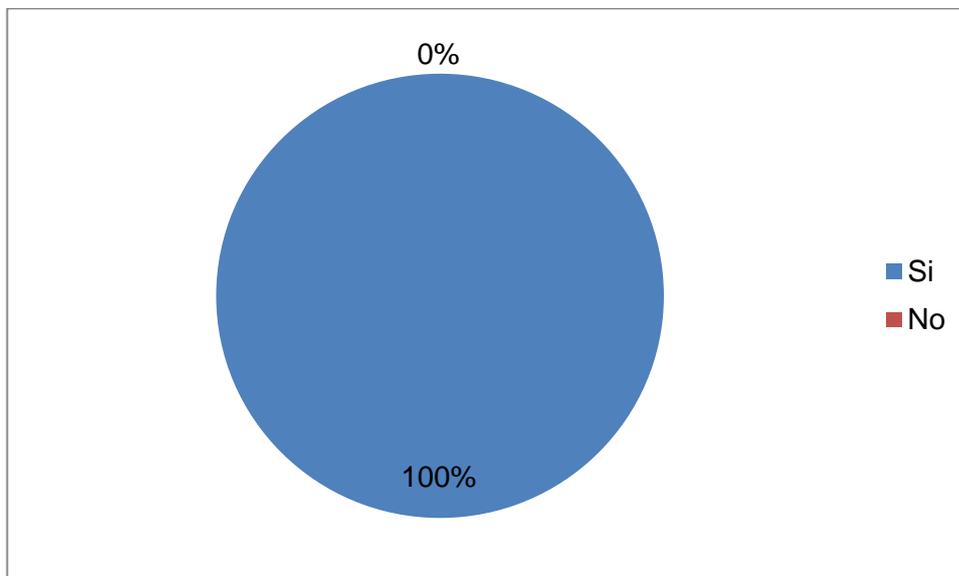
Pregunta N° 08

Tabla N°25 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos?

Parámetro	F.A	F.R
Si	20	100%
No	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°24 ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos?



Fuente: Tabla N°25
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 24 muestra, que el 100 % si le gustaría que exista un sitio web que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos del Cantón Tena, debido a que este sitio web sería de gran ayuda para personas que estén interesadas en conocer o informarse sobre el Cantón Tena, no existe ninguna negatividad por parte de los turistas para la creación del sitio web.

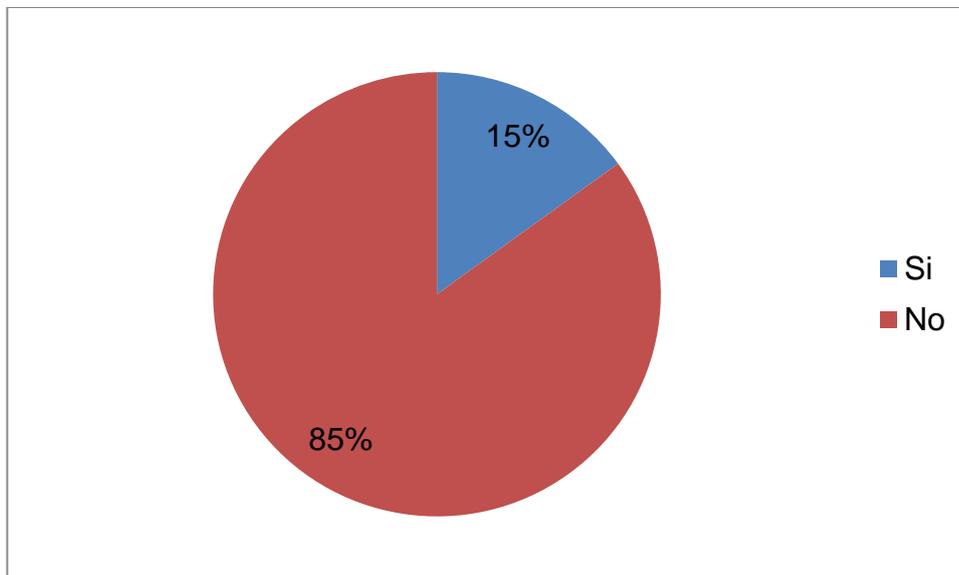
Pregunta N°09

Tabla N°26 ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	3	15%
No	17	85%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°25 ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°26
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

Se puede constatar en el gráfico N° 25, que el mayor porcentaje de los turistas 85% no tienen conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena que está conformado mayoritariamente por turistas de origen extranjero, concurre a que el sitio web <https://www.tenagastronomico.com> será de gran ayuda, para que tengan conocimiento e información acerca de la misma, mientras que el 15% son turistas nacionales que dicen si conocer este tema.

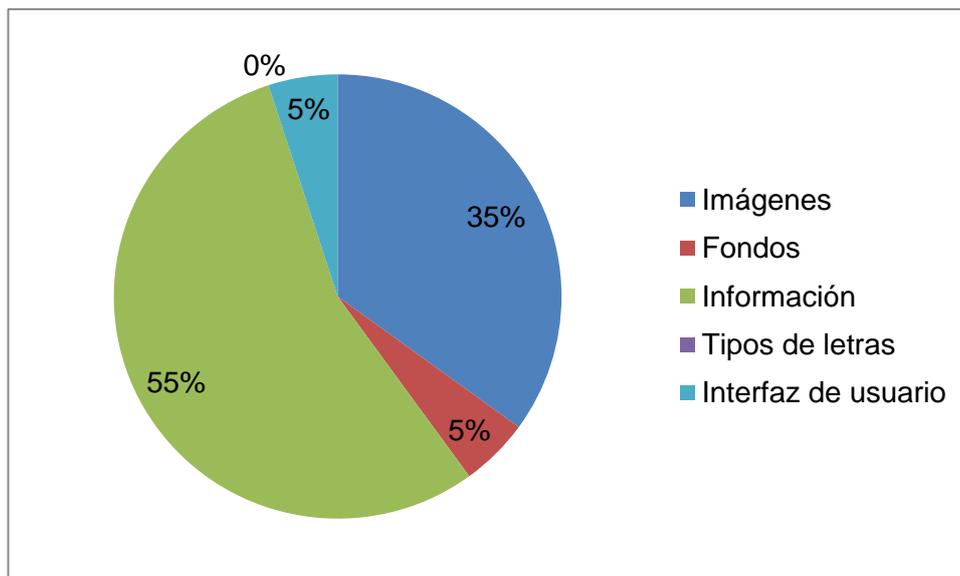
Pregunta N° 10

Tabla N°27 ¿Qué le impacta más de un sitio web?

Parámetro	F.A	F.R
Imágenes	7	35%
Fondos	1	5%
Información	11	55%
Tipos de letras	0	0%
Interfaz de usuario	1	5%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E.

Gráfico N°26 ¿Qué le impacta más de un sitio web?



Fuente: Tabla N°27
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 26 muestra, que el 55% de los turistas determinaron que les impacta más en un sitio web la información, debido a que es de gran ayuda estar informados antes de viajar a un destino desconocido, el 35% imágenes, porque es más ilustrativo e impactante, el 5% fondos, 5% interfaz de usuario.

El sitio web <https://www.tenagastronomico.com> estará compuesto de todas estas características, para mejorar la difusión.

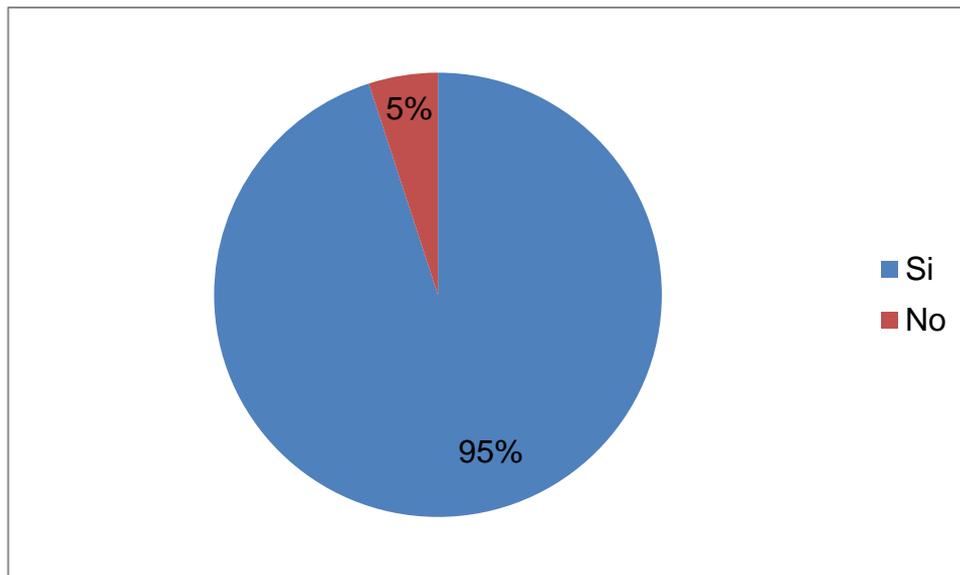
Pregunta N° 11

Tabla N°28 ¿Visitaría nuevamente el Cantón Tena?

Parámetro	F.A	F.R
Si	19	95%
No	1	5%
Total	20	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Tena 21-07-2014
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Gráfico N°27 ¿Visitaría nuevamente el Cantón Tena?



Fuente: Tabla N°28
Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Análisis e interpretación

El gráfico N° 28 muestra, que el 95% si le gustaría regresar a visitar el Cantón Tena, debido a que van llevando una buena experiencia, y mas que todo a lo que ofrece el Cantón, su gastronomía, la cultura y una amplia variedad de atractivos turísticos. Se puede constatar que el sitio web aportará a la promoción y contribuirá al desarrollo turístico.

ANÁLISIS GENERAL DE LAS ENCUESTAS

Se determinó según las encuestas aplicadas a la muestra, de los habitantes del Cantón Tena, no tienen conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena y que una de las razones por lo que se ha perdido la cultura gastronómica es la pérdida de identidad de los pueblos, debido que esta se va desvaneciendo con el pasar del tiempo, por la poca difusión por parte de las autoridades gubernamentales y por la poca información disponible al alcance de todos, igualmente la falta de transmisión de recetas de generación en generación por la adopción de cultura y gastronomía ajenas a la zona.

La muestra estudiada estableció que frecuentemente usa a diario el internet, por lo que el sitio web estará en actualizándose continuamente, y lo que más impacta del contenido de un sitio web, es la información incluida de imágenes. Además con la muestra estudiada se constató que no conocen un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena, conjuntamente están de acuerdo a que se cree un sitio web con tales características, con los resultados obtenidos fue diseñado el sitio web informativo.

ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL CANTÓN TENA

ANÁLISIS

Las autoridades del Cantón Tena, tanto el señor Prefecto, como el señor Concejal, tienen conocimiento de la cultura gastronómica y de los atractivos turísticos que gracias a la bondad que nos brinda la naturaleza nos ofrece el Cantón. Incluso conocen el plato representativo del lugar, no obstante están conscientes de que se está perdiendo la cultura.

Existen diferentes puntos de vista, de los medios por el cual se difunde la gastronomía tradicional y atractivos turísticos, ya sea los mismo servidores turísticos, televisión, espacios web, redes sociales, etc. Las autoridades consideran aportar con la difusión a nivel nacional e internacional la cultura gastronómica y turística, por medio de invitaciones a organismos internacionales, y ordenanzas que promuevan la gastronomía y el turismo. Finalmente reconocieron que la propuesta es muy importante para el Cantón y estarían dispuestos a apoyarla.

VII. PROPUESTA

Tema: “Implementación de un sitio web para la difusión de la cultura gastronómica y el desarrollo turístico del Cantón Tena 2014”

A. Datos Informativos

Esta investigación se realizó en el Cantón Tena, capital de la Provincia de Napo.

Tena fundada el 15 de noviembre de 1560 por el capitán Gil Ramírez Dávalos. (Archivo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, Secretaría General, 2009).

B. Antecedentes de la propuesta

Para la elaboración de la propuesta, se puso en práctica los conocimientos adquiridos en el transcurso de la formación académica de la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica. Los problemas acerca de la baja difusión de la cultura gastronómica del Cantón Tena, y la promoción de los atractivos turísticos, fue en punto central para el desarrollo del tema de investigación.

C. Justificación

Según el análisis de los resultados de las encuestas aplicadas y la observación participada, se ha establecido que el 65% por parte de los habitantes del Cantón Tena, y el 80% de los turistas encuestados, cree que no existe un sitio web que informe sobre la cultura gastronómica y la promoción de atractivos turísticos, por lo tanto la elaboración de la propuesta es necesaria.

D. Objetivos

a) Objetivo General

Implementar un sitio web para la difusión de la cultura gastronómica y desarrollo turístico del Cantón Tena.

b) Objetivos Específicos

- Recopilar información sobre la cultura gastronómica del Cantón Tena.
- Digitalizar las recetas tradicionales del Cantón Tena.
- Fotografiar los platos tradicionales y atractivos turísticos.
- Diseñar el sitio web.

E. Desarrollo de la propuesta

Esta propuesta está orientada a todas las personas que deseen informarse sobre la cultura gastronómica y tener una idea de los atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena, el 96 % de los encuestados de la población de Tena manifiesta que debe existir un sitio web que muestre la cultura gastronómica y el 100% por parte de los turistas nacionales y extranjeros, según los resultados de las encuestas realizadas. Se tomó en cuenta la disponibilidad de los ingredientes en la preparación de las recetas. Cabe recalcar, que algunas recetas tradicionales no se pudieron preparar debido a que contenían como ingrediente principal, carne de animales que actualmente se encuentran en peligro de extinción.

F. Estandarización de recetas

1. Digitalización de recetas estándar.

a) Ensaladas

Tabla N° 29 Ensalada de Garabato Yuyo

Receta: Ensalada de garabato yuyo	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 27/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Garabato yuyo	g	80	Lavar
Aceite	ml	5	
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">Colocar el garabato yuyo en una cacerola con agua a punto ebullición, agregar sal, esperar que se cocine por cinco minutos, escurrir y saltear con el aceite por 5 minutos.			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Tabla N° 30 Ensalada de Lisan Yuyo

Receta: Lisan Yuyo	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuyo de lisan	Unidades	2	Lavar
Limón	ml	5	Sacar el zumo
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el yuyo de lisan en una cacerola con agua a punto ebullición, agregar sal, esperar que se cocine por diez minutos, escurrir y añadir el zumo de limón. 			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 31 Ensalada de Tuta Yuyo

Receta: Ensalada de tuta yuyo	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 30/06/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Tuta yuyo	Hojas	15	Lavar
Limón	ml	5	Sacar el zumo
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar las hojas de tuta yuyo en una cacerola con agua a punto ebullición, agregar sal, esperar que se cocine por cinco minutos, escurrir y añadir el zumo de limón. 			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 32 Ensalada de Alas (hongos)

Receta: Ensalada de alas (hongos)	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Alas	Unidades	5	Lavar
Limón	ml	5	Sacar el zumo
Sal	g	3	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar las alas (hongos) en una cacerola con agua a punto ebullición, agregar sal, esperar que se cocine por quince minutos, escurrir y añadir el zumo de limón. 			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

b) Sopas

Tabla N° 33 Mazamorra con carne de Guatusa

Receta: Mazamorra con carne de guatusa	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Carne de guatusa	g	180	Lavar, cortar en dados
Agua	ml	1000	Punto ebullición
Plátano verde	g	20	Lavar, pelar y rallar
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">Colocar la carne en una cacerola a punto ebullición. Rallar o licuar el plátano verde, finalmente agregar sal. Cocer por 20 minutos. Acompañar con yuca cocinada			
NOTA			
Para la preparación de la mazamorra se puede utilizar carne fresca o ahumada.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Tabla N° 34 Mazamorra de alas (hongos)

Receta: Mazamorra de alas (hongos)	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Alas (hongos)	g	180	Lavar
Agua	ml	500	Punto ebullición
Plátano verde	g	20	Lavar, pelar y rallar
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar los hongos en una cacerola a punto ebullición. Rallar o licuar el plátano verde, finalmente agregar sal. Cocer por 20 minutos. Acompañar con yuca cocinada. 			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 35 Caldo de Carachamas

Receta: Caldo de Carachama	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 18/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Carachamas	unidades	4	Lavar
Agua	ml	250	Punto ebullición
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar las carachamas en una cacerola a punto ebullición, agregar sal y cocer por 10 minutos. Acompañar con plátano o yuca cocinada. 			
NOTA			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 36 Caldo de bagre

Receta: Caldo de bagre	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 28/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Bagre de agua dulce	g	180	Lavar
Agua	ml	250	Punto ebullición
Sal	g	3	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el bagre en una cacerola a punto ebullición, agregar sal. Cocer por 10 minutos. Acompañar con plátano o yuca cocinada 			
NOTA			
Existe una amplia variedad de bagres, esta receta se puede hacer con todas las variedades.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 37 Huamag yuyo de bagre

Receta: Huamag yuyo de bagre	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Bagre de agua dulce	g	200	Lavar
Agua	ml	1000	Punto ebullición
Huamag yuyo	g	120	Cortar en dados pequeños
Sal	g	5	Al gusto
Ají	1	unidad	Entero
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el huamag yuyo en una cacerola a punto ebullición, cocer por 15 minutos, agregar el bagre, sal y finalmente el ají añadir el y hervir por 7 minutos. Acompañar con plátano o yuca cocinada. 			
NOTA			
Huamag yuyo es el cogollo de la guadúa. "Las Nacionalidades utilizaron el huamag yuyo desde tiempos no registrados por lo que es una herencia de sus antepasados".			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Fuente: Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana. (2012)

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 38 Caldo de bocachico

Receta: Caldo de bocachico	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Bocachico	g	180	Lavar
Agua	ml	250	Punto ebullición
Sal	g	3	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el bocachico en una cacerola a punto ebullición, agregar sal. Cocer por 7 minutos. Acompañar con plátano o yuca cocinada 			
NOTA			
Esta preparación se puede realizar variaciones con todo tipo de pescado fresco o ahumado.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

c) Brochetas

Tabla N° 39 Brocheta de chontacuro

Receta: Brocheta de chontacuro	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 27/05/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Chontacuros	unidades	6	Lavar
Palillos de bambú	unidades	2	Pelar, lavar, cortar en bastones
Sal	g	5	Al gusto
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Incrustar los chontacuros con los palillos de bambú, agregar sal y asar al carbón por 8 a 10 minutos. Se puede acompañar con yuca o plátano. 			
NOTA			
El chontacuro es una larva de escarabajo que crece en las palmas que han sido cortadas.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Fuente: Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana. (2012)

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 40 Brocheta de cacao blanco (patas)

Receta: Brocheta de cacao blanco (patas)		Foto	
Género: Entrada			
Fecha de producción: 27/05/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Cacao blanco	unidades	8	Lavar
Palillos de bambú	unidades	2	
Sal	g	5	Al gusto
Yuca	g	40	Pelar, lavar, cortar en bastones
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Incrustar las patas o cacao blanco con los palillos de bambú, agregar sal y asar al carbón por 8 minutos. Se puede acompañar con chica de yuca o chonta. 			
NOTA			
El cacao blanco es un producto que crece de manera silvestre en la Amazonía; las semillas se utilizan para esta preparación.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Fuente: Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana. (2012)

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 41 Hormiga Ucui

Receta: Hormiga Ucui	Foto		
Género: Entrada			
Fecha de producción: 20/08/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Hormiga ucui	g	80	Lavar, retirar las patas y alas
Sal	g	5	Al gusto
Yuca o plátano verde	g	80	Pelar, lavar, cortar en slice
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar una sartén, cuando este esté caliente soasar por 10 minutos, agregar sal al gusto, servir acompañado con plátano o yuca. 			
NOTA			
El consumo de la hormiga ucui es una de las tradiciones de las nacionalidades amazónicas, que solo se puede degustar dos veces al año.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Fuente: Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana. (2012)

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

d) Platos Principales

Tabla N° 42 Maito de tilapia

Receta: Maito de Tilapia	Foto		
Género: Plato Principal			
Fecha de producción: 27/05/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Tilapia	unidad	1	Lavar, quitar las escamas y vísceras, agregar sal
Palmito fresco	g	20	Lavar, quitar la corteza dura, cortar en juliana
Garabato yuyo	g	20	Lavar, cortar en brunoise
Yuca	g	100	Pelar, cortar en bastones
Sal	g	5	Al gusto
Hojas de bijao	unidades	3	Lavar, secar
Cuerda de paja toquilla	unidades	2	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el pescado sobre las hojas de bijao, rellenar la parte interna del pescado con palmito y garabato yuyo, doblar las hojas por los lados y luego por la mitad, finalmente amarrar con la cuerda de paja toquilla y colocar en el fogón por 20 minutos. Cocer la yuca. Cuando todo esté listo y cocido colocar sobre un plato y a disfrutar. 			
NOTA			
Pasar las hojas de bijao por fuego por unos tres segundos, para evitar su ruptura al momento de doblar las hojas.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E. (2014)

Tabla N° 43 Maito de bocachico

Receta: Maito de Bocachico	Foto		
Género: Plato Principal			
Fecha de producción: 27/05/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Bocachico	unidad	1	Lavar, quitar las escamas y vísceras, agregar sal
Yuca	g	200	Pelar, cortar en bastones
Sal	g	5	Al gusto
Hojas de bijao	unidades	3	Lavar, secar
Cuerda de paja toquilla	unidades	2	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el pescado sobre las hojas de bijao, doblar por los lados y luego por la mitad, finalmente amarrar con la cuerda de paja toquilla y colocar en el fogón por 20 minutos. Cocer la yuca. Cuando todo esté listo y cocido colocar sobre un plato y a disfrutar. 			
NOTA			
<p>Pasar las hojas de bijao por fuego por unos tres segundos, para evitar su ruptura al momento de doblar las hojas. El bocachico es un pez de agua dulce, que habita en los ríos de la Amazonía.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 44 Maito de carachamas

Receta: Maito de Carachama	Foto		
Género: Plato Principal			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Carachama	unidades	5	Lavar, quitar las vísceras, agregar sal
Plátano verde	g	50	Lavar, pelar y cortar en bastones
Yuca	g	50	Pelar, cortar en bastones
Sal	g	5	Al gusto
Hojas de bijao	unidades	3	Lavar, secar
Cuerda de paja toquilla	unidades	2	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Colocar las carachamas sobre las hojas de bijao, doblar las hojas por los lados y luego por la mitad, finalmente amarrar con la cuerda de paja toquilla y colocar en el fogón por 20 minutos. Cocer la yuca. Cuando todo esté listo y cocido colocar sobre un plato y a disfrutar. 			
NOTA			
Pasar las hojas de bijao por fuego por unos tres segundos, para evitar su ruptura al momento de doblar las hojas.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 45 Maito de bagre

Receta: Maito de bagre	Foto		
Género: Plato Principal			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Bagre de agua dulce	g	180	Lavar, limpiar y agregar sal
Plátano verde	g	50	Lavar, pelar y cortar en bastones
Yuca	g	50	Pelar, cortar en bastones
Sal	g	5	Al gusto
Hojas de bijao	unidades	3	Lavar, secar
Cuerda de paja toquilla	unidades	2	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar los pedazos de bagre sobre las hojas de bijao, doblar las hojas por los lados y luego por la mitad, finalmente amarrar con la cuerda de paja toquilla y asar a la parrilla por 20 minutos. • Cocer la yuca. Cuando todo esté listo y cocido colocar sobre un plato y a disfrutar. 			
NOTA			
Pasar las hojas de bijao por fuego por unos tres segundos, para evitar su ruptura al momento de doblar las hojas.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

e) Bebidas

Cuadro N° 46 Infusión de Guayusa

Receta: Infusión de guayusa	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Guayusa	Hojas	5	Lavar
Limón	ml	5	Sacar el zumo
Azúcar	g	5	Al gusto
Agua	ml	210	En ebullición
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Añadir las hojas en agua hirviendo, tapar y enfriar. Sacar las hojas, agregar limón y azúcar. 			
NOTA			
Se puede consumir caliente pero sin añadir el zumo de limón.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 47 Chicha de yuca blanca

Receta: Chicha de yuca blanca	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuca	g	100	Lavar, pelar, desvenar y cocer.
Camote	g	20	Rallar, Zumo
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la yuca cocinada en un recipiente que nos permita majar, y cuando esté tibio agregar el zumo camote, mezclar y dejar fermentar por tres días. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>El camote tiene que estar almacenado en un lugar fresco durante siete días antes de su utilización.</p> <p>Se puede añadir endulzante al gusto, pero en la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p> <p>Algunas personas tienen la costumbre de tomar la chicha caliente.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 48 Chicha de yuca ipañacu

Receta: Chicha de yuca Ipañacu		Foto	
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuca	g	100	Lavar, pelar, desvenar y cocer.
Plátano verde	g	20	Cocer por 10 minutos, sacar, dejar en reposo por una semana.
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la yuca cocinada en un recipiente, y cuando esté tibio agregar el plátano verde rallado sobre la yuca, tapar y dejar fermentar por tres días. Majar. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>El plátano verde medio cocido, tiene que estar almacenado en un lugar fresco durante siete días antes de su utilización.</p> <p>Se puede añadir endulzante al gusto, pero en la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p> <p>Algunas personas tienen la costumbre de tomar la chicha caliente.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 49 Chicha de yuca allu

Receta: Chicha de yuca Allu	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuca	g	100	Lavar, pelar, desvenar y cocer.
Allu	g	10	Separar la cantidad a utilizarse
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la yuca cocinada en un recipiente, cuando esté tibio agregar el polvo de allu, tapar y dejar fermentar por tres días. Luego Majar. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>Allu es una levadura de color naranja que crece en el tallo cerca de la raíz de la yuca, a la semana después de ser quemada. El allu tiene que estar almacenado en un mate con tapón, sobre una cocina a leña para su conservación antes de ser utilizado. Algunas personas tienen la costumbre de tomar la chicha caliente. Se puede añadir endulzante al gusto, pero en la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 50 Chicha de yuca con maíz

Receta: Chicha de yuca con maíz	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuca	g	100	Lavar, pelar, desvenar y cocer.
Maíz duro amarillo	g	100	Cocer por 6 horas, moler.
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la yuca cocinada en un recipiente que nos permita majar, y cuando esté tibio agregar el molido de mote de maíz amarillo, mezclar y dejar fermentar por tres días. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>El maíz amarillo tiene que estar seco, poner en remojo, luego cocer por 6 horas, moler. Se puede añadir endulzante al gusto, pero el la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 51 Chicha de yuca con pitón

Receta: Chicha de yuca con pitón	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 2 porciones			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Yuca	g	100	Lavar, pelar, desvenar y cocer.
Pitón	g	100	Cocer por 2 horas, moler
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la yuca cocinada en un recipiente que nos permita majar, y cuando esté tibio agregar el pitón molido, mezclar y dejar fermentar por 1 día. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>El pitón es una fruta de la Amazonía de color verde oscuro, en su interior es amarillo. Se puede añadir endulzante al gusto, pero en la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 52 Guarapo

Receta: Guarapo	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 4 porciones			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Plátano maduro	Unidad	1	Pelar, lavar y cortar en rodajas
Agua	ml	1000	Medir disolver la preparación
Chicha de yuca blanca	ml	250	Chicha disuelta
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> Cocinar el plátano maduro y luego batir con una batidora de mano, cuando este frío añadir un vaso de chicha de yuca, y dejar fermentar por tres días, y servirse. 			
NOTA			
Cocinar el plátano maduro durante 9 horas para que tome el color rojizo y su particular sabor.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 53 Chicha de chonta

Receta: Chicha de chonta	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 1 porción			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Chontas	unidades	5	Lavar, cocinar por 30 min.
Camote	g	10	Rallar, sacar zumo
Agua	ml	250	Medir para disolver la masa.
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Retirar la semilla. Cocinar las chontas, triturar, y cuando esté tibio agregar el camote y dejar reposar por un día para que se fermente. • Finalmente cuando esté listo disolver la masa con agua y tamizar. 			
NOTA			
<p>Actualmente fermentan la chicha agregándole panela o camote. Se puede añadir endulzante al gusto, pero en la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.</p>			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 54 Chucula

Receta: Chucula	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 4 porciones			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Plátano maduro	Unidad	1	Pelar, lavar y cortar en rodajas
Agua	ml	1000	Medir para la cocción.
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar el plátano maduro y luego batir con una batidora de mano, finalmente servirse caliente o frío. 			
NOTA			
Se puede variar con los diferentes tipos de plátanos maduros, yurimahua, etc.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 55 Jugo de Ungurahua

Receta: Jugo de Ungurahua	Foto		
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 4 porciones			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Ungurahua	Unidades	15	Lavar
Agua	ml	1000	Medir
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar las semillas de unguhua en agua tibia, remover por 5 minutos y dejar hasta el día siguiente, para que tome la consistencia suave. • Para preparar la bebida se estruja las semillas, se agrega agua y se tamiza. 			
NOTA			
Se puede añadir endulzante al gusto, pero el la cultura acostumbran a tomar esta bebida sin endulzante.			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Tabla N° 56 Colada de choclo amarillo

Receta: Colada de choclo amarillo		Foto	
Género: Bebidas			
Fecha de producción: 20/07/2014			
Porciones/peso: 10 porciones			
INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Choclo molido	g	454	Disolver la masa en agua y dejar en agua por una noche a temperatura ambiente.
Agua	ml	3000	
Azúcar	g	50	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Añadir la mezcla y cocinar a partir de agua fría, remover constantemente, cocinar por 30 minutos dejar espesar y agregar azúcar al gusto. 			
NOTA			
Se puede consumir frío o caliente			

Disponible en línea: <http://tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

2. Diseño del Sitio web

Tabla N° 57 Diseño del sitio web

Http://www.tenagastronomico.com								
							Idioma	Buscar
INICIO	CANTÓN TENA	GASTRONOMÍA	TURISMO	GALERÍA DE FOTOS	SERVIDORES TURÍSTICOS	NOTICIAS CULTURALES	TERMINOLOGÍA	CONTACTO
	* Datos informativos	Platos tradicionales	Atractivos turísticos		* Tena	* Ferias culturales	* Definiciones	* correo
	* Símbología	Recetas	* Tena		* Muyuna	* Etc		
	* Historia	* Brochetas	* Muyuna		* Pano			
	* Cultura	* Ensaladas	* Pano		* Talag			
		* Sopas	* Talag		* Puerto Napo			
		* Maitos	* Puerto Napo		* Puerto Misahuallí			
		* Bebidas	* Puerto Misahuallí		* Ahuano			
			* Ahuano		* Chontapunta			
			* Chontapunta					

Elaborado por: Quilumba E.

VIII. ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

El desarrollo de la propuesta, luego de los pasos puntualizados en los objetivos, es netamente digital.

Gráfico N° 28 Página principal Ensaladas
Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 29 Página Principal Sopas
Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 30 Página Principal Brochetas
Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 31 Página Principal Maitos
Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 32 Página Principal Bebidas Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 33 Descripción de la receta Sitio Web



Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 34 Receta Estándar digitalizada Sitio Web

Tenagastronomico.com

BEBIDA DE CHUCULA

Receta: Chucula Género: Bebidas Fecha de producción: 20/07/2014 Porciones/peso: 4 porciones	Foto
--	-----------------

INGREDIENTES	Unidad	Cantidad	Mise en place
Plátano maduro	Unidad	1	Pelar, lavar y cortar en rodajas.
Agua	ml	1000	Medir para la cocción.

PREPARACIÓN

- Cocinar el plátano maduro y luego batir con una batidora de mano, finalmente servirse caliente o frío.

NOTA
Se puede variar con los diferentes tipos de plátanos maduros, yurimahua, etc.

Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

Gráfico N° 35 Página Principal Atractivos Turísticos Sitio Web

Inicio | Cantón | Gastronomía | **Atractivos** | Establecimientos | Contacto

Muyuna

Últimas Recetas: Brochetas, Ensaladas, Sopas

Tena Turístico

Noticias Culturales

Disponible en línea: <http://www.tenagastronomico.com>

Elaborado por: Quilumba E.(2014)

IX. CONCLUSIONES

- Al investigar la cultura gastronómica existente en el Cantón Tena, se pudo determinar que el 65% de los habitantes del Cantón Tena, no tienen conocimiento de la gastronomía tradicional, debido a que uno de los principales problemas es la pérdida de identidad de los pueblos, por la adopción de culturas ajenas a la zona, traídas por personas originarias de otras provincias.
- Fue importante la digitalización de las recetas de los platos tradicionales, a través del método de recetas estándar, lo que permitió conocer mejor la gastronomía, esto además ayudó para darnos cuenta que no tenemos los ingredientes a disposición todo el tiempo. Debido a que algunos ingredientes principales como la carne de caza, por razón que se encuentran amenazadas o en peligro de extinción.
- El diseño del sitio web se lo realizó con la información recolectada, se tomó en cuenta las sugerencias dadas por la población encuestada, acerca de que la información en un sitio web es uno de los aspectos importantes en un medio como este, de la misma manera las imágenes ayudan a tener una idea de lo que se trata la gastronomía tradicional y los atractivos turísticos del Cantón. Ya que puede estar al alcance de todas las personas que deseen informarse por su fácil accesibilidad a este medio de comunicación.

X. RECOMENDACIONES

- Las autoridades o entidades gubernamentales deben interesarse más en adquirir información sobre este tema, y promover el uso este sitio web, ya que esto forma parte de la Cultura Gastronómica e Historia de nuestro Cantón.
- Utilizar las recetas publicadas en el sitio web y promover que los establecimientos de alimentos y bebidas hagan uso de las recetas estándar. En el futuro se puede acotar con más recetas, siempre y cuando estas sean tradicionales del Cantón Tena.
- Visitar frecuentemente este sitio web <http://www.tenagastronomico.com> ya que estará actualizándose periódicamente, y publicando los eventos gastronómicos y culturales a efectuarse en la ciudad de Tena.

XI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álcaraz, A. García, M. Comunicación y Tics: su efecto en la distribución comercial. Madrid: Visión Libros. 2010

Carrasco Morales, V. Cultura Culinaria Sudamericana: desde la raíz al estómago. 2013 [en línea] <http://issuu.com/pazcarrasco>
2013-12-18

PÁGINAS WEB (TIPOS) <http://www.ajaxperu.com>
2014-01-14

BLIGOO(INFORMÁTICA E INTERNET)
<http://informaticaeinternet.bligoo.com.ar>
2014-01-14

Ecuador: Asamblea Constituyente. Derechos del buen vivir: Comunicación e información. Montecristi: IGM. 2008

ECUADOR TRAVEL (GASTRONOMÍA) <http://www.ecuador.travel>
2013-10-30

Ecuador: Instituto Nacional Estadísticas y Censos. Resultados censo de población. Quito: IGM. 2010

Larry, M. Muestra y muestreo: muestra finita. 2014 [en línea]
<http://www.uaeh.edu.mx>
2014-01-14

MAQUINET (COCINA ECUATORIANA) <http://www.ecuaworld.com.ec>
2013-10-25

Martínez, J. Gastronomía y Nutrición.España. Síntesis S.A. 2010

MASADELANTE (SITIO WEB) <http://www.masadelante.com>

2014-01-14

WIKIPEDIA (GASTRONOMÍA DEL ECUADOR) <http://es.wikipedia.org>

2013-10-30

Monge, R. Alfaro, C. TICs en las PYMES de Centroamérica: Impacto de la adopción de las tecnologías de la información y la comunicación en el desempeño de las empresas. Costa Rica: Tecnológica de Costa Rica. 2005

Cabarcos,N. Promoción y venta de servicios turísticos: comercialización de servicios turísticos. España: Ideaspropias Editorial. 2006

BAD SOFTWARE APPLICATIONS S.L. (GESTOR DE CONTENIDOS)

<http://www.bab-soft.com/es/gestor-de-contenido.php>

2014-05-11

CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA (CULTURA GASTRONÓMICA) <http://www.ccgmx/ccgm.2/index.html>

2014-08-27

Simbaña, M. Jurado, R.Napo Guía Cultural.Quito:Editorial el Silencio.2012

Ministerio de Turismo. Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana: sabores y tradiciones Amazónicas. 2012

Valarezo, S.J.A. La selva los pueblos: su historia. Quito: Ediciones Abya Yala. 2002

INTERDIGITAL (GESTORES DE CONTENIDOS)

<http://www.interdigital.es/gestordecontenidos.aspx>

2014-05-11

JOOMLASPANISH (QUÉ ES JOOMLA) <http://ayuda.joomlaspanish.org/que-es-joomla>

2014-05-27

Mariño Campos, R. Diseño de Páginas Web y Diseño Gráfico: Metodología y Técnicas para la implementación de Sitios Web y para el Diseño Gráfico.
España: Ideaspropias Editorial. 2005

Archivo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena,
Secretaría General, 2009

SOUTHERNPARADISETOURS (AMAZONÍA)

<http://www.southernparadisetours.com>

2014-01-14

Velásques, F. Estudio e Investigación Gastronómica de la Provincia de Napoy
Difusión a Nivel Nacional. Tesis UTE. Quito: Universidad Tecnológica
Equinoccial. 2008

TENAGASTRONÓMICO (CULTURA) <http://tenagastronomico.com/>

2014-08-26

XII. ANEXOS

Anexo N° 01 Atractivos Turísticos

NOMBRE: SITIOS TURÍSTICOS

N°	ATRATIVOS	LUGAR DE UBICACIÓN
1	Parque Amazónico	Tena
2	Cascada PucaUrcu	Comunidad Accllac
3	Cascada UchupangaUrcu	Comunidad San Pedro de Tena
4	Cascada Picpichu	Comunidad San Salvador
5	Cascada Wairapungo	Comunidad San Salvador
6	Cascada Lluvia Cantan	Comunidad Shitig
7	Cascada yuto Pacha	Comunidad San Jacinto
8	Cascada Wascayacu	Comunidad San Jacinto
9	Cascada Suyo Pacha	Comunidad Wayusa Loma
10	Cascada Morfo	Comunidad Ongota
11	Cascada RayoRumi	Comunidad Alto Ongota
12	Cascada kpishcu	Comunidad Atacapi
13	Cascada Pimpilala	Comunidad Pimpilala
14	Cascada Yutzupino Alto	Comunidad San Carlos
15	Cascada de Latas	Via Pto. Misahualli
16	Balneario Llaucana Cocha	Comunidad Accllac
17	Balneario Peña Colorada	Comunidad San Pedro de Tena
18	Balneario La Soga	Barrio San Antonio
19	Balneario Río Sol	Comunidad Muyuna
20	Pozas del Río Inchillaqui	Comunidad Shitig
21	Piscina Ongota	Comunidad Ongota
22	Piscina Manga Allpa Cocha	Comunidad Calvario
23	Balneario Chozitas Del Río	Comunidad Via Pano
24	Laguna Wayusa Yacu	Comunidad Alucus
25	Balneario Río Inchillaqui	Comunidad LumuKaspi
26	Cueva de Murciélagos	Comunidad Accllac
27	Cavernas Agua Pungo Seco	Comunidad Agua Pungo
28	Cavernas Wayusa Loma	Comunidad Wayusa Loma
29	Cavernas Peñas Yacu	Comunidad Alto Ongota

30	Cueva de Pericos y Tayos	Comunidad Calvario
31	Cueva y Poza Río Lupi	Comunidad Calvario
32	Petroglifos Alto Ongota	Comunidad Alto Ongota
33	Petroglifos Huellas del puma	Hacienda Rivadeneira
34	Petroglifos Sapo Rumi	Comunidad Sapo Rumi
35	Petroglifos Sapallo	Comunidad Puma RumiJatun yacu
36	Petroglifos de Aguila	Comunidad Tazayacu
37	Petroglifos Puma Rumi	Comunidad Tazayacu
38	Petroglifos Yutzupino	Comunidad El Ceibo Puerto Napo
39	Petroglifos Puerto Napo	Comunidad El Ceibo Puerto Napo
40	Petroglifos Chaupishungo	Comunidad Chaupishungo
41	Mirador LumoUrco	Comunidad Wayrayacu
42	Mirador Chiurco	Comunidad Canoa Yacu
43	Mirador UchupangaUrco	Comunidad San Pedro de Tena
44	Mirador El Ceibo	Comunidad El Ceibo de Pto. Napo
45	Parque La Isla	Tena
46	Estación Biológica	Jatun Sacha
47	La Isla de los Monos	Pto. Misahualli
48	Museo Pucachicta	Pto. Misahualli
49	Piedra Shamanica	Comunidad Chambira
50	Saladero de Pericos IchuUrco	Comunidad San Carlos- Talag
51	WayusaCañoning	Comunidad Alto Ongota
52	Saladero de Pericos	Comunidad Alto Ongota
53	Saladero de Aves	Comunidad San Jacinto

FUENTE: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena
 ELABORADO POR: Quilumba, E. (2014)

NOMBRE: TURISMO COMUNITARIO

N°	COMUNIDAD	UBICACIÓN - PARROQUIA
1	Comunidad Chuva Urcu	Ahuano
2	Comunidad Las Galeras	Ahuano
3	Comunidad Río Blanco	Ahuano
4	Comunidad Campo Cocha	Ahuano
5	Comunidad Runa Huasi	Ahuano
6	Comunidad HuasilaTalag	Talag
7	Comunidad Capirona	Misahualli
8	Comunidad Machacuyacu	Misahualli

9	Comunidad Serena	Talag
10	Comunidad Alucus	Talag
11	Comunidad Sapo Rumi	Pano

FUENTE: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena

ELABORADO POR: Quilumba, E. (2014)

NOMBRE: PARQUES Y RESERVAS PROTEGIDAS

N°	PARQUES Y RESERVAS	UBICACIÓN
1	Parque Nacional Los Llanganates	Talag y Pano
2	Bosque Protector Selva Viva y Centro de Rehabilitación de animales	Ahuano
3	Estación Biológica jatun Sacha	Ahuano
4	Bosque protector Guacamayos	Tena
5	Bosque Protector Shitig	Tena

FUENTE: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena

ELABORADO POR: Quilumba, E. (2014)

NOMBRE: TIPOS DE TURISMO EN EL CANTÓN TENA

N°	TIPOS DE TURISMO
1	Turismo de Aventura
2	Ecoturismo Comunitario
3	Turismo de Salud (Shamanismo y Medicina Alternativa)
4	Turismo de Deporte Extremo.
5	Turismo Científico

FUENTE: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena

ELABORADO POR: Quilumba, E. (2014)

Anexo N° 02 Recorridos Turísticos

NOMBRE: RECORRIDOS TURÍSTICOS

LUGAR	ATRACTIVO	DISTANCIA DESDE TENA	PRECIOS Y/O ENTRADA	TRANSPORTE
Tena	<p>Parque Amazónico la Isla Se encuentra en los alrededores de la ciudad el que estamos seguros que puede agradarle; la misma que se encuentra en la unión de los ríos Pano y Tena que a su vez tiene su propia leyenda de los tiempos muy antiguos, Por el momento el parque es administrada por el Municipio, en ella se ha construido Jaulas para los animales como: Puerco espín, tigrillo, venado, capibara (roedor más grandes del mundo), aves. También están otros animales sueltos como los monos, cuchucho, guatusas, perezosos y plantas más representativas de la Amazonía.</p>	100 metros desde el malecón de Tena	1 dólar Nac. 2 dólares Extranjero	No es necesario el transporte.
Tena- Comunidad AAcllac	<p>Artesanías Napu Manga Warmi Ofrece recuerdos elaborados a mano, los materiales del medio así: como manillas, collares, trajes típicos de alquiler para fotografías, shicras, cestos, tallado en maderas y cerámicas.</p>	4 Km.	No cuesta nada pero ud, puede comprar algunos recuerdos	Bus: Jumandy Taxi,
Tena- Puma Rumi	<p>Petroglifos Puma Rumi Se encuentra ubicado a lado izquierdo del río Tena, es una piedra que tiene características similar a piel del Puma; “Chapana Rumi” o piedra del escondite; “Petroglifos Puma Rumi” que define nueve figuras; “Petroglifos de Águila” exhibe 4 figuras diferentes grados hace 2000 a 3000 años según los antropólogos.</p>	5 Km.	1 dólar	Jumandy y Taxi
Tena – comunidad Muyuna	<p>Balneario Río Sol Cruzando el puente de Muyunaud. podrá apreciar espacios deportivas tres pozas de agua muy cristalinas para bañarse a su vez podrá apetecer los servicios de comidas típicas.</p>	4,5 Km.	El ingreso no tiene costo, pero ud, puede servirse comidas típicas y refrescos	Bus: Jumandy y Taxi

Tena – Comunidad Tiwinza	Partera Carmela Tanguila Una anciana de 59 años de experiencia en la medicina alternativa es de profesión partera, Lo cual posee conocimientos de medicina natural.	8 Km.	1 dólar	Taxi.
Tena – Comunidad Calvario	Sitios turísticos de Calvario Sitios naturales: cueva de pericos y tayos, algunas pozas tipo piscinas llamado “ Manga Allpa Cocha ” en río Lupy; La boca del Shacan tipo cueva en la pared de la montaña; “ Mirador el Chiuta ” conocido más como el Calvario la misma que es bautizado por los Misioneros católicos, se encuentra a una altitud de 811 m.s.n.m.	10 Km.	10 dólares	Taxi
Tena – Pano – Comunidad Puma Yacu	Petroglifos Camino del Inca Roca con gran número de signos petroglíficos.	12 Km.	1 dólar	Taxi.
Tena – Pano – comunidad Atuni	cascada Illawanga Una cascada y piscina natural de poder curativo. También cuenta un bosque donde los guías locales interpretan sobre los conocimientos de la medicina natural.	10Km.	2 dólares	Bus: Centinela de Tena y Taxi
Tena- Pano- Comunidad SapuRumi	Petroglifos de Sapu – Rumi Signos grabados en forma de sapos en una pequeña roca, Además en esta comunidad ofrece servicios de alojamiento para 25 personas, también realizan el intercambio cultural con los visitantes.	11km.	1 dólar, Alimentación 2 dólares, Alojamiento, 7 dólares.	Bus Centinela de Tena y Taxi.
Tena- Talag- Comunidad Huasilatalag	Mirador Huasila A 30 minutos del pueblo podrá apreciar el Mirador, desde allí podrá disfrutar el paisaje, ríos y cordilleras	14 Km.	2 dólares	Bus: Centinela de Tena.
Tena – Talag – Comunidad Candu	Cascada Pimpilala Una caída de agua mas de 8 metros de altura	19km.	1 dólar	Taxi
Tena – Talag Comunidad Alucus	Laguna Waysayacu Formado por las aguas cristalinas del río Wayusa, una piscina natural que desemboca en el río Jatun yacu. El río Jatun yacu es uno de los ríos donde se practica los deporte acuáticos como Rafting y Kayac llegando hasta Puerto Napo o puerto Misahualli.	22 Km.	1 dólar	Taxi
Tena- Misahualli	Cascada Latas Podrá apreciar la hermosa cascada de Latas, la misma que se encuentra en el trayecto a Misahualli, a unos 40 minutos de camino por la selva.	14 km.	1 dólar nacionales	Bus: Jumandy y Centinela del Tena.

			2 dólares extranjeros	
Tena Misahualli	La Isla de los monos Se encuentra en la unión de los ríos Napo y Misahualli, donde podrá observar los monos en las playas y en las plazas del pueblo. También la Asociación de motoristas ofrecen servicios de Transporte Fluvial.	17km		Bus Jumandy y Centinela del Tena
Tena-Misahualli-Museo Pucachicta	Museo Etnocultural Pucachicta Un pequeño museo donde se puede observar: piezas arqueológicas, artesanías, trampas de caza y pesca. También cuenta con Un pequeño jardín de plantas medicinales.	20 km	1 dólar	Bus: Jumandy Centinela del tena , luego debe Tomar una Canoa
Tena – Ahuano	Centro de Rehabilitación de animales o Amazónico A unos 25 minutos en canoa a motor desde la Punta de Ahuano, podrá apreciar gran variedad de especies de animales y aves, Administrada por una Fundación Selva Viva.	32 km	2 dólares Amazónico 30 dólares Transporte Fluvial.	Bus: Centinela de Tena y Jumandy, luego debe tomar una canoa a motor

FUENTE: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena

ELABORADO POR: Ministerio de Cultura y Patrimonio Tena. (2014)

Anexo N° 03 Encuestas para la población local

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

ENCUESTA PARA CONOCER LA OPINIÓN DE LA POBLACIÓN LOCAL

Esta encuesta tiene como único fin asuntos académicos. Por favor llene las preguntas que se ajusten a sus costumbres y señale con una X.

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA

1. Sexo

Femenino
Masculino

2. Edad

20 - 29
30 - 39
40- 49
50 - 59
60 en adelante

3. Estado Civil

Soltero/a
Casado/a
Divorciado/a
Viudo/a

4. Origen

Extranjero
De otra provincia
Local

5. Nivel de Educación

Primaria
Secundaria
Superior

6. ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Tena?

Si
No

7. ¿Por qué cree que se ha perdido la cultura gastronómica del Cantón Tena?

Pérdida de identidad de los pueblos

Olvido de recetas ancestrales

Falta de transmisión de recetas de generación en generación

8. ¿Por qué medios de comunicación conoce la gastronomía tradicional?

Sitios web

Recetarios

Televisión

Tradición familiar

Otros

9. ¿Cree usted que las autoridades promocionan la Cultura gastronómica y atractivos turísticos del Cantón Tena?

Si

No

10. ¿Usted tiene acceso a internet?

Si

No

11. ¿Con qué frecuencia usted usa internet?

Diario

Semanal

Mensual

Anual

Nunca

12. ¿Qué le impacta más de un sitio web?

Imágenes

Fondos

Información

Tipos de letras

Interfaz de usuario

13. ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía típica y los atractivos turísticos del Cantón Tena?

Si

No

14. ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe su cultura, gastronomía y lugares turísticos?

Si

No

Anexo N° 04 Encuestas para dirigidas a los turistas

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

**ENCUESTA PARA CONOCER LA OPINIÓN DE LOS TURISTAS ENCUESTADOS
(SURVEY TO KNOW THE RESPONDENTS OPINION OF TOURISTS)**

Esta encuesta tiene como único fin asuntos académicos. Por favor llene las preguntas que se ajusten a sus hábitos, seleccione con una X. *(This survey is intended only to academics. Please fill out the questions that fit their habits, point with an X).*

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA (MARK WITH (X) AS APPLICABLE)

1. Sexo (Sex)

Femenino
Masculino

2. Edad (Age)

10 - 19
20 - 29
30 - 39
40 - 49
50 - 59
60 en adelante

3. Estado Civil (Marital status)

Soltero/a (Single)
Casado/a (married)
Divorciado/a (divorced)
Viudo/a (Widower)

4. Origen (Origin)

Extranjero (Abroad)
Nacional (National)

5. Nivel de Educación (Level of Education)

Secundaria (Secondary)
Superior (Superior)

6. ¿Por qué medios de comunicación conoció el Cantón Tena? (Why media Canton Tena met?)

Televisión (<i>television</i>)	<input type="checkbox"/>
Radio (<i>Radio</i>)	<input type="checkbox"/>
Guías turísticas (<i>Destination Guides</i>)	<input type="checkbox"/>
Sitios Web (<i>WebSites</i>)	<input type="checkbox"/>
Otros (<i>Other</i>)	<input type="checkbox"/>
¿Cuál? (<i>What?</i>).....	

7. ¿Conoce usted un sitio web que informe sobre la gastronomía tradicional y los atractivos turísticos del Cantón Tena? (Do you know of a website to report on traditional cuisine and tourist attractions of the Canton Tena?)

Si (Yes)	<input type="checkbox"/>
No (Not)	<input type="checkbox"/>

8. ¿Le gustaría que exista un sitio web sobre del Cantón Tena, que informe acerca de la gastronomía y lugares turísticos? (Would you like a web site exists on the Canton Tena, to report on the cuisine and tourist attractions?)

Si (Yes)	<input type="checkbox"/>
No (Not)	<input type="checkbox"/>

9. ¿Usted tiene conocimiento de la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón Tena? (Do you have knowledge of traditional cuisine and tourist attractions of Canton Tena?)

Si (Yes)	<input type="checkbox"/>
No (Not)	<input type="checkbox"/>

10. ¿Qué le impacta más de un sitio web? (What hits more than one website?)

Imágenes (<i>images</i>)	<input type="checkbox"/>
Fondos (<i>fonts</i>)	<input type="checkbox"/>
Información (<i>information</i>)	<input type="checkbox"/>
Tipos de letras (<i>Fonts</i>)	<input type="checkbox"/>
Interfaz de usuario	<input type="checkbox"/>

11. ¿Visitaría nuevamente el Cantón Tena? (Will we go back to visit the Canton Tena?)

Si (Yes)	<input type="checkbox"/>
No (Not)	<input type="checkbox"/>

Anexo N° 05 Entrevistas a las Autoridades

ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL CANTÓN TENA

El objetivo de la entrevista es para que usted conozca la propuesta para la creación de un Sitio web para la difusión de la cultura gastronómica y promocionar los atractivos turísticos del Cantón.

Entrevista al Prefecto de la Provincia de Napo

Nombre: Dr. Sergio Chacón

Fecha: 12-06-2014

1. ¿Tiene usted conocimiento de la cultura gastronómica del Cantón Tena?

“Es una cultura muy rica, pero como ocurre en la mayor el mundo y especialmente en el Ecuador, existen tradiciones culinarias que paulatinamente se van perdiéndose, se van desmejorando, quizá por la calidad de los productos, de pronto ya no tenemos ciertos insumos que no nos permite preparar las comidas como lo hacían tradicionalmente nuestros padres o abuelos, en todo caso, lo que tenemos en el presente sin lugar a duda es una muestra muy importante, por ejemplo toda la cocina en maito, es una especialidad que no es tan exclusiva de la provincia Napo, sin embargo es uno de unos mejores exponentes en el ámbito de la gastronomía, porque en otros sitios no se ve ese sistema o tipo de cocción, lo bueno del maito se puede preparar con todo tipo de carne, producto alimenticio con un sabor exótico”. (Sergio Chacón, 2014)

2. ¿Conoce los atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena?

“Conozco algunos o muchos atractivos turísticos, sin embargo día a día tenemos lugares excepcionales que vamos descubriendo y que nos causan una inmensa impresión, nos maravillamos y creemos que no estamos difundiendo o sacando todo el provecho de los

atractivos turísticos que tenemos, para mí singularmente como atractivos extraordinarios, me parecen Misahuallí, el Jatun Yacu, con la experiencia que se puede vivir ahí con el rafting, kayak, la laguna azul, son sitios extraordinarios, me llama la atención, pero no he podido visitar, todo el entorno natural y la biodiversidad que ofrece el sector del chuirco, en la parroquia el Talag, es una zona , que según los relatos de los guías, existe la presencia de muchas aves, el río Tena con sus afluentes, el coloso, y todos los ríos en fin son cristalinos y limpios que descienden de montañas, que a mi modo de ver son exquisitos , constituyen una reserva y un potencial turístico, que unido a sus cascadas y a la cultura de la nacionalidad kichwa sobre todo, puede ayudarnos a ser de Napo una verdadera potencia turística”.(Sergio Chacón, 2014)

3. ¿Por qué medios cree que se difunde la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón?

“El mejor medio es siendo buenos servidores del negocio turístico, es decir hospitalarios, alegres, generosos, y sobre todo la honestidad al establecer costos en los servicios... a la par se puede utilizar los mecanismos de comunicación, en este tiempo la televisión, la radio”.(Sergio Chacón, 2014)

4. ¿Cómo autoridad, usted de que manera aportaría para difundir a nivel nacional e internacional nuestra cultura gastronómica y turística?

“Creo que a veces nos hace falta un poco más, pero ya tenemos un contrato con un canal nacional estamos elaborando productos promocionales, procurando que todos los eventos donde podamos difundir las virtudes turísticas de nuestra provincia... se puede hacer obviamente más promoción a través de los medios de comunicación, a través de invitaciones a ciertos representantes del gobierno nacional, o representantes de naciones extranjeras, para que puedan conocer nuestra provincia y difundir las bondades que hay aquí”. (Sergio Chacón, 2014)

5. ¿Estaría dispuesto a apoyar este proyecto para promocionar nuestro Cantón?

“Por supuesto, nosotros los proyectos, incluso muy pequeñitos, los hemos venido dando un apoyo, por supuesto se requiere apoyo ó esfuerzos recurrentes del sector privado o también de nosotros como sector público estamos dispuestos a colaborar en todo lo que se nos pida, así a veces se nos ha surgido iniciativas de mejorar un atractivo turístico y lo hemos hecho”.(Sergio Chacón, 2014)

**Entrevista al Concejal del Cantón Tena y Presidente de la Comisión de Cultura
y Turismo del Municipio de Tena.**

Nombre: Jimmy Reyes

Fecha: 18-08-2014

1. ¿Tiene usted conocimiento de la cultura gastronómica del Cantón Tena?

“Dentro de la Municipalidad tenemos una ordenanza que precisamente dispone de que dentro de la gastronomía de nuestro Cantón será el Maito de tilapia el plato oficial, conjuntamente con la Guayusa como bebida oficial, y que estos son parte de nuestra identidad de nuestra cultura, más que todo de nuestro pueblo kichwa”. (Jimmy Reyes, 2014)

2. ¿Conoce los atractivos turísticos que brinda el Cantón Tena?

“Tena se caracteriza por tener una amplia gama de atractivos turísticos, en especial trabajan en el tema de turismo comunitario, en nuestras comunidades tenemos lagunas, cascadas, ríos cavernas, tenemos una infinidad de atractivos turísticos, que gracias a la bondad de la naturaleza, nosotros lo podemos disfrutar, aparte de nuestro Cantón Tena, es catalogado como uno de los principales lugares turísticos del país, tenemos el primer puerto turístico de la Amazonía, que es Misahuallí, que es muy conocido en época de carnaval, tenemos en las diferentes parroquias muchos atractivos, como municipalidad lo queremos promocionar”.(Jimmy Reyes, 2014)

3. ¿Por qué medios cree que se difunde la gastronomía tradicional y atractivos turísticos del Cantón?

“Consideramos que el trabajo de la promoción de los lugares turísticos debe ser fortalecido y hoy estamos empeñados en fortalecer el tema de promoción turística, no solo a nivel local,

sino a nivel nacional e internacional. Tenemos que ocupar espacios en la web, redes sociales, aeropuertos, centros comerciales, etc... ".(Jimmy Reyes, 2014)

4. ¿Cómo autoridad, de qué manera aportaría para difundir a nivel nacional e internacional nuestra cultura gastronómica y turística?

“Como autoridades nos corresponde, en el tema de concejales, la facultad legislativa, queremos llegar a promover ordenanzas, que regulen la actividad turística dentro del Cantón, y que realmente se haga efectivo ese deseo de que nuestra gastronomía típica rebase fronteras, no solo a nivel local, sino a nivel nacional e internacional, que ha Tena se le reconozca como lugar turístico del país, este es nuestro objetivo.”. (Jimmy Reyes, 2014)

5. ¿Estaría dispuesto a apoyar este proyecto para promocionar nuestro Cantón?

“Obviamente, siempre que sean aspectos positivos vamos a estar con la predisposición como municipio a colaborar todo lo que vaya en beneficio del Cantón”.(Jimmy Reyes, 2014)

**Anexo N° 06 Entrevistas al Ab. Jimmy Reyes Concejal del Gobierno Municipal
Autónomo Descentralizado del Cantón Tena**

