



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

**DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR
EL TURISMO EN EL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA,
PROVINCIA DE ORELLANA**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN TURISMO

AUTORA:

ISABEL MARISSOLA REQUELME QUEZADA

Riobamba – Ecuador

2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

**DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR
EL TURISMO EN EL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA,
PROVINCIA DE ORELLANA**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN TURISMO

AUTORA: ISABEL MARISSOLA REQUELME QUEZADA

DIRECTOR(A): ING. DANNY DANIEL CASTILLO VIZUETE PhD.

Riobamba – Ecuador

2023

© 2023, Isabel Marissela Requelme Quezada

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Isabel Marissela Requelme Quezada, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 22 de mayo de 2023



Isabel Marissela Requelme Quezada

220005557-8

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; tipo: Proyecto Técnico, **DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA, PROVINCIA DE ORELLANA**, realizado por la señorita: **ISABEL MARISSOLA REQUELME QUEZADA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo, MSc.

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2023-05-22

Ing. Danny Daniel Castillo Vizuete, PhD.

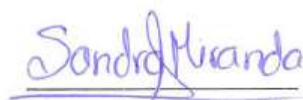
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2023-05-22

Ing. Sandra Patricia Miranda Salazar, MSc.

**ASESORA DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2023-05-22

DEDICATORIA

Dedico mi tesis a una persona que siempre me ánima desde el cielo, a mi padre, Santos Requelme. A mis hijos Heilyn y Jeshua, el mejor regalo que Dios me puedo dar, mi razón de ser, mi alegría, mi mundo entero, a quienes amo con todo mi corazón; por ser mi inspiración y mi mayor motivación para superarme día a día. A mi madre, Narcisa Quezada, ya que sin ella no habría logrado alcanzar esta meta profesional; al ser mi guía y la persona que siempre ha creído en mí. Finalmente, dedico a mis compañeros y amigos; a quienes conocí en el camino y sin esperar nada a cambio compartieron su conocimiento, alegrías y tristezas; y a todas aquellas personas que durante todo este proceso estuvieron a mi lado apoyándome y animándome para que este sueño se haga realidad.

Marissela

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por la vida porque gracias a Él he logrado tener la fuerza y voluntad necesarias para concluir mi carrera. A mi madre Narcisa Quezada, por inculcarme el camino de superación y apoyarme en todo. A mis formadores, por la paciencia, sabiduría y su don de enseñanza; quienes se esforzaron en el transcurso de toda mi carrera para inculcarme y transmitirme conocimientos de calidad.

Marissela

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	3
1.1. Antecedentes.....	3
1.2. Delimitación.....	4
1.2.1. Localización.....	4
1.3. Objetivos.....	4
1.3.1. Objetivo general.....	4
1.3.2. Objetivos específicos.....	4

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.....	1
2.1. Turismo.....	1
2.2. Turismo gastronómico.....	1
2.2.1. Gastronomía.....	2
2.3. Ruta turística.....	2
2.3.1. Ruta gastronómica.....	3
2.4. Potencialidad turística.....	3
2.5. Estudio de mercado.....	3
2.6. Oferta turística.....	4
2.6.1. Atractivos turísticos.....	4
2.6.2. Inventario turístico.....	4
2.7. Demanda turística.....	5
2.7.1. Análisis de la demanda turística.....	5
2.7.2. Universo.....	5

2.7.3.	<i>Segmentación</i>	6
2.7.4.	<i>Muestra</i>	6
2.8.	Inversión inicial	6

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	8
----	---------------------------------	---

CAPÍTULO IV

4.	MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	11
4.1.	Evaluación del potencial turístico para el desarrollo de la ruta gastronómica ...	11
4.1.1.	<i>Diagnóstico del cantón Francisco de Orellana</i>	11
4.1.1.1.	<i>Ámbito biofísico espacial</i>	11
4.1.1.2.	<i>Ámbito sociocultural</i>	16
4.1.1.3.	<i>Ámbito económico</i>	18
4.1.1.4.	<i>Ámbito político administrativo</i>	19
4.1.2.	<i>Registro de las manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico</i>	20
4.1.3.	<i>Análisis de la oferta turística del cantón Francisco de Orellana</i>	21
4.1.3.1.	<i>Atractivos turísticos</i>	21
4.1.3.2.	<i>Infraestructura turística</i>	24
4.1.3.3.	<i>Planta turística</i>	25
4.1.1.	<i>Potencial turístico del cantón Francisco de Orellana</i>	28
4.2.	Diseño técnico de la ruta gastronómica	28
4.2.1.	<i>Estudio de la demanda</i>	28
4.2.2.	<i>Dimensionamiento y localización</i>	55
4.2.3.	<i>Diseño de la ruta turística gastronómica</i>	56
4.3.	Presupuesto de inversión para la implementación de la ruta gastronómica	70
4.3.1.	<i>Requerimiento del área comercial</i>	70
4.3.2.	<i>Inversión total</i>	71

CONCLUSIONES	72
--------------	-------	----

RECOMENDACIONES	73
-----------------	-------	----

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-4: Información climática del cantón Francisco de Orellana	11
Tabla 2-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana	12
Tabla 3-4: Tipo de suelos del cantón Francisco de Orellana	13
Tabla 4-4: Ecosistemas del cantón Francisco de Orellana.....	14
Tabla 5-4: Hidrología del cantón Francisco de Orellana	15
Tabla 6-4: Evolución de la población del cantón Francisco de Orellana 1950-2010.....	16
Tabla 7-4: Población según autoidentificación, cultura y costumbres por parroquias.....	17
Tabla 8-4: Sectores económicos	18
Tabla 9-4: Manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico.....	20
Tabla 10-4: Sitios naturales del cantón Francisco de Orellana	22
Tabla 11-4: Manifestaciones culturales del cantón Francisco de Orellana.....	23
Tabla 12-4: Cobertura de agua potable	24
Tabla 13-4: Espacios públicos	24
Tabla 14-4: Red vial.....	25
Tabla 15-4: Alojamiento turístico	25
Tabla 16-4: Servicio de alimentación	26
Tabla 17-4: Establecimientos de recreación	26
Tabla 18-4: Operación e intermediación turística.....	27
Tabla 19-4: Transporte turístico.....	27
Tabla 20-4: Potencialidad del cantón.....	28
Tabla 21-4: Procedencia	28
Tabla 22-4: Edad.....	29
Tabla 23-4: Género	30
Tabla 24-4: Ocupación.....	31
Tabla 25-4: Nivel de instrucción.....	31
Tabla 26-4: Ingresos mensuales	32
Tabla 27-4: Preferencia para realizar viajes de turismo.....	33
Tabla 28-4: Motivaciones para viajar	33
Tabla 29-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas.....	34
Tabla 30-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana.....	35
Tabla 31-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón.....	35
Tabla 32-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta	36
Tabla 33-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar.....	37
Tabla 34-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana.....	38

Tabla 35-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona	38
Tabla 36-4: Medios de información para elegir su destino de visita	39
Tabla 37-4: Procedencia	40
Tabla 38-4: Edad.....	41
Tabla 39-4: Género	41
Tabla 40-4: Ocupación.....	42
Tabla 41-4: Nivel de instrucción.....	43
Tabla 42-4: Ingresos mensuales	43
Tabla 43-4: Preferencia para realizar sus viajes de turismo.....	44
Tabla 44-4: Motivaciones para viajar	45
Tabla 45-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas.....	45
Tabla 46-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana.....	46
Tabla 47-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón.....	47
Tabla 48-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta	47
Tabla 49-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar.....	48
Tabla 50-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana.....	49
Tabla 51-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona	50
Tabla 52-4: Medios de información para elegir su destino de visita	51
Tabla 53-4: Perfil del turista nacional.....	52
Tabla 54-4: Perfil del turista internacional	53
Tabla 55-4: Demanda potencial	54
Tabla 56-4: Proyección de la demanda potencial	54
Tabla 57-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 1	57
Tabla 58-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 1	60
Tabla 59-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 2	60
Tabla 60-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 2	64
Tabla 61-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 3	64
Tabla 62-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 3	68
Tabla 63-4: Activos fijos	70
Tabla 64-4: Inversión total.....	71

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-4: Localización del cantón Francisco de Orellana	4
Ilustración 1-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana.....	12
Ilustración 2-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana.....	13
Ilustración 3-4: Estructura orgánica por procesos del GADM Francisco de Orellana	19
Ilustración 4-4: Sitios naturales del cantón Francisco de Orellana	22
Ilustración 5-4: Manifestaciones culturales del cantón Francisco de Orellana	23
Ilustración 6-4: Procedencia.....	29
Ilustración 7-4: Edad	30
Ilustración 8-4: Género.....	30
Ilustración 9-4: Ocupación	31
Ilustración 10-4: Nivel de instrucción	32
Ilustración 11-4: Ingresos mensuales	32
Ilustración 12-4: Preferencia para realizar viajes de turismo	33
Ilustración 13-4: Motivaciones para viajar.....	34
Ilustración 14-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas	34
Ilustración 15-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón	35
Ilustración 16-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	36
Ilustración 17-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta ...	36
Ilustración 18-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar	37
Ilustración 19-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana	38
Ilustración 20-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona.....	39
Ilustración 21-4: Medios de información para elegir su destino de visita.....	39
Ilustración 22-4: Procedencia.....	40
Ilustración 23-4: Edad	41
Ilustración 24-4: Género.....	42
Ilustración 25-4: Ocupación	42
Ilustración 26-4: Nivel de instrucción	43
Ilustración 27-4: Ingresos mensuales	44
Ilustración 28-4: Preferencia para realizar sus viajes de turismo	44
Ilustración 29-4: Motivaciones para viajar.....	45
Ilustración 30-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas	46
Ilustración 31-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón	46
Ilustración 32-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	47
Ilustración 33-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta ...	48

Ilustración 34-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar	49
Ilustración 35-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana	50
Ilustración 36-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad.....	50
Ilustración 37-4: Medios de información para elegir su destino de visita.....	51
Ilustración 39-4: Macrolocalización de la ruta.....	55
Ilustración 40-4: Microlocalización de la ruta.....	56
Ilustración 41-4: Ruta gastronómica 1	59
Ilustración 42-4: Ruta gastronómica 2	63
Ilustración 43-4: Ruta gastronómica 3	67
Ilustración 44-4: Diseño página web.....	69
Ilustración 45-4: Diseño red social.....	70

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: CUESTIONARIO DE ENCUESTA

ANEXO B: FICHAS DE INVENTARIO

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo diseñar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Francisco de Orellana., provincia de Orellana se definieron tres objetivos: evaluación del potencial turístico del cantón, diseño técnico de la ruta y determinación del presupuesto de inversión para su implementación. Metodológicamente, para la primera etapa se realizó el diagnóstico del cantón revisando fuentes bibliográficas; posteriormente, se registraron las manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico con ayuda de la ficha del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC) del 2018, y se analizó la oferta turística en cuanto a sus atractivos, infraestructura y planta turística. Para la segunda etapa, se determinó el perfil de la demanda aplicando encuestas y se diseñó la ruta detallando los atractivos, establecimientos, mapas, itinerarios y costos. Para la tercera etapa, se determinaron los activos fijos. Los resultados indicaron que el cantón cuenta con 12 manifestaciones gastronómicas, 19 atractivos turísticos y establecimientos que brindan el servicio de alojamiento, alimentación, operación turística y recreación. Se diseñaron tres rutas gastronómicas, mismas que duran un día y dos días. Finalmente, se determinó para la implementación de la ruta gastronómica el presupuesto total es de: \$ 30.400,00. Se concluyó que el cantón tiene potencialidad turística para el desarrollo de rutas gastronómicas. Se recomendó mantener información actualizada del cantón, socializar la presente propuesta con el fin de contribuir a fomentar el turismo, y apoyar estudios de diseño de rutas que permitan dinamizar la economía local.

Palabras clave: <POTENCIAL TURÍSTICO>, <RUTA GASTRONÓMICA>, <DEMANDA TURÍSTICA>, <DISEÑO TÉCNICO>, <INVERSIÓN >.

1079-UTP- DBRA-2023



DBRA
Ing. Cristian Castillo



ABSTRACT

The aim of this study was to design a gastronomic route to promote tourism in the canton of Francisco de Orellana, province of Orellana; three objectives were defined: evaluation of the tourism potential of the canton, technical design of the route and determination of the investment budget for its implementation. Methodologically, for the first stage, a diagnosis of the canton was made by revising bibliographic sources; subsequently, the manifestations of the gastronomic cultural heritage were recorded with the help of the 2018 National Institute of Cultural Heritage (INPC) file, and the tourist offer was analyzed in terms of its attractions, infrastructure and tourist plant. For the second stage, the demand profile was determined by applying surveys and the route was designed detailing the attractions, places, maps, itineraries and costs. For the third stage, fixed assets were determined. The results indicated that the canton has 12 gastronomic manifestations, 19 tourist attractions and establishments that provide lodging, food, tourist operations and recreation services, three gastronomic routes were designed, lasting one or two days. Finally, a total budget of \$30,400.00 was determined for the implementation of the gastronomic route. It was concluded that the canton has tourism potential for the development of gastronomic routes. It is suggested to maintain updated information on the canton, to socialize this proposal in order to contribute to the promotion of tourism, and to support studies on the design of routes that will help boost the local economy.

Key words: <TOURISTIC POTENTIAL>, <GASTRONOMIC ROUTE>, <TOURISTIC DEMAND>, <TECHNICAL DESIGN>, <INVESTMENT>.

1079-UTP-DBRA-2023



Leda, Elsa Basantes A. Mgs
C.I: 0603594409

INTRODUCCIÓN

El turismo ha sido considerado como una actividad que mantiene una estrecha relación con el desarrollo de un territorio y se ha convertido en un motor clave a nivel mundial para el progreso socioeconómico, a través de la creación de empresas, generación de fuentes de trabajo y su aporte directo al Producto Interno Bruto (PIB) (Organización Mundial de Turismo [OMT], 2018). Es así que, el sector turístico en el 2019 aportó con el 9,8% del PIB y empleó a una de cada once personas en el mundo, lo que equivale en promedio a 277 millones de personas (Alcívar, 2019, p.17).

En Ecuador, el turismo representa un importante sector productivo dentro de la economía nacional, ocupando el tercer lugar dentro de las exportaciones no petroleras para el PIB, precedido del camarón y banano que ocupa el primer lugar (Carvache et al., 2017, p.72). Es así como el turismo puede tener diversos enfoques de acuerdo con las nuevas tendencias y necesidades del turista, apuntando al desarrollo de nuevas modalidades turísticas como el turismo gastronómico (Calvi, 2010: p.9-32). Este tipo de turismo constituye un atractivo turístico intangible de cada zona, configurándose como un elemento importante en la visita a un destino y que genera una mayor interacción entre el turista y la zona visitada, de esta manera la gastronomía representa uno de los principales aspectos dentro del sector turístico (Mascarenhas y Gándara, 2010).

En este contexto, el turismo gastronómico en el país ha despuntado en los últimos años debido a que se ofrecen diversos platos típicos, con una variedad de recetas y modos de preparación en sus 4 regiones: Amazonía, Costa, Sierra y Región Insular, donde se pueden encontrar platillos tradicionales o ancestrales, preparados con técnicas y conocimientos transmitidos de generación en generación (Carvache et al., 2017, p.102). Con estos antecedentes, es importante mencionar que la región Amazónica se ha convertido en un destino gastronómico preferido por turistas nacionales y extranjeros que buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad; siendo uno de los atractivos principales la gastronomía autóctona de sus pueblos indígenas (Fernández et al., 2016).

Dentro de la Amazonía ecuatoriana se encuentra el cantón Francisco de Orellana con una superficie cantonal de 7.047 km², conformado por una parroquia urbana: El Coca y 11 parroquias rurales: Alejandro Labaka, Armenia, Dayuma, El Dorado, El Edén, García Moreno, Guayusa, Inés Arango, La Belleza, Nuevo Paraíso y Taracoa (GADM Francisco de Orellana, 2018). Se destaca por sus atractivos turísticos y variada gastronomía a base de peces de agua dulce y larvas, es así que entre los platos típicos de la zona se destacan: la uchumanka, chontacuros, caldo de bagre, caldo de bocachico, caldo de sábalo, maito de tilapia, maito de cachama, maito de paco, entre otros; mismos que son acompañados con bebidas propias de la zona como: chicha de chonta, chicha de yuca y agua de guayusa.

En este contexto, se propuso la presente investigación denominada “Diseño de una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Francisco de Orellana, provincia de Orellana”, con el objetivo de impulsar el turismo en la zona a través del fortalecimiento, promoción y comercialización de los atractivos, actividades y servicios turísticos, mismos que han sido integrados en el diseño de la ruta; involucrando al sector público, privado y la población, con el fin de contribuir a mejorar la economía cantonal y promoviendo su réplica en otros cantones que incite a la participación local activa.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1. Antecedentes

El aprovechamiento de la actividad turística impacta en los lugares, en su desarrollo económico y en la calidad de vida de las personas; si bien puede generar aspectos negativos que influirán directamente en la población local, los cuales, con una adecuada planificación pueden atenuarse o evitarse; puede llegar a generar más aspectos positivos como la generación de empleos, ingresos económicos altos y el desarrollo local (Gambarota y Lorda, 2017).

Actualmente, se denota la importancia de reactivar el turismo, mismo que ha sido afectado por la emergencia sanitaria relacionada al COVID-19 a nivel mundial. Es así que, este virus no solo afectó al común de la población, cuyos primeros casos de la pandemia se generaron en el mercado de Wuhan, sino que influenció en la caída de la economía mundial (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020). En este sentido, el Ecuador también ha sufrido las secuelas de la pandemia, haciendo necesaria la generación de estrategias que ayuden a reactivar la economía nacional, entre ellas, la reactivación del turismo.

Sin embargo, se ha identificado que el potencial gastronómico con que cuenta el cantón Francisco de Orellana no está siendo aprovechado al máximo, debido a que existen varios factores que impiden su desarrollo como: inexistencia de rutas turísticas, escasa promoción y difusión del turismo de la zona, poca comunicación entre habitantes y autoridades de la zona que inhiben la articulación con los prestadores de servicios turísticos (GADM Francisco de Orellana, 2018, p.15). Todo esto, tomando en cuenta que, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma es importante en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo (Fusté, 2016).

Por lo expuesto, la presente propuesta técnica pretendió desarrollar y fortalecer el turismo a través de la creación de una ruta gastronómica que integra la gastronomía tradicional y ancestral del cantón, y a su vez es una base para posteriormente proceder a implementar y contribuir a generar ingresos económicos a sus habitantes. Para lo cual, se analizó el potencial turístico del cantón, se realizó el diseño técnico de la ruta y se estableció el presupuesto de inversión para la implementación de la misma.

1.2. Delimitación

1.2.1. Localización

El presente trabajo de investigación se realizó en el cantón Francisco de Orellana, localizado al nororiente de la Región Amazónica Ecuatoriana (GADM Francisco de Orellana, 2015).

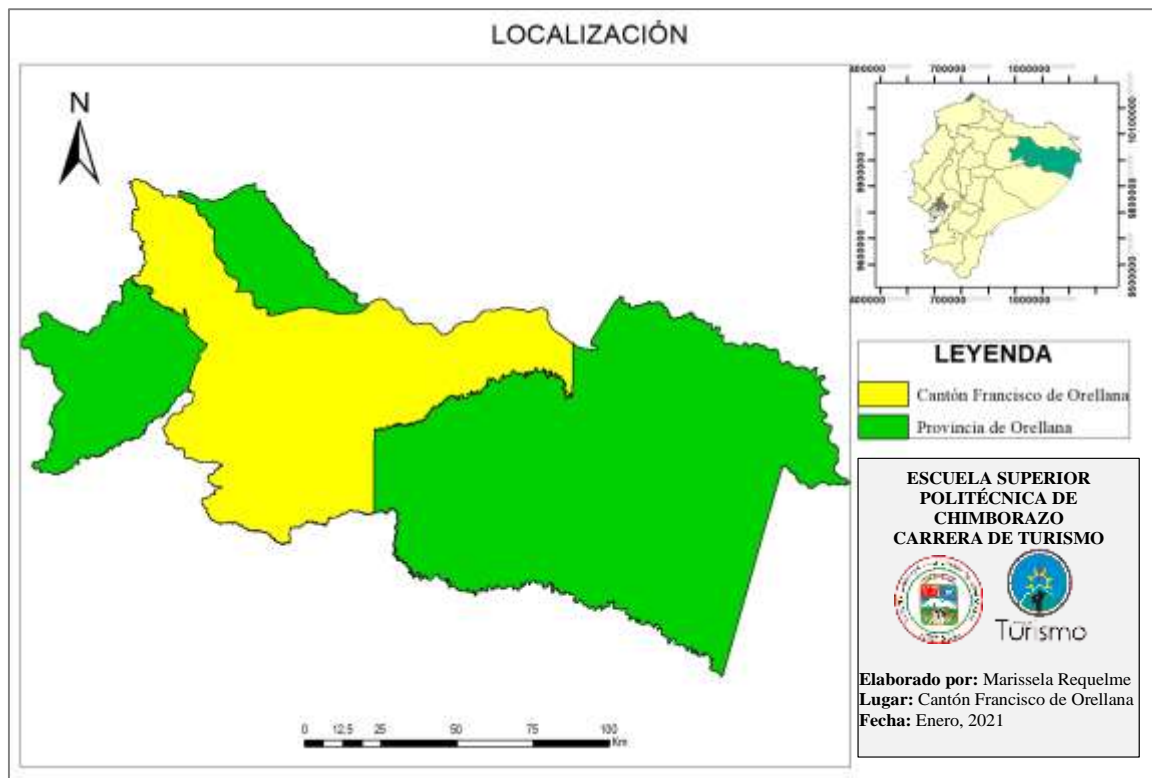


Ilustración 1-4: Localización del cantón Francisco de Orellana

Realizado por: Requelme, M., 2023

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Diseñar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Francisco de Orellana, provincia de Orellana.

1.3.2. Objetivos específicos

- Evaluar el potencial turístico del cantón para el desarrollo de una ruta gastronómica.
- Elaborar el diseño técnico de la ruta gastronómica.
- Establecer el presupuesto de inversión para la implementación de la ruta gastronómica.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Turismo

El turismo es definido como el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos (Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR], 2008, p.1).

Para la OMT (2008, p.75), el turismo se refiere a las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado. Además, el turismo es entendido como un motor de desarrollo en un territorio provocando que los distintos gobiernos y entidades privadas, le otorguen una mayor atención promoviendo diferentes programas y actividades de fomento al mismo (Gambarota y Lorda, 2017).

2.2. Turismo gastronómico

Hernández et al. (2018: p.407-422) reconoce al turismo gastronómico como una práctica cultural, parte de la identidad local, donde se refleja la cultura de un pueblo y la vida de las personas; considerado como la expresión de una nueva tendencia cultural del consumidor.

Además, el turismo gastronómico puede ser definido como las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, visitas a restaurantes con menciones en guías especializadas de gastronomía, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para realizar el viaje (Gambarota y Lorda, 2017).

Para la OMT (2019), el turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por brindar experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, e implica también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.

2.2.1. Gastronomía

Para Fusté (2016: p.11), la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar; es así que la gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son propias de una localidad pero a la vez tan diferentes en contextos culturales.

Desde una visión turística, en la gastronomía, los productos autóctonos de una localidad pueden resultar un perfecto producto turístico, además de un hilo conductor para resaltar las virtudes de un destino, convirtiéndose en un activo patrimonial extremadamente importante (Aguirregoitia y Fernández, 2017, p.25-45).

2.3. Ruta turística

La ruta turística es un itinerario que constituye un producto idóneo y recurrentemente utilizado para la promoción de espacios concretos (Sariego y García, 2016). En este sentido, una de las maneras que más ha contribuido a acercar la oferta de productos turísticos a las necesidades de los clientes ha sido la de potenciar el desarrollo de los destinos a través del diseño de rutas turísticas de diversa índole, en la que se integran los atractivos existentes en una determinada zona o región (Urquiola y Lalangui, 2016, p.132).

La ruta deberá ofrecer a quienes la recorren una serie de actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma, así como presentar una imagen integral a partir de la complementariedad entre sitios, servicios, atractivos y lenguaje para las comunicaciones (Gambarota y Lorda, 2017). Es así que, la ruta turística es considerada como una herramienta de planificación y desarrollo que consiste en un recorrido de un punto A hasta un punto B, en el que se alinean atractivos turísticos con productos/actividades y servicios (MINTUR, 2017).

Según el MINTUR (2018), para la estructuración de una ruta turística se deben seguir 4 pasos:

- Análisis del destino
- Diseño
- Desarrollo e implementación
- Monitoreo

2.3.1. Ruta gastronómica

Las rutas gastronómicas estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad, son importantes para el mantenimiento del paisaje natural, la valoración de la identidad local y el desarrollo económico del destino, siendo estos elementos clave para un desarrollo sostenible y un fuerte posicionamiento en el mercado turístico (Jeambey, 2016).

Asimismo, las rutas gastronómicas se convierten en un importante recurso turístico, además de contribuir al fomento y expresión de la identidad cultural de la zona, posibilitando conocer y disfrutar de forma organizada del proceso productivo de alimentos únicos, así como de la degustación de la cocina regional autóctona del lugar (Folgado et al., 2017).

2.4. Potencialidad turística

La potencialidad turística se refiere a valorar los recursos con los que cuenta un determinado lugar, realizando un análisis para definir y caracterizar aquellos atributos con los que cuentan dichos recursos, que les permitirán definirse como viables para ser desarrollados turísticamente y, asimismo, definir qué tipo de actividades turísticas pueden ofertarse al destino (Sánchez et al., 2017).

Es así que, la potencialidad turística de un territorio radica en su capacidad de atracción de turistas y satisfacción de sus necesidades, se establece la necesidad de dotar a los atractivos de instalaciones e infraestructuras necesarias para la realización actividades turísticas (Lazo et al., 2017).

2.5. Estudio de mercado

El estudio de mercado es una herramienta de comercialización que facilita la obtención de datos e información relevante, que son analizados y procesados mediante herramientas estadísticas, con la finalidad de obtener como resultados la aceptación o no de un producto o servicio dentro del mercado y sus beneficios o complicaciones (Carballo et al., 2016, p.375).

Es así que, es uno de los primeros pasos que se debe seguir para saber si un negocio o proyecto es viable; por lo que se debe estudiar si tiene cabida en el mercado, analizando cuáles son las claves del mismo, si hay capacidad para introducirse en él con éxito, y cuál es la mejor forma para consolidarse dentro del mismo (Echeverría et al., 2018).

2.6. Oferta turística

La oferta turística es un tipo de producto, servicio o experiencia que una organización ofrece a los consumidores, quienes a su vez tienen diversos comportamientos que perfilan la forma de compra ya sean al instante de adquirir, al momento de usar y posteriormente, al desechar la oferta (Salazar y Burbano, 2017: p.2-14).

El análisis de la oferta consiste en la valoración de la potencialidad del destino, basado de manera inicial en identificar, jerarquizar y georreferenciar los recursos y/o atractivos turísticos naturales y culturales existentes en el destino (MINTUR, 2018).

2.6.1. Atractivos turísticos

Los atractivos turísticos son los factores físicos y culturales que reúnen las condiciones para ser integrados de inmediato a los productos turísticos (Castillo, 2016). Además, son considerados como la base del desarrollo turístico de una localidad, debido a que el turismo es esencial para el desarrollo de una localidad, es importante invertir en ellos para fortalecer el patrimonio, la identidad cultural, conservarlos y de igual forma motivar a los turistas para que realicen una visita (Carvajal y Leimone, 2018, p.5).

Los atractivos turísticos pueden ser definidos como el conjunto de elementos materiales o inmateriales que pueden ser transformados en un producto turístico con la capacidad para influir sobre el turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio (García et al., 2019, p.55-73).

Para la clasificación de atractivos se considera dos categorías: atractivos naturales y manifestaciones culturales; ambas categorías agrupan a tipos y subtipos; es así que en la categoría de atractivos naturales se reconocen 11 tipos y 54 subtipos; mientras que en la categoría de manifestaciones culturales se reconocen 4 tipos y 25 subtipos (MINTUR, 2017).

2.6.2. Inventario turístico

El inventario turístico se puede definir como el proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales como un conjunto de atractivos, que sirven para elaborar productos turísticos de una región (Castillo, 2016). Además, puede ser concebido como un registro valorado de todos los atractivos que por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico nacional (MINTUR, 2017).

Para Carvajal y Lemoine (2018), el inventario turístico es la identificación de los atractivos turísticos tanto naturales como culturales, siendo así una de las tareas esenciales en la fase de diagnóstico de un proceso de planificación, de esta manera se elabora un listado de recursos y lugares con potencialidad o posibilidades de explotación turística durante los años de vigencia del plan a realizarse.

2.7. Demanda turística

La demanda turística comprende a un grupo heterogéneo de personas con diferentes características sociodemográficas, motivaciones y experiencias; que, influenciadas por sus intereses y necesidades particulares, desean, pueden y están dispuestos a disfrutar de las facilidades, atractivos, actividades, bienes o servicios turísticos (Medaglia, 2020).

Además, la demanda está conformada por turistas, viajeros o visitantes con distintos intereses, con preferencias y gustos variados, con características sociodemográficas, motivaciones y experiencias propias (Salazar y Burbano, 2017, p.2-14).

2.7.1. Análisis de la demanda turística

Es importante manifestar que, para una adecuada gestión de los destinos turísticos, un factor clave es analizar el comportamiento de la demanda turística, considerando su fase de desarrollo (Saeteros et al., 2017).

En este sentido, el estudio de la demanda turística de un destino se enfoca en conocer las características de los viajeros, relacionadas con el segmento al que pertenecen, el gasto turístico, el nivel de satisfacción de los atractivos del destino, entre otros; analizando los rasgos distintivos para mejorar la capacidad del destino con la finalidad de satisfacer las necesidades y deseos de ocio del turista (Vallejo et al., 2018, p.12-22).

2.7.2. Universo

El universo o también denominado población es el conjunto de un todo, que reúne ciertas características y puede ser estudiado, medido y cuantificado; además, debe ser delimitado de acuerdo a sus características de contenido, lugar y tiempo (Arias et al., 2016).

Además, el universo puede ser visto como el conjunto de “individuos” al que se refiere al objeto de estudio, los mismos que poseen las características generales para lo cual se pretende concluir

algo (Echeverría et al., 2018).

2.7.3. Segmentación

La segmentación del mercado permite conocer las oportunidades dentro de cada segmento y las posibilidades de actuación en cada uno de ellos; establecer prioridades; y ayuda a establecer las estrategias más convenientes porque se conocen previamente los deseos y los gustos de los consumidores con la posibilidad de satisfacer sus necesidades y enfocar la producción de acuerdo con la orientación de la empresa hacia el consumidor (Castillo, 2016).

Además, la segmentación ayuda a dividir un mercado poblacional en grupos de consumidores con características, necesidades o gustos homogéneos, con la finalidad de ofertar productos o servicios que tengan un valor de uso o consumo (Soto et al., 2017).

2.7.4. Muestra

La muestra es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectan datos importantes en base a los individuos estudiados, que tiene que definirse y delimitarse con precisión y debe ser estadísticamente representativa de la población (Hernández et al., 2014).

Para Echeverría et al. (2018), la muestra es el subconjunto de la población o universo, que desde el punto de vista estadístico puede ser probabilística y no probabilístico, dependiendo de las unidades a muestrear.

2.7.5. Inversión inicial

Para la toma de decisiones para la implementación de un proyecto, empresa o producto; es importante determinar la inversión inicial, misma que integra a todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles, mismos que son necesarios para iniciar las operaciones de la empresa; además de tomar en cuenta el capital de trabajo (Chávez et al., 2017).

El presupuesto de inversión según Albarrán (2017: p.54), se basa en:

- Inversión fija: se refiere a los bienes de capital tangible que se utilizan para garantizar la operación del proyecto, estos se clasifican en: no depreciables y depreciables.
- Inversión diferida: se refiere a los bienes de capital intangible indispensables para la puesta

en marcha del proyecto, pero no intervienen directamente en la producción, dado que se realizan sobre la compra de servicios o derechos.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

La presente investigación se realizó mediante la aplicación de los métodos analítico, descriptivo y de campo, recopilando información secundaria y levantamiento de información primaria, cuyos objetivos se llevaron a cabalidad de la siguiente manera:

Para realizar el primer objetivo: evaluar el potencial turístico del cantón para el desarrollo de una ruta gastronómica.

- Se partió del diagnóstico del cantón Francisco de Orellana mediante la revisión de fuentes bibliográficas como el PDOT del cantón del año 2018. Esta recolección de datos permitió conocer la realidad de la zona en base a los siguientes aspectos: biofísico - espacial, socio - cultural, económico - productivo, político - administrativo.

- Posteriormente, se realizó el registro de las manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico utilizando la ficha técnica del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC) del año 2011.

- Se analizó la oferta turística del cantón en base a: atractivos turísticos con información del GADM Francisco de Orellana del año 2019, infraestructura turística en base al PDOT del cantón del año 2018, y planta turística en función al catastro del MINTUR del año 2019.

Para realizar el segundo objetivo: elaborar el diseño técnico de la ruta gastronómica.

- Se realizó un estudio de la demanda, para lo cual se determinó el universo en base a datos de turistas nacionales y extranjeros que visitaron el cantón Orellana; es así que, según el MINTUR en el 2019 ingresaron 28.231 turistas, de los cuales el 55% (15.527) corresponde a turistas nacionales y el 45% (12.704) a turistas extranjeros.

- Posteriormente, se calculó la muestra utilizando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N(p * q)}{(N - 1)(e/z)^2 + (p * q)}$$

Donde:

- n:** Tamaño de la muestra
- p:** Probabilidad de ocurrencia (0,5)
- q:** Probabilidad de no ocurrencia (0,5)
- N:** Universo de estudio
- z:** Constante de corrección de error (1,96)
- e:** Margen de error o precisión admisible 5%

Se determinó el tamaño de la muestra de la siguiente manera:

$$n = \frac{28.231 (0,5 * 0,5)}{(28.231 - 1) (0,05/1,96)^2 + (0,05 * 0,05)}$$

n= 379 encuestas.

Se aplicaron 379 encuestas entre octubre de 2020 a enero de 2021, de las cuales 208 son para turistas nacionales y 171 para extranjeros.

- La técnica de recolección de información utilizada fue la encuesta a través del instrumento que es el cuestionario (ANEXO A), cuyos datos recopilados fueron analizados a través de estadística descriptiva para la generación de tablas e ilustraciones.
- Se definió el perfil del turista, identificando los rasgos y características más relevantes de la información obtenida en la tabulación y sistematización de los resultados, para el diseño de la ruta.
- Se determinó la demanda potencial en base al porcentaje de aceptación (DP= Demanda Total (DT) * % de aceptación). Además, se determinó la proyección en base a los datos obtenidos y a la utilización de la fórmula del interés compuesto para los siguientes cinco años ($Co = Cn (1+i)^n$) con el 4% de crecimiento turístico anual, considerando el dato reflejado en el Índice de Confianza de la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2021).
- Se realizó el diseño técnico de la ruta, determinando su macrolocalización y microlocalización. Posteriormente, se identificaron los atractivos de mayor interés y jerarquía de la ruta, así como también los establecimientos circundantes a la misma. Finalmente, los elementos que integraron e en a de la ruta fueron: itinerario y descripción de actividades (en orden de visita), mapa de la ruta y costo.

Para realizar el tercer objetivo que consiste en: establecer el presupuesto de inversión para la implementación de la ruta gastronómica.

La inversión se determinó en función a activos fijos: se determinó la inversión en bienes tangibles como terrenos, construcciones y edificaciones; maquinarias y equipos, muebles y enseres y otros elementos necesarios en esta área.

CAPÍTULO IV

4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Evaluación del potencial turístico del cantón para el desarrollo de la ruta gastronómica

4.1.1. Diagnóstico del cantón Francisco de Orellana

4.1.1.1. *Ámbito biofísico espacial*

- **Información climática**

El clima del cantón es tropical cálido húmedo y presenta los siguientes parámetros climáticos:

Tabla 1-4: Información climática del cantón Francisco de Orellana

Parámetros	Valor (promedio anual)
Temperatura	26,19°C
Precipitación	3.126,9 mm
Humedad relativa	81%

Fuente: GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Relieve**

Según el GADM Francisco de Orellana (2018: p.15), el relieve del cantón presenta formaciones asociadas a la llanura amazónica, presentando valles, terrazas y llanuras aluviales. Presenta tres grupos de relieve principales:

- Formas de origen estructural: contiene a los relieves de mesas y relieves de cuevas.
- Formas de origen aluvial: abarca a las zonas de terrazas y llanuras aluviales, y mesetas y vertientes laterales.
- Formas de origen tectónico erosivo: abarca terrenos planos y suaves ondulados, colinas disectadas de bajo relieve y zonas de colinas.

- **Pendientes**

El cantón presenta en un 48,23% pendientes medias que oscilan entre 12 y 25 % de inclinación, mismas que se pueden encontrar en casi toda la superficie de las parroquias: El Dorado, Taracoa

y García Moreno, en la parte norte de la parroquia Dayuma; y, al sur y sureste de la parroquia Inés Arango y La Belleza. Posteriormente, se encuentran las pendientes suaves en un 24,69% con 5 y 12% de inclinación en una superficie considerable de las parroquias San José de Guayusa y Nuevo Paraíso, y en las zonas entre el río Napo y el río Punino. Además, el 23,76% de zonas están conformadas por pendientes muy suaves con inclinaciones entre el 2 y 5% de inclinación (Tabla 2-4) (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.17).

Tabla 2-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana

Tipo de pendientes	Rango de pendientes	Superficie (ha)	Porcentaje (%)
Fuerte	> 40 - 70 %	246,8	0,05%
Media a fuerte	> 25 - 40 %	3.486,8	0,64%
Media	> 12 - 25 %	261.945,4	48,23%
Suave	> 5 - 12 %	134.090,5	24,69%
Muy suave	> 2 - 5 %	129.050,5	23,76%
Plana	0 - 2 %	14.310,03	2,63%

Fuente: SIGTIERRAS,2016 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

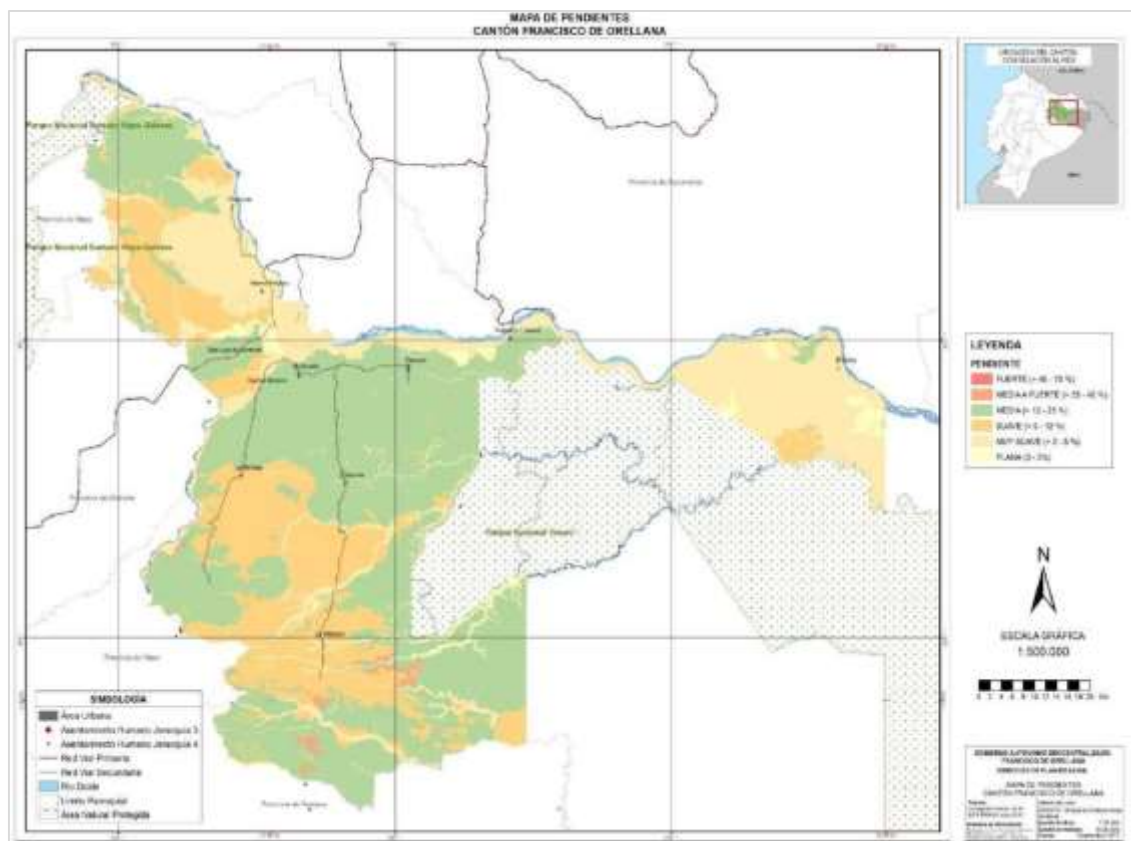


Ilustración 2-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana

Fuente: GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Suelos**

En el cantón Francisco de Orellana predominan suelos inceptisoles en un 64,5% con 334.734,08ha, seguido de los suelos ultisoles con un 29,9% con 155.077,67 ha (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.17).

Tabla 3-4: Tipo de suelos del cantón Francisco de Orellana

Tipo	Superficie (ha)	Porcentaje (%)
Andisoles	27.919,54	5,38%
Entisoles	938,37	0,18%
Inceptisoles	334.734,08	64,54%
Ultisoles	155.077,67	29,90%
Total	518.669,66	100%

Fuente: SIGTIERRAS,2016 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

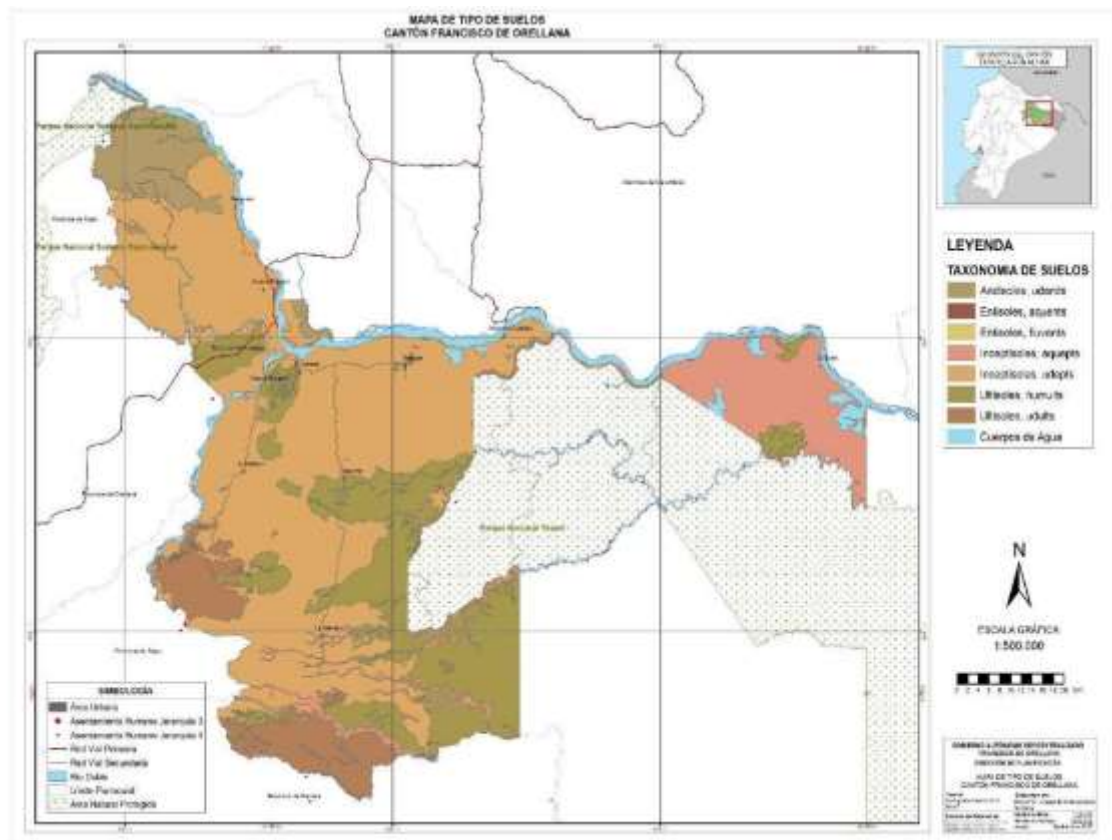


Ilustración 3-4: Pendientes del cantón Francisco de Orellana

Fuente: GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Ecosistemas**

En el cantón Francisco de Orellana se han identificado 10 tipos de ecosistemas (Tabla 4-4), de los cuales el Bosque siempreverde de tierras bajas del Napo - Curaray predomina con un 78,87% ocupando 468.493,89 ha (MAE, 2013).

Tabla 4-4: Ecosistemas del cantón Francisco de Orellana

Ecosistemas	Superficie (ha)	Porcentaje (%)
Bosque inundable de la llanura aluvial de los ríos de origen	1.190,55	0,20%
Bosque inundable de la llanura aluvial de los ríos de origen andino y de Cordilleras Amazónicas	6.481,29	1,09%
Bosque inundable y vegetación lacustre-riparia de aguas negras de la Amazonía	21,57	0,004%
Bosque inundado de la llanura aluvial de la Amazonía	34.109,50	5,74%
Bosque inundado de palmas de la llanura aluvial de la Amazonía	13.078,45	2,20%
Bosque siempreverde de tierras bajas con bambú de la Amazonía	545,98	0,09%
Bosque siempreverde de tierras bajas del Aguarico-Putumayo	61.263,10	10,31%
Bosque siempreverde de tierras bajas del Napo - Curaray	468.493,89	78,87%
Bosque siempreverde piemontano del Norte de la Cordillera Oriental de los Andes	7.289,51	1,23%
Herbazal inundado lacustre-ripario de la llanura aluvial	1.524,54	0,26%
Total	593.998,38	100%

Fuente: MAE, 2013 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Recursos naturales no renovables**

Los recursos naturales no renovables con lo que cuenta el cantón son: petróleo y los materiales áridos y pétreos. En cuanto al petróleo, existen 21 bloques petroleros, administrados principalmente por la empresa Estatal PETROAMAZONAS EP, mismos que cubren una extensión total de 645.179,28 has lo que constituye el 91,55% de la superficie cantonal (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.29).

En cuanto a áridos y pétreos se registran 21 áreas mineras aprobadas para la explotación de estos materiales, encontrándose 12 de estas concesiones en la parroquia San José de Guayusa, localizadas en el lecho del río Coca; mientras que las otras áreas se encuentran en el río Napo, río Payamino y el Río Punino (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.31).

- **Hidrología**

El cantón se encuentra ubicado en la vertiente del Amazonas dentro de la cuenca del río Napo, misma que está conformada por las subcuencas hidrográficas correspondiente a los ríos: Curaray, Coca, Yasuní, Tiputini, Payamino, Indillama y los drenajes menores (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.32).

Tabla 5-4: Hidrología del cantón Francisco de Orellana

Cuenca	Subcuenca	Superficie (ha)	Porcentaje (%)
Río Napo	Drenajes Menores	135.061	19,16%
	Río Coca	29.125	4,13%
	Río Payamino	80.408	11,41%
	Río Yasuni	2.145,04	0,30%
	Río Curaray	88.218	12,52%
	Río Tiputini	310.086	44,00%
	Río Indillana	59.711	8,47%
Total		704.755	100%

Fuente: SENAGUA, 2013 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Flora**

Dentro del cantón, se han identificado 101 especies que han sido catalogadas como endémicas, entre estas especies están: *Pentaplaris huaoranica*, *Andira macrocarpa*, *Catostemma digitata*, *Inga yasuniana*, *Acanthostyris annonagustata*, *Nactandra crassiloba*, *Strypnodendron porcatum*, las especies herbáceas *Besleria miniata* y *Besleria quadrangulata*; *Geonoma supracostata*. Además, se tienen 13 especies de la familia *Orchidaceae* y 9 especies de la familia *Gesneriaceae* (Campoverde, 2015).

Por otra parte, según el GADM de Francisco de Orellana (2018: p.35), varias especies maderables se encuentran amenazadas por la tala selectiva para cubrir la demanda creciente de madera a nivel local y nacional.

- **Fauna**

En el cantón habitan diferentes especies animales como: dantas, jaguares, tigrillos, nutrias; aves como tucanes multicolores, pericos, tangaras, colibríes y una infinidad de anfibios y reptiles.

Las especies de fauna más amenazadas son los mamíferos, principalmente por ser buscados como fuente de alimento, para comercialización o debido a su supuesta peligrosidad; es así que, las

especies más perseguidas son: los primates (monos), artiodáctilos (cerdos de monte, venados), perisodáctilos (tapires o dantas), roedores (guanta, guatuso, etc.), carnívoros (puma, tigrillo, jaguar, etc.) y los xenartros (oso hormiguero, armadillo y perezoso) (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.36).

4.1.1.2. *Ámbito sociocultural*

- **Demografía**

En el año 1950, el cantón contaba con 1.453 habitantes. Para el año 1974, la población subió a 9.988 habitantes. Para 1990, se incrementó considerablemente a 19.397 habitantes. Posteriormente, para el 2001 la población del cantón se incrementó a 42.010 habitantes. Finalmente, en el último censo del año 2010, se determinó que la población fue de 72.795 habitantes (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.40).

Tabla 6-4: Evolución de la población del cantón Francisco de Orellana 1950-2010

Año censal	Urbano	Rural	Total
1950	66	1.387	1.453
1962	237	1.322	1.559
1974	1.211	8.777	9.988
1982	3.996	25.193	29.189
1990	7.805	11.869	19.674
2001	18.298	23.712	42.010
2010	45.163	27.632	72.795

Fuente: INEC, 2010 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Educación**

Según el GADM Francisco de Orellana (2018: p.42-43), en las dos últimas décadas se incrementaron las tasas de asistencia a las instituciones educativas por edades y por tipos de educación, favoreciendo a las personas entre los 5 y 24 años de edad, que asisten a los establecimientos educativos, en los niveles de instrucción básica, bachillerato y superior. Es así que, en cuanto al nivel de escolaridad, educación básica y secundaria completa, la parroquia Puerto Francisco de Orellana tiene el mayor porcentaje de personas que han culminado estos estudios. Sin embargo, en cuanto al nivel de analfabetismo, de las 12 parroquias existentes en el cantón, la parroquia La Belleza y García Moreno presenta el mayor porcentaje de analfabetismo con 11,46% y 10,39%.

- **Salud**

El cantón Francisco de Orellana cuenta con servicios de salud escasos en comparación al resto del país, lo que ha generado: altas tasas de natalidad, fecundidad, mortalidad materna e infantil. Además, se denota una desigualdad entre la parroquia urbana y las parroquias rurales; caracterizada por la diferenciación en el acceso a servicios de salud, ya que la parte urbana cuenta con servicios privados y públicos permanentes y mientras que, en las cabeceras rurales se cuenta con servicios destinados al acceso público y de carácter temporal, por el horario de atención (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.44).

- **Grupos étnicos y nacionalidades**

En el cantón, la población predominante es mestiza e indígena.

Tabla 7-4: Población según autoidentificación, cultura y costumbres por parroquias

Nombre de la parroquia	Mestizo/a	Indígena	Afroecuatoriano/a Afrodescendiente	Negro/a	Mulato /a	Montubio/a	Blanco/a	Otro/a	Total
Puerto Francisco de Orellana	30.687	6.039	1.818	994	1.450	1.013	2.978	184	45.163
Alejandro Labaka	15	1.211	0	1	7	1	2	0	1.237
Dayuma	3.635	2.189	49	67	124	56	175	3	6.298
El Dorado	1.390	111	4	14	10	45	62	3	1.639
El Edén	17	876	6	0	0	0	1	0	900
García Moreno	634	378	1	2	11	10	55	0	1.091
Inés Arango	2.112	668	12	19	34	17	174	2	3.038
La Belleza	1.468	2.485	26	19	16	15	101	3	4.133
Nuevo Paraíso	1.141	1.345	96	27	33	23	40	12	2.717
San José de Guayusa	539	1.339	9	4	7	19	34	0	1.951
San Luis de Armenia	166	1.798	1	0	0	7	36	4	2.012
Taracoa	1.497	965	8	19	39	14	73	1	2.616
Total	43.301	19.404	2.030	1.166	1.731	1.220	3.731	212	72.795

Fuente: INEC, 2010 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

Es así que, las parroquias con mayor población mestiza son: Puerto Francisco de Orellana, Dayuma, El Dorado, García Moreno, Inés Arango y Taracoa. Por otra parte, las parroquias con mayor población indígena son: Alejandro Labaka, El Edén, La Belleza, Nuevo Paraíso, San José de Guayusa y San Luis de Armenia (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.46).

4.1.1.3. *Ámbito económico*

- **Pobreza**

En el cantón entre el año 1.990 y 2.010, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas se redujo de 99,07 % a 75,82%, particularmente en el área urbana, debido al incremento de la cobertura de los servicios básicos. Sin embargo, en el sector rural la reducción de pobreza ha sido mínima (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.55).

- **Trabajo y Empleo**

La desocupación se ha ido incrementando en el cantón a nivel urbano y rural; siendo la parte urbana la que mayor tasa de desempleo tiene. En 1990, la tasa de desempleo era de 2,29% mientras que en el 2010 fue de 5,74%, según los datos de los censos. Algunas de las causas se deben a la migración campo-ciudad, en el ámbito interno, y la inmigración de diferentes personas de otros lugares del país.

- **Sectores económicos**

En el cantón, la población económicamente activa (PEA) está predominada por el sector terciario en un 44,88%, seguido del sector primario en un 29,18% y por el secundario en un 11,27%.

Tabla 8-4: Sectores económicos

Sectores económicos	1990	2001	2010
Primario	57,16%	49,49%	29,18%
Secundario	6,37%	9,17%	11,27%
Terciario	30,73%	31,06%	44,88%

Fuente: INEC, 2010 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

- **Actividades productivas**

En el cantón, del total de actividades económicas desarrolladas, la extracción petrolera es la que más contribuye al PIB nacional. Es así que, la actividad de explotación de minas y canteras es la de mayor producción, superando en el 2.010 los 3.000 millones de dólares, representando el 93,92% del Valor Agregado Bruto (VAB) en el cantón. La segunda actividad es la manufactura, con un porcentaje bajo de 1,63% del VAB cantonal. En tercer lugar, está la administración pública con 1,36 y en un cuarto lugar están las actividades primarias como agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, con 0,52% (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.60).

4.1.1.4. *Ámbito político administrativo*

El Gobierno del cantón cuenta con autonomía política, administrativa y financiera. Es así que, su Estructura Orgánica por Procesos ha sido definida mediante la siguiente ordenanza municipal: “Ordenanza que Contiene el Reglamento Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Francisco de Orellana” aprobada en sesiones ordinarias del 6 y 20 de septiembre del año 2011 (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.96).

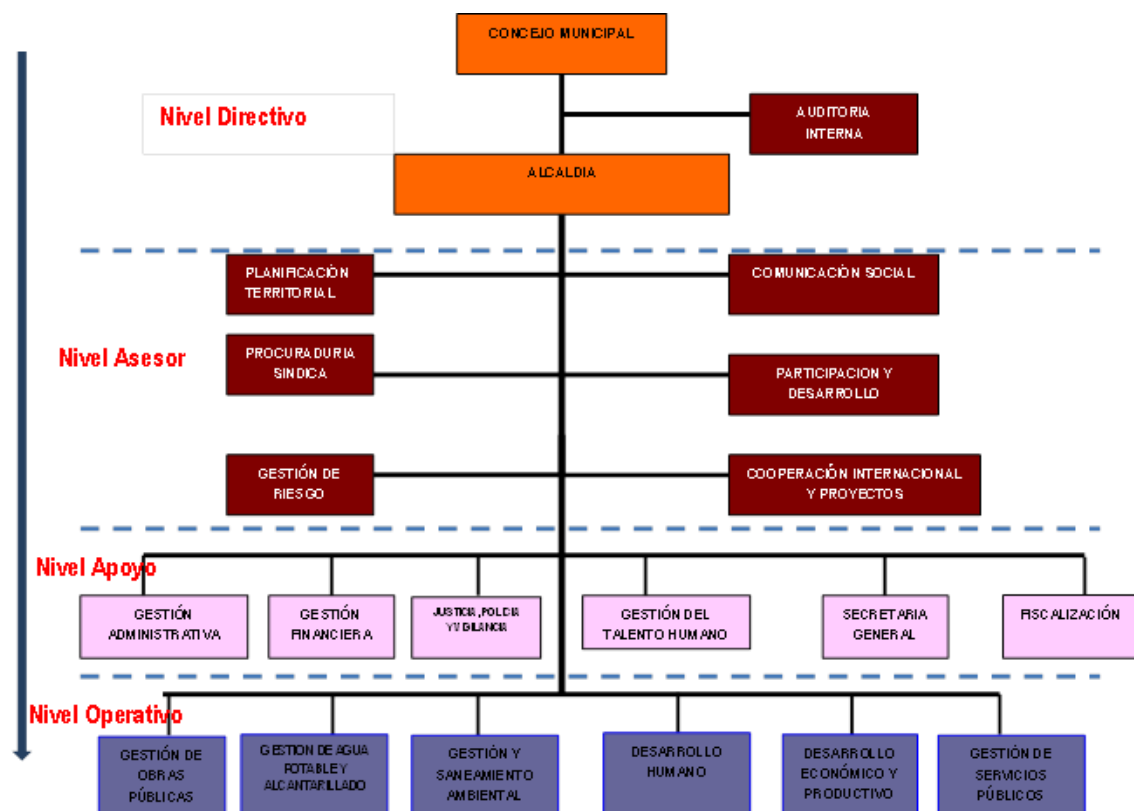


Ilustración 4-4: Estructura orgánica por procesos del GADM Francisco de Orellana

Fuente: GADM Francisco de Orellana, 2018

Según el GADM Francisco de Orellana (2018: p.97), los instrumentos de planificación y con los que ha venido contando el cantón son:

- Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal de Orellana (PDECO 2002-2012)
- El Plan de Ordenamiento Urbano del Coca (POU 2011-2020)
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial cantonal 2012-2022 (PDOT 2012-2022)

En cuanto a su organización social se tienen los siguientes grupos: 58 Instituciones públicas, 9 organismos del poder judicial, 380 organizaciones de sociedad civil con representación en el GAD Municipal, 11 entidades vinculadas a actividades financieras y 13 partidos y/o movimientos políticos (GADM Francisco de Orellana, 2018: p.98).

4.1.2. Registro de las manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico

Se registraron 12 manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico del cantón Francisco de Orellana (Tabla 9-4), por lo que se obtuvieron 12 fichas de registro (ANEXO B).

Tabla 9-4: Manifestaciones del patrimonio cultural gastronómico

Nº	Nombre	Descripción
1	Agua de guayusa	La guayusa es una planta amazónica, que contiene múltiples vitaminas, minerales y antioxidantes. Esta infusión ha sido transmitida desde hace 2000 años. Para su preparación se necesita hacer hervir durante 6 minutos las hojas de guayusa.
2	Chicha de chonta	Es una bebida fermentada elaborada a base de los frutos de la chonta (chontaduros), se sirve en pilches o mates hondos. Sin embargo, también puede ser consumida como batido sin fermentar. Según la creencia amazónica, ofrecer chicha de chonta es un honor y para quien la recibe es un privilegio.
3	Chicha de yuca	Esta bebida es propia de esta nacionalidad Shuar y ha logrado sobrevivir al paso del tiempo. La chicha por lo general siempre es ofrecida como sinónimo de amistad cuando alguna persona llega a visitar las comunidades, ya que conservan el principio de Arutam (Dios).
4	Chontacuros	Los chontacuros o denominados “mayones” son gusanos de alrededor 5cm que se obtiene del tallo de la palma de chonta y forman parte de la dieta de las familias amazónicas. Además, ayudan a aliviar enfermedades respiratorias al frotar su grasa en el pecho de las personas, curando enfermedades como: el asma, la tos, sinusitis, entre otras; por lo que también son comercializados.
5	Caldo de bocachico	Es un plato típico que tiene como principal ingrediente el pescado bocachico, el cual es colocado en una cacerola a punto ebullición, con cebolla y tomate por 7 minutos, y es acompañado con plátano o yuca cocinada.

N°	Nombre	Descripción
6	Caldo de paco	El caldo de paco es un plato muy conocido en la Amazonia Ecuatoriana, por ser un plato muy nutritivo según los pobladores. Es preparado en la mayoría de las parroquias del cantón, pero es tradicional de la parroquia El Dorado.
7	Caldo de sábalo	Entre algunas de las tradiciones gastronómicas que aún conservan los Shuar y mestizos se encuentra la elaboración del caldo de sábalo. Ya que esta receta es una tradición de la amazonia, siendo el sábalo uno de los peces más consumidos entre los pobladores de la amazonia, por su delicioso sabor.
8	Uchumanka	Es una sopa picante con pescado o gallina ahumada y ají, que se complementa con patas muyo, palmito y kallamba (hongos silvestres). Se sirve acompañado con yuca, plátano o papa nativa cocinada.
9	Maito de pescado	Los maitos son elaborados con diferentes tipos de pescado como: bocachico, sábalo, carachama, cachama paco, bagre y tilapia, envueltos en las hojas de bijao o de plátano y asados en leña. Este platillo ha sido preparado por las nacionalidades amazónicas desde hace varias décadas.
10	Estofado de tilapia	El estofado de tilapia es un plato muy consumido en la amazonia ecuatoriana, según historiadores viene desde países europeos, el cual ha sido adaptado a la zona ya que para este estofado se utiliza la tilapia, un pescado típico de encontrar en los ríos de la Amazonia ecuatoriana, además de ser muy consumido por su delicioso sabor y nutrientes. Es uno de los pescados más comercializados.
11	Estofado de paco	El estofado de paco, es realizado con un pescado que se encuentra en los ríos de la Amazonia Ecuatoriana, este plato viene acompañado de arroz y patacones o yuca. En la amazonia este plato es común, consumido por su localidad en cualquier fecha. Su preparación viene desde varios años atrás.
12	Tilapia frita o asada	Es un plato típico de la provincia de Orellana, cuyo ingrediente principal es el pescado más comercializado en el cantón, la tilapia. Para la tilapia frita se acompaña con yuca frita y un curtido (ensalada agria). Por otro lado, la tilapia asada se prepara en un fogón de leña es acompañada con yuca cocinada y un curtido (ensalada agria)

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.1.3. Análisis de la oferta turística del cantón Francisco de Orellana

4.1.3.1. Atractivos turísticos

El cantón Francisco de Orellana cuenta con un total de 10 atractivos turísticos que corresponden a la categoría de Sitios Naturales, de los cuales 6 son de jerarquía III y 1 es de jerarquía II y 3 son de jerarquía I.

Tabla 10-4: Sitios naturales del cantón Francisco de Orellana

CATEGORÍA: SITIOS NATURALES					
Nº	Nombre del atractivo	Tipo	Subtipo	Parroquia	Jerarquía
1	La Isla de los Monos	Tierras Insulares	Isla Continental	Taracoa	III
2	Laguna Añangu	Ambientes Lacustres	Laguna	Alejandro Labaka	III
3	Laguna del Carmen	Ambientes Lacustres	Laguna	El Dorado	I
4	Laguna Pashincocha	Ambientes Lacustres	Laguna	San José de Guayusa	I
5	Laguna Sapococha	Ambientes Lacustres	Laguna	Taracoa	III
6	Laguna Taracoa	Ambientes Lacustres	Laguna	Taracoa	III
7	Laguna Yanacocha	Ambientes Lacustres	Laguna	San José de Guayusa	III
8	Laguna Yuturi	Ambientes Lacustres	Laguna	El Edén	I
9	Parque de naturaleza y aventura “Yasuni Land”	Bosques	Húmedo trópic	El Coca	III
10	Saladero de los loros	Fenómenos Geológicos	Escarpa de falla	Alejandro Labaka	II

Adaptado de: GADM Francisco de Orellana, 2019

Los atractivos turísticos del cantón de la categoría sitios naturales, se encuentran georreferenciados en el siguiente mapa:

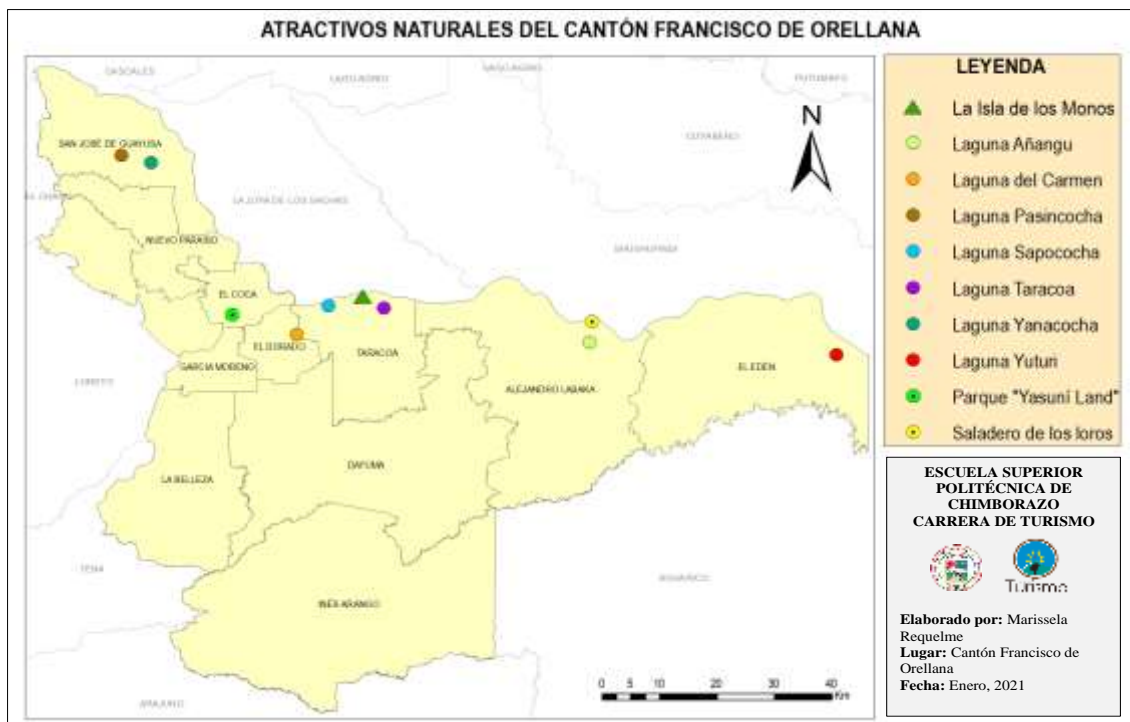


Ilustración 5-4: Sitios naturales del cantón Francisco de Orellana

Además, el cantón cuenta con un total de 9 manifestaciones culturales inventariadas por el GADM de Francisco de Orellana, de los cuales 1 es de jerarquía IV, 6 son de jerarquía III y 2 son de jerarquía II (Tabla 11-4).

Tabla 11-4: Manifestaciones culturales del cantón Francisco de Orellana

CATEGORÍA: MANIFESTACIONES CULTURALES					
Nº	Nombre del atractivo	Tipo	Subtipo	Parroquia	Jerarquía
1	Centro Comercial Kichwa “Waysa Pamba”	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	El Coca	II
2	Centro Etnobotánico Ñucanchi Sacha Causay (Witoto)	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	El Coca	III
3	Centro de Interpretación Yaku Kawsay	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Alejandro Labaka	III
4	Coca Zoo	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	El Dorado	III
5	Comunidad Kichwa Añangu	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	Alejandro Labaka	IV
6	Museo Alejandro e Inés	Manifestaciones culturales	Arquitectura	El Coca	II
7	Museo Arqueológico y Centro Cultural de Orellana (MACCO)	Manifestaciones culturales	Arquitectura	El Coca	III
8	Museo Temático Omaguas	Manifestaciones culturales	Arquitectura	El Coca	III
9	Supay Kucha	Manifestaciones culturales	Acervo cultural y popular	San Luis de Armenia	III

Adaptado de: GADM Francisco de Orellana, 2019

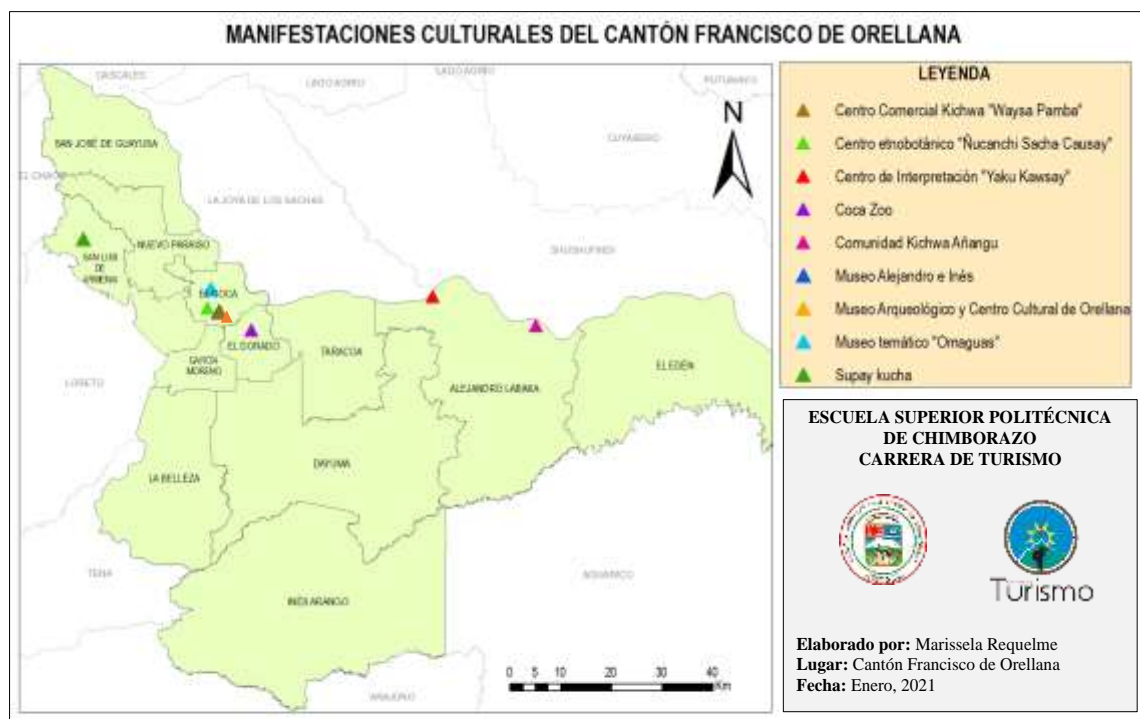


Ilustración 6-4: Manifestaciones culturales del cantón Francisco de Orellana

4.1.3.2. Infraestructura turística

En cuanto a la cobertura de agua potable, el 57,5% del cantón cuenta con acceso a red pública, mientras que el 42,5% accede de otras maneras.

Tabla 12-4: Cobertura de agua potable

Parroquia	Red pública	Porcentaje (%)	Otros	Porcentaje (%)	Total
Puerto Francisco de Orellana	8.919	76,8%	2.689	23,3%	11.608
Alejandro Labaka	21	10,2%	184	89,8%	205
Dayuma	187	14,4%	1.111	85,6%	1.298
El Dorado	109	29,9%	256	70,1%	365
El Edén	46	28,9%	113	71,1%	159
García Moreno	12	5,4%	212	94,6%	224
Inés Arango	134	19,4%	556	80,6%	690
La Belleza	29	3,5%	804	96,5%	833
Nuevo Paraíso	104	18,6%	455	81,4%	559
San José De G.	65	17,2%	312	82,8%	377
San Luis de Armenia	15	4,5%	316	95,5%	331
Taracoa	273	46,9%	309	53,1%	582
Total	9.914	57,54%	7.317	42,46%	17.231

Fuente: INEC, 2010 citado por GADM Francisco de Orellana, 2018

En cuanto a los espacios públicos del cantón, se tiene que existen un total de 63 espacios públicos destinados a la práctica deportiva, de estos el 44,4% se encuentran en la zona urbana y el resto se encuentra distribuido en las parroquias rurales.

Tabla 13-4: Espacios públicos

Parroquia	Espacios públicos	Porcentaje (%)
Puerto Francisco de Orellana	28	44,4%
Alejandro Labaka	1	1,6%
Dayuma	5	7,9%
El Dorado	5	7,9%
García Moreno	4	6,3%
La Belleza	5	7,9%
Inés Arango	3	4,8%
Nuevo Paraíso	3	4,8%
San José de Guayusa	5	7,9%
San Luis de Armenia	2	3,2%
Taracoa	2	3,2%
Total	63	100%

Fuente: INEC, 2010

En cuanto a la red vial del cantón, cuenta con un total de 299,51 kilómetros de vías, de las cuales el 58,4% son de lastre, el 21,6% de tierra y el 7,5% de asfalto. Con respecto a la señalética en la zona urbana, se cuenta con aproximadamente 50 km con señalética, tanto vertical como horizontal.

Tabla 14-4: Red vial

Tipo de vías	Kilómetros	Porcentaje (%)
Asfalto	22,58	7,6%
Lastre	174,98	58,4%
Adoquín	37,18	12,4%
Tierra	64,76	21,7%
Total	299,51	100%

Fuente: GADM Francisco de Orellana, 2018

4.1.3.3. Planta turística

El cantón Francisco de Orellana cuenta con 39 establecimientos de alojamiento, de los cuales 14 son hoteles, 20 son hostales, 4 hosterías y 1 campamento turístico. Es importante mencionar que, estos establecimientos se encuentran en la parroquia urbana Francisco de Orellana y en 3 parroquias rurales: Dayuma, Inés Arango y Taracoa.

Tabla 15-4: Alojamiento turístico

Parroquia	Alojamiento			
	Hotel	Hostal	Hostería	Campamento turístico
Puerto Francisco de Orellana	14	14	4	1
Alejandro Labaka	-	-	-	-
Dayuma	-	3	-	-
El Dorado	-	-	-	-
El Edén	-	-	-	-
García Moreno	-	-	-	-
Inés Arango	-	2	-	-
La Belleza	-	-	-	-
Nuevo Paraíso	-	-	-	-
San José de Guayusa	-	-	-	-
San Luis de Armenia	-	-	-	-
Taracoa	-	1	-	-
Total	14	20	4	1

Adaptado de: MINTUR, 2019

En cuanto a los lugares que ofrecen el servicio de alimentación, cuenta con 55 establecimientos, de los cuales 38 son restaurantes, 9 son bares, 7 fuentes de soda y 1 cafetería. Es importante mencionar que, en su mayoría los establecimientos se encuentran en la parte urbana.

Tabla 16-4: Servicio de alimentación

Parroquia	Alimentación			
	Restaurantes	Bar	Fuente de soda	Cafetería
P. Francisco de Orellana	33	9	7	1
Alejandro Labaka	1	-	-	-
Dayuma	1	-	-	-
El Dorado	-	-	-	-
El Edén	-	-	-	-
García Moreno	1	-	-	-
Inés Arango	-	-	-	-
La Belleza	-	-	-	-
Nuevo Paraíso	1	-	-	-
San José de Guayusa	-	-	-	-
San Luis de Armenia	-	-	-	-
Taracoa	1	-	-	-
Total	38	9	7	1

Adaptado de: MINTUR, 2019

En cuanto a los lugares que ofrecen recreación, cuenta con 11 establecimientos registrados, de los cuales 3 son discotecas, 2 pertenecen a termas y balnearios, 3 Centros de recreación turística y 3 Centros de turismo comunitario.

Tabla 17-4: Establecimientos de recreación

Parroquia	Recreación			
	Discotecas	Termas y balnearios	Centros de Recreación turística	Centros de Turismo comunitario
Puerto Francisco de Orellana	3	1	3	-
Alejandro Labaka	-	-	-	2
Dayuma	-	-	-	-
El Dorado	-	1	-	-
El Edén	-	-	-	-
García Moreno	-	-	-	-
Inés Arango	-	-	-	-
La Belleza	-	-	-	-
Nuevo Paraíso	-	-	-	-
San José de Guayusa	-	-	-	-
San Luis de Armenia	-	-	-	-
Taracoa	-	-	-	1
Total	3	2	3	3

Adaptado de: MINTUR, 2019

En cuanto a los lugares que ofrecen el servicio de operación e intermediación turística, cuenta con 7 operadores turísticos, todos localizados en la zona urbana.

Tabla 18-4: Operación e intermediación turística

Parroquia	Operadores turísticos
Puerto Francisco de Orellana	7
Alejandro Labaka	-
Dayuma	-
El Dorado	-
El Edén	-
García Moreno	-
Inés Arango	-
La Belleza	-
Nuevo Paraíso	-
San José de Guayusa	-
San Luis de Armenia	-
Taracoa	-
Total	7

Adaptado de: MINTUR, 2019

En cuanto a los lugares que ofrecen el servicio de transporte turístico, cuenta con 3 lugares registrados que brindan transporte terrestre localizados en la zona urbana y 4 de transporte marítimo y fluvial en la zona urbana y en la parroquia Alejandro Labaka.

Tabla 19-4: Transporte turístico

Parroquia	Transporte turístico	
	Transporte terrestre	Transporte marítimo y fluvial
P. Francisco de Orellana	3	3
Alejandro Labaka	-	1
Dayuma	-	-
El Dorado	-	-
El Edén	-	-
García Moreno	-	-
Inés Arango	-	-
La Belleza	-	-
Nuevo Paraíso	-	-
San José de Guayusa	-	-
San Luis de Armenia	-	-
Taracoa	-	-
Total	3	4

Adaptado de: MINTUR, 2019

4.1.1. Potencial turístico del cantón Francisco de Orellana

En base a lo analizado, se puede determinar que el cantón Francisco de Orellana en relación a su potencial turístico presenta los siguientes datos:

Tabla 20-4: Potencialidad del cantón

Patrimonio cultural gastronómico	Manifestaciones gastronómicas registradas	<ul style="list-style-type: none">• 12 manifestaciones gastronómicas registradas (ANEXO B)
Oferta	Atractivos turísticos	<ul style="list-style-type: none">• 10 sitios naturales• 9 manifestaciones culturales
	Infraestructura turística	<ul style="list-style-type: none">• Cobertura de agua potable: 57,5%• Espacios públicos: 63• Vialidad: 299,51 km de vías - 58,4% son de lastre, el 21,6% de tierra y el 7,5% de asfalto.
	Planta turística	<ul style="list-style-type: none">• Alojamiento: 39 establecimientos• Alimentación: 55 establecimientos• Recreación: 11 establecimientos• Operación turística: 7 operadores• Transporte turístico: 7 empresas

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2. Diseño técnico de la ruta gastronómica

4.2.1. Estudio de la demanda

4.2.1.1. Análisis de la demanda turística en el cantón Francisco de Orellana

• Análisis de la demanda nacional

La caracterización de la demanda nacional fue realizada en base a las siguientes variables:

- Procedencia

Tabla 21-4: Procedencia

Procedencia (provincia)	Frecuencia	Porcentaje (%)
Azuay	8	3,8%
Chimborazo	7	3,4%
Esmeraldas	4	1,9%

Procedencia (provincia)	Frecuencia	Porcentaje (%)
Imbabura	2	1,0%
Guayas	3	1,4%
Napo	7	3,4%
Orellana	131	63,0%
Pastaza	26	12,5%
Sucumbíos	14	6,7%
Tungurahua	6	2,9%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

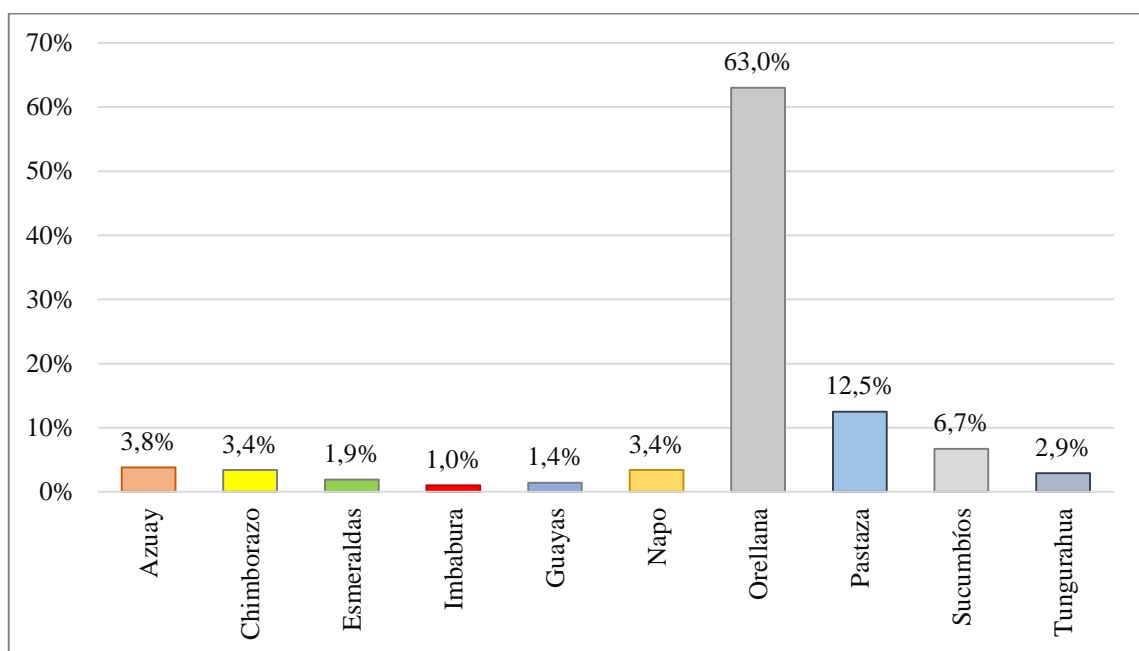


Ilustración 7-4: Procedencia

Realizado por: Requelme, M., 2023

Los turistas nacionales que visitan el cantón en su mayoría proceden de la provincia de Orellana en un 63%, seguidos por Pastaza con un 12,5% y Sucumbíos en un 6,7%. La mayor parte de visitantes son de la región amazónica del Ecuador, es decir de zonas cercanas al cantón.

- Edad

Tabla 22-4: Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje (%)
18 – 30	98	47,1%
31 – 40	53	25,5%
41 – 50	45	21,6%
51 – 60	10	4,8%
Más de 61	2	1,0%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

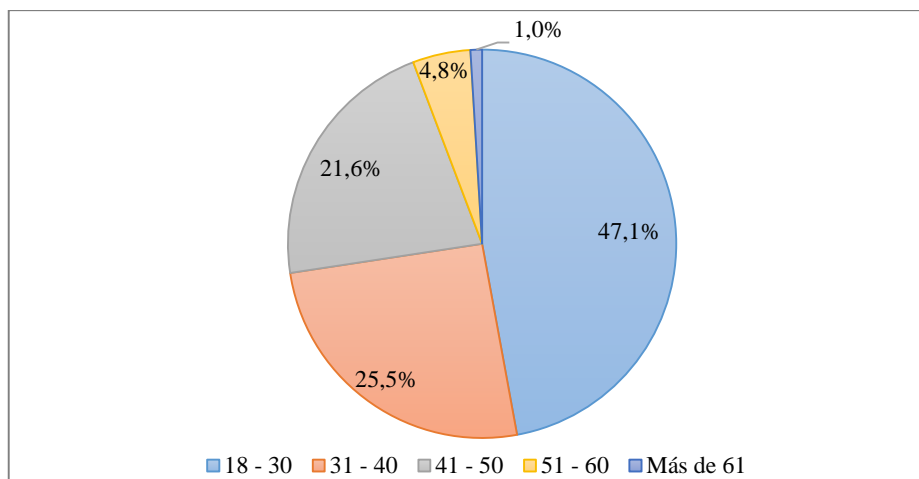


Ilustración 8-4: Edad

Realizado por: Requelme, M., 2023

Los turistas nacionales que visitan el cantón Francisco de Orellana se encuentran conformados en su mayoría por aquellos con edades entre 18 y 30 años en un 47,1%, seguidos por los que cuentan están en un rango de edad de 31 y 40 años en un 25,5% y los de 41 y 50 años en un 21,6%.

- **Género**

Tabla 23-4: Género

Género	Frecuencia	Porcentaje (%)
Femenino	121	58,2%
Masculino	87	41,8%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

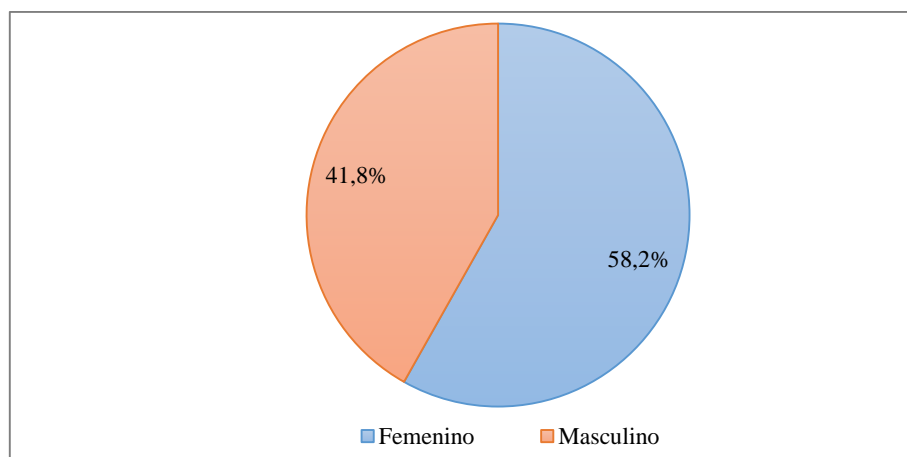


Ilustración 9-4: Género

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 58,2% de turistas nacionales encuestados son de género femenino, mientras que el 41,8% de los encuestados son de género masculino.

- **Ocupación**

Tabla 24-4: Ocupación

Ocupación	Frecuencia	Porcentaje (%)
Estudiante	42	20,2%
Trabajador Privado	61	29,3%
Trabajador Público	75	36,1%
Jubilado	9	4,3%
Otro	21	10,1%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

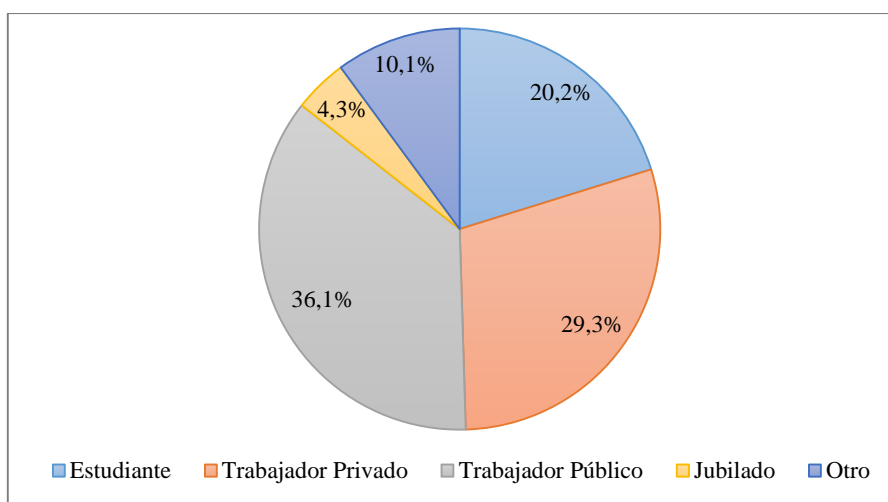


Ilustración 10-4: Ocupación

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación a la ocupación de los turistas nacionales que visitan el cantón Francisco de Orellana, el 36,1% se dedican a trabajar en el sector público, seguidos por el 29,3% que trabaja en el sector privado y el 20,2% que son estudiantes.

- **Nivel de instrucción**

Tabla 25-4: Nivel de instrucción

Nivel de instrucción	Frecuencia	Porcentaje (%)
Primaria	2	1,0%
Secundaria	77	37,0%
Tercer nivel	120	57,7%
Cuarto nivel	9	4,3%
Otro	0	0,0%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

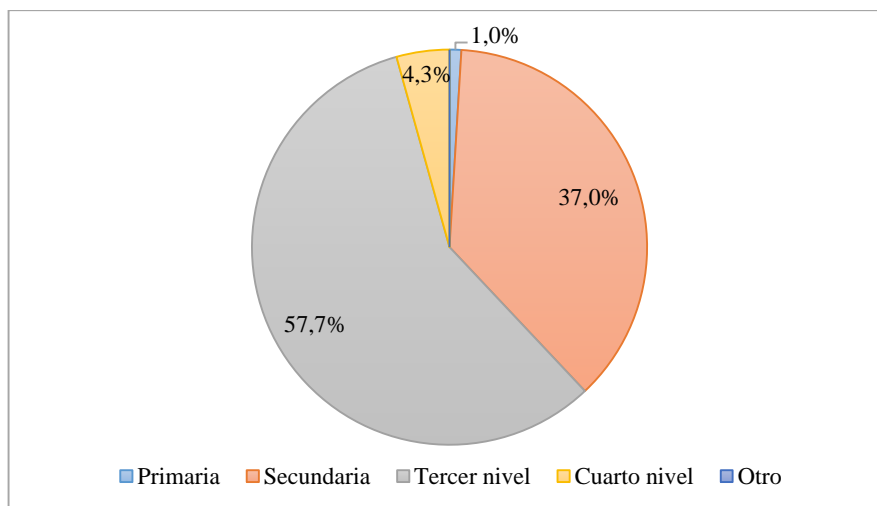


Ilustración 11-4: Nivel de instrucción

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación al nivel de instrucción de los turistas nacionales que visitan el cantón Francisco de Orellana, el 57,7% cuentan con estudios de tercer nivel, el 37% han cursado la secundaria y el 4,3% tiene un título de cuarto nivel.

- **Ingresos mensuales**

Tabla 26-4: Ingresos mensuales

Ingresos mensuales	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menos de \$ 400	128	61,5%
\$ 400 - \$ 800	55	26,4%
\$ 801 - \$ 1200	22	10,6%
Otro	3	1,4%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

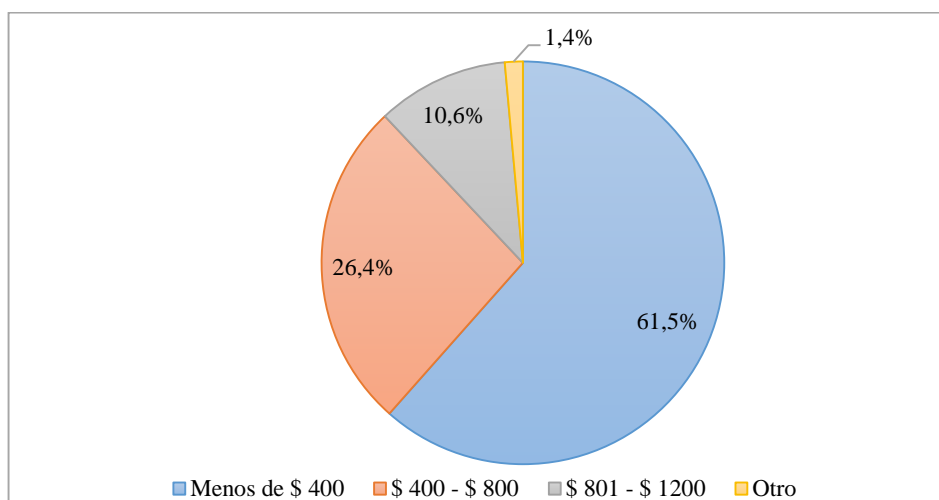


Ilustración 12-4: Ingresos mensuales

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación al nivel de ingresos, la mayoría de los turistas perciben ingresos menores a \$400 dólares en un 61,5%, el 26,4% reciben ingresos entre \$400 y \$800 dólares, el 10,6% cuenta con ingresos de \$801 a \$1200 y el 1,4% cuentan con ingresos mayores a \$1200 dólares.

- **Preferencia para realizar viajes de turismo**

Tabla 27-4: Preferencia para realizar viajes de turismo

Preferencia para realizar viajes de turismo	Frecuencia	Porcentaje (%)
Fin de semana	46	22,1%
Feridos	78	37,5%
Vacaciones	89	42,8%
Otro	3	1,4%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

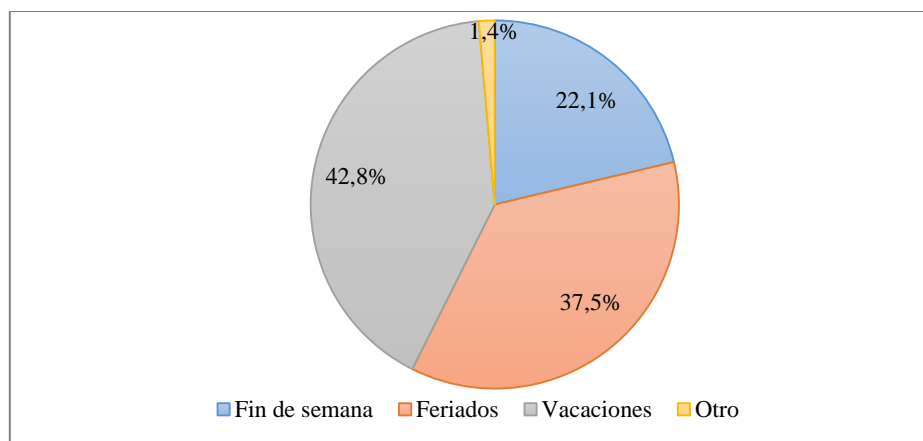


Ilustración 13-4: Preferencia para realizar viajes de turismo

Realizado por: Requelme, M., 2023

La mayoría de los turistas nacionales prefieren viajar en vacaciones en un 42,8%, seguidos por aquellos que prefieren viajar en los feriados en un 37,5% y los fines de semana en un 22,1%. Además, el 1,4% de encuestados indicaron que prefieren viajar en cualquier fecha.

- **Motivaciones para viajar**

Tabla 28-4: Motivaciones para viajar

Motivaciones para viajar	Frecuencia	Porcentaje (%)
Descanso y relax	86	41,3%
Trabajo	4	1,9%
Estudios	3	1,4%
Visita a familiares o amigos	32	15,4%
Aventura y excursiones	67	32,2%
Otro	16	7,7%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

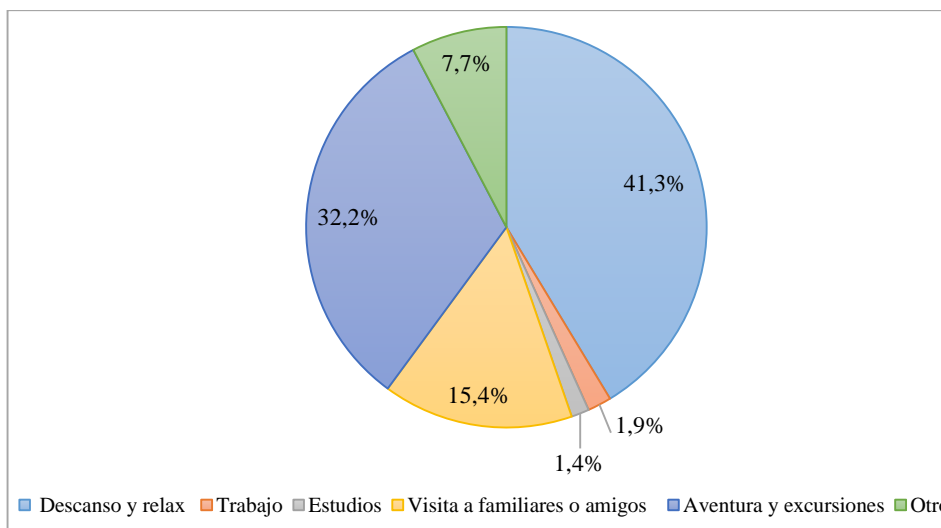


Ilustración 14-4: Motivaciones para viajar
 Realizado por: Requelme, M., 2023

La mayoría de los turistas nacionales cuando viajan lo hacen por descanso y relax en un 41,3%, seguidos por aquellos que viajan por realizar actividades vinculadas a aventura y excursiones en un 32,2% y por visitar a familiares o amigos en un 15,4%.

- **Visitas anteriores a rutas gastronómicas**

Tabla 29-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas

Visitas anteriores a rutas gastronómicas	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	19	9,1%
No	188	90,4%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

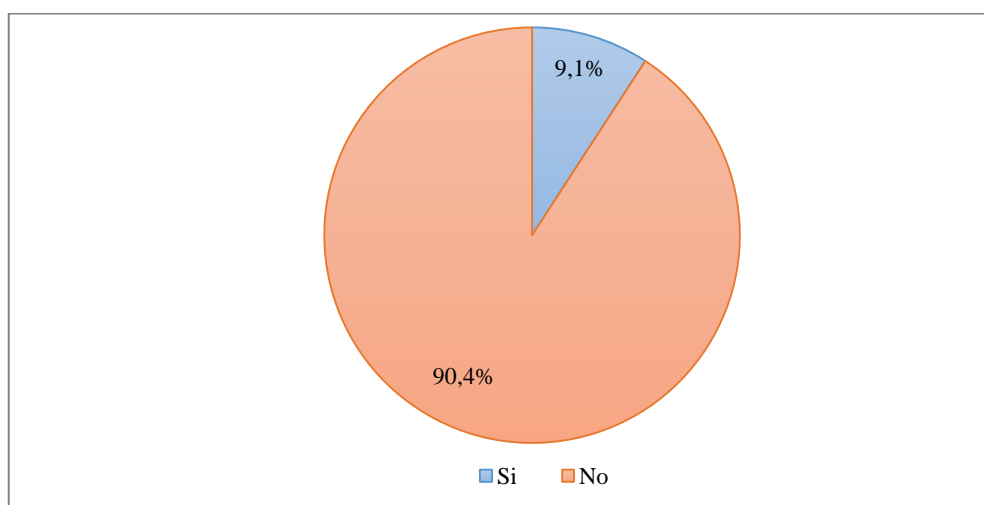


Ilustración 15-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas

Realizado por: Requelme, M., 2023

La mayoría de los turistas nacionales en un 90,4% no han visitado anteriormente una ruta turística gastronómica, solo el 9,1% de los turistas lo han hecho, visitando rutas como: “Ruta G”, “Ruta del cacao” y “Sabores y tradiciones del Sur”.

- **Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana**

Tabla 30-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana

Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	151	72,6%
No	57	27,4%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

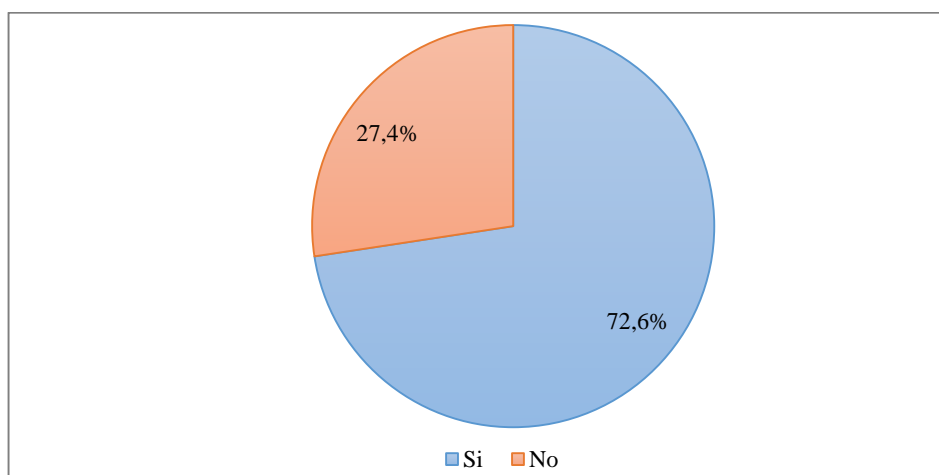


Ilustración 16-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 72,6% de los turistas nacionales conoce los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana, mientras que el 27,4% no saben de estos.

- **Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón**

Tabla 31-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón

Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	204	98,1%
No	4	1,9%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

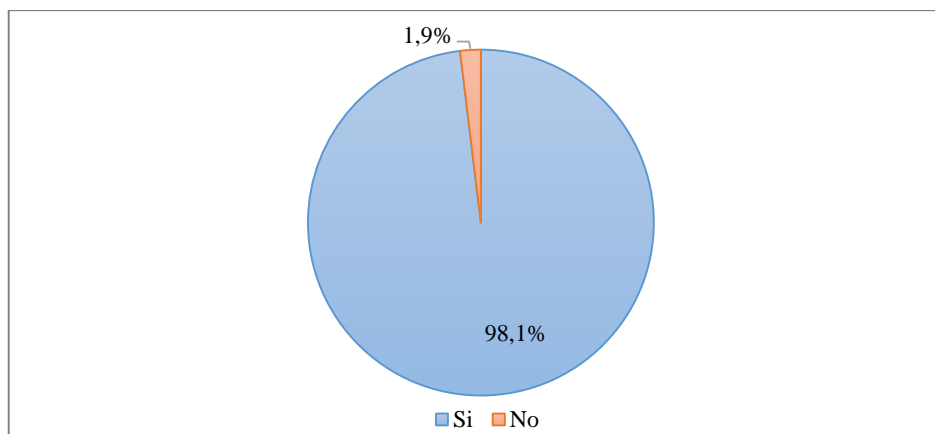


Ilustración 17-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón

Realizado por: Requelme, M., 2023

Al 98,1% de los turistas nacionales les interesaría visitar una ruta gastronómica donde pueda degustar de platos tradicionales y cotidianos en el cantón Francisco de Orellana, mientras que al 1,9% no le interesa.

- **Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta gastronómica**

Tabla 32-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta

Platos tradicionales y cotidianos que degustaría en la ruta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Maitos	189	90,1%
Chontacuros	150	72,1%
Caldos tradicionales	198	95,2%
Chicha tradicional	190	91,3%
Platos a la carta	75	36,1%
Otro	25	12,0%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

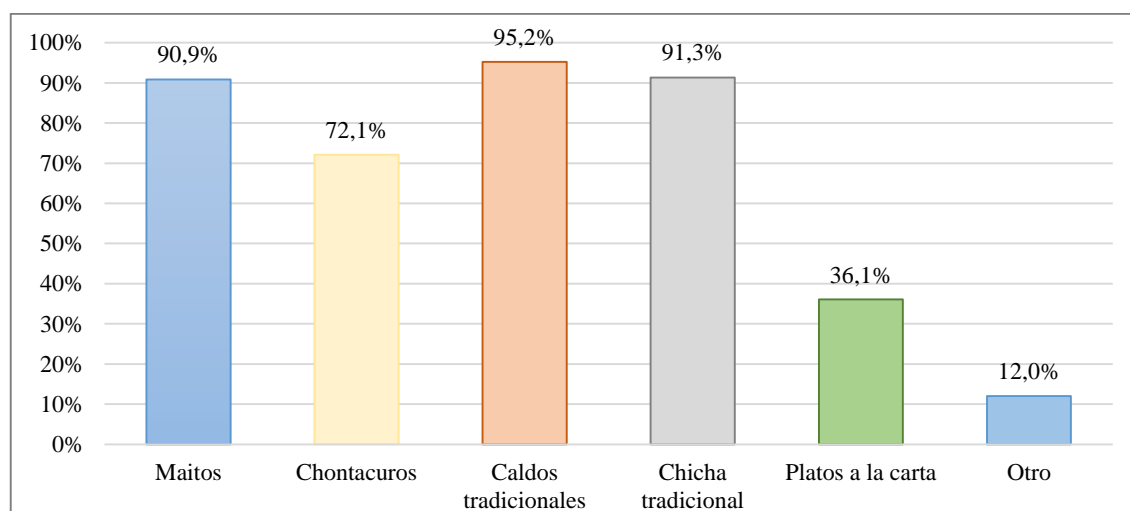


Ilustración 18-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta

Realizado por: Requelme, M., 2023

Los principales platos tradicionales y cotidianos que los turistas nacionales degustarían en la visita a una ruta gastronómica del cantón Francisco de Orellana son caldos tradicionales en un 95,2%, maitos en un 90,9%, chicha tradicional en un 91,3% y chontacuros en un 72,1%.

- **Actividades complementarias que le gustaría realizar**

Tabla 33-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar

Actividades complementarias que le gustaría realizar	Frecuencia	Porcentaje (%)
Ciclismo	120	57,7%
Rafting	79	38,0%
Trekking	187	89,9%
Turismo comunitario	156	75,0%
Observación de aves	98	47,1%
Camping	161	77,4%
Otro	10	4,8%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

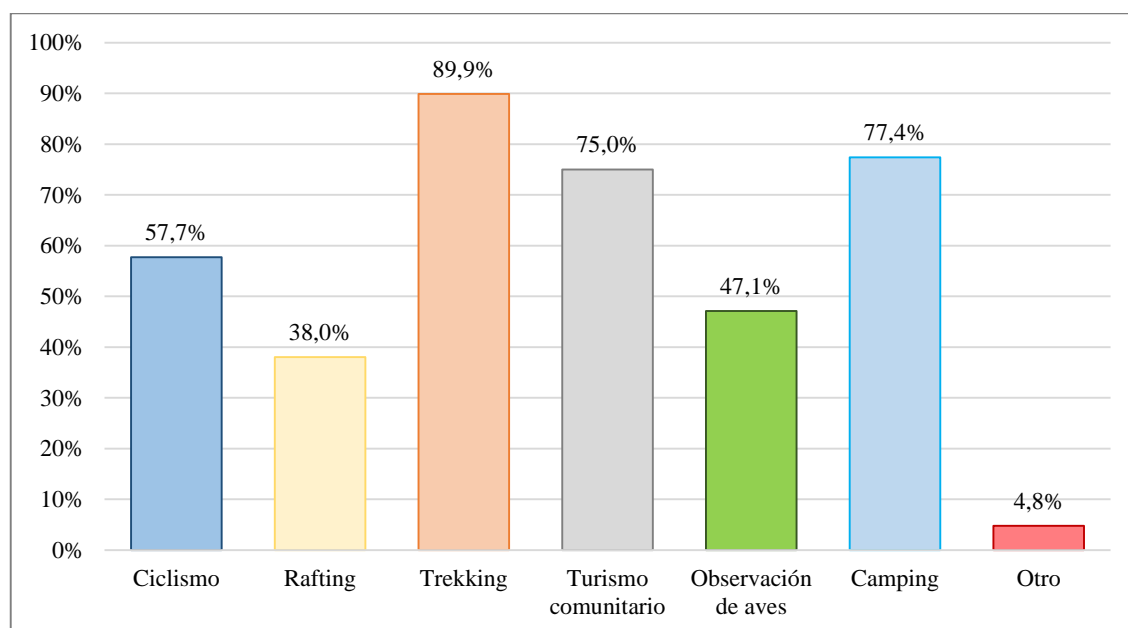


Ilustración 19-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar

Realizado por: Requelme, M., 2023

Las principales actividades que a los turistas nacionales les gustaría realizar en la visita a una ruta gastronómica del cantón Francisco de Orellana son: trekking en un 89,9%, camping en un 77,4%, ciclismo en un 57,7% y turismo comunitario en un 47,1%.

- **Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana de Orellana**

Tabla 34-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana

Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana	Frecuencia	Porcentaje (%)
1 día	65	31,3%
2 días	91	43,8%
3 días	24	11,5%
4 días	17	8,2%
Más de 4 días	11	5,3%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

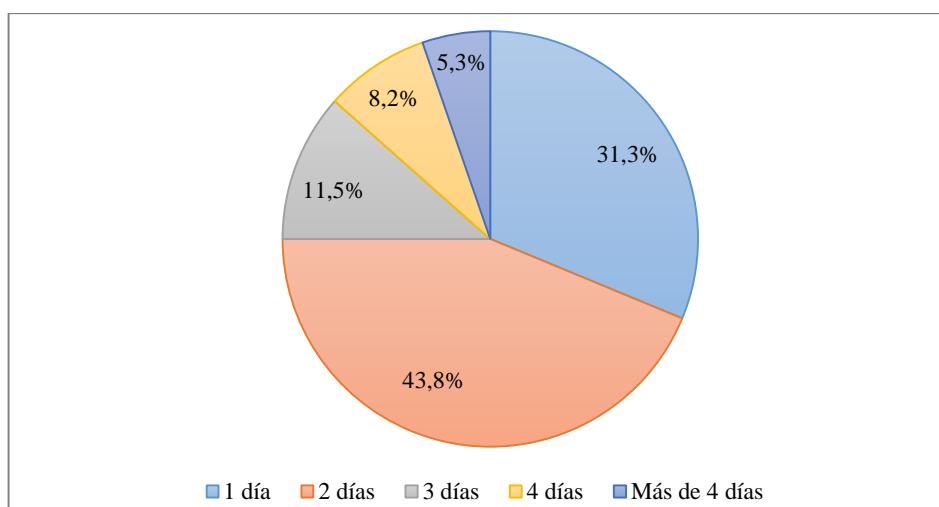


Ilustración 20-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 43,8% de los turistas nacionales estarían dispuestos a pasar dos días en el cantón Francisco de Orellana, seguido por aquellos que solo desean pasar un día en un 31,3%.

- **Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona**

Tabla 35-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona

Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menos de \$50	32	15,4%
\$51 a 100\$	169	81,3%
\$101 a \$150	5	2,4%
Más de \$150	2	1,0%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

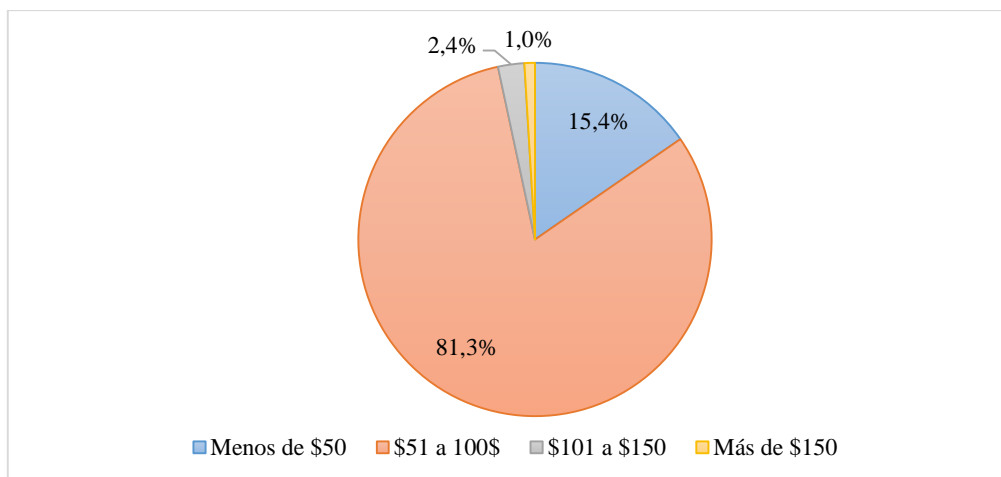


Ilustración 21-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 81,3% de los turistas nacionales gustaría destinar menos de \$50 dólares para consumir productos de calidad del cantón Francisco de Orellana, el 15,4% destinaría de \$50 a \$100 dólares, el 2,4% destinaría de \$101 a \$150 dólares y solo el 1% destinaría más de \$150 dólares.

- Medios de información para elegir su destino de visita

Tabla 36-4: Medios de información para elegir su destino de visita

Medios de información para elegir su destino de visita	Frecuencia	Porcentaje (%)
Televisión	14	6,7%
Radio	5	2,4%
Periódico	3	1,4%
Internet	157	75,5%
Centros de información turística	26	12,5%
Recomendaciones	3	1,4%
Total	208	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

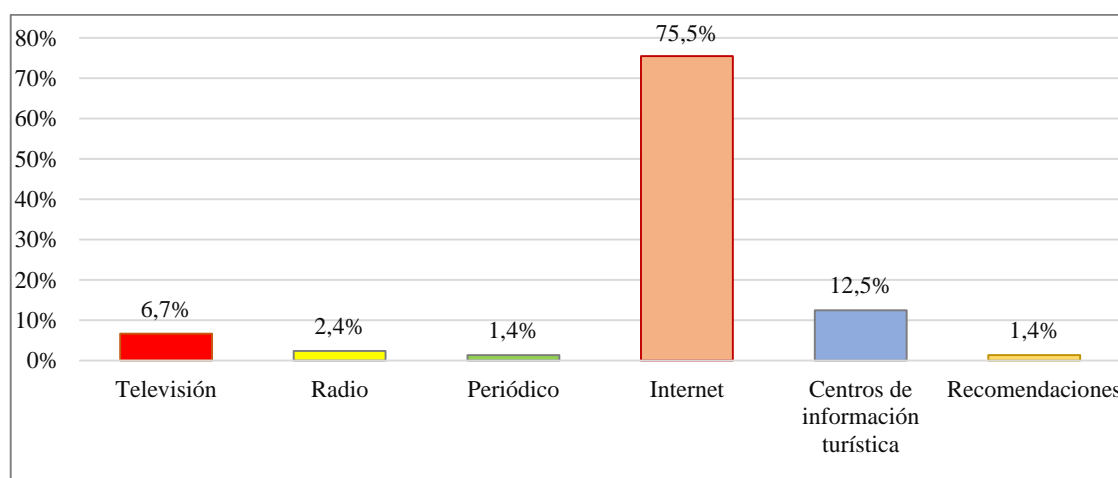


Ilustración 22-4: Medios de información para elegir su destino de visita

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 75,5% de los turistas nacionales les gustaría informarse para elegir su destino turístico a través del internet, el 12,5% a través de centros de información turística y el 12% restante a través de televisión, radio, periódico o recomendaciones de amigos o familiares.

- **Análisis de la demanda internacional**

La caracterización de la demanda internacional fue realizada en base a las siguientes variables:

- **Procedencia**

Tabla 37-4: Procedencia

Procedencia (país)	Frecuencia	Porcentaje (%)
Colombia	25	14,6%
Chile	12	7,0%
Cuba	7	4,1%
España	16	9,4%
Venezuela	11	6,4%
Italia	7	4,1%
Japón	2	1,2%
Perú	12	7,0%
México	6	3,5%
Estados Unidos	73	42,7%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

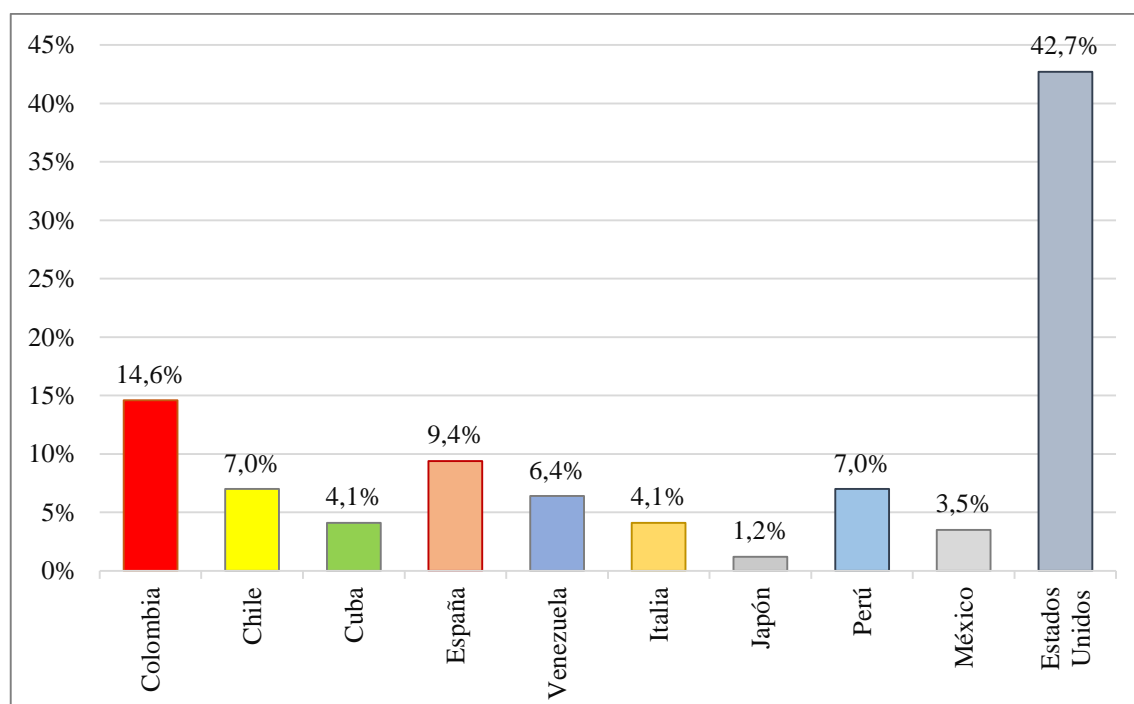


Ilustración 23-4: Procedencia

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación a la procedencia de los turistas extranjeros que visitan el cantón Francisco de Orellana, en su mayoría son de Estados Unidos en un 42,7%, seguidos por colombianos en un 14,6% y españoles en 9,4%.

- **Edad**

Tabla 38-4: Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje (%)
18 – 30	65	38,0%
31 – 40	80	46,8%
41 – 50	21	12,3%
51 – 60	5	2,9%
Más de 61	0	0,0%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

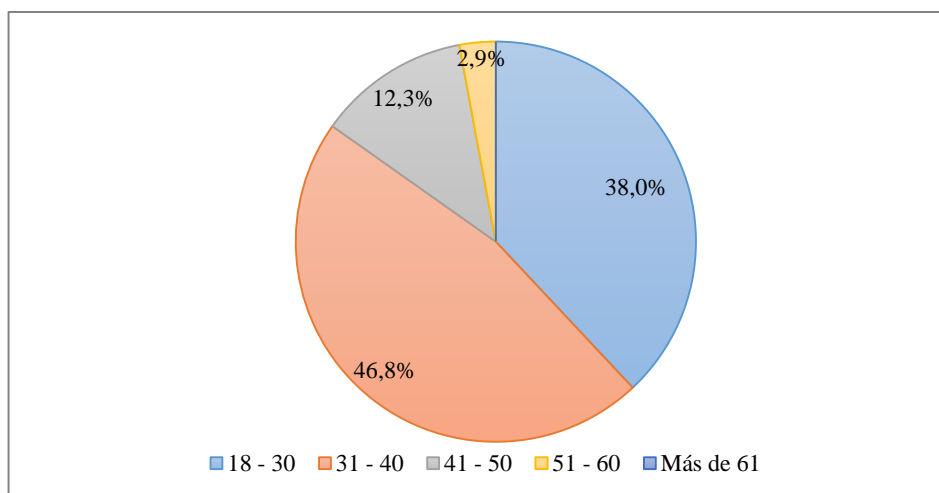


Ilustración 24-4: Edad

Realizado por: Requelme, M., 2023

Los turistas extranjeros que visitan el cantón Francisco de Orellana en un 46,8% tienen edades entre 31 y 40 años, seguidos por aquellos con edades entre 18 y 30 años en un 38%, y por los de 41 y 50 años en un 12,3%.

- **Género**

Tabla 39-4: Género

Género	Frecuencia	Porcentaje (%)
Femenino	77	45%
Masculino	94	55%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

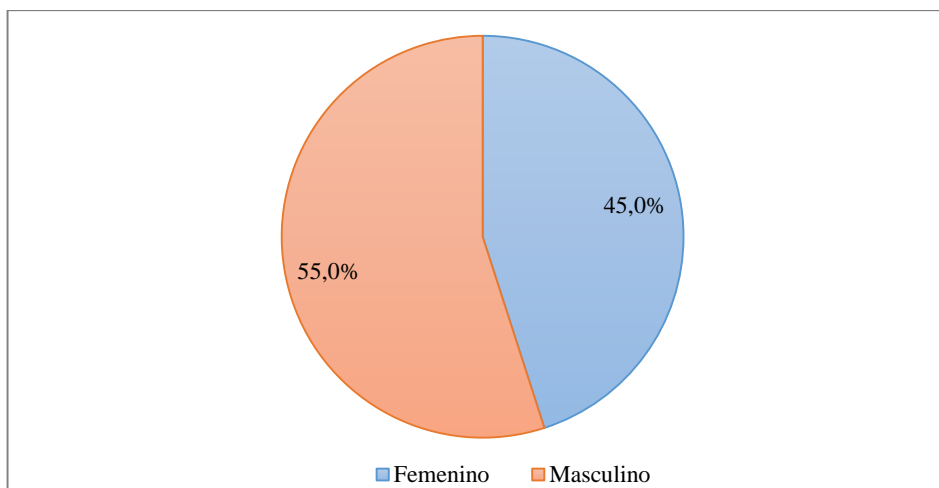


Ilustración 25-4: Género

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 55% de turistas extranjeros son de género masculino, mientras que el 45% de los encuestados son de género femenino.

- Ocupación

Tabla 40-4: Ocupación

Ocupación	Frecuencia	Porcentaje (%)
Estudiante	37	21,6%
Trabajador Privado	65	38,0%
Trabajador Público	52	30,4%
Jubilado	12	7,0%
Otro	5	2,9%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

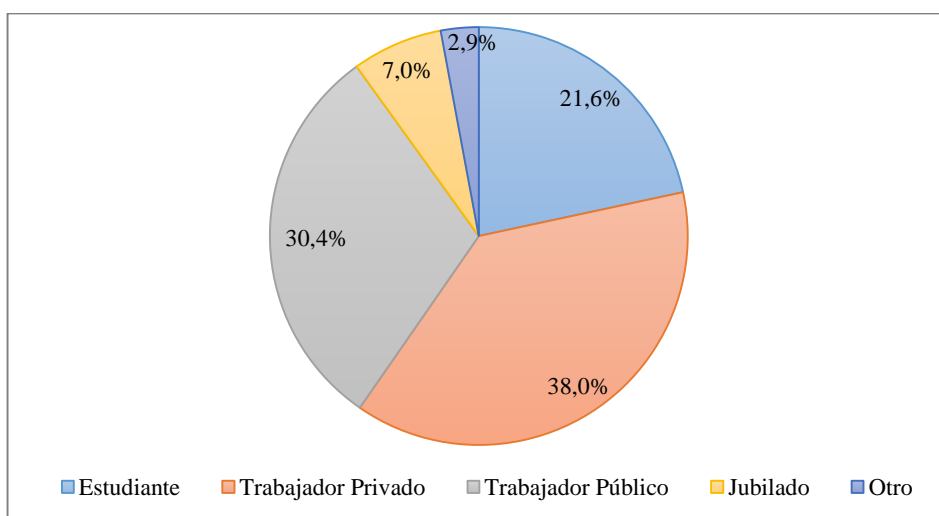


Ilustración 26-4: Ocupación

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación a la ocupación de los turistas extranjeros que visitan el cantón Francisco de Orellana, el 38% se dedican a trabajar en el sector privado, seguidos por el 30,4% que trabaja en el sector público y el 21,6% que son estudiantes.

- **Nivel de instrucción**

Tabla 41-4: Nivel de instrucción

Nivel de instrucción	Frecuencia	Porcentaje (%)
Primaria	0	0,0%
Secundaria	46	26,9%
Tercer nivel	102	59,6%
Cuarto nivel	23	13,5%
Otro	0	0,0%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

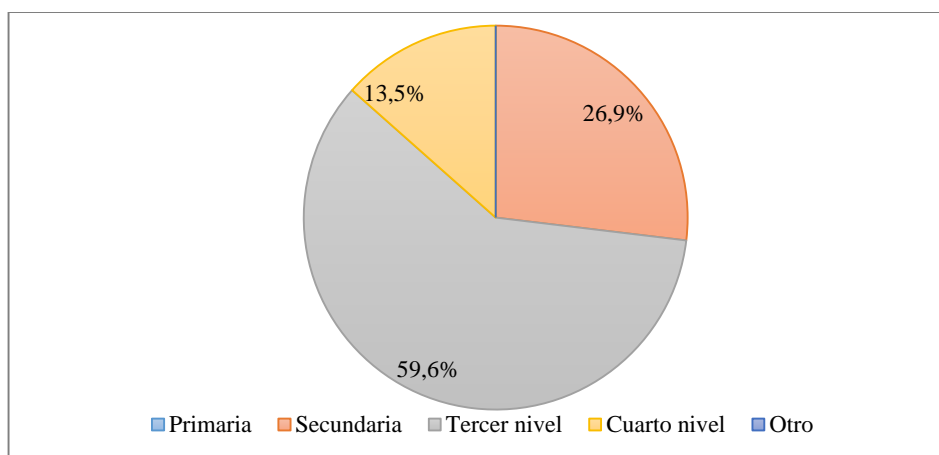


Ilustración 27-4: Nivel de instrucción

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación al nivel de instrucción de los turistas extranjeros que visitan el cantón Francisco de Orellana, el 59,6% cuentan con estudios de tercer nivel, el 26,9% han cursado la secundaria y el 13,5% tiene un título de cuarto nivel.

- **Ingresos mensuales**

Tabla 42-4: Ingresos mensuales

Ingresos mensuales	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menos de \$ 400	33	19,3%
\$ 400 - \$ 800	81	47,4%
\$ 801 - \$ 1200	35	20,5%
Otro	22	12,9%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

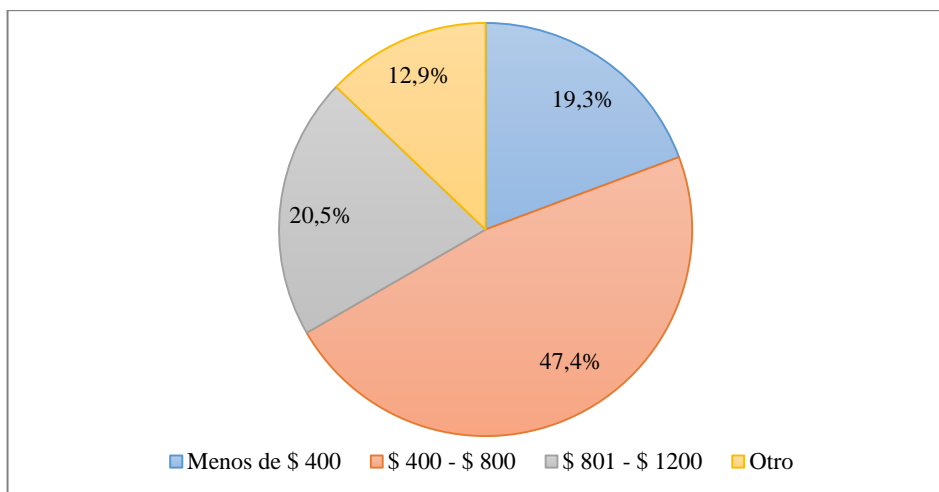


Ilustración 28-4: Ingresos mensuales

Realizado por: Requelme, M., 2023

En relación al nivel de ingresos, el 47,4% de turistas extranjeros perciben ingresos entre \$400 y \$800 dólares, el 20,5% cuenta con ingresos de \$801 a \$1200, el 19,3% recibe menos de \$400 dólares y el 12,9% cuentan con ingresos mayores a \$1200 dólares.

- **Preferencia para realizar sus viajes de turismo**

Tabla 43-4: Preferencia para realizar sus viajes de turismo

Preferencia para realizar sus viajes de turismo	Frecuencia	Porcentaje (%)
Fin de semana	2	1,2%
Feridos	46	26,9%
Vacaciones	123	71,9%
Otro	0	0,0%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

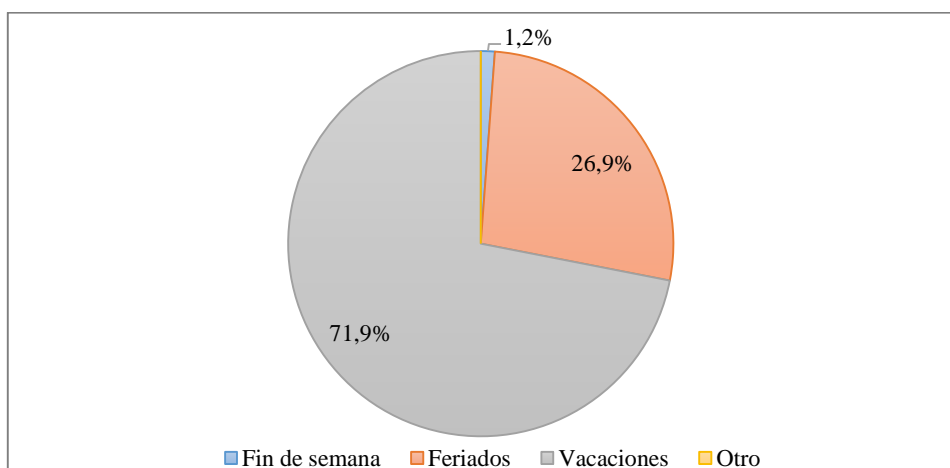


Ilustración 29-4: Preferencia para realizar sus viajes de turismo

Realizado por: Requelme, M., 2023

La mayoría de los turistas extranjeros prefieren viajar en vacaciones en un 71,9%, seguidos por aquellos que prefieren viajar en los feriados en un 26,9%.

- **Motivaciones para viajar**

Tabla 44-4: Motivaciones para viajar

Motivaciones para viajar	Frecuencia	Porcentaje (%)
Descanso y relax	109	63,7%
Trabajo	5	2,9%
Estudios	0	0,0%
Visita a familiares o amigos	21	12,3%
Aventura y excursiones	34	19,9%
Otro	2	1,2%
Total	171	100%

Realizado por: Requielme, M., 2023

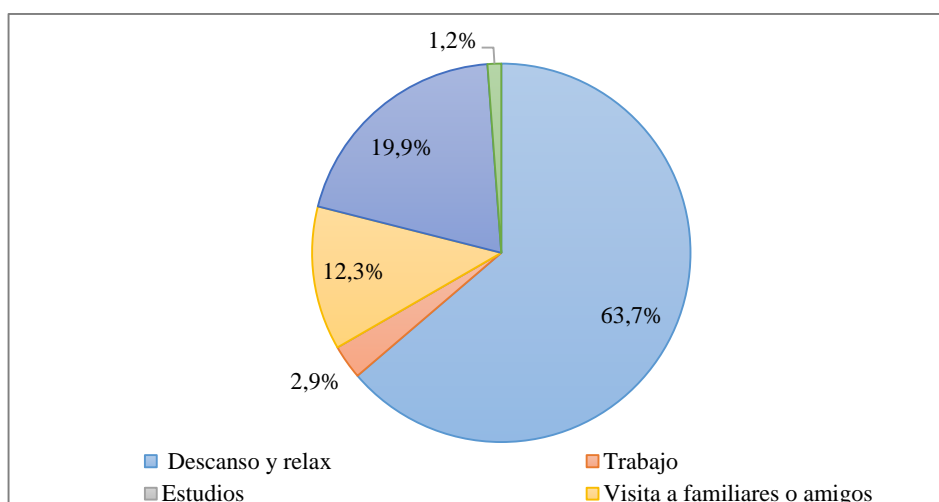


Ilustración 30-4: Motivaciones para viajar

Realizado por: Requielme, M., 2023

La mayoría de los turistas extranjeros cuando viajan lo hacen por descanso y relax en un 63,7%, seguidos por aquellos que viajan por realizar actividades vinculadas a aventura y excursiones en un 19,9% y por visitar a familiares o amigos en un 12,3%.

- **Visitas anteriores a rutas gastronómicas**

Tabla 45-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas

Visitas anteriores a rutas gastronómicas	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	47	27,5%
No	124	72,5%
Total	171	100%

Realizado por: Requielme, M., 2023

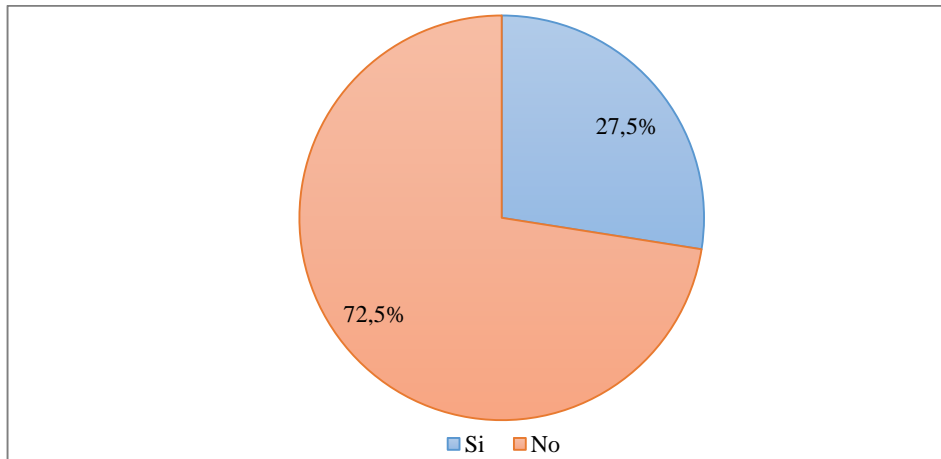


Ilustración 31-4: Visitas anteriores a rutas gastronómicas

Realizado por: Requelme, M., 2023

La mayoría de los turistas extranjeros en un 72,5% no han visitado una ruta turística gastronómica, solo el 27,5 % de los turistas lo han hecho.

- **Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana**

Tabla 46-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana

Conocimiento de los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	26	15,2%
No	144	84,2%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

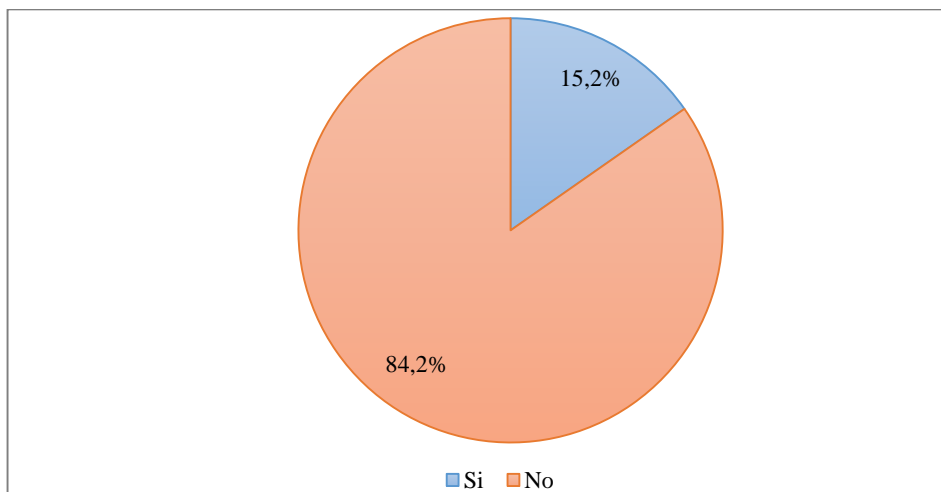


Ilustración 32-4: Conocimiento de los platos tradicionales del cantón

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 84,2% de los turistas extranjeros no conocen los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana, mientras que solo el 15,2% sabe de los platos existentes en la zona.

- **Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón**

Tabla 47-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón

Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	Frecuencia	Porcentaje (%)
Si	170	99,4%
No	1	0,6%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

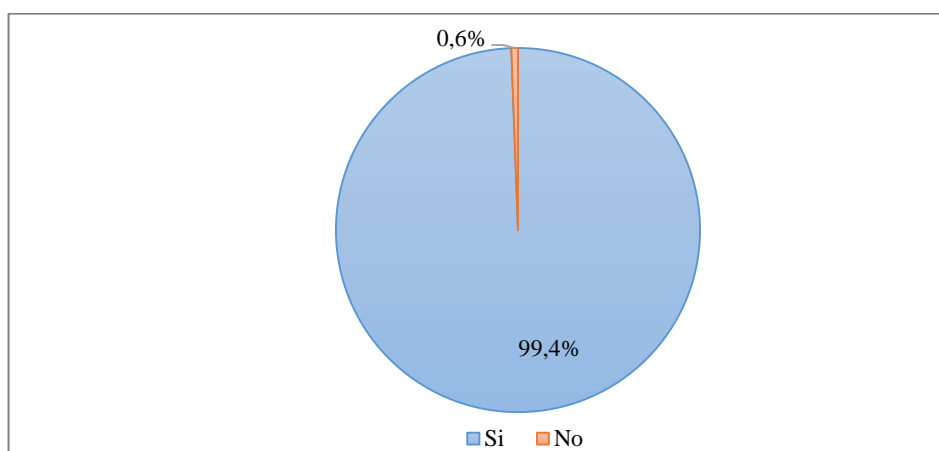


Ilustración 33-4: Grado de interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón

Realizado por: Requelme, M., 2023

Al 99,4% de los turistas extranjeros les interesaría visitar una ruta gastronómica donde pueda degustar de platos tradicionales y cotidianos en el cantón Francisco de Orellana, mientras que al 0,6% no le interesa.

- **Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta gastronómica**

Tabla 48-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta

Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Maitos	88	51,5%
Chontacuros	119	69,6%
Caldos tradicionales	69	40,4%
Chicha tradicional	81	47,4%
Platos a la carta	63	36,8%
Otro	5	2,9%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

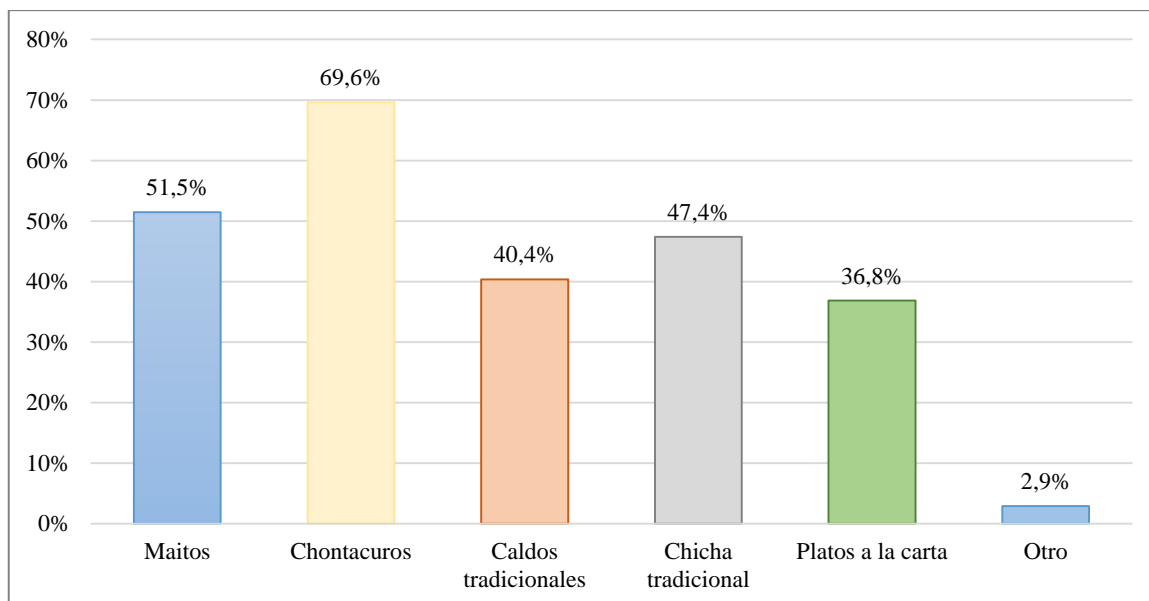


Ilustración 34-4: Platos tradicionales y cotidianos que degustaría durante la visita a la ruta

Realizado por: Requelme, M., 2023

Los principales platos tradicionales y cotidianos que los turistas extranjeros degustarían en la visita a una ruta gastronómica del cantón Francisco de Orellana son: chontacuros en un 69,6%, maitos en un 51,5% y chicha tradicional en un 47,4%.

- **Actividades complementarias que le gustaría realizar**

Tabla 49-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar

Actividades complementarias que le gustaría realizar	Frecuencia	Porcentaje (%)
Ciclismo	88	42,3%
Rafting	54	26,0%
Trekking	156	75,0%
Turismo comunitario	75	36,1%
Observación de aves	69	33,2%
Camping	134	64,4%
Otro	10	4,8%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

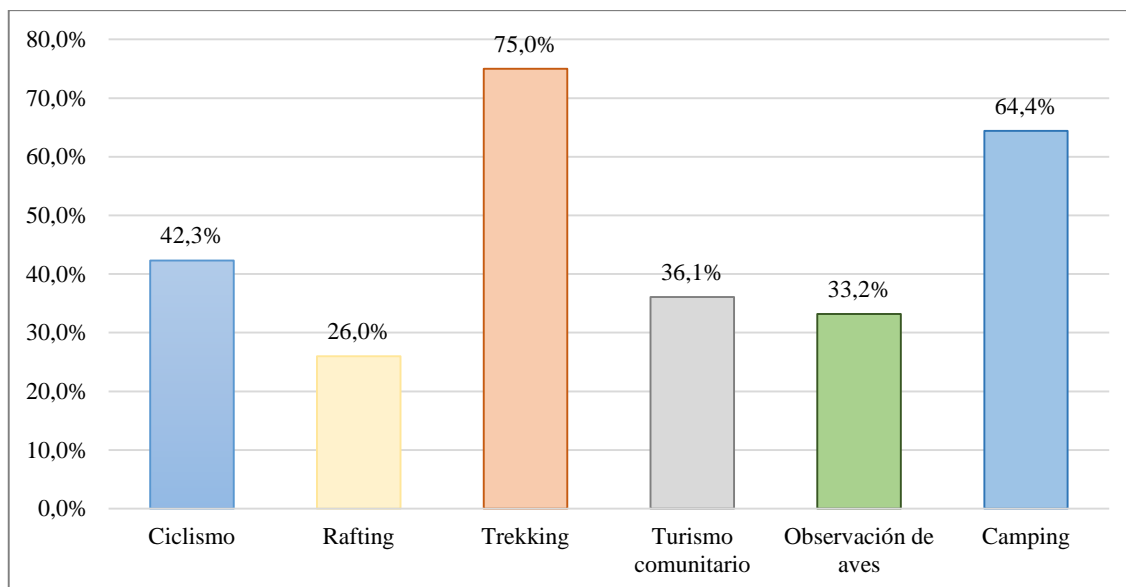


Ilustración 35-4: Actividades complementarias que le gustaría realizar

Realizado por: Requelme, M., 2023

Las principales actividades que a los turistas extranjeros les gustaría realizar en la visita a una ruta gastronómica del cantón Francisco de Orellana son: trekking en un 75%, camping en un 64,4%, ciclismo en un 42,3% y turismo comunitario en un 33,2%.

- Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana

Tabla 50-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana

Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana	Frecuencia	Porcentaje (%)
1 día	42	24,6%
2 días	78	45,6%
3 días	39	22,8%
4 días	10	5,8%
Más de 4 días	2	1,2%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

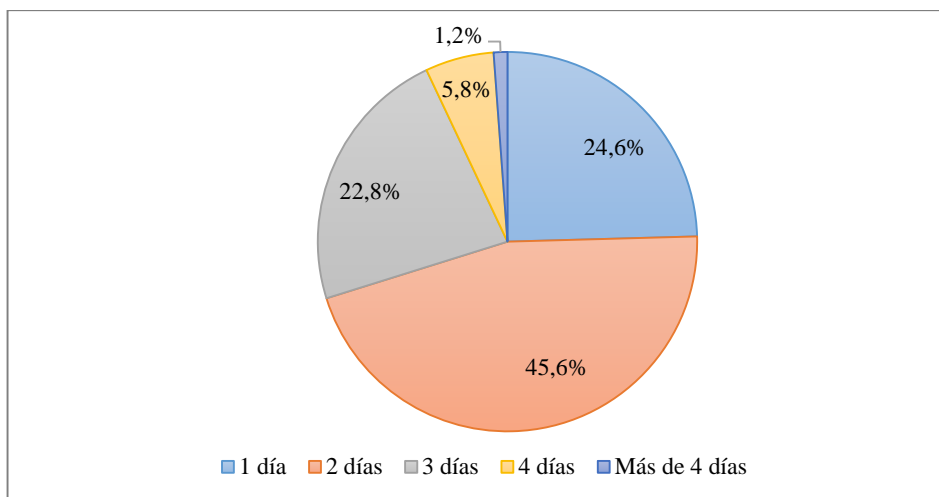


Ilustración 36-4: Disponibilidad de permanencia en el cantón Francisco de Orellana

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 45,6% de los turistas extranjeros estarían dispuestos a pasar dos días en el cantón Francisco de Orellana, seguido por aquellos que pasarían un día en un 24,6% y los que se quedarían 3 días en un 22,8%.

- **Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona**

Tabla 51-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona

Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad de la zona	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menos de \$50	32	18,7%
\$50 a \$100	41	24%
\$101 a \$150	87	50,9%
Más de \$150	11	6,4%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

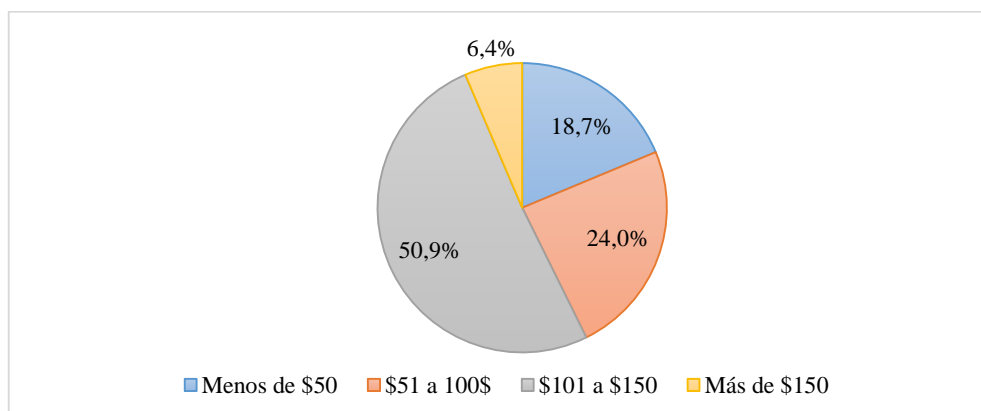


Ilustración 37-4: Disponibilidad de gasto para consumir productos de calidad

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 42,1% de los turistas extranjeros destinarían de \$50 a \$100 dólares para consumir productos de calidad del cantón Francisco de Orellana, el 26,3% destinaría de \$101 a \$150 dólares, el 25,1% menos de \$50 dólares y el 6,4% destinaría más de \$150 dólares.

- **Medios de información para elegir su destino de visita**

Tabla 52-4: Medios de información para elegir su destino de visita

Medios de información para elegir su destino de visita	Frecuencia	Porcentaje (%)
Televisión	2	1,2%
Radio	1	0,6%
Periódico	2	1,2%
Internet	114	66,7%
Centros de información turística	37	21,6%
Recomendaciones	15	8,8%
Total	171	100%

Realizado por: Requelme, M., 2023

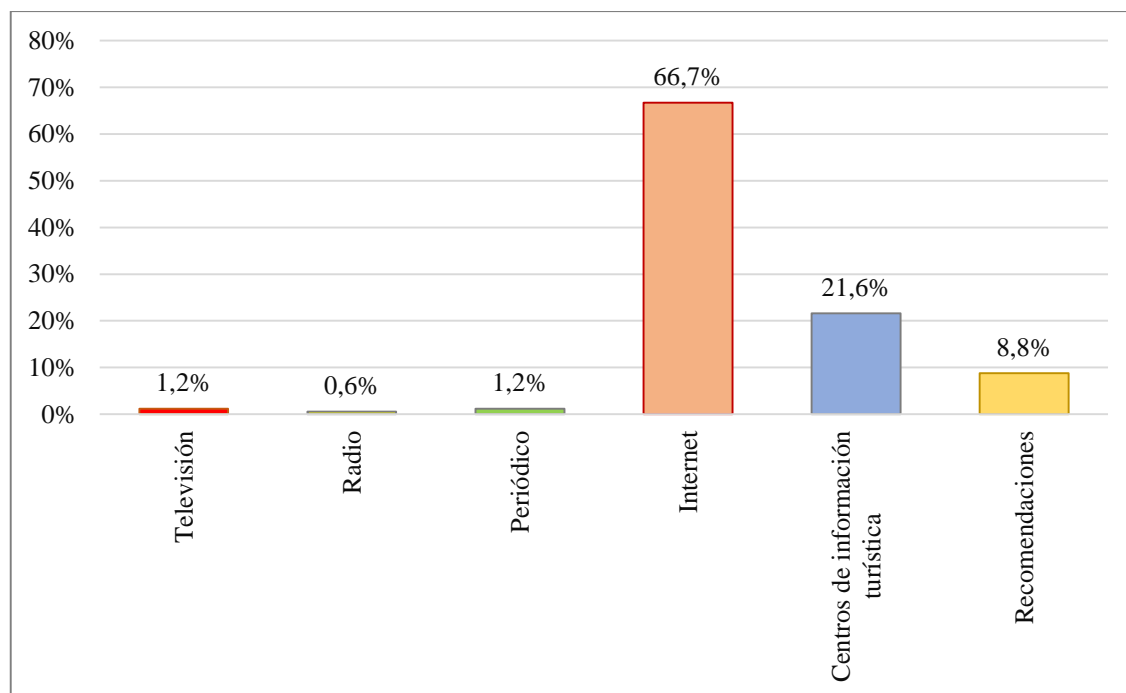


Ilustración 38-4: Medios de información para elegir su destino de visita

Realizado por: Requelme, M., 2023

El 66,7% de los turistas extranjeros se informarían de su destino turístico a través del internet, el 21,6% a través de centros de información turística, el 8,8% por recomendaciones de familiares o amigos y el 3% restante a través de televisión, radio o periódico.

4.2.1.2. Perfil del turista

En base al análisis de las preguntas que respondieron los turistas a través de la encuesta, se determinó el perfil de la demanda potencial tanto del turista nacional (Tabla 53-4) como del turista extranjero (Tabla 54-4):

Tabla 53-4: Perfil del turista nacional

Procedencia	Orellana	63%
	Pastaza	12,5%
	Sucumbíos	6,7%
Edad	18 – 40 años	72,6%
Género	Femenino	58,2%
	Masculino	41,8%
Ocupación	Trabajador público	36,1%
	Trabajador privado	29,3%
	Estudiantes	20,2%
Nivel de instrucción	Tercer nivel	57,7%
Ingresos mensuales	Menos de \$800	87,9%
Momento en que busca realizar sus viajes	Vacaciones	42,8%
	Feridos	37,5%
Razones por las que viaja	Descanso y relax	41,3%
	Aventura y excursiones	32,2%
Recorrido realizado por una ruta gastronómica	No	90,4%
Conocimiento de los platos tradicionales del cantón	Si	72,6%
Interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	Si	98,1%
Platos tradicionales que degustaría en la ruta	Caldos tradicionales	95,2%
	Chicha tradicional	91,3%
	Maitos	90,1%
	Chontacuros	72,1%
Actividades extra que le gustaría realizar	Trekking	89,9%
	Camping	77,4%
	Turismo comunitario	75,0%
	Ciclismo	57,7%
Días de estancia	2 días	43,8%
	1 días	31,3%
Presupuesto aproximado para consumir productos de calidad	De \$51 a \$100	81,3%
Medios por el que obtiene información turística	Internet	75,5%

Realizado por: Requelme, M., 2023

Tabla 54-4: Perfil del turista internacional

Procedencia	Estados unidos Colombia	42,7% 14,6%
Edad	18 – 40 años	84,8%
Género	Masculino Femenino	55% 45%
Ocupación	Trabajador privado Trabajador público Estudiantes	38,0% 30,4% 21,6%
Nivel de instrucción	Tercer nivel	59,6%
Ingresos mensuales	\$400 - \$800	47,4%
Momento en que busca realizar sus viajes	Vacaciones	71,9%
Razones por las que viaja	Descanso y relax Aventura y excursiones	63,7% 19,9%
Recorrido realizado por una ruta gastronómica	No	72,5%
Conocimiento de los platos tradicionales del cantón	No	84,2%
Interés por visitar una ruta gastronómica en el cantón	Si	99,4%
Platos tradicionales que degustaría en la ruta	Chontacuros Maitos Chicha tradicional	69,6% 51,5% 47,4%
Actividades extra que le gustaría realizar	Trekking Camping Ciclismo	75,0% 64,4% 42,3%
Días de estancia	2 días	45,6%
Presupuesto aproximado para consumir productos de calidad	\$101 - \$150	50,9%
Medios por el que obtiene información turística	Internet	66,7%

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2.1.3. Demanda potencial

Para determinar la demanda potencial se consideró el porcentaje de aceptación de turistas nacionales y extranjeros interesados en disfrutar de una ruta turística gastronómica en el cantón Francisco de Orellana. El universo de estudio muestra que 28.231 turistas visitaron el cantón Francisco de Orellana en el año 2016, donde el 55% corresponde a 15.527 turistas nacionales y el 45% corresponde a 12.704 turistas extranjeros.

Tabla 55-4: Demanda potencial

Segmento	Demanda potencial (DP)
Turistas nacionales	$(15.527 * 98,1\%) / 100 = 15.232$
Turistas extranjeros	$(12.704 * 99,4\%) / 100 = 12.628$
Total	27.860

Realizado por: Requielme, M., 2023

De los 15.527 turistas nacionales al 98,1% le gustaría visitar una ruta turística gastronómica en el cantón Francisco de Orellana, lo que corresponde a 15.232 turistas. Mientras que, de los 12.704 turistas extranjeros el 99,4% está interesado, lo que representa a 12.628 turistas extranjeros, conformando un total de 27.860 turistas como demanda potencial.

Para el cálculo de la proyección de la demanda potencial se utilizó la fórmula del incremento compuesto considerando una tasa de crecimiento turístico anual del 4%, en base al dato reflejado en el último Índice de Confianza de la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2020).

$$C_n = C_o (1+i)^n$$

Dónde:

C_o = Año a proyectar (2021 – 2025)

C_n = Demanda actual: turistas nacionales y extranjeros

i = Incremento del turismo nacional y extranjero (4%)

n = Años a proyectarse (1 – 5)

Tabla 56-4: Proyección de la demanda potencial

N°	Años	Turistas nacionales	Turistas extranjeros	Demanda total
0	2020	15.232	12.628	27.860
1	2021	15.841	13.133	28.974
2	2022	17.134	14.205	31.339
3	2023	19.273	15.978	35.252
4	2024	22.547	18.693	41.240
5	2025	27.432	22.742	50.174

Realizado por: Requielme, M., 2023

4.2.2. Dimensionamiento y localización

4.2.2.1. Macrolocalización

La ruta gastronómica planteada se encuentra localizada en América del Sur, en el país de Ecuador, provincia de Orellana, cantón Francisco de Orellana.

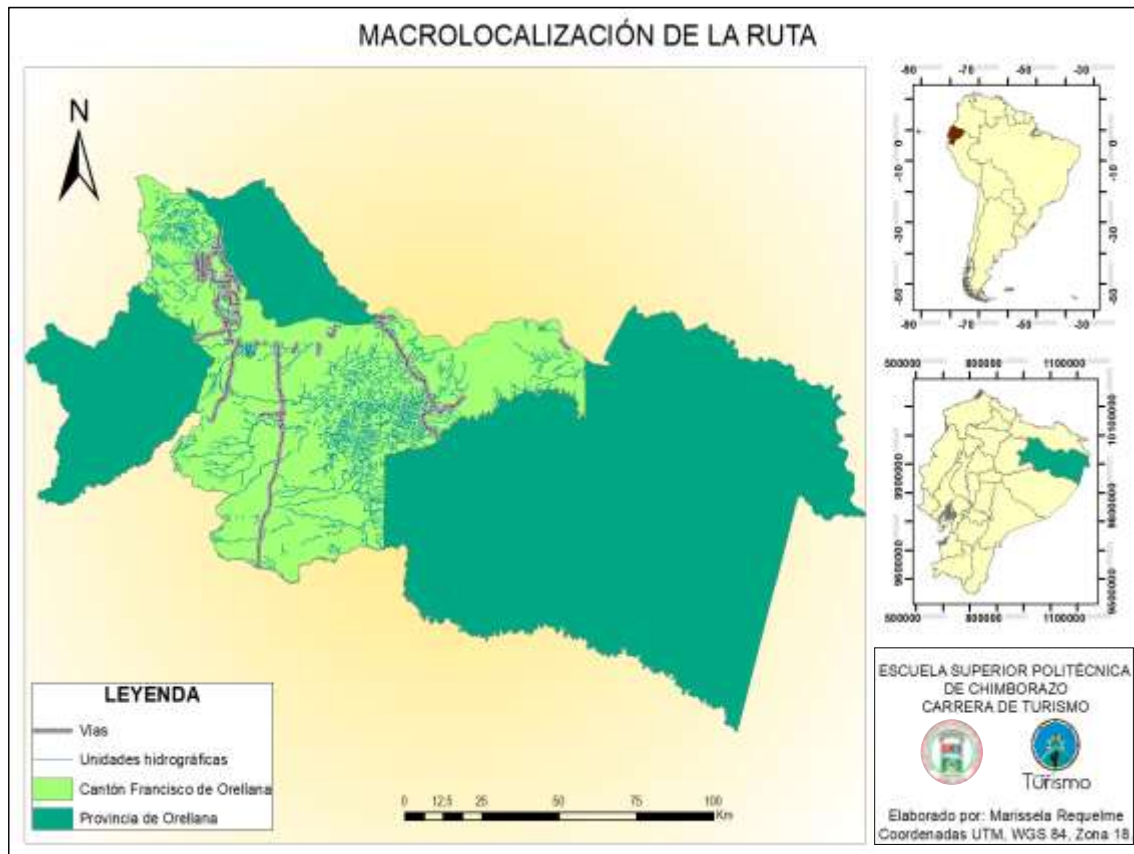


Ilustración 39-4: Macrolocalización de la ruta

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2.2.2. Microlocalización

La ruta gastronómica se desarrolló en el cantón Francisco de Orellana, tomando en cuenta a la parroquia urbana Puerto Francisco de Orellana (El Coca) y 3 de sus 11 parroquias rurales: Alejandro Labaka, El Dorado y Taracoa.



Ilustración 40-4: Microlocalización de la ruta

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2.3. *Diseño de la ruta turística gastronómica*

Se diseñaron tres rutas turísticas. La primera ruta tiene una duración de un día y considera en su recorrido a la parroquia urbana El Coca y las parroquias rurales: El Dorado y Taracoa. La segunda ruta dura dos días e integra a la parroquia urbana El Coca y las parroquias rurales: Taracoa y Alejandro Labaka. La tercera ruta dura dos días e integra a la parroquia urbana El Coca y la parroquia rural Taracoa.

Las rutas diseñadas serán entregadas a cada una de las Agencias locales que se encuentran regularizadas por el Ministerio de Turismo para su comercialización y a la Dirección de Turismo del Municipio, quien se encargará de la promoción y difusión de las mismas.

4.2.3.1. Ruta 1

Tabla 57-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 1

Características generales de la ruta 1	
Carácter:	Gastronomía, cultura y naturaleza
Duración:	1 día
Idioma de guianza:	Español/kichwa
Dificultad:	Moderado
Requerimientos para la visita:	Documentos de identidad, protector solar, ropa cómoda, zapatillas o botas de caucho, repelente para insectos, botella de agua.
Recorrido incluye:	Guía turística, transporte, desayuno, almuerzo, recuerdo fotoIlustración.
Reservación y pago:	El recorrido se reservará con el 50% mediante transferencia bancaria o efectivo con mínimo 15 días de anticipación y el 50% restante será cancelado al inicio del recorrido.
Recorrido:	Parroquia urbana El Coca – Parroquias rurales: E, Dorado y Taracoa
Platos típicos a degustar:	Agua de guayusa, sopa de paco, tilapia frita o asada y chicha de chonta.
Itinerario	
Hora	Actividades
06h50 07h00	Concentración en el establecimiento Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” en Puerto Francisco de Orellana (El Coca).
07h00 07h50	Desayuno en el establecimiento Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” y degustación de agua de guayusa.
07h50 08h00	Salida hacia la parroquia El Dorado para visitar el zoológico “Coca Zoo”.
08h00 10h00	Recorrido por el zoológico “Coca Zoo”.
10h00 11h00	Salida en canoa a la parroquia Taracoa al Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
11h00 11h30	Concentración en el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha” para indicaciones generales de las actividades a realizarse dentro del centro.
11h30 13h00	Senderismo por “Ila Kucha” para la observación de especies, principalmente primates.
13h00 13h45	Almuerzo (platos típicos)
13h45 14h00	Traslado hacia la laguna Taracoa
14h00 16h00	Realización de canotaje en la laguna Taracoa, pesca de pirañas y observación de especies durante el recorrido por la laguna.
16h00 16h40	Retorno en canoa a la parroquia Puerto Francisco de Orellana (El Coca) hacia el establecimiento denominado “Aromas del Yasuni”.
16h40 17h30	Visita al establecimiento “Aromas del Yasuni” para la observación del trabajo artesanal para preparar chocolate, café y cocteles, degustación de helados.
17h00	Agradecimiento y cierre del recorrido.
Descripción de la ruta	
Esta ruta gastronómica tiene una duración de 1 día, para el recorrido se cuenta con guías profesionales.	
Inicio: El inicio de la ruta es en Puerto Francisco de Orellana (El Coca), en el establecimiento denominado Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” para dar a conocer las	

indicaciones del recorrido y desayunar. Antes de partir al siguiente lugar, los turistas que deseen pueden degustar de un vaso de agua de guayusa.

Posteriormente, se realiza la salida en transporte terrestre hacia la parroquia El Dorado, para visitar el zoológico “Coca Zoo”, el cual fue creado en el año 2008 con la finalidad de proteger a las especies silvestres, hospedando alrededor de 270 animales, entre aves, reptiles y mamíferos. Durante el recorrido no se puede tocar a los animales, pero se puede tomar fotografías sin flash, ya que se puede asustar a los animales.

Luego, se continúa la ruta en canoa hacia la parroquia Taracoa, para visitar el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”. Al llegar a este sitio, se realiza la concentración en la entrada, donde se dan las indicaciones generales de las actividades a realizarse y las personas que deseen pueden dejar su equipaje. Luego, se realiza senderismo para la observación de especies, principalmente primates. A continuación, se regresa al establecimiento para almorzar, siendo el menú del día: sopa de paco, tilapia frita o asada y chicha de chonta. Luego del almuerzo, se visita la Laguna Taracoa, siendo el principal atractivo del lugar, con una medida aproximada de 800 m de ancho y 1400 m de largo, en este sitio se realiza canotaje, pesca deportiva de pirañas, y durante el recorrido se pueden observar aves (papagayos, guacamayos, loros, pericos), charapas, boas, diferentes especies de peces y si el día lo permite se podrán observar caimanes negros.

Fin: Finalmente, se regresa en canoa hacia la parroquia Puerto Francisco de Orellana (El Coca) y se dirige en transporte terrestre hacia el establecimiento denominado “Aromas del Yasuní” para la observación del trabajo artesanal para preparar chocolate, café y cocteles. Además, podrán degustar los helados que en este sitio se preparan, como cierre del recorrido.

Realizado por: Requelme, M., 2023

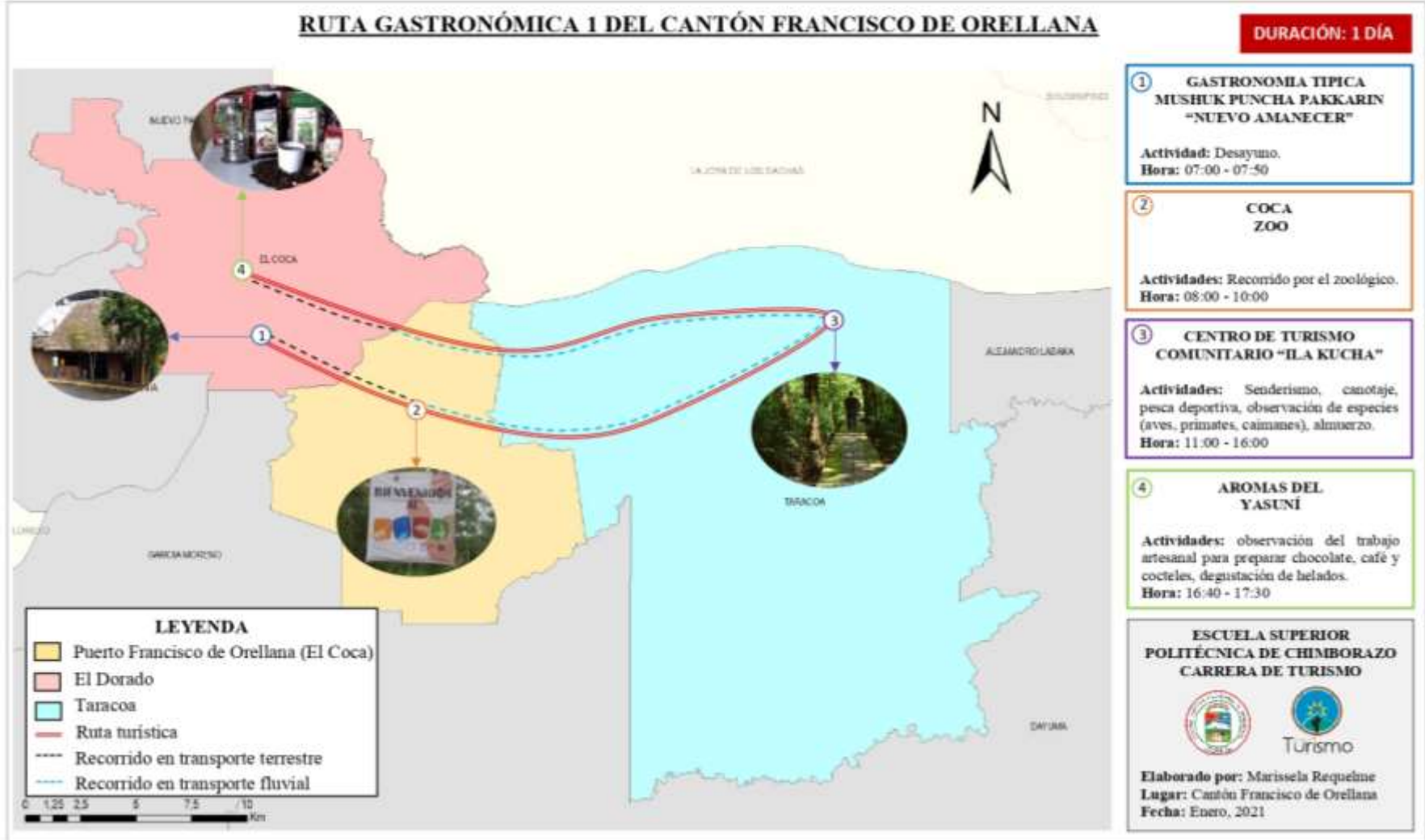


Ilustración 41-4: Ruta gastronómica 1

Realizado por: Requelme, M., 2023

Tabla 58-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 1

Costo del paquete	Cantidad	Precio Unitario	Rango de pax		
			1	5	15
Costos fijos					
Transporte terrestre (bus, máximo 20 personas)	1	\$40,00	\$40,00	\$8,00	\$2,67
Transporte fluvial (canoa, máximo 15 personas)	1	\$200,00	\$200,00	\$40,00	\$13,33
Guía por todo el recorrido	1	\$40,00	\$40,00	\$8,00	\$2,67
Subtotal		\$280,00	\$280,00	\$56,00	\$18,67
Costos variables					
Desayuno	1	\$3,00	\$3,00	\$3,00	\$3,00
Almuerzo	1	\$10,00	\$10,00	\$10,00	\$10,00
Degustación helados	1	\$1,00	\$1,00	\$1,00	\$1,00
Entradas	2	\$5,00	\$10,00	\$10,00	\$10,00
Subtotal		\$19,00	\$24,00	\$24,00	\$24,00
Costo general total		\$299,00	\$304,00	\$80,00	\$42,67
Gastos administrativos (6%)		\$17,94	\$18,24	\$4,80	\$2,56
Gastos comerciales (6%)		\$17,94	\$18,24	\$4,80	\$2,56
Precio neto		\$334,88	\$340,48	\$89,60	\$47,79
Utilidad (5%)		\$16,74	\$17,02	\$4,48	\$2,39
Precio venta final		\$351,62	\$357,50	\$94,08	\$50,18

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2.3.2. Ruta 2

Tabla 59-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 2

Características generales de la ruta 2	
Carácter:	Gastronomía, cultura y naturaleza
Duración:	2 días
Idioma de guianza:	Español/kichwa
Dificultad:	Medio
Requerimientos para la visita:	Documentos de identidad, protector solar, ropa cómoda, repelente para insectos, botella de agua.
Recorrido incluye:	Guía turística, transporte, almuerzo, hospedaje, recuerdo fotoIlustración.
Reservación y pago:	El recorrido se reservará con el 50% mediante transferencia bancaria o efectivo con mínimo de 15 días de anticipación y el 50% restante será cancelado al inicio del recorrido.
Recorrido:	Parroquia urbana El Coca – Parroquias rurales: Taracoa y Alejandro Labaka
Platos típicos a degustar:	Uchumanka, agua de guayusa, chicha de yuca, caldo de sábalo, maito de pescado, estofado de paco, caldo de bocachico, estofado de tilapia, chontacuros
Itinerario	
Día 1	
Hora	Actividades
06h50 07h00	Concentración en el establecimiento “Ancestral maitos del Yasuní” en Puerto Francisco de Orellana (El Coca).
07h00 07h40	Desayuno en “Ancestral maitos del Yasuní” y degustación de uchumanka y agua de guayusa.

07h40 09h00	Salida en canoa hacia la parroquia Taracoa hacia la “Isla de los Monos”.
09h00 11h30	Recorrido por la “Isla de los Monos” y observación de especies, principalmente primates.
11h30 13h30	Salida en canoa hacia la parroquia Alejandro Labaka, al establecimiento “Pashpanchu Lodge”.
13h30 14h00	Registro en el establecimiento “Pashpanchu Lodge”, asignación de cabañas y descarga de equipaje.
14h00 14h40	Almuerzo (platos típicos).
14h40 17h30	Recorrido por la selva y visita a la laguna Pash Pachu.
17h30 19h00	Regreso al establecimiento y encuentro cultural de danza.
19h00 20h00	Cena (platos típicos).
20h00 21h00	Caminata para observación de especies nocturnas y relato de historias ancestrales.
21h00 05h20	Pernoctación en el establecimiento “Pashpanchu Lodge”
Día 2	
05h30 06h00	Salida en canoa hacia el Saladero de los loros.
06h00 07h00	Recorrido por el Saladero de los loros, para observar diversas especies de fauna, particularmente aves como loros, pericos y guacamayos.
07h00 07h30	Recorrido en canoa hacia la comunidad Kichwa Añangu.
07h30 08h40	Desayuno en la comunidad Kichwa Añangu y degustación de la chicha de yuca.
08h40 12h30	Observación de las danzas típicas, artesanías y costumbres de las mujeres Curimuyo, recorrido por la torre de observación y caminata por los alrededores del sitio.
12h30 13h00	Regreso en canoa al establecimiento “Pashpanchu Lodge”
13h00 14h00	Almuerzo (platos típicos).
14h00 17h00	Retorno en canoa a Puerto Francisco de Orellana (El Coca).
17h00	Agradecimiento y cierre del recorrido.
Descripción de la ruta	
Esta ruta gastronómica tiene una duración de 2 días, para el recorrido se cuenta con guías profesionales.	
DÍA 1	
Inicio: El primer día, la ruta inicia en Puerto Francisco de Orellana (El Coca), en el establecimiento denominado establecimiento “Ancestral maitos del Yasuni” para dar a conocer las indicaciones del recorrido y desayunar. Los turistas que deseen pueden degustar uchumanka y un vaso de agua de guayusa.	
Posteriormente, se realiza la salida en canoa a la parroquia Taracoa hacia la “Isla de los Monos”. Esta isla cuenta con alrededor de 115 hectáreas y es conocida por albergar una población de primates	

considerable. En el sitio se pueden realizar caminatas, observar 7 especies de primates en total libertad (si las condiciones del día lo permiten). Además, se pueden observar diversas especies de plantas, aves, anfibios y reptiles.

El recorrido continúa en canoa hacia la parroquia Alejandro Labaka, al establecimiento “Pashpanchu Lodge” para la asignación de cabañas y descarga de equipaje. Una vez instalados, se procede a servir los platos típicos para el almuerzo, mismo que constan de: caldo de sábalo, maito de pescado y agua de guayusa. Posteriormente, se realiza el recorrido por la selva y se visita la laguna Pash Pachu, al culminar la visita por estos sitios naturales se regresa al establecimiento donde se realiza un encuentro cultural de danza. Una vez terminado este encuentro, viene la cena donde se puede degustar de estofado de paco y agua de guayusa. Para concluir el primer día, se realiza una caminata en la noche, para observación de especies nocturnas y relato de historias ancestrales. Finalmente, se traslada a las cabañas y se descansa hasta el día siguiente.

DÍA 2

En el segundo día, se realiza la salida en canoa al Saladero de los loros, donde se realiza un recorrido para observar diversas especies de fauna, particularmente aves como loros, pericos y guacamayos.

A continuación, se realiza el recorrido en canoa hacia la comunidad Kichwa Añangu, para el desayuno y la degustación de la chicha de yuca. Además, se puede observar las danzas típicas de los habitantes de la zona, comprar sus artesanías y compartir las costumbres de las mujeres Curimuyo. Además, se puede recorrer la torre de observación, caminar por los alrededores del sitio y degustar de los “chontacuros” preparados en el sitio.

Posteriormente, se regresa en canoa al establecimiento “Pashpanchu Lodge”, para recoger el equipaje y almorzar, el menú contiene caldo de bocachico, estofado de tilapia y agua de guayusa.

Fin: Finalmente, se retorna en canoa a Puerto Francisco de Orellana (El Coca) como cierre del recorrido.

Realizado por: Requelme, M., 2023

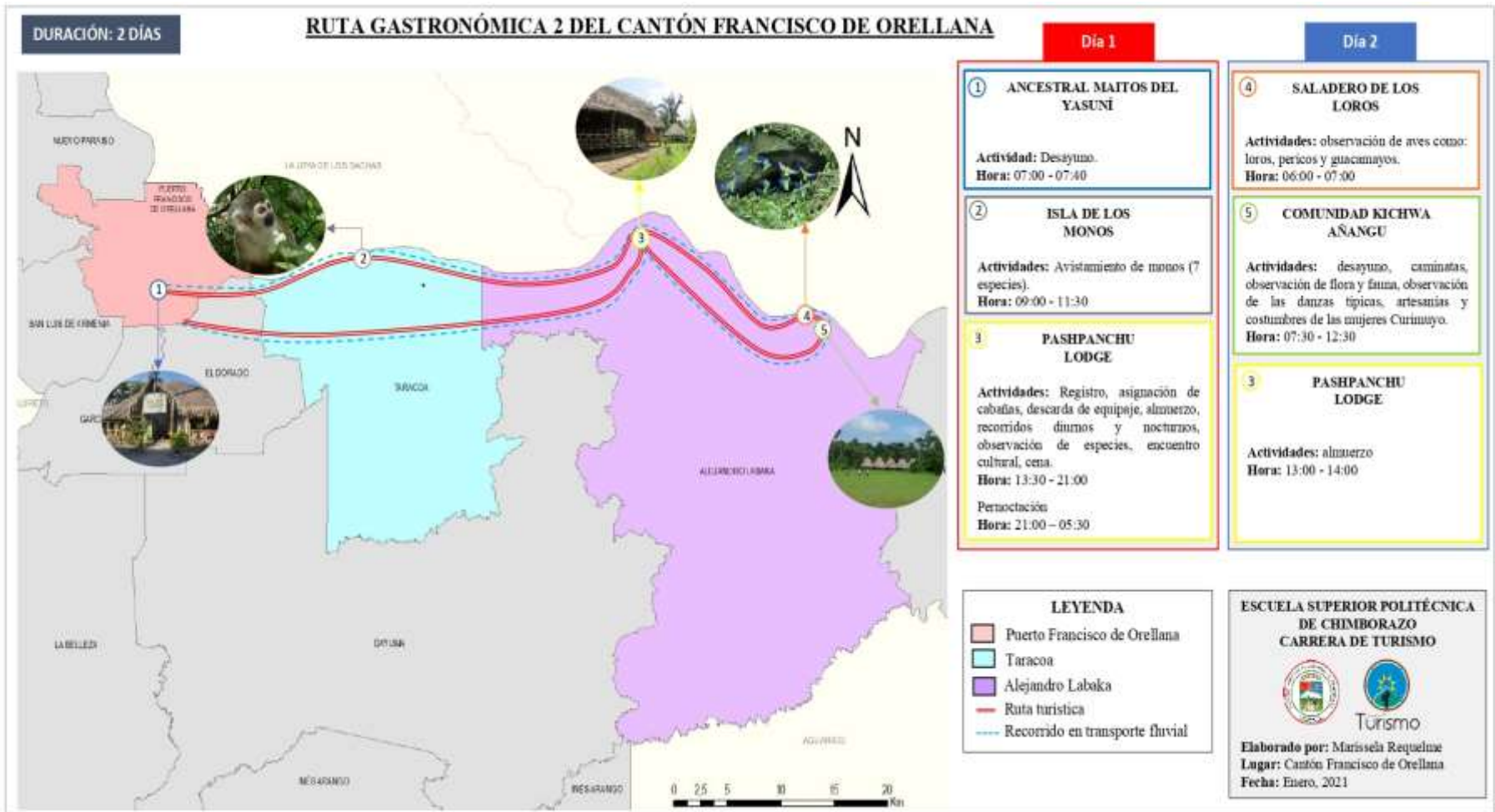


Ilustración 42-4: Ruta gastronómica 2

Realizado por: Requelme, M., 2023

Tabla 60-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 2

Costo del paquete	Cantidad	Precio Unitario	Rango de pax		
			1	5	15
Costos fijos					
Transporte fluvial (canoa, máximo 15 personas)	1	\$530,00	\$530,00	\$106,00	\$35,33
Guía	1	\$100,00	\$100,00	\$20,00	\$6,67
Subtotal		\$630,00	\$630,00	\$126,00	\$42,00
Costos variables					
Desayuno	2	\$3,00	\$6,00	\$6,00	\$6,00
Almuerzo	2	\$10,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00
Cena	1	\$7,00	\$7,00	\$7,00	\$7,00
Hospedaje	1	\$15,00	\$15,00	\$15,00	\$15,00
Entradas	3	\$5,00	\$15,00	\$15,00	\$15,00
Subtotal		\$40,00	\$63,00	\$63,00	\$63,00
Costo general total		\$670,00	\$693,00	\$189,00	\$105,00
Gastos administrativos (6%)		\$40,20	\$41,58	\$11,34	\$6,30
Gastos comerciales (6%)		\$40,20	\$41,58	\$11,34	\$6,30
Precio neto		\$750,40	\$776,16	\$211,68	\$117,60
Utilidad (5%)		37,5	\$38,81	\$10,58	\$5,88
Precio venta final		\$787,92	\$814,97	\$222,26	\$123,48

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.2.3.3. Ruta 3

Tabla 61-4: Características, itinerario y descripción de la ruta gastronómica 3

Características generales de la ruta 3	
Carácter:	Gastronomía, cultura y naturaleza
Duración:	2 días
Idioma de guianza:	Español/kichwa
Dificultad:	Medio
Requerimientos para la visita:	Documentos de identidad, protector solar, ropa cómoda, repelente para insectos, botella de agua.
Recorrido incluye:	Guía turística, transporte, almuerzo, hospedaje, recuerdo fotoIlustración.
Reservación y pago:	El recorrido se reservará con el 50% mediante transferencia bancaria o efectivo con mínimo 15 días de anticipación y el 50% restante será cancelado al inicio del recorrido.
Recorrido:	Parroquia urbana El Coca – Parroquias rurales: Taracoa y Alejandro Labaka
Platos típicos a degustar:	Agua de guayusa, maito de pescado, tilapia asada y chicha de chonta, chicha de yuca.
Itinerario	
Día 1	
Hora	Actividades
06h50	Concentración en el establecimiento denominado Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” en Puerto Francisco de Orellana (El Coca).
07h00	Desayuno en el establecimiento Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” y degustación de agua de guayusa.

08h00 09h00	Salida en canoa al establecimiento “Ñucanchi Sacha Causay” (Witoto), se parte desde el puente Payamino en kayak.
09h00 09h40	Observación de plantas medicinales, comestibles y venenosas en el establecimiento “Ñucanchi Sacha Causay”.
09h40 10h00	Salida en canoa al parque de naturaleza y aventura “Yasuní Land”
10h00 13h00	Recorrido por el sendero (2000m), observación de especies, aviturismo desde la torre de observación (36m).
13h00 13h30	Salida en canoa al Centro Comercial Kichwa “Waysa Pamba”.
13h30 14h30	Almuerzo (platos típicos) en el Centro Comercial Kichwa “Waysa Pamba”.
14h30 15h30	Salida en canoa a la parroquia Taracoa al Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
15h30 16h00	Concentración en el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha” para indicaciones generales de las actividades a realizarse dentro del centro y descarga de equipaje.
16h00 16h45	Senderismo por “Ila Kucha” para la observación de especies, principalmente primates.
16h45 18h00	Traslado hacia la laguna Taracoa, realización de canotaje en la laguna, pesca de pirañas y observación de especies durante el recorrido por la laguna.
18h00 18h30	Regreso al Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
18h30 19h00	Asignación de carpas para realizar camping.
19h00 20h00	Cena (platos típicos).
20h00 21h00	Salida en canoa para el avistamiento de caimanes.
21h00 22h00	Encuentro cultural de danza.
22h00 06h00	Pernoctación en el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
Día 2	
06h00 07h00	Observación de aves en la selva del Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
07h00 08h00	Desayuno en el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”.
08h00 10h00	Encuentro cultural de juegos tradicionales con la cerbatana.
10h00 11h00	Retorno en canoa a Puerto Francisco de Orellana (El Coca).
11h00 12h30	Caminata hacia el Museo Arqueológico y Centro Cultural de Orellana (MACCO), visita y recorrido.
12h30 14h00	Almuerzo en el establecimiento denominado Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer”.
14h00 15h00	Traslado al Museo Temático Omaguas en transporte terrestre.
15h00	Agradecimiento y cierre del recorrido.
Descripción de la ruta	
Esta ruta gastronómica tiene una duración de 2 días, para el recorrido se cuenta con guías profesionales.	

DÍA 1

Inicio: El primer día, la ruta inicia en Puerto Francisco de Orellana (El Coca), en el establecimiento denominado Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer” para dar a conocer las indicaciones del recorrido y desayunar. Antes de partir al siguiente lugar, los turistas que deseen pueden degustar de un vaso de agua de guayusa.

Posteriormente, se realiza la salida en canoa al establecimiento “Ñucanchi Sacha Causay”, para lo cual se parte desde el puente Payamino en kayak. En el sitio se realiza la observación de plantas medicinales, comestibles y venenosas. Luego, se parte en canoa al parque de naturaleza y aventura “Yasuní Land” para recorrer el sendero de 2000m, observar especies y realizar aviturismo desde la torre de observación localizada a 36m. Para el almuerzo, se visita el Centro Comercial Kichwa “Waysa Pamba”, donde se degustará de uchumanka, estofado de tilapia o maito de pescado y chicha de chonta.

La ruta continúa en canoa hacia la parroquia Taracoa para visitar el Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”. Al llegar a este sitio, se dan las indicaciones generales de las actividades a realizarse y la descarga de equipaje. Luego, se realiza senderismo para la observación de especies, principalmente primates. A continuación, se visita la Laguna Taracoa, siendo el principal atractivo del lugar, con una medida aproximada de 800 m de ancho y 1.400 m de largo, en este sitio se realiza canotaje, pesca deportiva de pirañas, y durante el recorrido se pueden observar aves (papagayos, guacamayos, loros, pericos), charapas, boas, diferentes especies de peces. Luego, se regresa al establecimiento para la asignación de carpas para el camping, se realiza la cena con caldo de bocachico y agua de guayusa, posteriormente quienes deseen pueden participar del encuentro cultural de danza y se acampa hasta el día siguiente.

DÍA 2

El segundo día, inicia con la observación de aves en la selva del Centro de Turismo Comunitario “Ila Kucha”. Posteriormente, se desayuna y se realiza el encuentro cultural de juegos tradicionales con la cerbatana.

Se retorna en canoa a Puerto Francisco de Orellana (El Coca), para visitar el Museo Arqueológico y Centro Cultural de Orellana (MACCO) para conocer el patrimonio cultural amazónico y las actividades culturales del cantón.

Posteriormente, se camina hacia el establecimiento denominado Gastronomía Típica Mushuk Puncha Pakkarin “Nuevo Amanecer”, donde se almuerza platos típicos como chontacuros, maito de pescado o tilapia asada.

Fin: Finalmente, se traslada en transporte terrestre hacia el Museo temático Omaguas, con un recorrido por el sitio, donde culmina la ruta.

Realizado por: Requelme, M., 2023

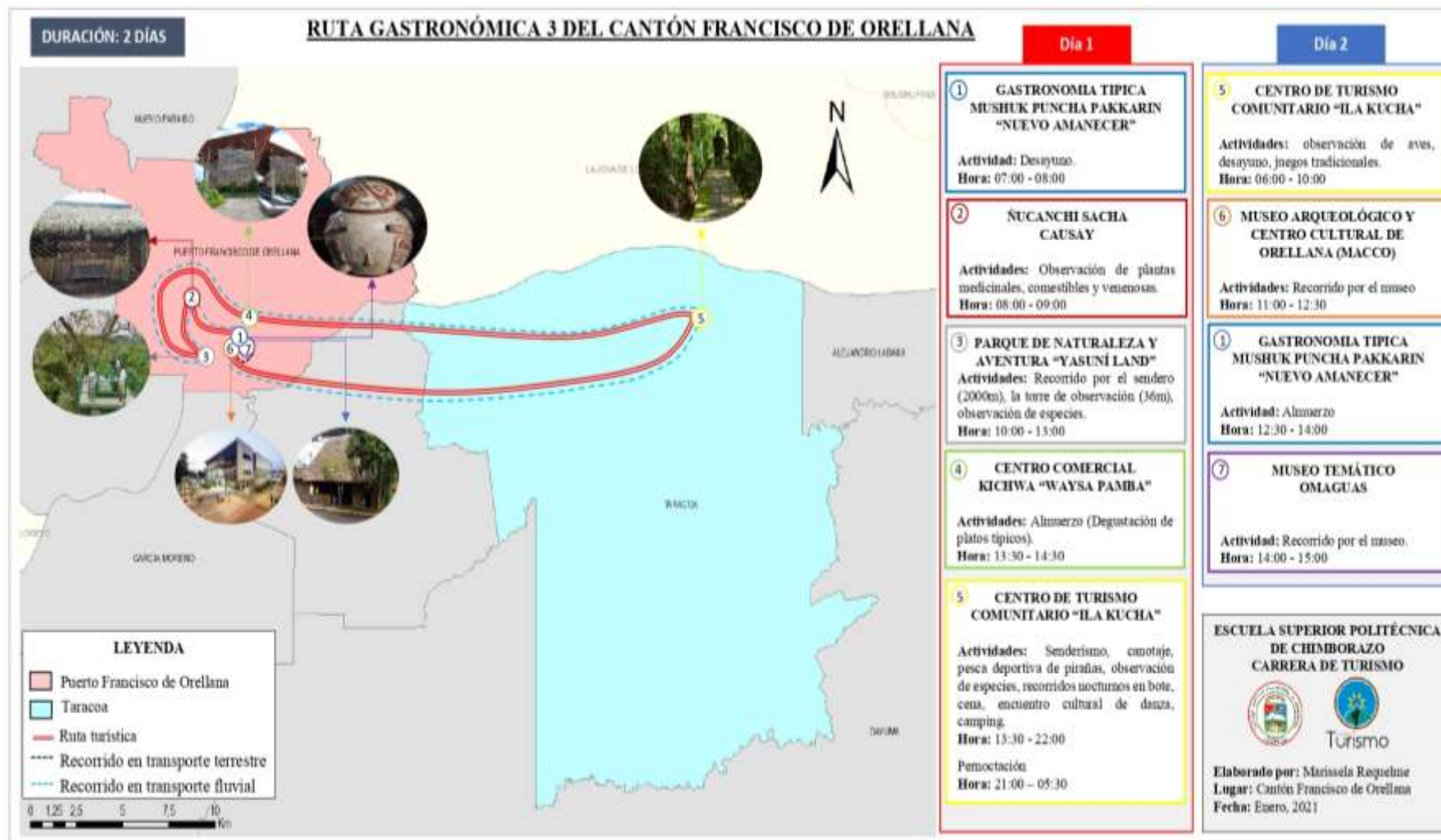


Ilustración 43-4: Ruta gastronómica 3

Realizado por: Requielme, M., 2023

Tabla 62-4: Análisis de costo de la ruta gastronómica 3

Costo del paquete	Cantidad	Precio Unitario	Rango de pax		
			1	5	15
Costos fijos					
Transporte terrestre (bus, máximo 20 personas)	1	\$5,00	\$5,00	\$1,00	\$0,33
Transporte fluvial (canoa, máximo 15 personas)	1	\$400,00	\$400,00	\$80,00	\$26,67
Guía por todo el recorrido	1	\$80,00	\$80,00	\$16,00	\$5,33
Subtotal		\$485,00	\$485,00	\$97,00	\$32,33
Costos variables					
Desayuno	2	\$3,00	\$6,00	\$6,00	\$6,00
Almuerzo	2	\$10,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00
Cena	1	\$7,00	\$7,00	\$7,00	\$7,00
Hospedaje	1	\$15,00	\$15,00	\$15,00	\$15,00
Entradas	3	\$5,00	\$15,00	\$15,00	\$15,00
Subtotal		\$40,00	\$63,00	\$63,00	\$63,00
Costo general total		\$525,00	\$548,00	\$160,00	\$95,33
Gastos administrativos (10%)		\$31,50	\$32,88	\$9,60	\$5,72
Gastos comerciales (10%)		\$31,50	\$32,88	\$9,60	\$5,72
Precio neto		\$588,00	\$613,76	\$179,20	\$106,77
Utilidad (10%)		\$29,40	\$30,69	\$8,96	\$5,34
Precio venta final		\$617,40	\$644,45	\$188,16	\$112,11

Realizado por: Requielme, M., 2023

4.2.3.4. Publicidad

Los medios de información turística de las rutas han sido diseñados en función al análisis de la demanda, donde tanto los turistas nacionales y extranjeros indicaron que el principal medio de información para conocer las rutas gastronómicas que ofrece el cantón Francisco de Orellana es el internet.

Es así que, a través del internet se difundirán las rutas gastronómicas del cantón Francisco de Orellana tanto a nivel nacional e internacional, para esto se diseñó una página web y una página en Facebook, de la siguiente manera:

- **Página web**



Ilustración 44-4: Diseño página web

Realizado por: Requelme, M., 2023

- **Red social**



Ilustración 45-4: Diseño red social

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.3. Presupuesto de inversión para la implementación de la ruta gastronómica

4.3.1. Requerimiento del área comercial

Tabla 63-4: Activos fijos

Detalle	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total
Terreno	35	m2	\$150,00	\$5.250,00
Construcciones y edificaciones	35	m2	\$300,00	\$10.500,00
Señalética informativa	10	Unidad	\$500	\$5.000,00
Escritorio	3	Unidad	\$200,00	\$600,00
Sillas	4	Unidad	\$40,00	\$160,00
Cámara fotográfica profesional	3	Unidad	\$1.000,00	\$3.000,00
Cámara acuática	3	Unidad	\$350,00	\$1.050,00
Binoculares	3	Unidad	\$100,00	\$300,00
GPS	3	Unidad	\$200,00	\$600,00
Botiquín de primeros auxilios	3	Unidad	\$25,00	\$75,00
Flash memory USB	1	Unidad	\$10,00	\$10,00
Calculadora	1	Unidad	\$10,00	\$10,00

Teléfono	1	Unidad	\$40,00	\$40,00
Perforadora	1	Unidad	\$10,00	\$10,00
Grapadora	1	Unidad	\$10,00	\$10,00
Computador hp	1	Unidad	\$1.000,00	\$1.000,00
Impresora	1	Unidad	\$700,00	\$700,00
Sillas de escritorio	4	Unidad	\$60,00	\$240,00
Archivador	1	Unidad	\$150,00	\$150,00
Basurero	3	Unidad	\$15,00	\$45,00
Kit de limpieza	3	Unidad	\$25,00	\$75,00
Servicios básicos	12	Mensual	\$100,00	\$1.200,00
kit de materiales de oficina	3	Unidad	\$25,00	\$75,00
Mantenimiento equipos	12	Servicio	\$25	\$300,00
Total				\$30.400,00

Realizado por: Requelme, M., 2023

4.3.2. Inversión total

La inversión necesaria para la implementación de las rutas gastronómicas en el cantón Francisco de Orellana se encuentra contemplada en la Tabla 64-4.

Tabla 64-4: Inversión total

Denominación	Inversión
Terrenos	\$5.250,00
Construcciones y edificaciones	\$10.500,00
Maquinarias y equipos	\$5.105,00
Equipos de cómputo	\$1.700,00
Muebles y enseres	\$7.845,00
Total	\$30.400,00

Realizado por: Requelme, M., 2023

Finalmente, el presupuesto de inversión total para las tres rutas gastronómicas planteadas es de \$30.400,00.

CAPÍTULO IV

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

En base a los resultados del presente estudio, se concluye que:

- El cantón Francisco de Orellana presenta potencialidad turística para el desarrollo de una ruta gastronómica conjugada con atractivos naturales y manifestaciones culturales de la zona; es así que se identificaron 12 manifestaciones gastronómicas, 10 sitios naturales y 9 manifestaciones culturales, que en su mayoría son de jerarquía III; también cuenta con una planta turística adecuada para cubrir las necesidades de los turistas.
- El análisis del mercado ha permitido determinar el perfil del turista tanto nacional como extranjero a través de la aplicación de 379 encuestas, para la integración de una ruta acorde a sus gustos y preferencias, obteniendo una aceptación de 98,1% por parte de los turistas nacionales y un 99,4% por parte de los turistas extranjeros. Es así que, se definieron tres rutas gastronómicas que integran la parroquia urbana Puerto Francisco de Orellana (El Coca) y las parroquias rurales: El Dorado, Taracoa y Alejandro Labaka.
- Se determinó que el presupuesto de inversión para la implementación de las rutas gastronómicas propuestas en el cantón Francisco de Orellana es de \$ 30.400,00, este valor cubre los requerimientos en cuanto a activos fijos del área comercial, área productiva y administrativa.

5.2. Recomendaciones

En base al siguiente estudio, se recomienda:

- Contar con un registro e inventario oficial de los atractivos naturales y manifestaciones culturales del cantón Francisco de Orellana. Además, de mantener información actualizada en base a su planta turística dentro del catastro correspondiente.
- Socializar la presente propuesta ante las autoridades correspondientes para su análisis, validación y posterior operación, con el fin de contribuir a fomentar el turismo en el cantón que generen a su vez ingresos económicos para sus habitantes.
- Apoyar estudios basados en el diseño de rutas o productos que permitan dar a conocer el cantón y dinamizar la actividad turística, considerando como una de las actividades que contribuyen a las economías locales.

BIBLIOGRAFÍA

AGUIRREGOITIA, Ainhoa; & FERNÁNDEZ, María. “La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante”. *International journal of scientific management and tourism*, 2017, vol. 3, no 3, p. 25-45.

ALBARRÁN; Ricardo. *Proyecto de inversión para la expansión y cobertura de mercado: caso práctico RT-México Services & Properties SA.* Universidad Autónoma del Estado de México, 2018.

ALCÍVAR, Isidro. Realidades del turismo local. Compilación de opiniones turísticas. *Editorial Mar Abierto-Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí*, 2018.

ARIAS, Jesús; et al. “El protocolo de investigación III: la población de estudio”. *Revista Alergia México*, 2016, vol. 63, no 2, p. 201-206.

CALVI, María. “Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación”. *Ibérica: Revista de la Asociación Europea de Lenguas para Fines Específicos (AELFE)*, 2010, no 19, p. 9-32.

CARBALLO, Roberto; et al. “Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. El caso de A Ribeira Sacra (Ourense)”. *Pasos*, 2016, vol. 14, no 2, p. 369-383.

CARVACHE, Mauricio; et al. “Satisfacción y motivación de la demanda gastronómica en General Villamil Playas, Ecuador”. *Revista Iberoamericana de Turismo (RITUR)*, 2017, vol. 7, no 1, p. 68-84.

CARVAJAL, Gema; & LEMOINE, Frank. “Análisis de los atractivos y recursos turísticos del cantón San Vicente”. *El periplo sustentable*, 2018, no 34, p. 164-184.

CASTILLO, Eduardo. “Metodología para desarrollar productos turísticos. Caso de estudio”. *Red Internacional de Investigadores en Competitividad*, 2016, vol. 9, no 1, p. 96- 109.

CHÁVEZ, Martha; et al. *Análisis financiero para determinar la utilidad neta en las empresas como rendimiento en inversión de capital.* Instituto Tecnológico de Colima, 2017.

ECHEVERRÍA, Petter; et al. Análisis del Mercado Turístico de las Islas Galápagos: Caso

Cruising Galápagos. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 2018, no 240.

FERNÁNDEZ, Lineth; RODRÍGUEZ, Zoe; POZO, José; ESPINOSA, Julia. “Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador”. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 2016, vol. 5, no 2, p. 118-136.

FOLGADO, José; et al. Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *International journal of scientific management and tourism*, 3(1), 93-109.

FUSTÉ, Francesc. “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario”. *Dixit*, 2016, vol. 24, no 1, p. 4-16. Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext

GAMBAROTA, Daniela; & LORDA, María. “El turismo como estrategia de desarrollo local”. *Revista Geográfica Venezolana*, 2017, vol. 58, no 2, p. 346-359.

GARCÍA, Arturo; et al. “Diseño y aplicación de indicadores de calidad paisajística para la evaluación de atractivos turísticos en áreas rurales”. *Revista de geografía Norte Grande*, 2019, no 72, p. 55-73

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial municipal de Francisco de Orellana Alcaldía de Francisco de Orellana, Ecuador, 2018. Disponible en: <https://www.orellana.gob.ec/docs/PDyOT%20GADMFO%202014-2019.pdf>

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA. Inventario de Sitios naturales y manifestaciones culturales del cantón Puerto Francisco de Orellana, Dirección de Gestión y Desarrollo Turístico del GAD Municipal Francisco de Orellana, 2019.

HERNÁNDEZ, Ricardo. “El turismo gastronómico en Andalucía: factores de análisis”. *Revista Espacios*, 2018, vol. 39, no 22.

HERNÁNDEZ, José; et al. “El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)”. *Boletín de la Asociación de geógrafos españoles*, 2015, nº 68, pp.407-422.

HERNÁNDEZ, Roberto; et al. Selección de la muestra. *Metodología de la Investigación*, 2017.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL [INPC]. *Instructivo para fichas de registro e inventario - Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito-Ecuador*, 2011 [Consulta: 12 diciembre 2020]. Disponible en <https://downloads.arqueoecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

JEAMBEY, Zeinab. “Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña”. *Revista PASOS*, 2016, vol. 14, nº 5, pp.1187-1198. Disponible en: <http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PASOS50.pdf#page=121>

LAZO, Carmen; et al. La potencialidad turística y sus oportunidades de emprendimiento. Caso Pasaje. 2017.

MASCARENHAS, Gisele; & GÁNDARA, José. “Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico”. *Estudios y perspectivas en turismo*, 2010, vol. 19, no 5, p. 776-791.

MEDAGLIA, Juliana. “Turismo e información: La investigación de demanda turística real de diamantina/MG. *Turismo*”: *Visão e Ação*, 2020, vol. 22, no 2, p. 211-234

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR [MINTUR]. *Ley de Turismo*. Quito-Ecuador, 2008. [Consulta: 26 noviembre 2020]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR [MINTUR]. *Manual de atractivos turísticos. Quito-Ecuador*, 2017 [Consulta: 27 noviembre 2020]. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS.pdf>

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR [MINTUR]. *Manual Generación de rutas e itinerarios turísticos*. Quito-Ecuador, 2018 [Consulta: 27 noviembre 2020]. Disponible en: <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/10IGC2018-MANUAL-RUTAS-E-ITINERA-TUR.pdf>

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR [MINTUR]. *Catastro de establecimientos turísticos del Ecuador*. Quito-Ecuador, 2019. [Consulta: 02 de octubre 2020]. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/portfolio/catastro-turistico-nacional>.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO [OMT]. *Glosario términos de turismo* [en línea], 2008. [Consulta: 25 noviembre 2020]. Disponible en: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO [OMT]. *Panorama OMT del turismo internacional* [en línea]. Madrid, 2018. [Consulta: 8 noviembre 2020]. Disponible en: <https://www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419890>.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO [OMT]. *Definiciones de turismo de la OMT* [en línea]. Madrid, 2019. [Consulta: 25 noviembre 2020]. Disponible en: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO [OMT]. *Barómetro OMT del turismo mundial* [en línea]. 2020. [Consulta: 03 de enero 2021]. <https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/347#:~:text=Para%20el%20futuro%2C%20se%20prev%20A9,se%20mantendr%C3%A1%20al%20mismo%20nivel>.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD [OMS]. *Coronavirus disease 2019 (COVID-19) situation report–51*. Geneva, Switzerland: World Health Organization; 2020. [Consulta: 21 noviembre 2020]. Disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200311-sitrep-51-covid-19.pdf?sfvrsn=1ba62e57_10

SAETEROS, Angelica; et al. Análisis de la Demanda del Turismo para la Gestión Sustentable del Destino en las Islas Galápagos-Ecuador. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET*, 2017, p. 78-88.

SALAZAR, Diego; & BURBANO, Camila. “Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador”. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 2017, vol. 13, no 1, p. 2-14.

SÁNCHEZ, José Manuel; et al. Análisis del equilibrio entre el potencial turístico y la oferta de alojamientos en turismo rural mediante técnicas de estadística espacial. Una aplicación a la provincia de Cáceres (España). *Cuadernos de Turismo*, 2017, no 39, p. 547-576.

SARIEGO, Ignacio; & GARCÍA, Laura. “La Ruta Turística de Carlos V: los primeros pasos en la creación del producto”. *International journal of scientific management and tourism*, 2016, vol. 2, no 2, p. 439-466.

SOTO, Andrés; et al. Análisis de variables de segmentación de mercados. *I+ D Revista de Investigaciones*, 2018, vol. 11, no 1, p. 78-92.

URQUIOLA, Orquídea; & LALANGUI, Jessica. “La ruta Agroturística y de naturaleza Banagua de la provincia El Oro”. *Revista Universidad y Sociedad*, 2016, vol. 8, no 3, p. 128-134.

VALLEJO, Rafael; et al. “Los orígenes históricos del turista y del turismo en España: La demanda turística en el siglo XIX”. *Investigaciones de Historia Económica*, 2020, vol. 16, no 1, p. 12-22.


D.E.P.A.I.
Ing. Cristian Castillo



ANEXOS

ANEXO A: CUESTIONARIO DE ENCUESTA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

ESCUELA DE TURISMO

La presente encuesta tiene por objeto determinar diseñar una ruta gastronómica de acuerdo a sus preferencias y requerimientos. Por tal motivo solicito se sirva responder con la mayor sinceridad posible.

1. Procedencia:

Turista extranjero: País

Turista nacional: Provincia

2. Edad:

a) 18 y 30 ()

b) 31 y 40 ()

c) 41 y 50 ()

d) 51 y 60 ()

e) Más de 61 ()

3. Género:

a) Femenino ()

b) Masculino ()

4. Ocupación:

a) Estudiante ()

b) Trabajador Privado ()

c) Trabajador Público ()

d) Jubilado ()

e) Otro () Especifique.....

5. Nivel de instrucción:

a) Primaria ()

b) Secundaria ()

c) Tercer nivel ()

d) Cuarto nivel ()

e) Otro () Especifique.....

6. Ingresos mensuales:

a) Menos de USD 400 ()

b) USD 400-800 ()

- c) USD 801-1200 ()
- d) Otro () Especifique.....

7. ¿Cuándo prefiere realizar sus viajes de turismo?

- a) Fin de semana ()
- b) Feriados ()
- c) Vacaciones ()
- d) Otro () Especifique.....

8. Cuando realiza sus viajes ¿por qué razones lo hace?

- a) Descanso y relax ()
- b) Trabajo ()
- c) Estudios ()
- d) Visita a familiares o amigos ()
- e) Aventura y excursiones ()
- f) Otro () Especifique.....

9. ¿Ha recorrido una ruta gastronómica?

- a) Si ()
- b) No ()

En caso de ser su respuesta **Si** indique el nombre de las rutas visitadas.....

10. ¿Conoce los platos tradicionales del cantón Francisco de Orellana?

- a) Si ()
- b) No ()

11. ¿Le gustaría visitar una ruta gastronómica donde pueda degustar de platos tradicionales y cotidianos en el cantón Francisco de Orellana?

- a) Si ()
- b) No ()

12. ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales y cotidianos degustaría al momento de visitar la ruta gastronómica?

- a) Maitos ()
- b) Chontacuros ()
- c) Caldos tradicionales ()
- d) Chicha tradicional ()
- e) Platos a la carta ()
- f) Otro () Especifique.....

13. Además de conocer y degustar la gastronomía existente en el cantón Francisco de Orellana ¿qué otras actividades le gustaría realizar?

- a) Ciclismo ()
- b) Rafting ()
- c) Trekking ()
- d) Turismo comunitario ()
- e) Observación de aves ()
- f) Camping ()
- g) Otro () Especifique.....

14. ¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en el cantón Francisco de Orellana?

- a) 1 día ()
- b) 2 días ()
- c) 3 días ()
- d) 4 días ()
- e) más de 4 días ()

15. ¿Cuál es el valor que a Usted le gustaría destinar para consumir productos de calidad de la zona?

- a) Menos de \$50 ()
- b) \$51 a 100\$ ()
- c) \$101 a \$150 ()
- d) Más de \$150




16. Para elegir su destino de visita ¿a través de qué medios de información lo hace o le gustaría hacerlo?

- a) Televisión ()
- b) Radio ()
- c) Periódico ()
- d) Internet ()
- e) Centros de información turística ()
- f) Recomendaciones ()

¡Gracias por su colaboración!




ANEXO B: FICHAS DE INVENTARIO

FICHA DE REGISTRO 01 - AGUA DE GUAYUSA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
		IM-22-01-01-000-20-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Orellana	Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: San José de Guayusa	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: San José de Guayusa		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Agua de guayusa		
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000001_1.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Agua de guayusa		
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN		
<p>La guayusa es una planta propia de la amazonia del Ecuador y cuenta con una larga tradición en las familias indígenas ecuatorianas desde aproximadamente 2000 años en la cultura ecuatoriana. Esta planta contiene vitaminas C y D, minerales como magnesio, calcio, potasio, zinc; sirve como estimulante y tiene un efecto antioxidante sobre el cuerpo.</p> <p>En varias parroquias los jóvenes se levantan a las 3 de la mañana para tomar el agua de guayusa con los ancianos, quienes les enseñan sobre los valores de la vida, la supervivencia y su verdadero significado.</p>		




Para su preparación se necesita:					
1. Hervir una olla con agua					
2. Coloca las hojas de guayusa y deja reposar durante 6 minutos.					
3. Si se desea un sabor potente se recomienda poner 2gr por cada taza de agua.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida puede ser encontrada por los turistas nacionales o internacionales en la mayoría de los restaurantes de la localidad ya que se prepara durante todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	5 años	Servicio de alimentación	Sector el rancho	El Coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El agua de guayusa es considerada una infusión relevante para sus habitantes, ya que posee múltiples antioxidantes que ayudan a prevenir el envejecimiento prematuro, contribuyen a mantener una salud cardiovascular buena, a regular el peso, prevenir la hipertensión y mejorar la circulación sanguínea.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	El agua de guayusa es una manifestación gastronómica vigente.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Leonardo Troya		Sector El Rancho	0987953167	Masculino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000001_1JPG			
10. OBSERVACIONES					
Además, esta planta debe ser sembrada por las personas ya que no crece de forma natural. Actualmente, la empresa ECOCAMPO ECUADOR, distribuye el agua de guayusa a nivel nacional bajo el nombre de "GUAYUSA TÉ".					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme				Fecha de registro: 2020/12/15	
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda				Fecha revisión: 2020/12/20	
Aprobado por: N/A				Fecha aprobación: N/A	
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 02 - CHICHA DE CHONTA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural CREADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: La Belleza		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Belleza			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Chicha de chonta			
Código fotollustración: IM-22-01-01-001-20-000002_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Chicha de chonta			
Grupo social		Lengua (s)	
Kichwa Amazónico		Kichwa	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>La chonta es un fruto representativo en las tradiciones ancestrales de las comunidades amazónicas, particularmente cuando se prepara la chicha de chonta para el ritual de celebración de la fiesta de la chonta que se realiza cada año y ha sido transmitida de generación en generación.</p> <p>Es una bebida fermentada elaborada con los frutos de la chonta (chontaduros) y es servida en pilches o mates hondos, pero también puede ser consumida como batido sin fermentar. Además, esta chicha está vinculada con las relaciones y valores sociales dentro de las nacionalidades amazónicas, ya que para los habitantes amazónicos ofrecer chicha de chonta es un honor y para quien la recibe es un privilegio; por eso no se debe negar a consumirla.</p> <p>Los ingredientes para la preparación de la chicha de chonta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 chontaduros • 1 litro de agua hervida • Miel de abeja 			




Para su preparación se pueden seguir los siguientes pasos:					
1. Cocine las chontas en una olla por 30 minutos					
2. Pele las chontas					
3. Coloque las chontas peladas en un molino o puede moler en una piedra.					
4. Coloque en un batán el triturado de la fruta y agregue el agua y la miel					
5. Deje que la bebida se fermente por 24 horas y cierna					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida es preparada durante todo el año, particularmente durante los meses de marzo y junio ya que es la temporada de cosecha del chontaduro y durante este tiempo se aprovecha para realizar el ritual de celebración de la fiesta de la chonta.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Cambahuasi	El Dorado
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha de chonta es una bebida importante que viene desde las civilizaciones precolombinas, quienes la tomaban como parte de su dieta diaria. Los habitantes la toman porque tiene múltiples beneficios como: reduce los niveles de colesterol, reduce el riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares, es apto para personas diabéticas, cuenta con los aminoácidos necesarios para un buen funcionamiento del organismo, mejora la visión, entre otros.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	La chicha de chonta no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones ya que es una bebida que se sigue preparando de la misma manera que años atrás y se mantiene vigente.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000002_1.JPG			
10. OBSERVACIONES					
En algunas comunidades la chicha de chonta reemplaza a la chicha de yuca.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 03 - CHICHA DE YUCA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-22-01-01-000-20-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Coca		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Coca			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Chicha de yuca			
Código fotollustración: IM-22-01-01-001-20-000003_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Chicha de yuca			
Grupo social		Lengua (s)	
Kichwa Amazónico		Kichwa	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Entre algunas de las tradiciones gastronómicas que aún conservan los Shuar se encuentra la elaboración de la chicha de yuca. Esta bebida es propia de esta nacionalidad y ha logrado sobrevivir al paso del tiempo.</p> <p>La chicha es la bebida principal, ofrecida a los visitantes que llegan hasta las comunidades amazónicas asentadas en Orellana, como sinónimo de amistad, ya que conservan el principio de Arutam (Dios). Es decir, la preparan para dar la bienvenida a turistas y para beber en la comunidad.</p> <p>Esta bebida se sirve en un pilche (recipiente redondo) y es considerada una gran fuente de energía.</p> <p>Los ingredientes son: yuca, agua, camote. Para su preparación se pueden seguir los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y picar la yuca 2. Poner a hervir la yuca hasta que esté suave. 3. Aplastar la yuca y mezclarla con el agua hasta formar una especie de colada. 			


4. Agregar camote para su fermentación y mejorar el sabor.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se prepara durante todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	5 años	Servicio de alimentación	El rancho	El coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha de yuca es una bebida considerada buena para la salud, misma que es consumida en el desayuno, almuerzo y merienda. Además, para los nativos es importante iniciar sus faenas en el bosque tomando dos “pilches” de yuca de casi un litro elaborada mediante la masticación. Asimismo, esta bebida es ofrecida a los visitantes como parte de bienvenida.					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones vigentes	La chicha de yuca se enfrenta medianamente a sufrir cambios ya que si bien es cierto que los nativos siguen preparando la chicha de yuca como se lo hacía antiguamente mediante masticación, en varios lugares utilizan otras herramientas (actuales) para su preparación.			
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000003_1.JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 04 - CHONTACUROS

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Coca		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Coca			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Chontacuros			
Código fotoIlustración: IM-22-01-01-001-20-000004_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Chontacuros			
Grupo social		Lengua (s)	
Kichwa Amazónico		Kichwa	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Los chontacuros o denominados “mayones” son gusanos de alrededor 5cm que se obtiene del tallo de la palma de chonta y forman parte de la dieta de las familias amazónicas. La palma se corta para adquirir el palmito y ser utilizado en la gastronomía local. En el tallo se realizan 3 cortes poco profundos para el ingreso y desarrollo de los chontacuros, quienes se alimentan de la fibra del tallo y alrededor de 3 meses se realizan cortes con el machete abriendo cuidadosamente para extraerlos del tronco antes de que pase a ser un escarabajo.</p> <p>Además, el chontacuro ayuda a aliviar enfermedades respiratorias al frotar su grasa en el pecho de las personas, curando enfermedades como: el asma, la tos, sinusitis, entre otras; por lo que también son comercializados.</p> <p>Para prepararlos se los puede hacer en pinchos, maitos, fritos o crudos.</p>			

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se prepara durante todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona				
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los chontacuros son importantes para la comunidad ya que los ayudan a aliviar enfermedades respiratorias al frotar su grasa en el pecho de las personas, curando enfermedades como: el asma, la tos, sinusitis, entre otras; por lo que también son comercializados.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	Los chontacuros representan una tradición gastronómica vigente, que no presenta sensibilidad al cambio.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000004_1.JPG IM-22-01-01-001-20-000004_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 05 - CALDO DE BOCACHICO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO
			IM-22-01-01-000-20-000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Coca		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Coca			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de bocachico			
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000005_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Caldo de bocachico			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Es un plato tradicional, que utiliza como ingrediente principal al pescado bocachico, el cual es colocado en una cacerola a punto ebullición, con cebolla y tomate, agregar sal y es acompañado con plátano o yuca cocinada.</p> <p>Los ingredientes para este plato son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 litros de agua • 4 bocachicos • 2 libras de yuca • Especies: Ají dulce, ajo, cilantro, cebolla, cebollín, sal y limón <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y quitar las escamas al pescado 			

2. Cocinar yuca y cuando esté suave agregar ají dulce picado, el cebollín, cebolla picada, cilantro, los pescados y dejar hervir por 20 minutos.
3. Agregar limón y sal.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato puede ser encontrado en cualquier fecha del año, ya que es preparado en varios sitios todos los días.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Barrio 06 de diciembre	
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este plato es importante por ser autóctono y porque sus ingredientes son productos de la zona.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones vigentes	Este plato no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones.
	Manifestaciones vigentes vulnerables	
X	Manifestaciones de la memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jairo Aguinda	Barrio 06 de diciembre		Masculino	31

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS




Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-22-01-01-001-20-000005_1.JPG		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Registrado por: Marissela Requelme	Fecha de registro: 2020/12/15
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda	Fecha revisión: 2020/12/20
Aprobado por: N/A	Fecha aprobación: N/A
Registro fotoilustración: Marissela Requelme	

FICHA DE REGISTRO 06 - CALDO DE PACO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Dorado		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Dorado			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de paco			
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000006_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Caldo de paco			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El caldo de paco, es un plato conocido en la Amazonia Ecuatoriana por ser un plato muy nutritivo según los pobladores, por otra parte, el caldo de paco se prepara en la mayoría de parroquias de la Amazonia, sin embargo, es tradicional en la parroquia El Dorado, siendo uno de los platos y peces más consumidos por los habitantes. Los ingredientes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pescado paco • 1 litro de agua hervida • Yuca o verde • Especies frescas <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Limpiar muy bien el pescado 7. Colocar en una olla un litro de agua y hervir 			




8. Coloque las especias frescas y verduras y cocine por 20 minutos.					
9. Coloque el pescado en la olla hirviendo con las especias y verduras, cocine por 5 minutos.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato es preparado durante todo el año ya que este pescado es muy común de esta zona.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Paradero el Dorado	4 años	Servicio de alimentación	San José de Guayusa	El Dorado
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El caldo de paco es muy importante para la comunidad, ya que es parte de su dieta diaria.					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones vigentes	El caldo de paco no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones ya que se sigue preparando de la misma manera que años atrás.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
X	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mariela Aguinda			0987953168	Femenino	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000006_1.JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/01/08		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/01/14		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 07 - CALDO DE SÁBALO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: Taracoa		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Taracoa			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de sábalo			
Código fotollustración: IM-22-01-01-001-20-000007_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Caldo de sábalo			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Entre algunas de las tradiciones gastronómicas que aún conservan los Shuar y mestizos se encuentra la elaboración del caldo de sábalo. Ya que esta receta es una tradición de la amazonia, siendo el sábalo uno de los peces más consumidos entre los pobladores de la amazonia, por su delicioso sabor. Para su preparación se puede realizar lo siguiente:</p> <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y picar la yuca y el camote 2. Poner a hervir la yuca y camote hasta que esté suave. 3. Limpiar el pescado muy bien. 4. Colocar en una olla a hervir agua y colocar verduras y especias. 5. Finalmente colocar el pescado en el agua hirviendo y cocinar por 25 minutos. 			




Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara durante todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	7 años	Servicio de alimentación	Nuevo paraíso	El Coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El caldo de sábalo es uno de los platos más apetecidos por la comunidad, ya que este pescado forma parte de su dieta diaria, por ende el pescado es muy fácil de conseguir y su preparación también es sencillo, y sobre todo por su sabor es un plato de vital importancia para la población amazónica.					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones vigentes		El caldo de sábalo ha sufrido medianamente cambios ya que, al ser un plato muy deliciosos, ha sido adaptado por varias familias, ya que este plato es parte de su dieta diaria.		
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Marlon Calapucha	Nuevo paraíso	0986454535	Masculino	39	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-22-01-01-001-20-000007_1.JPG				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/01/08		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/01/14		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 08: UCHUMANKA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
			CÓDIGO
			IM-22-01-01-000-20-000008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: Taracoa		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Taracoa			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Uchumanka			
Código fotollustración: IM-22-01-01-001-20-000008_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Uchumanka			
Grupo social		Lengua (s)	
Kichwa Amazónico		Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Este plato es de origen prehispánico, se trata de una sopa picante con pescado o gallina ahumada y ají, que se complementa con palmito y kallamba (hongos silvestres). Se sirve acompañado con yuca, plátano o papa cocinada. En la lengua materna de las nacionalidades amazónicas, la palabra uchu significa ají y manka que significa olla o comida. Los pueblos elaboraban este plato a base de aycha (carne) y challua aychawa, (pescado), que lo servían en fiestas u ocasiones especiales.</p>			
Ingredientes:			
<ul style="list-style-type: none"> • Palmito, ají, hongos silvestres, frejol • Pescado ahumado, gallina criolla • Condimentos 			




Preparación:					
1. Picar el palmito y cocinar por varias horas, se escurre y bota esta agua ya que en este paso se sustrae las sustancias amargas del palmito.					
2. Se enjuaga el palmito y se cocina con agua y ají. Se le puede añadir los hongos silvestres y pescado o gallina.					
3. Se recomienda realizar la cocción en olla de barro, para obtener un mejor sabor.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato puede ser encontrado en cualquier fecha del año, ya que es preparado en varios sitios todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Barrio 06 de diciembre	El Coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es importante por ser autóctono y porque sus ingredientes son productos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	Este plato no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones, es un plato típico vigente.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jairo Aguinda		Barrio 06 de diciembre		Masculino	31
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000008_1.JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 09 - MAITO DE PESCADO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: Dayuma		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Dayuma			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Maito de pescado			
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000009_9JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Maito de pescado			
Grupo social		Lengua (s)	
Kichwa Amazónico		Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Los maitos son elaborados con diferentes tipos de pescado como: bocachico, sábalo, carachama, cachama paco, bagre y tilapia, envueltos en las hojas de bijao o de plátano y asados en leña.</p> <p>Este platillo ha sido preparado por las nacionalidades amazónicas desde hace varias décadas.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato puede ser encontrado en cualquier fecha del año, ya que es preparado en varios sitios todos los días.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Los Rosales	El Coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato típico es muy importante para la comunidad, ya que es muy consumido por las personas, además de ser muy fácil de preparar					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	Este plato no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Leonardo Carpio		Los rosales	0987953168	Masculino	38 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000009_9JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotollustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 10 - ESTOFADO DE TILAPIA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
			CÓDIGO
			IM-22-01-01-000-20-000010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Coca		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: El Coca			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Estofado de tilapia			
Código fotollustración: IM-22-01-01-001-20-000010_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Estofado de tilapia			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El estofado de tilapia es un plato muy consumido en la amazonia ecuatoriana, según historiadores viene desde países europeos, el cual ha sido adaptado a la zona ya que para este estofado se utiliza la tilapia, un pescado típico de encontrar en los ríos de la Amazonia ecuatoriana, además de ser muy consumido por su delicioso sabor y nutrientes.</p> <p>Es uno de los pescados más comercializados.</p> <p>El estofado de tilapia hay que cocinarlo a fuego lento y con la olla tapada; sin apuro. Al estofado hay que prepararlo con tiempo, porque su cocción no es inmediata.</p> <p>Para prepararlo como se debe hay que evitar la evaporación, porque solo de esta manera, mantiene gran parte de los</p>			

jugos iniciales y retiene el sabor.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato puede ser encontrado en cualquier fecha del año, ya que es preparado en varios sitios todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Los Rosales	El Coca
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es importante para la comunidad, ya que es muy consumido por sus pobladores, además de ser fácil de preparar.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones vigentes	Este plato no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones.			
	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Leonardo Carpio		Los rosales	0987953168	Masculino	38 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-01-01-001-20-000010_1.JPG			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Registrado por: Marissela Requelme			Fecha de registro: 2020/12/15		
Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda			Fecha revisión: 2020/12/20		
Aprobado por: N/A			Fecha aprobación: N/A		
Registro fotoIlustración: Marissela Requelme					

FICHA DE REGISTRO 11 - ESTOFADO DE PACO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural CREADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO
			IM-22-01-01-000-20-000011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: Alejandro Labaka		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Alejandro Labaka			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Estofado de paco			
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000011_11JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Estofado de paco			
Grupo social		Lengua (s)	
Shuar y mestizo		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El estofado de paco, es realizado con un pescado que se encuentra en la Amazonia Ecuatoriana, este plato viene acompañado de arroz y patacones o yuca</p> <p>En la amazonia este plato es común, consumido por su localidad en cualquier fecha. Los ingredientes son: pescado paco, cebolla colorada, tomate riñón, especias frescas y verde o yuca</p> <p>Preparación: Primero se empieza a limpiar el pascado paco, seguido se empieza a sazonar el pescado con especias frescas, una vez</p>			

se haya dejado reposar el pascado se empieza hacer un refrito con el tomate y la cebolla colorada, finalmente se agrega el pescado al refrito un poco de agua y se deja cocinar por alrededor de 10 minutos.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El estofado de paco puede ser encontrada por los turistas nacionales o internacionales en la mayoría de los restaurantes de la localidad ya que se prepara durante todos los días del año.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Paradero el Dorado	4 años	Servicio de alimentación	San José de Guayusa	El Dorado
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El estofado de paco es considerado un plato relevante para sus habitantes, ya que posee muchos nutrientes y, además que su preparación es muy fácil y económica.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones vigentes	El plato se ha venido modificando con el transcurso del tiempo, ya que ahora utilizan sazónadores procesados, dejando de un lado las especias naturales.
X	Manifestaciones vigentes vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Wilmer Galindo			Masculino	39

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-22-01-01-001-20-000011_1.JPG		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo




Registrado por: Marissela Requelme Fecha de registro: 2020/01/08

Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda Fecha revisión: 2020/01/14

Aprobado por: N/A Fecha aprobación: N/A

Registro fotoIlustración: Marissela Requelme

FICHA DE REGISTRO 12 - TILAPIA FRITA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural CREADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-22-01-01-000-20-000012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: El Coca		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Coca			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 299250E Y (Norte) 09943750N Z (Altitud) 350msn			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tilapia frita o asada			
Código fotoilustración: IM-22-01-01-001-20-000012_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Tilapia frita			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN			
<p>La tilapia frita o asada, es uno de los pescados más consumidos en la amazonia ecuatoriana, por ende este plato es muy importante en su gastronomía, ya que ha sido consumido desde hace muchos años atrás.</p> <p>Además, de ser uno de los pescados más comercializados en la zona. Es un plato típico de la zona, con patacones, yuca y ensaladas como acompañamiento; nutritivo, lleno de sabor y agradable a la vista. La tilapia tiene la característica de tener la carne muy blanca, firme y con poca grasa.</p>			

La tilapia asada, se ha consumido desde hace muchos atrás, lo cual hoy en día es muy común consumir este pescado, y una de las formas que más se consume es asada. Para su preparación, primero se procede a marinar con especias durante 20 minutos, para después llevar al asador, la tilapia se sirve con una ensalada de cebolla colorada y patacones, yuca o arroz.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato puede ser encontrado en cualquier fecha del año, ya que es preparado en varios sitios todos los días.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Restaurantes de la zona	6 años	Servicio de alimentación	Av. Cuyabeno	El Coca
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De vital importancia para la comunidad, ya que la tilapia siempre esta presente en la gastronomía amazónica.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones vigentes	Este plato no se enfrenta a sufrir cambios o modificaciones.
	Manifestaciones vigentes vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Juan Tinoco	Av. Cuyabeno	0995589310	Masculino	43

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-22-01-01-001-20-000012_1.JPG		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Registrado por: Marissela Requelme Fecha de registro: 2020/12/15

Revisado por: Ing. Danny Castillo / Ing. Sandra Miranda Fecha revisión: 2020/12/20

Aprobado por: N/A Fecha aprobación: N/A

Registro fotoIlustración: Marissela Requelme



UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y DOCUMENTAL

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 28 / 06 / 2023

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Isabel Marissela Requelme Quezada
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Licenciada en Turismo
f. responsable: Ing. Cristhian Fernando Castillo Ruiz


Ing. Cristian Fernando Castillo Ruiz

