



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
EXTENSIÓN NORTE AMAZÓNICA
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN TURISMO SOSTENIBLE**

**DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR
EL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN
PROYECTO TÉCNICO PARA LA TITULACIÓN DE GRADO**

**PRESENTADO COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL
TÍTULO DE INGENIERO EN TURISMO SOSTENIBLE**

MAYER ALFONSO PAZ BASTIDAS

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

©2018, Mayer Alfonso Paz Bastidas

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.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN TURISMO SOSTENIBLE**

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de investigación: **“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO”**, de responsabilidad del señor Mayer Alfonso Paz Bastidas, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, quedando autorizada su presentación.

**ING. CATALINA MARGARITA VERDUGO BERNAL
DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**



**ING. SANDRA PATRICIA MIRANDA SALAZAR
ASESOR DEL TRIBUNAL**



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Paz Bastidas Mayer Alfonso, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes y el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 28 de febrero del 2018



Mayer Alfonso Paz Bastidas
CI: 2200231047

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación va dedicado a papito Dios quien me ha dado la vida, motivación y fuerzas para poder cumplir con este requisito.

A mi esposa Shirley Grefa e hijas Belén y Amanda Paz Grefa, quienes han sido mi baluarte en los momentos de circunstancias difíciles y mi felicidad total en aquellos momentos de alegría y bendición, las amo con toda el alma y corazón.

A mis padres Jairo Paz y Nuri Bastidas por la responsabilidad que tuvieron de darme un hogar y brindarme lo más importante en la vida, una familia unida.

A mis hermanas Bertha, Daniela y Maité Paz Bastidas, añoro que ellas puedan llegar aún más lejos de lo que yo pueda hacer.

A mis hermanos de la Primera Iglesia Bautista del Coca, por sus oraciones, cariño y afecto que han compartido conmigo, que el Señor les dé al ciento por uno de lo que a mí me han dado, los amo en el Señor.

“La mejor herencia que se les da a los hijos no es la educación, sino la instrucción en la Palabra de Dios”

AGRADECIMIENTO

Mi total agradecimiento a Dios, mi familia, familiares, hermanos en Cristo, por acompañarme en todo lo que Dios me ha concedido proponer.

A la Escuela de Ingeniería en Turismo Sostenible, Facultad de Recursos Naturales de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo que me brindó docentes de calidad y calidez, en especial Ing. Catalina Verdugo, Ing. Sandra Miranda, Ing. Renato Chávez e Ing. Carlos Carrasco, quienes a su vez me han dado los lineamientos para poder cumplir esta meta tan importante en mi vida académica.

A la municipalidad del cantón Tena por el acompañamiento recibido.

TABLA DE CONTENIDO

I.	DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO.	1
II.	INTRODUCCIÓN	1
A.	IMPORTANCIA	1
B.	JUSTIFICACIÓN	2
III.	OBJETIVOS	3
A.	OBJETIVO GENERAL	3
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
IV.	HIPÓTESIS	4
V.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	5
A.	TURISMO GASTRONÓMICO Y RUTAS GASTRONÓMICAS	5
B.	INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS	6
C.	POTENCIALIDAD TURÍSTICA	7
D.	ESTUDIO DE MERCADO	7
E.	DISEÑO TÉCNICO DE LA RUTA	9
F.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO - LEGAL	10
G.	ESTUDIO ECONÓMICO	11
H.	ESTUDIO FINANCIERO	13
VI.	MATERIALES Y MÉTODOS	14
A.	CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR	14
B.	MATERIALES Y EQUIPOS	15
C.	METODOLOGÍA	15
VII.	RESULTADOS	21
A.	EVALUACIÓN DE LA POTENCIALIDAD TURÍSTICA DEL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO.	21
1.	Análisis turístico del territorio	21
a.	Ámbito físico-espacial	21
b.	Ámbito político-administrativo	24
c.	Ámbito ecológico-ambiental	28
d.	Ámbito socio-cultural	32
e.	Ámbito económico-productivo	38
f.	Turismo	40
2.	Registro de los recursos gastronómicos del cantón Tena	56
a.	Registro de los recursos gastronómicos del cantón Tena	56
B.	DISEÑO DEL ESTUDIO DE MERCADO PARA EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO	100
1.	Estudio de mercado en el cantón Tena	100
a.	Análisis de la demanda turística en el cantón Tena	100
b.	Análisis de la competencia	131
c.	Demanda potencial	132
d.	Proyección de la competencia	132
e.	Confrontación de la oferta y competencia	133
f.	Análisis de la demanda objetiva	133
C.	DISEÑO DE LA PROPUESTA TÉCNICA DE LA RUTA GASTRONÓMICA	134
1.	Diseño técnico de la ruta gastronómica	134
2.	Elaboración de estrategias de comercialización	168

D.	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO DE LA RUTA GASTRONÓMICA	172
1.	Análisis legal de la ruta gastronómica	172
2.	Análisis administrativo de la ruta gastronómica	174
E.	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO	185
1.	Estudio económico de la ruta gastronómica	185
2.	Estudio financiero de la ruta gastronómica	191
VIII.	CONCLUSIONES	193
IX.	RECOMENDACIONES	194
X.	RESUMEN	195
XI.	SUMMARY	196
XII.	BIBLIOGRAFÍA	197
XIII.	ANEXOS	199

LISTADO DE TABLAS

	Pág.
Tabla 6-1: Direccionamiento estratégico para plantar la misión y visión de una empresa.....	19
Tabla 7-1: División política-administrativa del cantón Tena.....	21
Tabla 7-2: Vías de acceso al cantón Tena.....	22
Tabla 7-3: Sistema de alcantarillado de la ciudad del Tena.....	24
Tabla 7-4: Niveles organizativos en el cantón Tena.....	25
Tabla 7-5: Actores involucrados en el desarrollo del cantón Tena.....	25
Tabla 7-6: Clasificación ecológica del cantón Tena.....	29
Tabla 7-7: Flora endémica amenazada en el cantón Tena.....	30
Tabla 7-8: Fauna endémica amenazada en el cantón Tena.....	31
Tabla 7-9: Especies de aves y herpetofauna amenazadas en el cantón Tena.....	31
Tabla 7-10: Población del cantón Tena.....	33
Tabla 7-11: Frecuencia de transporte terrestre interprovincial e interparroquial del cantón Tena.....	34
Tabla 7-12: Actividad económica por ramas en el cantón Tena.....	38
Tabla 7-13: Atractivos turísticos culturales presentes en el cantón Tena.....	40
Tabla 7-14: Atractivos turísticos naturales presentes en el cantón Tena.....	46
Tabla 7-15: Distribución de encuestas para los turistas nacionales y extranjeros.....	100
Tabla 7-16: Lugar de procedencia.....	101
Tabla 7-17: Edad.....	102
Tabla 7-18: Género.....	102
Tabla 7-19: Ocupación.....	103
Tabla 7-20: Nivel de instrucción.....	103
Tabla 7-21: Ingreso económico.....	104
Tabla 7-22: Periodo del año en que viaja.....	105
Tabla 7-23: Preferencia de viaje.....	105
Tabla 7-24: Motivo de viaje.....	106
Tabla 7-25: Preferencia de acompañamiento para viajar.....	106
Tabla 7-26: Cantidad de personas con las que viaja.....	107
Tabla 7-27: Gastos por día.....	108
Tabla 7-28: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?.....	108
Tabla 7-29: Aceptación por visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena.....	109
Tabla 7-30: Platos tradicionales y cotidianos que degusta.....	110
Tabla 7-31: Bebidas tradicionales y cotidianos que bebe.....	110
Tabla 7-32: Actividades turísticas complementarias que realiza.....	111
Tabla 7-33: Aspectos primordiales que toma en cuenta a la hora de visitar un establecimiento gastronómico.....	112
Tabla 7-34: Días de estancia en el cantón Tena.....	113
Tabla 7-35: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir.....	113
Tabla 7-36: Formas de pago.....	114
Tabla 7-37: Medios de información que frecuenta.....	115
Tabla 7-38: Lugar de procedencia.....	116
Tabla 7-39: Edad.....	117
Tabla 7-40: Género.....	117
Tabla 7-41: Ocupación.....	118
Tabla 7-42: Nivel de instrucción.....	119
Tabla 7-43: Ingreso económico.....	119

Tabla 7-44: Periodo del año en que viaja.....	120
Tabla 7-45: Preferencia de viaje.....	120
Tabla 7-46: Motivo de viaje.....	121
Tabla 7-47: Preferencia de acompañamiento para viajar.....	122
Tabla 7-48: Cantidad de personas con las que viaja.....	122
Tabla 7-49: Gastos por día.....	123
Tabla 7-50: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?	124
Tabla 7-51: Aceptación por visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena.....	124
Tabla 7-52: Platos tradicionales y cotidianos que degusta.....	125
Tabla 7-53: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe.....	126
Tabla 7-54: Actividades turísticas complementarias que realiza.....	126
Tabla 7-55: Aspectos primordiales que toma en cuenta a la hora de visitar un establecimiento gastronómico.....	127
Tabla 7-56: Días de estancia en el cantón Tena.....	128
Tabla 7-57: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir en el cantón Tena.....	129
Tabla 7-58: Formas de pagos.....	129
Tabla 7-59: Medios de información que frecuenta.....	130
Tabla 7-60: Análisis de la competencia del cantón Tena en base al sistema turístico.....	131
Tabla 7-61: Proyección de la demanda potencial	132
Tabla 7-62: Proyección de la competencia.....	133
Tabla 7-63: Proyección de la demanda insatisfecha.....	133
Tabla 7-64: Proyección de la demanda objetiva.....	133
Tabla 7-65: Superestructura turística del cantón Tena.....	134
Tabla 7-66: Servicios de alimentos y bebidas en la parroquia Tena.....	136
Tabla 7-67: Servicio de alojamiento en la parroquia Tena.....	138
Tabla 7-68: Establecimientos de recreación, diversión y esparcimiento en la parroquia Tena.....	141
Tabla 7-69: Operadoras turísticas presentes en el cantón Tena.....	142
Tabla 7-70: Servicio de alojamiento en la parroquia Ahuano.....	143
Tabla 7-71: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Ahuano.....	143
Tabla 7-72: Servicio de alojamiento en la parroquia Chonta Punta.....	144
Tabla 7-73: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Muyuna.....	145
Tabla 7-74: Servicio de alojamiento en la parroquia Muyuna.....	145
Tabla 7-75: Servicio de alojamiento en la parroquia Pano.....	146
Tabla 7-76: Servicio de alojamiento en la parroquia Talag.....	146
Tabla 7-77: Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Napo.....	147
Tabla 7-78: Operadoras turísticas presentes en Puerto Napo.....	148
Tabla 7-79: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Puerto Misahuallí.....	148
Tabla 7-80: Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Misahuallí.....	149
Tabla 7-81: Operadoras turísticas presentes en la parroquia Puerto Misahuallí.....	151
Tabla 7-82: Actividades turísticas presentes en el cantón Tena.....	152
Tabla 7-83: Análisis FODA.....	153
Tabla 7-84: Identificación y priorización de nudos críticos.....	155
Tabla 7-85: Identificación de los factores claves de éxito.....	157
Tabla 7-86: Identificación de los recursos gastronómicos considerados para la ruta gastronómica.....	159
Tabla 7-87: Identificación de los establecimientos gastronómicos que integrarán la ruta gastronómica.....	160

Tabla 7-88: Descripción de las actividades a realizarse en cada punto geográfico del mapa turístico.....	161
Tabla 7-89: Propuesta del paquete turístico gastronómico “Tena paraíso eterno”	163
Tabla 7-90: Propuesta del paquete turístico gastronómico “Tena amazonian”	165
Tabla 7-91: Presupuesto estimado para adquirir el paquete turístico gastronómico TPE01.....	167
Tabla 7-92: Presupuesto estimado para adquirir el paquete turístico gastronómico TA02.....	168
Tabla 7-93: Simbología e iconografía de la imagen de la ruta gastronómica.....	169
Tabla 7-94: Plan de publicidad y promoción para la ruta gastronómica.....	171
Tabla 7-95: Plan de posicionamiento del producto turístico en el mercado.....	172
Tabla 7-96: Análisis del aporte del marco legal a la ruta gastronómica.....	174
Tabla 7-97: Generalidades para crear una empresa de economía mixta.....	175
Tabla 7-98: Manual de funciones de la Asamblea General.....	176
Tabla 7-99: Manual de funciones del gerente.....	176
Tabla 7-100: Manual de funciones del secretario/a.....	177
Tabla 7-101: Manual de funciones del contador/a.....	177
Tabla 7-102: Manual de funciones del técnico operativo de la ruta gastronómica.....	177
Tabla 7-103: Manual de funciones del guía especializado.....	178
Tabla 7-104: Manual de funciones del cocinero/a.....	178
Tabla 7-105: Manual de funciones del mesero/a.....	178
Tabla 7-106: Manual de funciones del asesor comercial.....	179
Tabla 7-107: Registro de inversiones ya realizadas por los establecimientos gastronómicos de la ruta.....	181
Tabla 7-108: Inversión de activos fijos en el área administrativa.....	182
Tabla 7-109: Inversión de activos fijos en el área comercial.....	182
Tabla 7-110: Inversión de activos fijos en el área operativa-productiva.....	182
Tabla 7-111: Detalle de los establecimientos que necesitan remodelación o menaje.....	182
Tabla 7-112: Requerimiento de materiales e insumos del área administrativa de la ruta.....	183
Tabla 7-113: Requerimiento de activos diferidos del área administrativa de la ruta.....	183
Tabla 7-114: Requerimiento del área comercial para la promoción y publicidad de la ruta....	183
Tabla 7-115: Requerimiento de TTHH para el área administrativa de la ruta.....	184
Tabla 7-116: Requerimiento de TTHH para el área operativa-productiva de la ruta.....	184
Tabla 7-117: Requerimiento de TTHH para el área comercial de la ruta.....	184
Tabla 7-118: Requerimiento de materias primas en el área operativa-productiva de la ruta...	185
Tabla 7-119: Detalle de inversión en la ruta gastronómica.....	186
Tabla 7-120: Financiamiento del recurso económico de la ruta gastronómica.....	187
Tabla 7-121: Amortización de la operación de crédito CFN.....	187
Tabla 7-122: Depreciación de activos fijos de la ruta gastronómica.....	188
Tabla 7-123: Porcentaje de depreciación anual aplicado a activos fijos.....	188
Tabla 7-124: Estructuración de costos para la vida útil del proyecto.....	189
Tabla 7-125: Estado de ingresos.....	190
Tabla 7-126: Estado de resultados.....	190
Tabla 7-127: Flujo de caja.....	191
Tabla 7-128: Estado financiero (VAN-TIR-RELACIÓN COSTO/BENEFICIO)	192
Tabla 7-129: Periodo de recuperación del capital.....	192
Tabla 7-130: Punto de equilibrio en ventas de paquetes turísticos.....	193
Tabla 9-131: Promedio de costos de los paquetes ofertados en la ruta gastronómica.....	193

LISTADO DE FIGURAS

	Pág.
Figura 5-1: Acciones de promoción y difusión por parte de los GADS municipales.....	9
Figura 6-1: Mapa político del cantón Tena.....	14
Figura 7-1: Mapa de ubicación del departamento de cultura y turismo del GADM Tena del cantón Tena.....	21
Figura 7-2: Cobertura de agua potable por comunidades en el cantón Tena.....	23
Figura 7-3: Principales formaciones geomorfológicas presentes en el cantón Tena.....	29
Figura 7-4: Cobertura y uso del suelo en el cantón Tena.....	30
Figura 7-5: Mapa de subcuencas hidrográficas en el cantón Tena.....	32
Figura 7-6: Viviendas con índice de materialidad acorde al paisaje del cantón Tena.....	34
Figura 7-7: Lugar de procedencia.....	101
Figura 7-8: Edad.....	102
Figura 7-9: Género.....	102
Figura 7-10: Ocupación.....	103
Figura 7-11: Nivel de instrucción.....	104
Figura 7-12: Ingreso económico.....	104
Figura 7-13: Periodo del año en que viaja.....	105
Figura 7-14: Preferencia de viaje.....	105
Figura 7-15: Motivo del viaje.....	106
Figura 7-16: Preferencia de acompañamiento para viajar.....	107
Figura 7-17: Cantidad de personas con las que viaja.....	107
Figura 7-18: Gastos por día.....	108
Figura 7-19: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?	109
Figura 7-20: Aceptación por visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena.....	109
Figura 7-21: Platos tradicionales y cotidianos que degusta.....	110
Figura 7-22: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe.....	111
Figura 7-23: Actividades turísticas complementarias que le gustaría realizar.....	112
Figura 7-24: Aspectos primordiales que toma en cuenta a la hora de visitar un establecimiento gastronómico.....	112
Figura 7-25: Días de estancia en el cantón Tena.....	113
Figura 7-26: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir.....	114
Figura 7-27: Formas de pago.....	114
Figura 7-28: Medios de información que frecuenta.....	115
Figura 7-29: Lugar de procedencia.....	116
Figura 7-30: Edad.....	117
Figura 7-31: Género.....	118
Figura 7-32: Ocupación.....	118
Figura 7-33: Nivel de instrucción.....	119
Figura 7-34: Ingreso económico.....	119
Figura 7-35: Periodo del año en que viaja.....	120
Figura 7-36: Preferencia de viaje.....	121
Figura 7-37: Motivo del viaje.....	121
Figura 7-38: Preferencia de acompañamiento para viajar.....	122
Figura 7-39: Cantidad de personas con las que viaja.....	123
Figura 7-40: Gastos por día.....	123
Figura 7-41: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?	124

Figura 7-42: Aceptación por visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena.....	
Figura 7-43: Platos tradicionales y cotidianos que degusta.....	125
Figura 7-44: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe.....	126
Figura 7-45: Actividades turísticas complementarias que le gustaría realizar.....	127
Figura 7-46: Aspectos primordiales que toma en cuenta a la hora de visitar un establecimiento gastronómico.....	128
Figura 7-47: Días de estancia en el cantón Tena.....	128
Figura 7-48: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir.....	129
Figura 7-49: Formas de pago.....	129
Figura 7-50: Medios de información que frecuenta.....	130
Figura 7-51: Mapa de ubicación de la ruta gastronómica.....	162
Figura 7-52: Iconografía de la ruta gastronómica.....	169
Figura 7-53: Organigrama estructural de la ruta gastronómica.....	176
Figura 7-54: Flujograma de procesos para las actividades de la ruta gastronómica.....	180

LISTADO DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 13-1: Ficha de registro del recurso gastronómico.....	198
Anexo 13-2: Instrumento para el análisis de la demanda turística nacional.....	200
Anexo 13-3: Instrumento para el análisis de la demanda turística extranjera.....	202
Anexo 13-4: Propuesta de buenas prácticas ambientales.....	204
Anexo 13-5: Propuesta de buenas prácticas socioculturales.....	204

I. DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO.

II. INTRODUCCIÓN

A. IMPORTANCIA

En un mundo cada vez más globalizado hay que buscar en los pequeños detalles la esencia de los lugares que se visitan y la gastronomía es el más potente de ellos. Picante, especiada, producto del mestizaje de diversas culturas, basada en los productos autóctonos. En base al ranking de destinos gastronómicos a nivel mundial se encuentran ocupando los tres primeros lugares: Italia, Grecia y España mientras tanto los países que representan al continente americano en este ranking son: México en el cuarto puesto y Perú en el sexto lugar, este último en el 2014 recibió el World Travel Awards (WTA) por la riqueza, originalidad y diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial (National Geographic, 2015).

Aunque Ecuador no se encuentra en el top 10 del ranking antes mencionado, la nominación de la gastronomía ecuatoriana por parte de la WTA en el 2014, ha demostrado que el turismo gastronómico se está convirtiendo en un fenómeno en auge y que está marcando las nuevas estrategias turísticas de los destinos en el país. En la actualidad no hay dudas de que la gastronomía juega un papel clave en la motivación de los turistas tanto nacionales como extranjeros por un lado y la promoción de los destinos por otro. Además es un hecho que en estos tiempos el turista está mucho más informado, es por tal razón que cuando está visitando un sitio turístico también quiere degustar la gastronomía, sea ésta tradicional o no y de esta manera buscan experimentar la degustación y el valor autóctono del sitio que visita. De ahí que cada vez sean más los destinos que incluyen sus recursos gastronómicos en las campañas de promoción como argumento principal de las experiencias “in situ”.

"El crecimiento del turismo gastronómico ecuatoriano ha sido exponencial; pero se debe pensar en exportar nuestra comida. Tenemos dos productos fuertes afuera: el camarón y el banano". Este crecimiento debe ser aprovechado, el 30% de la economía del país va a depender del turismo. De ese total, el 50% va a ser culinario. Se estima que esas cifras serán realidades dentro de unos 15 años cuando el turismo gastronómico sea otro PIB del Ecuador, además en la parte empresarial existe un gran interés por invertir en proyectos gastronómicos (Gallardo, 2015).

En la Amazonía ecuatoriana para la elaboración de los platos tradicionales se utilizan diversos tipos de peces de agua dulce, larvas, aves, ranas y otros animales que residen en esta zona y configuran platos que se acompañan con palmito, verde, yuca, etc. Además de encontrar una variedad de experiencias gastronómicas que se amalgaman con otras actividades turísticas, las mismas que encantan y motivan al turista a volver a experimentar estas sensaciones.

El cantón Tena actualmente posee una variedad de platos tanto tradicionales como no tradicionales. Es por esta razón que el diseño de una ruta gastronómica amalgamada con la riqueza turística tanto natural y cultural, impulsarán las actividades relacionadas al turismo en dicho cantón.

B. JUSTIFICACIÓN

El potencial gastronómico que posee el cantón Tena, perteneciente a la provincia de Napo hasta el momento no ha alcanzado el clímax de su potencialidad turística debido a que no se ha trabajado en la articulación de los demás servicios turísticos que cuenta para así provocar el fomento en las actividades turísticas y que a la vez permita una adecuada promoción y difusión del turismo como parte de la competencia fundamental del GADM Tena.

Además de ser un lugar privilegiado por su riqueza turística tanto natural como cultural (en especial la gastronomía) y la población que trabaja arduamente para el desarrollo de las actividades turísticas para el posterior bienestar de los hogares por medio de los ingresos obtenidos en éstas actividades, necesitan que el cantón logre potenciar la dinámica del turismo en la zona.

De allí nace la necesidad de crear una ruta gastronómica que sea capaz de agrupar todo el potencial del cantón, con este proyecto la municipalidad del cantón pretende constituirse en una importante herramienta que permita el fortalecimiento, promoción y comercialización de los atractivos, actividades, bienes y servicios, que serán integrados en el diseño de ésta ruta gastronómica, consiguiendo así que el turismo sea considerado como una actividad que fomente una mejor calidad de vida en sus habitantes y promueva la participación de las comunidades locales en las actividades turísticas de este cantón.

III. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

- Diseñar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Tena, provincia de Napo.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Evaluar la potencialidad turística del cantón Tena, provincia de Napo.
2. Diseñar el estudio de mercado para el cantón.
3. Plantear la propuesta técnica para una ruta gastronómica.
4. Elaborar el estudio legal y administrativo de la ruta.
5. Analizar el estudio económico y financiero de la ruta gastronómica del cantón.

IV. HIPÓTESIS

El diseño de una ruta gastronómica servirá como herramienta técnica para el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena con el fin de promocionar y difundir las actividades turísticas presentes en la misma y fomentar el turismo en el cantón Tena, provincia de Napo.

V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

A. **TURISMO GASTRONÓMICO Y RUTAS GASTRONÓMICAS**

1. Turismo y gastronomía en el Ecuador

“Ecuador, un país que cuenta con abundante biodiversidad pocas veces vista en territorios similares, es dueño de una gran riqueza natural y cultural, fruto del concurso y fusión con otras culturas, cuya influencia conjugada con la creatividad de nativos y extraños ha logrado sabores y aromas propios de una nueva tierra y de una evolución constante” (Cuvi, 2001, pág. 10).

“Ecuador cuenta con aproximadamente 400 recetas que fueron apetecidas en la cocina experimental de Nestlé, lo que indica que con esto empieza la tarea de mantener y difundir la identidad gastronómica como un producto turístico mediante la promoción y difusión para así cosechar un merecido reconocimiento internacional como lo hacen otras naciones que provocan la motivación constante del ir y venir de los visitantes” según Cuvi et al.

2. Producto turístico

“El producto turístico es un conjunto muy complejo de elementos heterogéneos:

- a. Un patrimonio de recursos naturales, culturales, artísticos, históricos o tecnológicos que van a atraer al turista e incitarle a que viaje.
- b. Equipamientos que en sí mismos no son factores que tienen influencia en el motivo de viaje, pero si faltan, impiden ese viaje: alojamiento, restaurantes, equipamientos culturales de ocio y de deportes.
- c. Facilidades de acceso que están en relación con el mundo del transporte que el turista va a utilizar para llegar a su destino elegido” (Lanquar, 2001, pág. 132).

3. Rutas gastronómicas y su objetivo como producto turístico

“Una ruta gastronómica es el trayecto para seguir con un origen y un destino diferente, trayecto en el que se puede degustar del arte culinario (formas de preparación, significado de la preparación y la vigencia de este tipo de tradiciones). El objetivo de una ruta gastronómica es permitir resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de los alimentos, ante el proceso de globalización, permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona y constituir así un factor importante a considerar para la conformación de un trabajo comunitario muy bien estructurado” (Bocanegra & Vázquez, 2006, pág. 126).

4. Consideración de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador

“El ámbito número 4 del proceso de inventario del INPC considera que: Se considera como conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo al conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011, pág. 114).

B. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

La potencialidad permitirá conocer las características generales del entorno del área geográfica y el verdadero potencial turístico del área donde se pretende realizar un proyecto turístico. Este estudio consta de dos partes:

- a) Análisis del potencial turístico del área
- b) Diagnóstico de las características generales del área

El estudio del potencial turístico de cualquier área natural donde se pretenda desarrollar la actividad turística deberá contener un inventario de recursos turísticos.

1. Inventario de atractivos turísticos culturales

1. Instructivo de normalización del patrimonio material e inmaterial del INPC

El Instructivo de normalización del patrimonio material e inmaterial del INPC del 2010, propone una ficha de registro y sistematización de los bienes patrimoniales basados en el siguiente ámbito:

1) Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Se entienden los conocimientos, las técnicas, las competencias, las prácticas y las representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural.

- a) Agrobiodiversidad: Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y actividades de sobrevivencia como la cacería.
- b) Sabiduría ecológica tradicional: Incluye los conocimientos y prácticas relacionadas con fenómenos astronómicos y naturales.
- c) Conocimientos y usos relacionados con fenómenos astronómicos y naturales.
- d) Conocimientos y usos relacionados con plantas, animales y minerales (Conocimientos sobre variedades de especies, técnicas de alimentación de animales, etc.).
- e) Gastronomía: Implica una serie de procedimientos que utilizan herramientas y materiales, que están en relación directa con los individuos, el medio ambiente y los recursos.
- f) Medicina tradicional: Se refiere a las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluye los agentes, medicamentos herbarios, la actividad terapéutica, uso de elementos, etc.
- g) Espacios simbólicos: Sitios naturales, construcciones o lugares (como plazas y parques) que sean el referente para una o varias prácticas comunitarias. Los sitios sagrados, están íntimamente ligados con los rituales, leyendas, mitos.
- h) Toponimia: se refiere al origen de la denominación de un sitio de acuerdo con su etimología.

C. POTENCIALIDAD TURÍSTICA

1. Evaluación del potencial turístico del territorio

a. Diagnóstico de las características generales del área

El diagnóstico del entorno de un área donde se pretende desarrollar un proyecto de turismo intenta responder a las siguientes preguntas:

- 1) ¿Existen limitaciones importantes en el área seleccionada para el desarrollo del turismo?
- 2) ¿El área seleccionada tiene potencial para desarrollar el turismo?

“Este análisis consiste en la búsqueda de información a través de mapas topográficos, estudios económicos de las entidades locales regionales y nacionales de planificación y administración, información sobre estadísticas y censos, fotografías aéreas o terrestres, directorios locales y regionales; y oficinas de turismo gubernamentales locales y regionales, entre otras fuentes”.

En el área de influencia donde se ubicará y desarrollará el proyecto de turismo, se recopila información referente a:

- 1) Servicios básicos disponibles (abastecimiento de agua, energía eléctrica, recolección y tratamiento de desechos, centros de salud, accesibilidad, telecomunicaciones)
- 2) Características básicas de la población (actividades económicas, sociodemográfica de la población local, participación o interés de la población en el desarrollo turístico).
- 3) Condiciones ambientales de la zona (clima, paisaje natural, descripción general de flora y fauna especies endémicas o en peligro de extinción, hidrología, etc.)
- 4) Análisis respecto al apoyo público o privado para el desarrollo turístico
- 5) Desarrollo actual del turismo en la zona (infraestructura turística de alojamiento, alimentación, centros artesanales, servicio de transporte, guías, mercados turísticos actuales que visiten la zona, perfil del visitante.

D. ESTUDIO DE MERCADO

1. Objetivos del estudio de mercado

“El estudio de mercado es un proceso sistemático, sus tareas específicas comprenden el diseño de métodos para recolectar información, administración de los procesos de recolección, análisis e interpretación de los resultados e informar lo que se descubre a los encargados de tomar decisiones” (Hair, Bush, & Ortinau, 2004, pág. 4).

2. Demanda turística

“Es el resultado de todas las decisiones de las demandas individuales de los usuarios turísticos. También podemos definirla como la cantidad demandada por los consumidores a cada uno de los precios de los productos y servicios que componen los viajes” (Álvarez Perez & Garcerán García, 2003, pág. 240)

a. **Clasificación de la demanda**

“La clasificación de la demanda se basa en saber quien viaja, quien no viaja y quien no desea viajar.

- 1) La demanda efectiva o actual incluye los individuos que viajan y se mide a través de las estadísticas de visitantes nacionales y extranjeros.
- 2) La demanda no afectiva está compuesta por los que no viajan por algún motivo. Esta demanda puede ser potencial (aquellos que viajarán en un futuro si tienen más tiempo libre o más dinero, etc.) o diferida (aquellos que no han podido viajar por algún problema en el entorno o la oferta).
- 3) La no demanda de los que no desean viajar o no pueden viajar por razón de enfermedad o extrema vejez” (Lanquar, 2001, págs. 98-99).

3. **Población y muestra**

“La población son todos los elementos posibles a observar y una vez definidos los caracteres a recoger para la investigación, se deberá determinar la cantidad de elementos sobre la cual se recogerán dichos caracteres, se recomienda no hacerlo en toda la población, ya que ello implicaría una elevada asignación de recursos por tal razón se hace necesario el cálculo de la muestra” (Iglesias i Millán, 2001, págs. 26-27).

Fórmula estadística de la muestra para poblaciones finitas (Canavos, 1998, pág. 42).

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p \cdot q)}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= universo de estudio

e= margen de error o precisión (5%)

z= constante de corrección, nivel de confianza (1,96)

p= probabilidad de ocurrencia (0,5) constante

q= probabilidad de no concurrencia (0,5) constante

4. **Perfil del turista**

“La elaboración del perfil del turista es la comprensión de ciertas características de conducta y la determinación de la edad, ingreso, estilo de vida, entre otros caracteres que permiten la segmentación de un mercado turístico” (Hair, Bush, & Ortinau, 2004, págs. 8-9).

5. **Análisis de la oferta**

“El análisis de la oferta se trata de identificar la importancia relativa de los criterios de selección de bienes o servicios de los visitantes y su futura evaluación en base a esos criterios de selección” (Hair, Bush, & Ortinau, 2004, pág. 16).

6. Análisis competitivo

“Es un método de investigación para evaluar estrategias, fortalezas, limitaciones y planes futuros de los competidores donde atributos como el precio, accesibilidad, estacionalidad, entre otros permiten identificar y evaluar la competencia” (Hair, Bush, & Ortinau, 2004, pág. 9).

E. DISEÑO TÉCNICO DE LA RUTA

“El estudio técnico permite definir el tamaño, la localización, la tecnología que se usará y la función de producción óptima para la utilización eficiente de los recursos disponibles. La ubicación de la ruta dependerá de factores como disponibilidad y costo de mano de obra, factores del medio ambiente, medios y costos de transporte, cercanía del mercado, disponibilidad de insumos, entre otros” (Orjuela & Sandoval, 2002, pág. 28)

1. Estrategias de promoción y difusión de una ruta como producto turístico

a. Acciones de promoción y difusión por parte de los GADs municipales



Figura 5-1: Acciones de promoción y difusión por parte de los GADs municipales.

Nota: (Organización Mundial de Turismo, 1999, pág. 118)

El análisis estratégico de la situación del marketing se presenta como diagnóstico. Al lado derecho están los retos que caracterizan la Toma de Decisiones Estratégicas para el marketing. A continuación, la etapa de planificación es el que el marketing señala como implementar la estrategia, es decir, la configuración del producto. Asimismo, al lado izquierdo de la figura siguen las acciones de comercialización, ejes del marketing. Es decir, la figura muestra que la función comercial del marketing puede basarse en la planificación del destino como producto.

b. Marketing turístico

“El marketing turístico es un proceso de dirección que permite a empresas y organizaciones turísticas identificar a su clientela, presente y potencial, comunicarse con ella, rodear sus necesidades e influir en sus deseos e incentivos a nivel local, regional, nacional o internacional para formular y adaptar sus productos, mejorar la satisfacción turística y aumentar al máximo sus objetivos orgánicos” (Lanquar, 2001, págs. 24-25).

1) Plan de marketing

Bob Lauterborn, profesor de la publicidad en la Universidad de Carolina del Norte descubrió que las 4 P's tenían algunos fallos importantes que daban lugar a que muchos productos se lanzaran mal; por esto, en 1990 propuso un nuevo conjunto de “4 C” como principios de marketing para reemplazar el tradicional 4 P's.

El nuevo modelo de comercialización indica que las 4C's dictan el éxito de los negocios.

- a) Producto es ahora cliente: No basta con tener un producto para vender. Ahora se requiere desarrollar un producto o servicio que el cliente pida.
- b) Precio es costo: Ya no se trata de manejar un buen precio. Se trata de que el cliente tenga un menor costo de adquisición y de uso.
- c) Plaza o lugar se vuelve conveniencia: Facilitar la compra (por medio de Internet, por teléfono, etc), aceptar diferentes medios de pago, contar con lugares de estacionamiento, vías de acceso, entrega a domicilio, horarios más amplios, etc., es hacerle más conveniente al cliente el venir a nosotros.
- d) Promoción se convierte en comunicación: Se trata de hacer campañas interactivas con los clientes. Es por esto por lo que ahora hay que aprovechar todos los mecanismos de comunicación (Internet, mensajes de texto por celulares, etc) para establecer una comunicación con los clientes, para informarles, con permiso de ellos, de las ventajas de nuestra empresa y de nuestros productos.

El concepto de las 4C's, que obtuvo una gran aceptación por gurús del marketing como Philip Kotler, pretenden generar un diálogo con el cliente, en el que éste, es más que un receptor de productos. Ya no es suficiente con darle al cliente un buen producto, sino que debemos conocer cuáles son sus necesidades para poder satisfacerlas.

F. ESTUDIO ADMINISTRATIVO - LEGAL

1. Estudio administrativo

“Para que un proyecto turístico funcione adecuadamente debe contar con una base administrativa bien estructurada, la cual debe cumplir con los siguientes objetivos: Conocer quién o quienes administrarán el proyecto, definir la estructura organizativa del proyecto, definir funciones y responsabilidades, establecer leyes, reglamentos y normas que amparan, definir los gastos de constitución de la empresa (Sapag Chain, Sapag Chain , & Sapag, 2014, pág. 33).

Un estudio administrativo debe contar con áreas funcionales que articuladas de tal manera permitan un funcionamiento correcto para la empresa. Las áreas se detallan a continuación:

a. Área comercial

El propósito de esta área es posicionar el producto en el mercado, creando planes de marketing y publicidad e innovar constantemente el producto que se está ofertando.

b. Área productiva-operativa

La responsabilidad de esta área es ofertar el producto turístico, es decir presentar al turista el producto terminado, previamente establecido en el área comercial.

c. Área administrativa-financiera

Esta área es la encargada de llevar a cabo un análisis en los resultados de los procesos resultantes de las 2 áreas anteriores. En dicha área se toman decisiones acordes a la realidad del producto ya que aquí se contará con toda la información necesaria que permita el trabajo de las otras áreas, a partir de esta área se organizarán, planificarán, controlarán y evaluarán los procesos a llevar a cabo.

2. Estudio legal

El estudio legal se ampara en los estatutos establecidos en la Constitución Política del Ecuador, ley del Régimen Municipal, Código Orgánico de Organización territorial, autonomía y Descentralización, Reglamento General de las Actividades Turísticas del MINTUR para la operación de turismo. Además, los prestadores de servicio turístico se deben sujetar en forma específica a estos lineamientos para poder operar el producto turístico.

G. ESTUDIO ECONÓMICO

1. Definición

“Un estudio económico es una síntesis cuantitativa que demuestra con un margen razonable de seguridad, o la realización del proyecto con los recursos programados y la capacidad de pago de la empresa”.

Según expresa Sendín (2006), el estudio económico de un proyecto se compone por:

a. Inversiones

Se refieren a los gastos en material que son amortizables a lo largo de los años. Su sentido es el de gastos de cuantía importante en elementos que son realmente un patrimonio en cada empresa.

b. Gastos

Se refieren a las salidas de dinero en que se incurren a lo largo de los años para dar un servicio o crear un producto. Estos gastos se suelen dividir entre recurrentes (los que se producen, aunque no exista actividad en la empresa) y los operativos (en los que se incurre por el hecho de que la empresa fabrique, venda, etc).

c. Ingresos

Se refieren a las entradas de dinero referidas a los resultados del proyecto.

2. Componentes del estudio económico

Según la guía metodológica para la formulación de proyectos propuesta por Muñoz (2011); un análisis económico debe contar con los siguientes componentes:

a. Activo fijo

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta.

b. Activo diferido

Está integrado por valores cuya recuperación está condicionada generalmente por el transcurso del tiempo. En el caso de inversiones realizadas por el negocio y que en un lapso se convertirán en gastos, así se pueden mencionar los gastos de instalación, las primas de seguro. Los cargos diferidos son aquellos gastos pagados por anticipado y que no son susceptibles de ser recuperados, por la empresa, en ningún momento. Se deben amortizar durante el período en que se reciben los servicios o se causen los costos o gastos.

c. Capital de trabajo

El capital de trabajo constituye a todos aquellos recursos disponibles en una empresa para la normal operación de ésta, desde el inicio de su funcionamiento. Ésta forma parte de los activos corrientes. El capital cubrirá los gastos en que incurre la empresa, como es la compra de materia prima y de materiales directos, pago de mano de obra, además podrá cubrir los gastos de administración y ventas, hasta que se normalice el flujo de ingresos por ventas.

d. Estado de resultados

El Estado de resultados conocido como balance de pérdidas y ganancias, es el instrumento que utiliza la administración de la empresa para reportar las operaciones efectuadas durante el período contable. De esta manera la utilidad se obtiene restando los gastos y/o pérdidas a los ingresos y/o ganancias.

Desde el punto de vista del inversionista (sea acreedor o accionista), el estado de resultados es visto como el instrumento que lo provee de un "Índice de eficiencia". Las utilidades son generalmente, asociadas con eficiencia en las operaciones y las pérdidas, al contrario, se asocian con ineficiencia.

e. Flujo de caja

En finanzas y en economía se entiende por flujo de caja (cash flow) los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado. El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un período determinado y por lo tanto constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.

H. ESTUDIO FINANCIERO

La información generada por los estudios de mercado, técnico y financiero se analiza con el propósito de definir el monto de las inversiones de capital necesaria para implementar el proyecto; asimismo, el resultado de dicho análisis se incorpora a las proyecciones del flujo de efectivo. Ocampo (2003).

1. Valor Presente Neto (VAN)

El valor actual neto, viene determinado por la suma del cash flow, actualizados todos ellos con la tasa del costo de capital del inversor según Velástegui (2002).

2. Tasa de rendimiento Interna (TIR)

La tasa interna de rentabilidad viene determinada por aquel factor de descuento que iguala el VAN a cero. Aunque es una de las medidas más utilizadas como indicador de rentabilidad de las inversiones, adolece de varios defectos, el más significativo el hecho de que es una medida interna que supone que los flujos de caja positivos se reinvierten al tipo de la propia tasa, y que los flujos negativos se financian al mismo costo de la tasa según Velástegui et al.

3. Relación costo/beneficio

La relación costo/beneficio de un proyecto a una tasa de interés i , es el cociente que resulta de dividir la sumatoria del valor presente de los ingresos netos a una tasa de interés i entre la sumatoria del valor presente de los egresos netos a una tasa de interés según (Sapag Chain, Sapag Chain , & Sapag, 2014, pág. 259).

4. Periodo de recuperación

“Uno de los criterios tradicionales de evaluación, bastante difundido, es el periodo de recuperación de la inversión, también conocido como payback, mediante el cual se determina el número de periodos necesarios para recuperar la inversión inicial, resultado que se compara con el número de periodos aceptables por la empresa” (Sapag Chain, Sapag Chain , & Sapag, 2014, pág. 259)

5. Punto de equilibrio

“Es aquel punto donde las ventas se igualan a los costos totales, haciendo que la utilidad sea cero. En otras palabras, donde la empresa no gana ni pierde”. (Sapag Chain, Sapag Chain , & Sapag, 2014, pág. 259)

VI. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR

1. Localización

El cantón Tena se encuentra ubicado en la provincia de Napo, en la región amazónica, al noroeste de la capital de Ecuador. Se encuentra a tres horas y media de la ciudad de Quito y a tres horas de la ciudad de Ambato. Tena "Capital del País de la Canela", o también conocida como San Juan de los Dos Ríos de Tena.

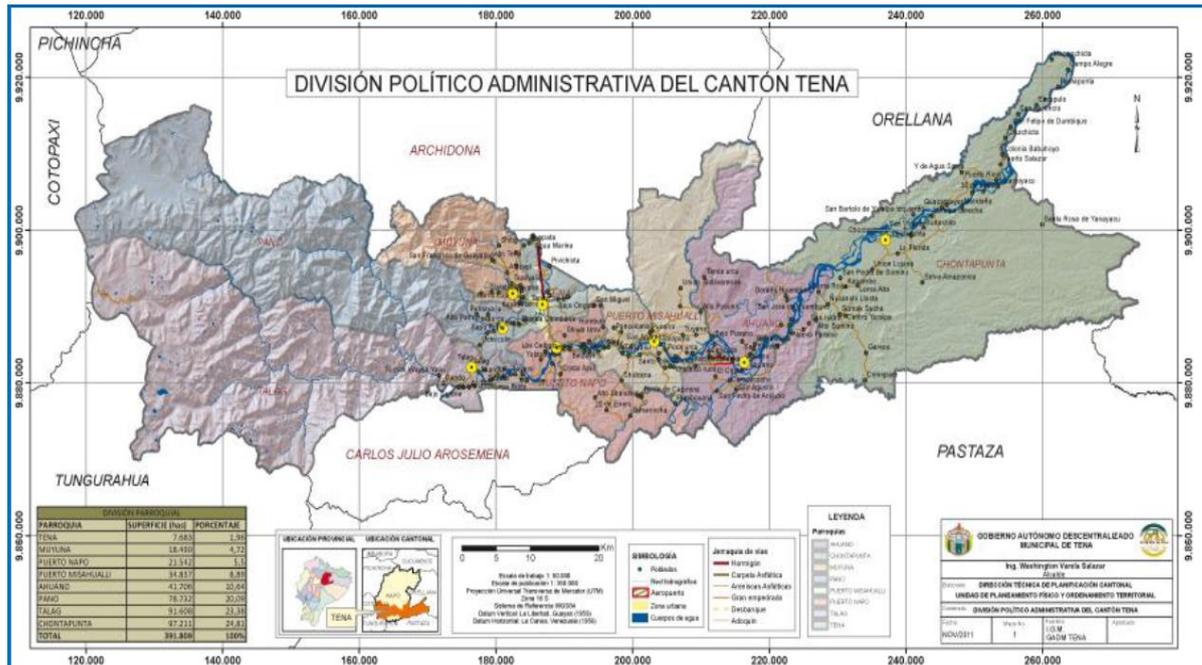


Figura 6-1: Mapa político del cantón Tena

Nota: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2016)

2. Ubicación geográfica

El departamento de cultura y turismo del GADM Tena del cantón Tena se encuentra localizado en las coordenadas geográficas 77°48'51,18" longitud Oeste, 0°59'38,11" latitud sur y 524 msnm de altitud (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2016).

3. Límites

Sus límites son: Norte: Cantón Archidona (Napo) y cantón Loreto (Orellana), Sur: Provincias de Tungurahua, cantón Carlos Julio Arosemena Tola (Napo) y Pastaza, Este: Provincia de Orellana, Oeste: Provincias de Cotopaxi y Tungurahua (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2016).

4. Características climáticas

En el cantón Tena la temperatura anual esta entre los 19 y 25 °C, la precipitación es de 3000 mm por año mientras la humedad relativa es del 90% (Bioparque "La Isla", 2015).

5. Características ecológicas

Según el Ministerio del Ambiente (2012) la característica ecológica del cantón Tena es un Bosque Siempre Verde Piemontano de Galera (BsPa01).

6. Características del suelo

El cantón Tena posee suelos con las siguientes características:

- a. Estrato 1: de 0 a 2 m, limo arenoso (ML), color café claro, N de SPT 5 golpes.
- b. Estrato 2: de 2 a 3 m, arena limosa (SM), color café claro, N de SPT 6 golpes.
- c. Estrato 3: de 3 a 6 m, arena limosa (SM) con grava, color café claro, N de SPT 50, 50 y R golpes.
- d. Estrato 4: de 6 a 7 m, piedra – cantos rodados, N de SPT R golpes (rechazo).
- e. No se encontró nivel freático en este sondeo.
- f. Los materiales SM y ML indica que los suelos van de semipermeables a impermeables, que tienen una compresibilidad que va de media a baja y una resistencia al corte de regular a buena.
- g. Peso específico: 1600 Kg/m³, ángulo de fricción 30° (Gama consultores, 2014).

B. MATERIALES Y EQUIPOS

1. Materiales

Libreta de Campo, bolígrafos, papelotes, marcadores, carpetas, cinta adhesiva, mapas, documentos, libros y otros.

2. Equipos

Cámara fotográfica, GPS, laptop, impresora, USB Memory, proyector multimedia, grabadora de audio y video.

C. METODOLOGÍA

El presente trabajo fue de tipo aplicativo, no experimental, que combinó la investigación bibliográfica y la investigación participativa en el campo, se aplicó el análisis crítico y comparativo, procesos conjuntos que lograron el cumplimiento de los objetivos de la siguiente manera:

1. Para el cumplimiento del primer objetivo: Evaluar la potencialidad turística del cantón Tena, provincia de Napo.

a. Análisis turístico del territorio

Este análisis permitió conocer la realidad de la zona seleccionada para el estudio y su problemática según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) cantonal 2016, los aspectos que se trabajaron fueron los siguientes:

- 1) Físico-Espacial. - División política, límites, vías de acceso, infraestructura básica.
- 2) Político-Administrativo. - Organización, actores involucrados en el desarrollo.
- 3) Ecológico-Ambiental. - Clima, paisaje, clasificación ecológica, usos del suelo, descripción de flora y fauna, hidrología, problemas ambientales.
- 4) Socio-Cultural. - Etnicidad, idioma, servicios de educación, salud, seguridad y vivienda.
- 5) Económico-Productivo. - Referente a las principales fuentes de ingresos y su relación con el turismo y la gastronomía.
- 6) Turístico. – Se realizó el análisis de la oferta turística, misma que se desarrolla de manera empírica debido a que se vienen desarrollando por iniciativas privadas y comunitarias sin mayor preparación técnica.

b. Registro de los recursos gastronómicos

En vista de que ya se cuenta con un listado extenso de recursos turísticos inventariados por el Ministerio de Turismo 2016, se ha visto la necesidad de complementar dicho inventario con la recopilación de información primaria sobre recursos gastronómicos del cantón, elementos inexistentes en dicho inventario. Para el cumplimiento de este objetivo se aplicó técnicas participativas mediante talleres y se revisaron fuentes bibliográficas secundarias referentes a los aspectos gastronómicos, la información obtenida fue sistematizada en una ficha técnica del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC) según el ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

2. Para el cumplimiento del segundo objetivo: Diseñar el estudio de mercado para el cantón.

a. Estudio de mercado

1) Análisis de la demanda

a) Segmento de mercado

Los segmentos de mercado con los que se trabajó fueron los turistas nacionales y extranjeros, tomando como universo de estudio al total de turistas nacionales y extranjeros que llegaron al cantón Tena en el año 2017 según el GADM Tena.

b) Muestra

Para la obtención de la muestra, se aplicó la fórmula de cálculo de poblaciones finitas, mediante la técnica de muestreo aleatorio:

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p \cdot q)}$$

Donde:

n: tamaño de la muestra

N: universo de estudio

e: margen de error o precisión admisible (5%)

z: nivel de confianza (1,96)

p: probabilidad de ocurrencia (0.5)

q: probabilidad de no ocurrencia (0.5)

c) **Perfil del turista**

El perfil del turista nacional y extranjero fue obtenido de la aplicación de encuestas referente a los gustos y preferencias hacia el turismo en el cantón Tena.

2) **Análisis de la competencia**

Se identificaron a los prestadores de servicio que pudieran representar una competencia directa para la propuesta de la ruta en el cantón Tena y se realizó una investigación a los GADs Municipales que impulsan su oferta turística gastronómica.

3) **Confrontación de la oferta y la competencia**

a) **Proyección de la demanda potencial**

Para la proyección de la oferta se utilizó la fórmula del incremento compuesto $C_n = C_o(1 + i)^n$, teniendo en cuenta el Índice de Crecimiento Anual (ICA) de los turistas que arriban al cantón, proyectada a 5 años.

Donde:

Co: Universo

Cn: Número de clientes

i: Incremento anual de turismo nacional e internacional

n: El año a proyectarse

b) **Proyección de la competencia**

Basándose en que el análisis de la competencia se lo realiza en establecimientos que ofertan servicios o productos turísticos cuya oferta es similar, es por tal razón que se ha procedido a realizar este análisis en base al sistema turístico de los territorios involucrados con una oferta turística similar en el campo gastronómico de los cantones vecinos del GADM Tena.

c) **Demanda Insatisfecha**

Se calculó la demanda insatisfecha para determinar que demanda aún no ha sido cubierta en el mercado y que pueda ser cubierta por la ruta gastronómica.

La fórmula de cálculo es la siguiente:

$$DI = DP - C$$

Donde:

- DI Demanda insatisfecha
- DP Demanda Potencial
- C Competencia

d) Demanda objetiva

Se obtuvo mediante la captación del 6% de la demanda insatisfecha debido a que el cantón Tena se encuentra en la capacidad de captar dicho porcentaje en lo que a hospedaje y restauración se refiere.

3. Para el cumplimiento del tercer objetivo: Plantear la propuesta técnica para una ruta gastronómica.

a. Diseño técnico de la ruta gastronómica

Para la propuesta del diseño técnico de la ruta gastronómica se tomó en cuenta los siguientes factores:

- 1) Análisis del sistema turístico
- 2) Análisis FODA en función del sistema turístico considerando el patrimonio cultural intangible.
- 3) Identificación y priorización de nudos críticos
- 4) Identificación y descripción de los recursos gastronómicos promisorios para la ruta gastronómica.
- 5) Mapeo georefenciado de la ruta gastronómica.
- 6) Propuesta de empaquetamiento

b. Elaboración de estrategias de comercialización

Se propuso estrategias del Marketing Mix (cliente, conveniencia, coste, comunicación) para su posterior aplicación, tomando en cuenta las exigencias, los valores diferenciales, los canales de comercialización y la posibilidad de posicionamiento de la ruta gastronómica en el mercado.

4. Para el cumplimiento del cuarto objetivo: Elaborar el estudio legal y administrativo de la ruta

a. Estudio legal

Para la elaboración del estudio legal se realizó un análisis jerárquico de leyes a nivel del marco legal del país, la región y la localidad.

- 1) Constitución de la República del Ecuador
- 2) COOTAD
- 3) Ley de prevención y control de la contaminación
- 4) Ley de turismo
- 5) Ordenanzas de GADM Tena

- 6) Ley de compañías

b. Estudio administrativo

En el estudio administrativo se tomaron en cuenta los siguientes lineamientos a los que se deben sujetar de manera específica los prestadores de servicios gastronómicos y demás personal involucrado en la ruta gastronómica propuesta:

1) Estructura organizativa para la operación de la ruta gastronómica

- a) Formulación filosófica

Para poder plantear la misión y visión de la empresa se tomará en cuenta el direccionamiento estratégico detallado en la siguiente tabla.

Tabla 6-1: Direccionamiento estratégico para plantear la misión y visión de una empresa

Direccionamiento Estratégico		
Misión		
Componentes	Definición	Redacción de Misión
Negocio		
Razón de ser		
Cliente		
Productos / Servicios		
Ventaja competitiva		
Valores o Filosofía		
Principios organizacionales		
Visión		
Componentes	Definición	Redacción de Visión
Negocio		
¿Qué es lo que queremos crear? ¿Hacia dónde vamos?		
Horizonte de tiempo		
Posicionamiento en el mercado		
Principios organizacionales		
Valores		
Ámbito de acción		

Nota: ESPOCH 2017

- b) Organigrama estructural y funcional para la operación de la ruta gastronómica

- c) Manual de funciones

2) Políticas de operaciones y flujograma de procesos para la ruta gastronómica

- a) Políticas de operación
b) Flujogramas de procesos

3) Plan de requerimientos por áreas de la ruta gastronómica

- a) Área productiva-operativa
- b) Área comercial
- c) Área administrativa-financiera

5. Para el cumplimiento del quinto objetivo: Analizar el estudio económico y financiero de la ruta gastronómica del cantón.

a. Para la elaboración del estudio económico se determinaron los siguientes parámetros:

- 1) Activos fijos
- 2) Cálculo de depreciaciones
- 3) Amortizaciones
- 4) Costos
- 5) Ingresos
- 6) Estado de resultados
- 7) Flujo de caja

b. Para la elaboración del estudio financiero se determinaron los siguientes parámetros:

- 1) Valor Actual Neto (VAN)
- 2) Tasa Interna de Retorno (TIR)
- 3) Relación costo/beneficio
- 4) Periodo de recuperación
- 5) Punto equilibrio

VII. RESULTADOS

A. **EVALUACIÓN DE LA POTENCIALIDAD TURÍSTICA DEL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO.**

1. Análisis turístico del territorio

Para el análisis de la potencialidad turística del territorio del cantón Tena se analizó el Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial (PDOT) 2014 y su modificación al 2016 del cantón antes mencionado.

a. **Ámbito físico-espacial**

1) **Localización**

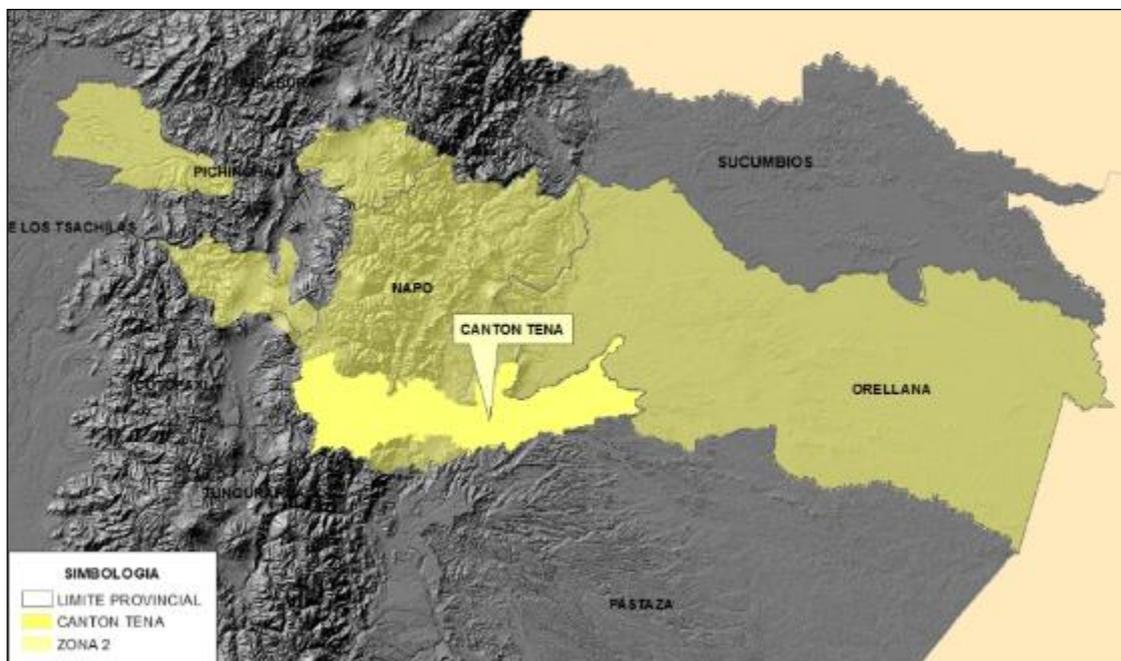


Figura 7-1: Mapa de ubicación del cantón Tena

Nota: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2014)

El cantón Tena se localiza en la región amazónica ecuatoriana, al sur de la provincia de Napo dentro de la zona de planificación 2. Su altitud varía entre los 4840 y los 260 msnm. Posee una superficie que cubre una extensión de 3897.41 Km².

2) **División política-administrativa**

Tabla 7-1: División política-administrativa del cantón Tena.

	Tipo	Nombre	Superficie en Km ²
Parroquias	Urbana	Tena (Capital del cantón)	77,69
		Ahuano	416,85
		Chonta Punta	971,71
	Rurales	Pano	798,56
		Puerto Misahuallí	348,40
		Puerto Napo	214,97

San Juan de Muyuna	162,87
Talag	906,36

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

El cantón Tena actualmente está dividida política y administrativamente en 8 parroquias, de las cuales 7 son rurales y solo la capital es urbana, demostrando así una potencialidad turística natural debido a que su ubicación geográfica está en el límite de las estribaciones de la región sierra y el inicio del clima húmedo tropical de la amazonía ecuatoriana.

3) Vías de acceso

Tabla 7-2: Vías de acceso al cantón Tena.

Vías de acceso	Institución encargada	Trayecto	Observación
Aéreo	Aeropuerto Internacional Jumandy	Quito-Tena	Comunidad de Zancudo (junto al río), parroquia Ahuano, Cantón Tena, provincia de Napo a 32 Km de la cabecera cantonal.
Terrestre	Terminal interprovincial	Conecta al cantón Tena por la Trocal amazónica: Al sur desde Riobamba, Ambato, Baños, Puyo y Tena. Al norte desde Quito, Baeza, Archidona y Tena	La trocal amazónica tiene un estado de conservación bueno y un tipo de vía de asfalto y hormigón.
	Parada de buses interparroquiales	Conecta a las 7 parroquias rurales con la cabecera cantonal a través de la red vial construidas por los gobiernos municipales y provinciales del sector.	La red vial tiene un estado de conservación de bueno.
Fluvial	Puerto fluvial: "Puerto Misahuallí"	Conecta a las comunidades aledañas al puerto fluvial para el transporte de productos típicos de la zona y la operación de los CTC de las comunidades.	La función de este puerto es el control de embarcaciones que utilizan el medio fluvial como medio de transporte y turismo, fundamentalmente.

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

La ciudad de Tena tiene acceso aéreo donde conecta la capital del Ecuador (Quito) con la capital de la provincia de Napo (Tena), además tiene acceso fluvial que permite a los habitantes de la zona beneficiarse del mismo en actividades turísticas o comerciales y acceso terrestre por la troncal amazónica (E45) que forma parte de la red vial estatal que conecta las provincias de Napo con Pastaza. También une a las comunidades y sectores del cantón con los cantones Archidona, Loreto y Carlos Julio Arosemena Tola.

4) Infraestructura básica

a) Agua potable

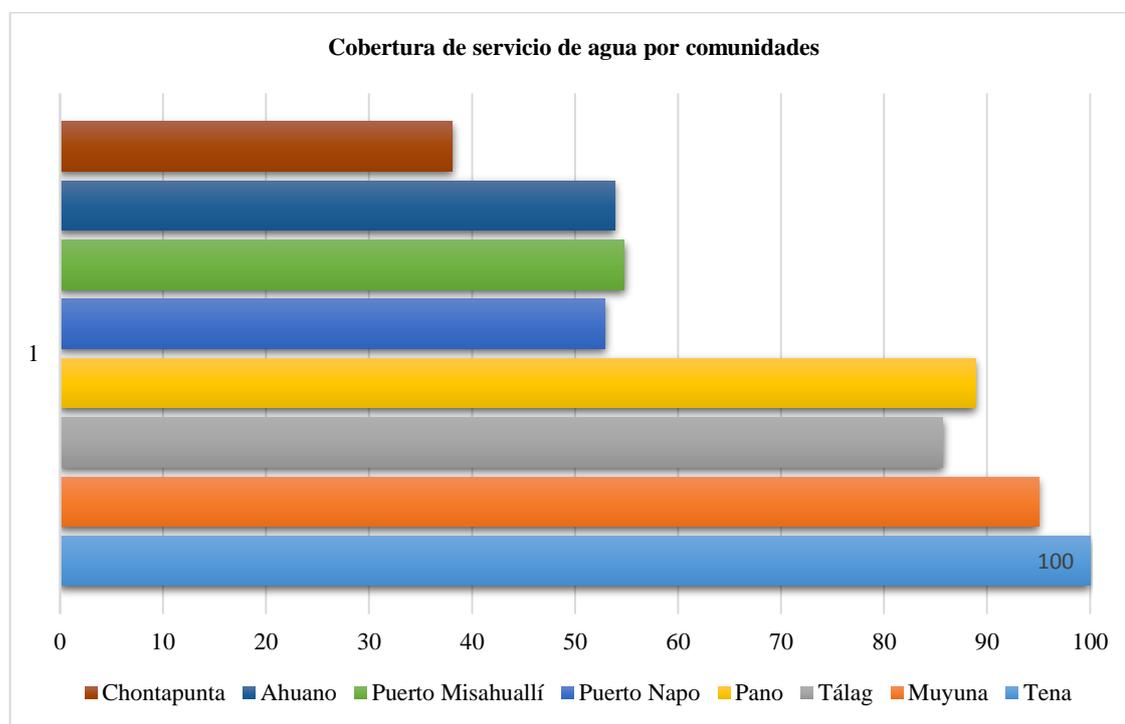


Figura 7-2: Cobertura de agua potable por comunidades en el cantón Tena.

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

La dirección de servicios públicos afirma que en el sector consolidado de las parroquias (cabeceras parroquiales) y en el área urbana la parroquia Tena está atendida por comunidades en el 100%, Muyuna con el 95%, Tálag con 85.71%, Pano con 88.89%, Puerto Napo con 52.94%, Puerto Misahuallí con 54.76%, Ahuano con 53.85% y Chontapunta con 38.10% la menos atendida.

b) Alcantarillado

Tabla 7-3: Sistemas de alcantarillado del cantón Tena

Cuerpo de Agua	Sanitaria	Pluvial	Combinada	Total	Cajas de recolección de aguas servidas
Río Pano	2	3	0	5	4
Río Tena	5	2	4	11	10
Estero Mamallacta	4	4	2	10	10
Estero Pepita de Oro	3			3	3
Estero Paushiyacu	18	6	5	29	18
Río Misahuallí	5			5	3
Estero Las Palmas	7	4	2	13	8
Total	44	19	13	76	56

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

El 66% de la población del cantón Tena es atendida con el servicio de alcantarillado mientras que el 34% restante no lo está. Además, en la tabla 9-3, se muestra que existe un mayor número de descargas que sitios de recolección de aguas servidas en casi todos los cuerpos de agua

receptores en el cantón, en especial se hace notar el déficit de sitios de tratamiento en el estero Paushiyacu. Se debe señalar también que los puntos de tratamiento (cajas de recolección de aguas servidas) se dividen de acuerdo con la función por tipología es decir que existen fosas sépticas con y sin by-pass muchas de las cuales se encuentran saturadas, deterioradas y cerca de áreas consolidadas.

c) Energía eléctrica

El servicio eléctrico de la empresa eléctrica Ambato (EEASA), cubre El 79% de los asentamientos humanos del cantón Tena, mientras tanto la parte no cubierta por la EEASA es debido a las zonas rurales donde no llega el tendido eléctrico nacional.

d) Conectividad

El servicio de conectividad en las parroquias rurales del cantón Tena es muy limitado, mientras que el servicio en la parroquia urbana cubre el 80% del territorio. Las empresas de telecomunicaciones que prestan sus servicios en el cantón Tena son: Claro (Tv, internet y telefonía), Movistar (Internet y telefonía) y la Corporación Nacional de Telecomunicaciones CNT (Tv, internet y telefonía), mientras tanto los medios de comunicación utilizados son:

Canales de televisión: Ally TV la cual es un canal de televisión público de Napo.

Radio FM: Ally Ideal, radio Fuego, Olímpica, La Voz del Napo, Oriental, RVT, Arco Iris y Canela.

Prensa: Semanario El Observador, periódico La Verdad Amazónica y Revista Paraíso.

b. Ámbito político-administrativo

1) Organización

Tabla 7-4: Niveles organizativos del cantón Tena.

Dimensiones	Componentes	Sectores
Político administrativas y de concertación	Coordinación y articulación en la protección de los derechos individuales y colectivos	Consejo cantonal de los derechos de grupos prioritarios.
		Junta cantonal de protección de los derechos del cantón Tena.
Público-Privadas- Sociales	Coordinación interinstitucional	AME regional 2.
		Comuna Conajupare Comaga.
		Mesas territoriales: Cacao y turismo.
Sociales		Organizaciones de segundo grado: CONAKINO, FENAKIN. FOIN, Organizaciones de productores: Kallari, Amanecer campesino. Asociaciones de empresarios turísticos privados y comunitarios
		Barrios, grupos de interés social (mujeres, jóvenes, etc.) Asociaciones y grupos gremiales

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

En el cantón Tena existen 458 asentamientos humanos: asociaciones, comunidades, colonias, barrios y centros ubicados en las riberas de los ríos Jatun Yaku, Napo y Misahuallí, mismos que le proveen de acceso fluvial, sobre todo a aquellos asentamientos ubicados en las parroquias Chontapunta, Puerto Napo, Misahuallí y Ahuano.

2) Actores involucrados en el desarrollo del cantón Tena

Tabla 7-5: Actores involucrados en el desarrollo del cantón Tena

INSTITUCIONES DEL ESTADO CON SEDE EN LA CIUDAD DE TENA	
Régimen autónomo	
1.	Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo.
2.	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena.
3.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Ahuano.
4.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Chontapunta.
5.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Puerto Napo.
6.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Puerto Misahuallí.
7.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Pano.
8.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de San Juan de Muyuna.
9.	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Tálaga.
10.	Coordinación zonal de la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (AME)
Subtotal de instituciones de régimen autónomo: 10	
Régimen dependiente de varias funciones del Estado	
1.	Gobernación de la provincia de Napo.
2.	Intendencia general de policía de Napo.
3.	Coordinación zonal 2 del Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional. (SECAP)
4.	Coordinación provincial del Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional. (SECAP)
5.	Delegación provincial del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (IESS)
6.	Coordinación zonal 2 del Ministerio de Educación.
7.	Delegación provincial del Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo y Becas. (IECE)
8.	Agencia Nacional de Tránsito Napo. (ANT)
9.	Coordinación distrital de Agrocalidad.
10.	Delegación provincial del Ministerio de Relaciones Laborales. (MRL)
11.	Red Socio Empleo. (Ministerio de Relaciones Laborales)
12.	Dirección provincial del registro civil, identificación y cedulación de Napo.
13.	Empresa pública "Correos del Ecuador".
14.	Dirección provincial del Ministerio de Cultura y Patrimonio.
15.	Dirección regional del Consejo Nacional de Sustancias Estupefacientes y Psicotrópicas. (CONSEP)
16.	Subsecretaría zonal Centro-Norte de Planificación y Desarrollo. (SENPLADES)
17.	Subsecretaría del Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (MTOPE)
18.	Instituto Ecuatoriano para la región amazónica. (ECORAE)
19.	Dirección provincial del Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (MTOPE-NAPO)
20.	Coordinación zonal 2 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (MAGAP)
21.	Dirección provincial agropecuaria. (MAGAP-NAPO)
22.	Hospital Regional José María Velasco Ibarra.
23.	Hospital del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
24.	Dirección provincial del Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (MIDUVI)
25.	Coordinación zonal 2 del Ministerio de Inclusión Económica y Social. (MIES)
26.	Dirección distrital del Ministerio de Inclusión Económica y Social. (MIES-NAPO)
27.	Gerencia regional de la Corporación Nacional De Telecomunicaciones. (CNT)
28.	Empresa eléctrica Ambato. Centro Norte. Zona Oriental-Napo.
29.	Coordinación zonal 2 de salud. (Napo, Orellana, Pichincha)
30.	Coordinación distrital de salud. (Napo)
31.	Coordinación zonal 2 de la Secretaría Nacional del Agua. (SENAGUA)
32.	Coordinación zonal 2 del Ministerio del Ambiente. (MAE)
33.	Coordinación distrital del Ministerio del Ambiente. (MAE-NAPO)

34. Banco Banecuador.
35. Coordinación Zonal 2 del Ministerio de Turismo.
36. Dirección provincial de la Secretaría Técnica de Discapacidades.
37. Delegación provincial del Sistema de Rentas Internas. (SRI-NAPO)
38. Coordinación zonal 2 de la Secretaría Nacional de Gestión de la Política.
39. Dirección provincial de la Secretaría Nacional de Gestión de la Política. (NAPO)
40. Dirección provincial del Ministerio de Recursos Naturales no Renovables.
41. Coordinación Zonal 2 del Ministerio Coordinador de Desarrollo Social.
42. Empresa pública Ecuador Estratégico EP.
43. Coordinación zonal 2 del Ministerio de Industrias y Productividad.
44. Dirección provincial del Ministerio de Industrias y Productividad. (NAPO)
45. Coordinación zonal 2 del Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad.
46. Coordinación zonal 2 del Ministerio del Interior.
47. Coordinación zonal 2 del Servicio de Contratación de Obras Públicas.
48. Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional.
49. Coordinación Zonal 2 de la Secretaría de Gestión de Riesgos.
50. Dirección provincial de la Secretaría de Gestión de Riesgos.
51. Federación Deportiva de Napo. (FDPN)
52. Coordinación regional de la Agencia de Regulación y Control Minero. (ARCOM)
53. Subsecretaría regional norte del Ministerio de Recursos Naturales no Renovables.
54. Coordinación zonal 2 del Ministerio del Deporte.
55. Delegación provincial del Ministerio del Deporte
56. Coordinación zonal 2 de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (ARCSA)
57. Dirección provincial del Instituto de Economía Popular y Solidaria.
58. Delegación provincial del Consejo Nacional Electoral.
59. Delegación provincial de la Defensoría del Pueblo.
60. Dirección regional de la Contraloría General del Estado.
61. Dirección provincial de la Contraloría General del Estado.
62. Fiscalía provincial de Napo.
63. Consejo de la Judicatura de Napo.
64. Corte provincial de Justicia.
65. Defensoría Pública.
66. Delegación provincial del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social.
67. Delegación de la Dirección de Aviación Civil.
68. Empresa aérea Tame.
69. Comandancia zonal de la Policía Nacional.
70. Comandancia distrital de la Policía Nacional.
71. Fuerza Aérea Ecuatoriana. (COS 2)
72. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. (Núcleo de Napo)
73. Cuerpo de Bomberos de Tena.
74. Notaría del cantón Tena.
75. Consejo cantonal de Protección de Derechos.
Subtotal de instituciones de régimen dependiente de varias funciones del Estado: 75
DEL SECTOR PRIVADO Y SOCIEDAD CIVIL
Fomento turístico
1. Corporación de Turismo Comunitario. (RICANCIE)
2. Cámara de Turismo de Napo.
3. Mesa de Turismo de Tena.
4. Hoteles, Hosterías y Residenciales.
5. Cabañas.
6. Restaurantes.
Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil para el fomento turístico: 6
Centros de educación superior

-
1. Universidad Regional Amazónica IKIAM.
 2. Universidad Católica de Cuenca.
 3. Escuela Superior Politécnica del Chimborazo.
 4. Universidad Técnica Particular de Loja.
 5. Universidad Nacional de Loja.
 6. Escuela Superior Politécnica del Ejército.
 7. Universidad Tecnológica Indoamérica.
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como centros de educación superior: 7

Organizaciones de fomento productivo

1. Asociación Kallari
 2. Asociación de Ganaderos de Tena
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como organizaciones de fomento productivo: 2

Organizaciones de la economía popular y solidaria

1. **Asociación de** Productores Agrícolas Ríos Bueno. (ASORIBUEN)
 2. Asociación de Producción y Comercialización Agropecuaria Ciudad Canela. (ASOCIUCAN)
 3. Asociación de Prestación de Bienes y Servicios de Productor Agrícolas Yalik Warmi. (ASOYALWAR)
 4. Asociación de Productores Agrícolas Kichwas Chagra Mama de Ahuano. (ASOPROKICHA)
 5. Asociación de Productores Agrícolas Kallari Mikuy. (ASOPAKAMY)
 6. Asociación de Servicios de Mantenimiento Vial y Mano de Obra Napo Ally Kausay. (ASONAPBUEN)
 7. Asociación de Prestación de Bienes, Servicios de Alimentación y Limpieza. (El Sumak Kausay de San José de Chontapunta-ASOJOCHONT)
 8. Asociación de Productores Palanda Mama Napo. (ASOPALMAN)
 9. Asociación de Producción y Comercialización Agropecuaria Lumo Sisa. (ASOCOLUM)
 10. Asociación de Producción, Industrialización y Comercialización de Bienes y Servicios Agroforestales, Pecuarios, Artesanales, Turismo Río Blanco. (ASOBIENTUR)
 11. Asociación de Artesanos de Confección Textil y Afines de Napo. (ASACANAP)
 12. Asociación de Productores de Mobiliarios en Madera y Metalmecánica, Sumak Llamkay. (APROMESUL)
 13. Asociación de Prestación de Bienes y Servicios Múltiples Yanaparik (Sostenible). (ASPREYAN)
 14. Asociación Comunitaria de Prestación de Servicios de limpieza y Mantenimiento de Instalaciones Sumak Pichana (Buena Limpieza). (ACOPRESP)
 15. Asociación de Producción, Comercialización de Bienes y Servicios Agroforestales, Pecuarios, Artesanales, Turismo, Alimentación y Limpieza, Chuta Samay. (ASOCHIMAY)
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como organizaciones de la economía popular y solidaria: 15

Instituciones financieras

1. Banco Pichincha
 2. Banco del Austro
 3. Cooperativa de Ahorro y Crédito OSCUS
 4. Cooperativa de Ahorro y Crédito San Francisco
 5. Cooperativa de Ahorro y Crédito Tena Limitada
 6. Cooperativa de Ahorro y Crédito Educadores del Napo
 7. Cooperativa de Ahorro y Crédito CACPE-Pastaza
 8. Cooperativa de Ahorro y Crédito Acción Rural
 9. Cooperativa de Ahorro y Crédito 29 de Octubre
 10. Cooperativa de Ahorro y Crédito COOPAC Limitada
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como organizaciones financieras: 10

Organizaciones sociales y gremiales

1. Junta Cívica Provincial de Napo
 2. Sindicato de Choferes Profesionales de Napo
 3. Sindicatos de Obreros del Gobierno Provincial de Napo
 4. Sindicato de Obreros del Gobierno Municipal de Tena
 5. Sindicato de Trabajadores de la Salud
 6. Unión Nacional de Educadores de Napo
 7. Unión de Cooperativas de Transporte en Taxis y Camionetas de Napo
 8. Gremio de Mecánicos de Napo
 9. Gremio de Maestros Albañiles, Operarios y Afines a la Construcción
 10. Gremio de Maestras y Maestros de la Belleza y Peluquería
 11. Cámara de la Pequeña Industria
-

-
12. Cámara de Artesanos de Napo
 13. Centro Agrícola del cantón Tena
 14. Cámara de Comercio de Tena
 15. Junta Provincial de Defensa de los Artesanos
 16. Cruz Roja Provincial de Napo
 17. Asociación de Artistas Profesionales de Napo
 18. Asociación de Comunicadores Sociales
 19. Asociación de Faenadores y Expendedores de Carne “Ciudad de Tena”
 20. Asociación de Bolivarenses Residentes en Napo
 21. Asociación de Lojanos Residentes en Napo
 22. Asociación Multiprofesional de Artesanos
 23. Asociación de Licorerías, Bares y Discotecas
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como organizaciones sociales y gremiales: 23

Organizaciones de pueblos y nacionalidades

1. Consejo de la Nacionalidad Kichwa del Napo y Orellana. (CONAKINO)
 2. Federación de Organizaciones Campesinas Indígenas de Napo. (FOCIN)
 3. Federación de Organizaciones Indígenas Afiliadas al Seguro Social Campesino de Napo. (FOASSCAN)
 4. Federación Evangélica de la nacionalidad Kichwa del Napo. (FENAKIN)
 5. Federación Amazónica de Organizaciones Indígenas y Campesinas Independientes de Napo. (FAOICIN)
 6. Federación de Unión de Comunidades de la rivera del Río Napo. (FUCONA)
 7. Federación de Indígenas y Campesinos de Centro Napo. (FICEN)
 8. Consejo de Yachak Runa de la Amazonía Ecuatoriana. (CYRAE)
-

Subtotal de instituciones del sector privado y sociedad civil como organizaciones de pueblos y nacionalidades: 8

Total de actores involucrados en el desarrollo del cantón Tena: 156.

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Existen 156 actores involucrados en el desarrollo del cantón Tena, de los cuales 10 son instituciones de régimen autónomo, 75 de régimen dependiente de varias funciones del Estado, 6 instituciones que trabajan para el fomento turístico, 7 centros de educación superior, 2 organizaciones de fomento productivo, 15 organizaciones de la economía popular y solidaria, 10 organizaciones financieras, 23 organizaciones sociales y gremiales y 8 organizaciones de pueblos y nacionalidades. Las instituciones y organizaciones antes mencionadas tienen una participación activa y directa con el desarrollo del cantón, dichas instituciones proveen directrices organizacionales que permiten una mayor dinamización de las políticas en los ámbitos económico, social y ambiental. Esta dinámica se debe a la presencia de instituciones del estado de mayor jerarquía como las direcciones zonales que permiten un desarrollo del cantón con una mayor rapidez.

c. **Ámbito ecológico-ambiental**

1) **Clima**

La presencia de una constante precipitación hace característico el clima en el cantón Tena, mismo que varía desde frío en las zonas altas de la cordillera de los Andes hasta tropical en las llanuras amazónicas. En el Cantón Tena la temperatura varía entre los meses de junio y julio bajando hasta los 24 °C hasta un máximo de 29 °C en los meses de diciembre y enero. La temperatura promedio anual es de 25°C.

2) Paisaje

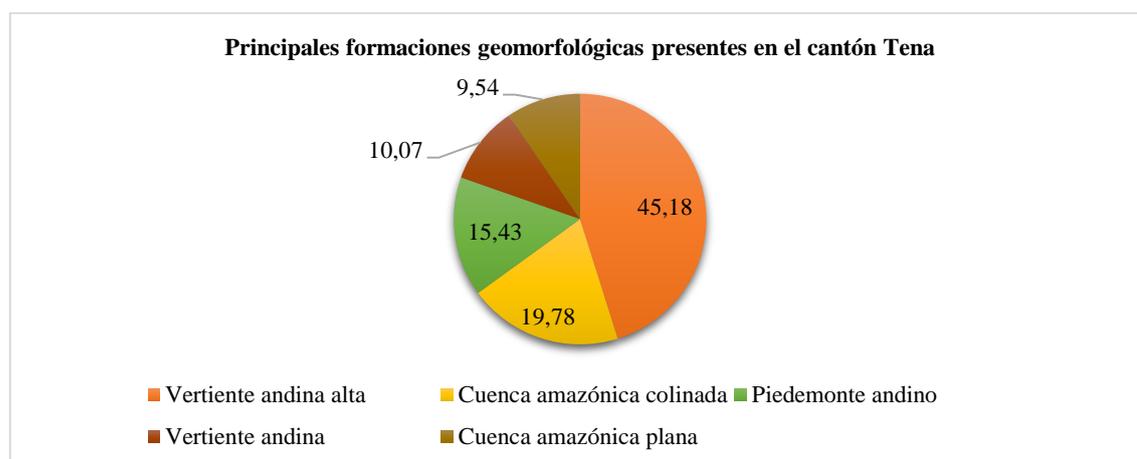


Figura 7-3: Principales formaciones geomorfológicas presentes en el cantón Tena

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

En el cantón Tena existen 5 zonas diferentes establecidas desde la cordillera de los Andes. La vertiente andina alta que es en superficie el mayor relieve cantonal con un área de 169143.34 Ha, la cuenca amazónica colinada con un área de 74046.52, la zona piedemonte andino con un área de 57760.63 Ha, la vertiente andina con un área de 37707.89 Ha y la cuenca amazónica plana con un área de 35696.30 Ha.

3) Clasificación ecológica

Tabla 7-6: Clasificación ecológica del cantón Tena.

Ecosistema	Extensión (Ha)	%
Bosque siempre verde piemontano de la amazonia	29481.48	10,66
Bosque siempre verde de tierras bajas de la amazonia	94710.81	34,25
Bosque de neblina montano de los andes orientales	33830.19	12,23
Bosque siempre verde montano bajo de los Andes orientales	35925.35	12,99
Bosque siempre verde montano alto de los Andes orientales	46112.72	16,67
Paramo de Almohadillas	36076.30	13,04
Paramo herbáceo	416.34	0,15
Total	276553,19	100

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Esta clasificación ecológica en el cantón Tena permite que exista una abundante biodiversidad. Las aves son las especies que más se diversifican teniendo un aproximado de 305 ejemplares del Ecuador y 15 endémicas. Además de la abundante vegetación arbórea que superan los 40m de altura en las colinas y tierras planas no inundables. La mayoría de extensión del Bosque Protector Cerro Sumaco, Parque Nacional Llanganates, Parque Nacional Sumaco-Napo-Galeras y la Reserva Biológica Colonso Chalupas están cubiertas de los ecosistemas antes mencionados.

4) Uso del suelo

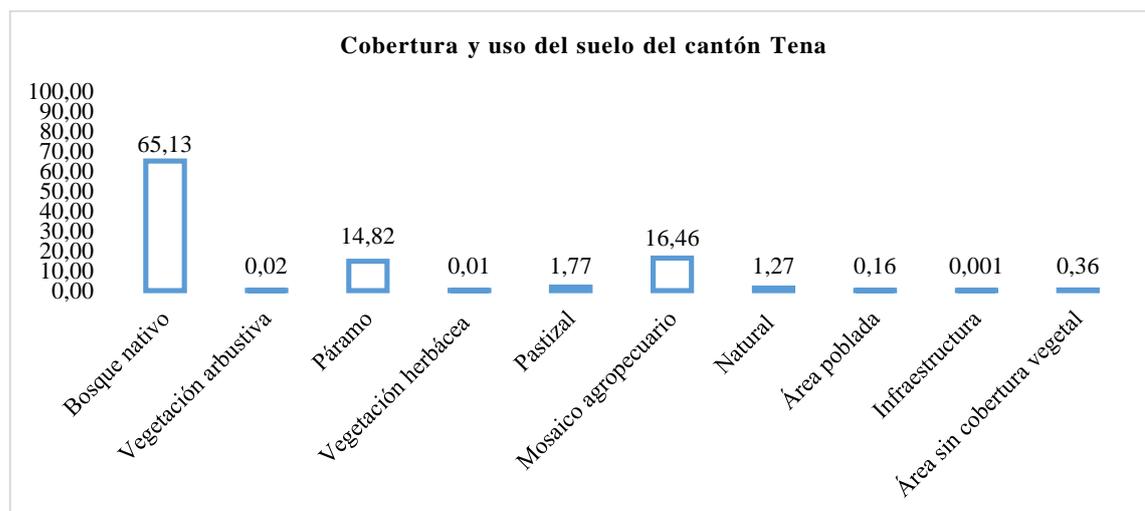


Figura 7-4: Cobertura y uso del suelo en el cantón Tena

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Los detalles expuestos muestran que la cobertura y uso del suelo está liderada por el bosque nativo con el 65,13% (253.856,98 Ha). Seguida por la cobertura tipo mosaico agropecuario cubriendo 64.162,84 Ha con el 16,46% del territorio.

Esto muestra claramente el origen de la riqueza en sus cultivos y por ende la abundante diversidad en productos que al ser cultivados y preparados hacen de la gastronomía un mosaico de sabores y gustos.

5) Descripción de la flora y fauna endémica amenazada en el cantón Tena

a) Flora endémica amenazada

Tabla 7-7: Flora endémica amenazada en el cantón Tena

Descripción del recurso bajo presión (Familia, genero, especie)	Amenaza	Causa de degradación
<i>Meliaceae, Swietenia, macrophylla</i>	En peligro de extinción	Expansión de la frontera agrícola y deforestación
<i>Zingiberace, Hadychium, coronarium</i>	En peligro de extinción	Deforestación
<i>Cycadaceae, Zamia, ulei</i>	En peligro de extinción	Deforestación
<i>Ulmaceae, Ampelocera, longissima</i>	Amenazada	Deforestación
<i>Campanulaceae, Centropogon, papilosus</i>	Amenazada	Deforestación
<i>Poaceae, Festuca, sodiroana</i>	Amenazada	Pastoreo

Nota: (Libro rojo de las plantas endémicas del Ecuador., 2011)

La ubicación en forma horizontal del cantón Tena en sentido norte del Ecuador le otorga de una privilegiada distribución de ecosistemas. Desde los páramos de almohadillas sobre los 4000 msnm hasta los bosques amazónicos bajo los 600 msnm. Esta distribución de ecosistemas posibilita hábitats para una gran diversidad de especies de flora y fauna.

b) Fauna endémica amenazada

Tabla 7-8: Fauna endémica amenazada en el cantón Tena

Orden	Familia	Especie	Nombre Común	Categoría
Artiodactyla	<i>Cervidae</i>	<i>Mazama rufina</i>	Cervicabra	Casi amenazada
Carnívora	<i>Felidae</i>	<i>Puma concolor</i>	León, Puma	Vulnerable
Carnívora	<i>Ursidae</i>	<i>Tremarctos</i>	Oso de anteojos	En peligro
Perissodactyla	<i>Tapiridae</i>	<i>Tapirus pinchaque</i>	Tapir, danta	En peligro
Rodentia	<i>Agutidae</i>	<i>Agouti taczanowskii</i>	Sacha cuy	Casi amenazada

Nota: (Libro rojo de las plantas endémicas del Ecuador., 2011)

En las estribaciones del área natural de la cordillera del cantón Tena se encuentran 5 especies de mamíferos amenazados, mismos que están detallados en la tabla 7-8.

Tabla 7-9: Especies de aves y herpetofauna amenazadas en el cantón Tena

Recurso	Descripción del recurso bajo presión (Familia, genero, especie)	Nombre común	Amenaza	Causa de degradación
Fauna (ave)	<i>Picidae, Campephilus, melanoleucu</i>		Amenazada	Deforestación
Fauna (herpeto)	<i>Dendrobatida, Epipedobates, cf, bilinguis</i>	Sapito	En peligro de extinción	Deforestación y expansión de la frontera agrícola
Fauna (herpeto)	<i>Dendrobatida, Epipedobates, cf, zaparo</i>	Sapito	En peligro de extinción	Deforestación y expansión de la frontera agrícola
Fauna (herpeto)	<i>Dendrobatida, Epipedobates, zaparo</i>	Sapito	En peligro de extinción	Deforestación y expansión de la frontera agrícola
Fauna (herpeto)	<i>Hylidae, Phyllomedusa, tomopterna</i>	Rana	En peligro de extinción	Deforestación y expansión de la frontera agrícola

Nota: (Ministerio de Ambiente, 2009)

Más de 650 especies de aves y 22 especies de peces en el Parque Nacional Sumaco Napo Galeras se encuentran amenazadas o en peligro de extinción. Las causas principales de la disminución de fauna son la deforestación y el aumento de la frontera agrícola.

6) Hidrología

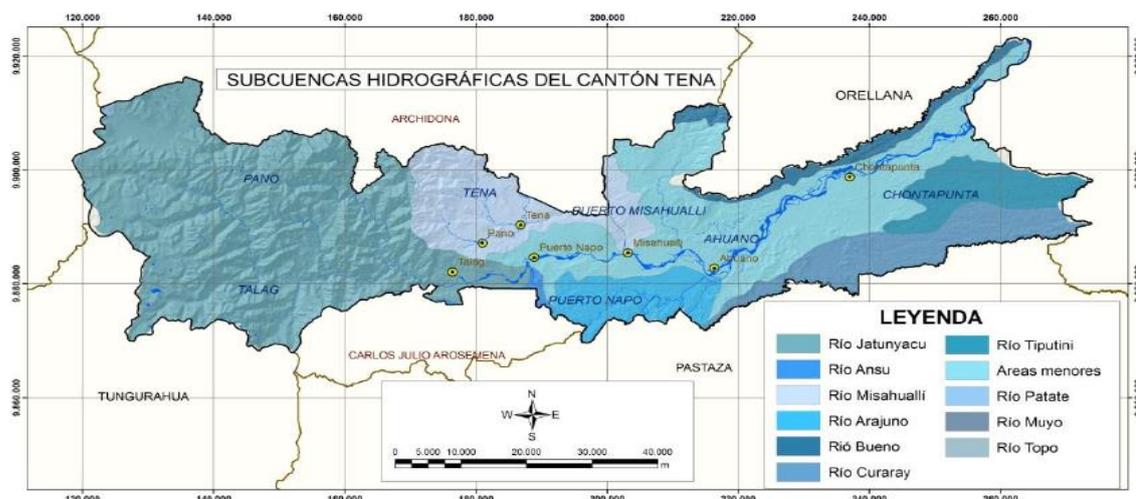


Figura 7-5: Mapa de subcuencas del cantón Tena

Nota: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2014)

El cantón Tena forma parte de 2 de las 10 cuencas hidrográficas del Ecuador, de las cuales, la cuenca del río Napo que es parte de la cuenca del río Amazonas y que representa el 99.8% del cantón. Dentro de esta cuenca en el territorio existen 9 subcuencas y 52 microcuencas.

Entre los principales ríos podemos detallar los siguientes: Napo, Jatunyacu, y Anzu, los cuales tienen origen en los páramos y estribaciones de la cordillera oriental, además registran una importante área lacustre en el Parque Nacional Llanganates, considerada como sitio de importancia de conservación de humedales, recursos ictiológicos y producción de agua.

Entre los principales afluentes están el Nushino, Huambuno, Misahuallí que nacen en las estribaciones y zonas cordilleranas subandinas que se caracterizan por tener corrientes rápidas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena, 2016)

7) Problemas ambientales

La deforestación e incremento de la frontera agrícola, la contaminación por actividades de minería, la cacería y la contaminación por descargas de aguas residuales son actualmente las amenazas que enfrentan las áreas naturales y las áreas que no están bajo categorías de protección en el cantón Tena.

d. Ámbito socio-cultural

1) Población

Tabla 7-10: Población del cantón Tena

Zona	Población	%
Zona urbana (Parroquia Tena)	37636	61,82
Zona rural (Demás parroquias)	23244	38,18
Total	60.880	100

Nota: Investigación de campo/GADMT 2016

La población del cantón Tena según el INEC 2010 es de 60.880 habitantes, estando la mayor parte de la población en la zona urbana con un total de 37636 hab, que representan el 61.82% mientras que la zona rural existen 23244 hab, que representan el 38.18% de la población. Con respecto a la población nacional, el cantón Tena representa el 0.42% del total.

2) Etnicidad

El cantón Tena por estar ubicado en la amazonía ecuatoriana tiene una población mayoritaria de habitantes kichwas que representan el 59%, seguido de los mestizos con el 36%, los blancos con el 3%, los mulatos con el 2% y mientras tanto el 1% representa la población afroamericana.

3) Idioma

Debido a que la mayoría de la población del cantón Tena es de nacionalidad Kichwa y el restante de la población no tiene ningún arraigo con alguna nacionalidad indígena, se puede decir que el idioma predominante es el castellano, aunque también se habla el idioma Runa Shimi debido a la cantidad de habitantes de esta nacionalidad indígena.

4) Educación

El cantón Tena cuenta con un total de 21557 alumnos, mismos que son considerados desde primero inicial hasta tercero de bachillerato repartidos en 172 establecimientos tanto fiscales, fiscomisionales y particulares que se encuentran liderados por 1265 profesores.

5) Salud

La cobertura de salud en el cantón Tena se encuentra cubierta de la siguiente manera:

El 52% del territorio con centros de salud, el 32% con puestos de salud, mientras que el hospital general, las unidades de atención ambulatoria, el hospital básico y la unidad móvil general cubren el 4% cada una.

6) Vivienda

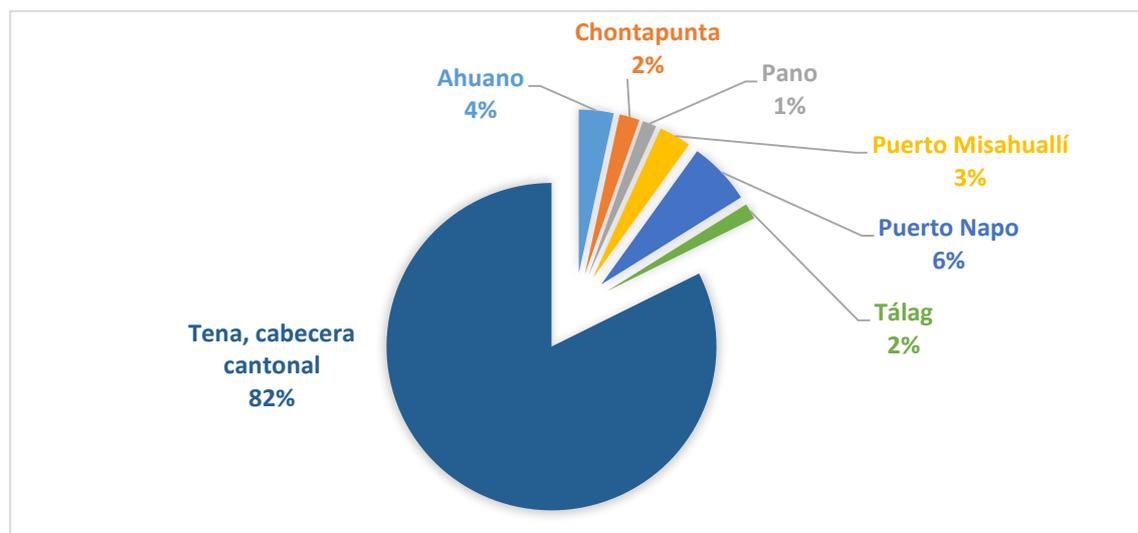


Figura 7-6: Viviendas con índice de materialidad acorde al entorno cultural del cantón

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

En el cantón Tena cuenta con un total de 658 viviendas de construcción acorde al paisaje turístico. En el siguiente gráfico se observa que Tena, la cabecera cantonal posee el más alto índice con el 82%, Puerto Napo con el 6%, luego Ahuano con el 4%, Puerto Misahuallí con el 3%, Chontapunta y Tálag con el 2% y finalmente Pano con el 1%.

7) Transporte

Tabla 7-11: Frecuencia de transporte terrestre interprovincial e interparroquial del cantón Tena

COOPERATIVAS CON SALIDA INTERPROVINCIAL			
HORARIO	ITINERARIO	COOPERATIVA	PRECIO
07:45 – 10:30 – 14:30 15:45 – 19:00 – 22:00	Tena-Quito	Flota Pelileo	\$ 6,00
07:00-08:30-12:30-16:00 19:30	Tena-Ambato	Flota Pelileo	\$ 5,00
21:00	Tena-Ambato-Guayaquil	Flota Pelileo	\$ 10,00
9:00	Tena-Ambato-Quito	Flota Pelileo	\$ 7,00
04:30 - 06:30 – 07:30 15:15 – 17:00	Tena-Coca	Flota Pelileo	\$ 7,00
08:00-10:00-14:00-17:00 19:00-01:00-03:30	Tena-Quito	Express Baños	\$ 6,00
21:45	Tena-Ambato	Express Baños	\$ 5,00
09:30 – 01:00 - 02:00 03:00 - 05:30 - 11:45	Tena-Guayaquil	Express Baños	\$ 10,00
12:00	Tena-Quito	Amazonas	\$ 6,00
08:15-09:00–13:00–23:15 24:00	Tena-Ambato	Amazonas	\$ 5,00
06:00 - 08:30 – 10:00 13:00 - 14:30 – 24:00	Tena-Quito	Trans. Baños	\$ 6,00
21:45	Tena-Ambato	Trans. Baños	\$ 5,00
23:45	Tena-Guayaquil	Trans. Baños	\$ 10,00
06:30-10:00–15:30–23:00	Tena-Coca-Sacha	Trans. Baños	\$ 7,50
08:00-11:00-12:15-15:30	Tena-Loreto-Coca	Valle de los Quijos	\$ 7,00
	Tena-Loreto-Coca	Jumandy	\$ 7,00

16:45-18:00- 22:00-04:30			
18:30	Tena- Lago Agrio	Jumandy	\$ 7,00
05:30 – 20:30	Tena – Agua Santa	Jumandy	\$ 5,00
23:00	Tena – Ambato	Jumandy	\$ 5,00
09:00–15:00–18:00 03:00 – 04:00	Tena – Puyo – Riobamba	Riobamba	\$ 6,00
2:00	Tena - Ambato	Riobamba	\$ 5,00
10:30 – 11:00 – 05:00	Tena – Puyo	San Francisco	\$ 2,50
06:30 - 11:30	Tena – Puyo	Centinela Del Oriente	\$ 2,50
01:30 – 07:15	Tena – Quito	Latinoamérica Express	\$ 6,00
14:15	Tena – Puyo	Latinoamérica Express	\$ 2,50
05:30 - 10:30 - 15:30	Tena – Riobamba	Sangay	\$ 6,00
COOPERATIVAS CON LLEGADA INTERPROVINCIAL			
HORARIO	ITINERARIO	COOPERATIVA	PRECIO
03:00-06:00-08:00-11:00 13:00-22:00-24:00	Quito – Tena	Flota Pelileo	\$ 6,00
17:45 - 22:00	Guayaquil – Riobamba – Ambato – Tena	Flota Pelileo	\$ 10,00
07:00–09:00-09:30-14:30 16:00	Quito – Tena	Express Baños	\$ 6,00
16:30	Guayaquil – Riobamba – Ambato – Tena	Express Baños	\$ 10,00
11:00-12:00-14:00-15:00 15:30-17:00-18:00	Quito – Tena	Amazonas	\$ 6,00
05:30 – 08:30 -10:30 20:00 – 20:50	Quito – Tena	Transportes Baños	\$ 6,00
06:30 - 10:30 - 13:30	Quito – Tena	Transportes Sangay	\$ 6,00
FRECUENCIA INTERCANTONAL E INTERPARROQUIAL			
HORARIO	ITINERARIO	COOPERATIVA	PRECIO
06:45-08:15-09:45-11:15 12:45-14:15-16:00	Tena-Misahualli	Centinela del Tena	\$ 0,60
06:45-11:15-16:00	Tena-Pununo	Centinela del Tena	\$ 0,80
06:00-07:30-09:30-12:30 14:00-15:30-16:30-17:30 19:00	Tena-Ahuano	Centinela del Tena	\$ 1,20
07:00-10:00-14:00-17:00	Tena–Talag–Serena	Centinela del Tena	\$ 0,60
05:00-06:15-16:00	Tena–Pano–San Carlos	Centinela del Tena	\$ 0,75
05:00-06:15-08:00-09:00 11:00-12:00-13:00-15:00 16:00-18:00	Tena–Pano–Bajo Talag	Centinela del Tena	\$ 0,70
10:30	Tena–Ahuano	Jumandy	\$ 1,20
06:00-07:30-09:00-10:30 12:00-03:30-15:00-17:00 18:00-19:00.	Tena-Misahualli	Jumandy	\$ 0,60
05:45 hasta las 19:00. Turnos cada 30 minutos	Tena–Muyuna (San Antonio, San Pedro, La Y, Huayrayacu)	Jumandy	\$ 0,20
05:45 hasta las 19:00. Turnos cada 30 minutos	Tena–Muyuna (Atacapi)	Jumandy	\$ 0,30
Sábado: 07:45 hasta las 14:00 y Domingo: 08:45.	Tena–Pto. Napo	Expreso Napo	\$ 0,25
Sábado: 07:45 hasta las 14:00 y Domingo: 08:45.	Tena–Pto. Napo (Apuya Ent. Puni)	Expreso Napo	\$ 0,50
Sábado: 07:45 hasta las 14:00 y Domingo: 08:45.	Tena–Pto. Napo (La Y Santa Rosa)	Expreso Napo	\$ 0,60
Sábado: 07:45 hasta las 14:00 y Domingo: 08:45.	Tena–Pto. Napo (Rio Apangora)	Expreso Napo	\$ 1,00

Sábado: 07:45 hasta las 14:00 y Domingo: 08:45.	Tena-Pto. Napo (Punta del Puni)	Expreso Napo	\$ 1,25
06:00 hasta las 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. 12:00 / 13:30 / 15:00 17:00 / 18.00	Tena-Misahualli (Pto. Napo)	Centinela del Tena	\$ 0,25
06:00 hasta las 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. 12:00 / 13:30 / 15:00 17:00 / 18.00	Tena-Misahualli (Entrada Shingupino, San Ramón Cuyaloma)	Centinela del Tena	\$ 0,30
06:00 hasta las 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. 12:00 / 13:30 / 15:00 17:00 / 18.00	Tena – Misahualli (Quilluyacu, Cascada de Latas)	Centinela del Tena	\$ 0,35
Centinela: 06:00 hasta las 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. Jumandy: 12:00 / 13:30 15:00 / 17:00 / 18.00	Tena – Misahualli (Valle Hermoso)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,40
Centinela: 06:00 / 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. Jumandy: 12:00 / 13:30 15:00 / 17:00 / 18.00	Tena – Misahualli (Venecia Escuela, Venecia Colegio)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,45
Centinela: 06:00 / 19:00 Turnos hasta las 10:30, cada 30 min. Jumandy: 12:00 / 13:30 / 15:00 / 17:00 / 18.00	Tena – Misahualli	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,60
06:45 / 11:15 / 16:00	Tena – Misahualli (Pununo)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,80
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 14:30 15:30 / 16:00 17:30	Tena – Talag (Pano)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,25
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 14:30 15:30 / 16:00 / 17:30	Tena – Talag (Sapo Rumi)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,30
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 / 14:30 15:30 / 16:00 / 17:30	Tena – Talag (Uchuculin)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,35
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 / 14:30 15:30 / 16:00 / 17:30	Tena – Talag (Alto Talag)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,55
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 / 14:30	Tena – Talag (Shandia, Centro Talag)	Centinela del Tena-Jumandy	\$ 0,60

15:30 / 16:00 / 17:30			
7:00 / 10:00 / 13:45 16:45	Tena – Talag (Serena)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,60
Centinela: 05:00 / 18:30 Turnos cada 45 min, hasta las 12:15. Jumandy: 13:00 / 14:30 15:30 / 16:00 / 17:30	Tena – Talag (Bajo Talag)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,70
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Pto. Napo)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,25
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Atahualpa)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,30
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Sindy)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,35
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Venecia-Shalcana)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,50
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (La Y, Misahualli)	Centinela del Tena–Jumandy	\$ 0,65
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Chichico Rumi)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 0,70
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Jatun Sacha)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 0,80
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (La Y, Sancudo, Colonia Bolívar)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,00
06:00 / 07:30 / 09:30 / 12:30 / 14:00 / 15:30 / 16:30 / 17:30 / 19:00	Tena – Ahuano (Puente río Napo)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,20
04:00 / 06:30 / 09:00 / 10:00 / 11:30 / 13:00 / 14:30 / 18:00.	Tena – Ahuano (Puente río Arajuno)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,20
04:00 / 06:30 / 09:00 / 10:00 / 11:30 / 13:00 / 14:30 / 18:00.	Tena – Ahuano (Santa Rosa)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 2,00
04:00 / 06:30 / 09:00 / 10:00 / 11:30 / 13:00 / 14:30 / 18:00.	Tena – Ahuano (Nucanchi Llacta)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 2,50
04:00 / 06:30 / 09:00 / 10:00 / 11:30 / 13:00 / 14:30 / 18:00.	Tena – Ahuano (Colonia Los Ríos)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 3,00
06:15 / 07:00 a.m.	Tena – Ahuano (Capirona)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,00
06:15 / 07:00 a.m.	Tena – Ahuano (Quisacocha)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,25
06:15 / 07:00 a.m.	Tena – Ahuano (San Luis)	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,40
07:00 a.m.	Tena - Shalcana	Centinela del Tena – Jumandy	\$ 1,00

Nota: Investigación de campo/ (Terminal Terrestre del cantón Tena, 2017)

El listado de transporte se realizó en base a la conveniencia de visitantes, por tal razón se tomó en cuenta aquella circulación de transporte que lleva al turista por las zonas turísticas más concurridas.

e. **Ámbito económico-productivo**

1) **Principales fuentes de ingreso y la relación con el turismo en el cantón Tena**

Tabla 7-12: Actividad económica por ramas de actividad en el cantón Tena

Sector	Cantidad	Porcentaje
1: Sector Primario		
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	8771	35,8
Explotación de minas y canteras	217	0,9
Subtotal	8988	36,6
2: Sector Secundario		
Industrias manufactureras	948	3,9
Subtotal	948	3,9
3: Sector Terciario		
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	59	0,2
Distribución de agua, alcantarillado y desechos	50	0,2
Construcción	1540	6,3
Comercio al por mayor y menor	2364	9,6
Transporte y almacenamiento	742	3,0
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	825	3,4
Información y comunicación	198	0,8
Actividades financieras y de seguros	99	0,4
Actividades inmobiliarias	15	0,1
Actividades profesionales científicas y técnicas	247	1,0
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	497	2,0
Administración pública y defensa	1981	8,1
Enseñanza	1993	8,1
Actividades de la atención de la salud humana	558	2,3
Artes, entretenimiento y recreación	90	0,4
Otras actividades de servicios	309	1,3
Actividades de los hogares como empleadores	646	2,6
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	2	0,0
Sub total	12215	49,8
4: Otras no especificadas		
No declarada	1648	6,7
Trabajador nuevo	730	3,0
Subtotal	2378	9,7
Total general	24526	100

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Como se evidencia en la Tabla 7-12, la actividad económica presente en el cantón Tena es dinámica a diferencia de otros cantones amazónicos que por su dependencia a la extracción de petróleo se han quedado estáticos en su economía.

Por tal razón el cantón ha aprovechado, en lo posible la potencialidad del territorio, demostrándose en la generación de las actividades económicas: empezando desde el sector terciario donde se realizan actividades relacionadas al consumo de servicios básicos, construcción, comercio al por mayor y menor, transporte, alojamiento, servicios gastronómicos, salud y educación. Mientras que el sector secundario representa a la industria manufacturera y el sector primario está representado por la ganadería, agricultura, silvicultura, pesca, explotación de minas y canteras.

Como se puede observar en la tabla de actividades económicas, los servicios gastronómicos son una de las actividades más representativas en el cantón y es por esta razón que se realiza la propuesta de una ruta gastronómica.

f. Turismo

La propuesta de una ruta gastronómica en el cantón Tena debe estar complementada de actividades turísticas, es por esta razón que se detallan los atractivos culturales y naturales que se encuentran en el cantón para que de esa manera aquellos atractivos que tengan una mayor potencialidad turística sean articulados a la operación de la ruta.

1) Atractivos turísticos culturales presentes en el cantón Tena

Tabla 7-13: Atractivos turísticos culturales presentes en el cantón Tena

N. o	NOMBRE	PRQ	UBICACIÓN	CLASIFICACIÓN DEL ATRACTIVO			DESCRIPCIÓN	TEMP. DE ACCESO
				CATG.	ÁMBITO	SUBÁMBITO		
1	Turismo comunitario "Ricancie"	Todas	Machacuyacu. 01° 01' 29'' S y 77° 42' 36'' O. Capirona. 01° 05' 29'' S y 77° 40' 25'' O. Huasila Talag. 01° 03' 49'' S y 77° 54' 53'' O. Runa Huasi. 01° 03' 59'' S y 77° 31' 40'' O.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Grupos étnicos	La RICANCIE está conformada por comunidades indígenas de la nacionalidad Kichwa Amazónica, las cuales han emprendido actividades turísticas para demostrar principalmente sus formas de vida en su hábitat natural.	Todo el año, previa reservación.
2	Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa "Sinchi Pura" (Sangre fuerte)	Talag	Serena. 1° 5' 20'' latitud Sur y 77° 55' 32'' longitud Oeste. Altitud: 555 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Grupos étnicos	Grupo Kichwa dedicado a actividades turísticas en las cuales demuestran su cultura. Las actividades que se fomentan en la asociación son: convivencia cultural, fotografía, observación de la arquitectura tradicional, observación de la confección de las diferentes artesanías, degustación de comidas y bebidas típicas, escuchar leyendas y mitos tradicionales, observación de bailes y música.	Todo el año
3	Proyecto comunitario "Shiripuno"	Pto. Misahuallí	Shiripuno. 01° 02' 31'' latitud Sur y 77° 39' 25'' longitud Oeste. Altitud: 403 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el	Grupos étnico	El proyecto beneficia a 22 mujeres de la comunidad, las mismas que han emprendido la actividad turística para lo cual se ejecutan actividades como son: la exhibición y venta de artesanías, apreciar la piedra sagrada,	Todo el año

					universo		danzas típicas de la nacionalidad Kichwa, recorridos por el jardín botánico y trampas típicas.	
4	Museo étnico de la comunidad "La Serena"	Talag	Serena. 1° 5' 29" latitud Sur y 77° 55' 39" longitud Oeste. Altitud: 557 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Museo Etnográfico	Este museo comunitario cuenta con una exposición completa de la nacionalidad Kichwa amazónica en el cual se exhiben: armas, trampas, vestimenta, instrumentos, canos, etc.	Todo el año
5	Museo "Kamak Maki"	Pto. Misahuallí	Chichico Rumi. 01° 03' 53" latitud Sur y 77° 38' 20" longitud Oeste. Altitud: 407 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Museo Etnográfico	En este museo privado se exhiben herramientas, armas, utensilios de cocina, instrumentos musicales, artesanías y trampas utilizadas por las nacionalidades amazónicas, a más de ello existe un jardín botánico.	Todo el año
6	Centro de reproducción de mariposas "Misahuallí"	Pto. Misahuallí	Venecia. 01° 02' 09" latitud Sur y 77° 41' 04" longitud Oeste. Altitud: 452 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Mariposario	En el mariposario existen 26 especies de mariposas, comprende una extensión de 600m ² , el mismo que se encuentra dividido en tres áreas: área de vuelo, área de alimentación y área de reproducción. A más de ello se encuentra un aviculario y algunos DENDROBATES.	Todo el año, de 8 am a 6 pm.
7	Jardín botánico "Amarun Kausai"	Pto. Misahuallí	Unión Muyuna. 01° 02' 01" latitud Sur y 77° 39' 20" longitud Oeste. Altitud: 400 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Jardín botánico	El jardín botánico es comunitario el cual abarca un espacio aproximado de 1000 m ² , el cual contiene una colección de plantas artesanales, medicinales y espirituales.	Todo el año
8	Centro de rescate animal amaZOOnicos	Ahuano	Puerto Barrantilla. 01° 03' 51" latitud Sur y 77° 31' 34" longitud Oeste. Altitud: 375 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Centro de rescate animal	El centro de rescate se encuentra dentro del bosque protector "Selva Viva", cuenta con una extensión de 1.400 hectáreas. Se pueden realizar actividades como: observación e interpretación de flora y fauna, caminatas por el bosque primario, vista del paisaje, fotografía.	Todo el año
9	Jardín botánico	Pto. Misahuallí	Chichico Rumi. 01° 03' 58" latitud Sur y	Cultural	Conocimientos y usos	Jardín botánico	El Jardín Botánico es parte de la fundación "Jatun Sacha", comprende un espacio físico	Todo el año

	“Ishpingo”		77° 37’ 42’’ longitud Oeste. Altitud: 411 m.s.n.m.		relacionados con la naturaleza y el universo		de dos hectáreas, la misma que cuenta con 500 spp de plantas las cuales se encuentran distribuidas en siete secciones de acuerdo con su funcionalidad, a más de ello existe un vivero forestal de plantas con el fin de promover la reforestación en las zonas aledañas.	
10	Shamanismo en la comunidad Secay	Pto. Napo	Secay. 01° 02’ 17’’ latitud Sur y 77° 47’ 17’’ longitud Oeste. Altitud: 449 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Shamanismo	Se ha denominado shamanismo a aquellos ritos ancestrales cuya finalidad son las limpiezas, las cuales consisten en la curación de enfermedades originadas por factores sobrenaturales o espirituales mediante el uso de plantas o remedios originados de la sabiduría ancestral.	Todo el año
11	Petroglifos “Alto Ongota”	Tena	Rayo Rumi. 00° 58’ 32’’ latitud Sur y 77° 45’ 42’’ longitud Oeste. Altitud: 573 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Conjunto de petroglifos que tienen connotación religiosa ya que en él se inscriben representaciones gráficas que giran en torno a los Yachajs, los cuales han sido realizados con la técnica de bajo relieve con algún instrumento o método abrasivo.	Todo el año
12	Petroglifos “Puma Rumi”	Talag	Puma Rumi. 01° 05’ 01’’ latitud Sur y 77° 53’ 01’’ longitud Oeste. Altitud: 551 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Conjunto de 11 petroglifos realizados con la técnica de bajo relieve con algún instrumento o método abrasivo, las cuales representan figuras zooantropomorfas y geométricas.	Todo el año
13	Petroglifos “Chaupi Shungo”	Tena	Chaupi Shungo. 00° 54’ 56’’ latitud Sur y 77° 49’ 17’’ longitud Oeste. Altitud: 578 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Conjunto de 8 glifos realizados con la técnica de bajo relieve con algún instrumento o método abrasivo, los cuales básicamente representan: la llave del saber, el poder de la transmisión de la palabra y las actividades cotidianas de la vida diaria; a más de ello existe un glifo que tiene el poder de invocar a los espíritus para deshacer los males.	Todo el año
14	Petroglifos “Sapo Rumi”	Tena	Sapo Rumi. 01° 01’ 32’’ latitud Sur y 77° 53’ 13’’ longitud Oeste.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados	Sitio arqueológico	Los petroglifos representan ranas o sapos los cuales están realizados bajo la técnica de bajo relieve linear, siendo su estilo el de	Todo el año

			Altitud: 570 m.s.n.m.		con la naturaleza y el universo		contorno cerrado.	
15	Petroglifo "Curi Sindic Rumi"	Pto. Napo	Yutzupino. 01° 02' 45'' latitud Sur y 77° 48' 36'' longitud Oeste. Altitud: 491 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Las inscripciones han sido elaboradas utilizando la técnica del bajo relieve linear, cuyo estilo es de contorno cerrado, estos glifos constituyen sellos o símbolos abstractos.	Todo el año
16	Petroglifo "Yachana Rumi"	Pto. Napo	Yutzupino. 01° 02' 44'' latitud Sur y 77° 48' 38'' longitud Oeste. Altitud: 500 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Los petroglifos realizados con la técnica de bajo relieve linear con algún instrumento o método abrasivo, las cuales representan figuras zoomorfas, antropomorfas, líneas y símbolos, asociadas al "buen espíritu" y a animales espirituales.	Todo el año
17	Petroglifo S/N en la hacienda Noriega	Pto. Napo	Yutzupino. 01° 02' 33'' latitud Sur y 77° 48' 19'' longitud Oeste. Altitud: 493 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Los glifos representan varias figuras (serpentiformes, geométricas), líneas, símbolos, sellos abstractos, los cuales han sido elaborados mediante la técnica de bajo relieve linear, siendo su estilo de tipo contorno cerrado.	Todo el año
18	Petroglifo "Puma Rumi"	Pano	Tasa Urcu. 01° 00' 42'' latitud Sur y 77° 52' 09'' longitud Oeste. Altitud: 576 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	En la roca se encuentra varias figuras antropomorfas y zoomorfas, figuras geométricas, astromorfas y líneas serpentiformes; la técnica utilizada ha sido la de bajo relieve linear con un estilo de contorno cerrado. Clasificado como obra rupestre ya que se cree que fue utilizado para preparar alimentos.	Todo el año
19	Petroglifo "Winaru Purishca Rumi"	Pano	Centro Kichwa Puma Yacu. 00° 59' 59'' latitud Sur y 77° 52' 56'' longitud Oeste. Altitud: 658 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio arqueológico	Se encuentra ocho glifos de figuras antropomorfas y zoomorfas; de las cuales resaltan: un ave, un sapo y algunos caminos. La técnica utilizada ha sido la de bajo relieve linear con un estilo de contorno cerrado.	Todo el año
20	Petroglifo "El Águila"	Tena	Puma Rumi. 00° 58' 17'' latitud Sur y	Cultural	Conocimientos y usos	Sitio arqueológico	Los tres glifos representan figuras zoomorfas, antropomorfas y astromorfas, las	Todo el año

			77° 51' 25'' longitud Oeste. Altitud: 559 m.s.n.m.		relacionados con la naturaleza y el universo		cuales hacen relación con: un águila, el sol y la figura humana, relacionados a la mitología de los pueblos ancestrales.	
21	Iglesia "Catedral del Tena"	Tena	Tena. 00° 59' 30'' latitud Sur y 77° 49' 00'' longitud Oeste. Altitud: 525 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Arquitectura religiosa	La edificación fue terminada de construir en el año de 1961 cuyo estilo arquitectónico es románico, en su interior se celebran todos los ritos y ceremonias católicas	Todo el año. De 7am a 8pm, domingos: 6:30pm-8pm.
22	Wayusa Ñusta Warmi	Tena	Tena. 00° 59' 44'' latitud Sur y 77° 48' 45'' longitud Oeste. Altitud: 530 m.s.n.m.	Cultural	Usos sociales, rituales y actos festivos	Étnico	Evento en el cual participan señoritas tenenses de la nacionalidad Kichwa Amazónica para obtener el título de "Wayusa Warmi", en el cual demuestran a través de su belleza las costumbres ancestrales que los identifican.	Del 7 al 15 de noviembre.
23	Petroglifo Puma Rumi	Tena	Muyuna. 00° 58' 10'' latitud Sur y 77° 58' 10'' longitud Oeste. Altitud: 553 m.s.n.m.	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio Arqueológico	Los petroglifos han sido realizados con la técnica de bajo relieve con algún instrumento o método abrasivo, cuyo tipo se encuentra clasificado como contorno cerrado. Se cree que estas representaciones están ligadas al conocimiento y sabiduría.	Todo el año
24	Petroglifos Rumi Siqui	Tena	Chambira	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Sitio Arqueológico	La roca ocupa un área de 48m2 aproximadamente, donde se encuentran representadas las figuras especialmente de animales de la zona.	Todo el año
25	Curikallamba Uras o Antiguas Minas de Oro.	Tena-Pto. Napo	Yutzupuno	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Espacios simbólicos	Es un lugar en donde se encuentran vestigios de yacimientos para la extracción de oro, antiguamente los españoles hacían trabajar a negros y a los indígenas esclavos. Actualmente se puede observar canales de piedras y rocas, hoy en día, hay familias que se dedican al lavado de oro en su forma tradicional y colombianos mineros que extraen el oro con dragas. Es un lugar en el	Todo el año

							que se puede observar vestigios sobre la explotación del oro en tiempos de la colonia española.	
26	Grupo de Danza y Música Chonta Pisku	Pano	El calvario	Cultural	Artes del espectáculo	Danza	Es un grupo que interpreta canciones en kichwa relacionados a su vida cotidiana, las presentaciones de danza y música lo realizan con vestimenta típica elaborados con fibras y semillas vegetales.	Todo el año
27	Grupo de Danza y Música Suyo Paccha	Pto. Misahuallí	Unión Muyuna	Cultural	Artes del espectáculo	Danza	El grupo de danza lo componen niños y jóvenes de la comunidad, utilizan trajes típicos elaborados con semillas y fibras naturales, collares y coronas elaborados de plumas de aves, cestos con fibras vegetales y lanzas de palmas.	Todo el año
28	Artesanías Malta Causai	Pto. Misahuallí	Unión Muyuna	Cultural	Técnicas artesanales tradicionales	Artesanías	En este lugar se puede encontrar recuerdos artesanales elaborados a mano como: collares, trajes típicos elaborados con semillas y fibras vegetales, pieles y colmillos de animales, bodoqueras, flechas, machetes, lanzas, las mismas que son elaboradas con materiales de palmas. También se puede encontrar remedios preparados de: uña de gato, sangre de drago, y otros. Utilizan el 100% de materiales del medio sin causar daños ecológicos.	Todo el año
29	Artesanías Amukishmi	Pto. Misahuallí	Shiripuno	Cultural	Técnicas artesanales tradicionales	Artesanías	Son 23 socias quienes practican la elaboración de artesanías para la venta de brazaletes, collares, hamacas, tallados en pilche, lanzas, flechas, trajes típicos, bateas de lavar oro, coronas y cerámica.	Todo el año
30	Artesanías la Selva	Ahuano	Cancha cubierta	Cultural	Técnicas artesanales tradicionales	Artesanías	Viene funcionando durante 15 años, aquí se elaboran mocahuas y también se puede observar la utilización de tintes naturales. Además, se puede adquirir recuerdos como Collares hechos de semillas, shicras, hamacas y cestos de fibras vegetales, tallado de balsas como los loros y otros animales,	Todo el año

								lanzas, flechas, bodoqueras. Se tiene la opción de ingresar a la demostración de la preparación de la cerámica.	
31	Museo Etnocultural Sacha Samai	Ahuano	San Rafael	Cultural	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Museo Etnográfico		El Museo posee algunos vestigios de la cultura kichwa tales como: Trampas de caza y pesca, restos de cerámicas, lanzas, bodoquera, curare, flechas, cortezas de plantas medicinales, también realizan demostraciones de rituales con yachacs, vestimentas típicas elaborados de semillas y fibras vegetales, vestimentas de tela como es el maqui cotona, además de instrumentos tradicionales como el tambor y la flauta.	Todo el año

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Los atractivos culturales en el cantón Tena están representados con el 18% los petroglifos, el 3% los museos, el 3% jardines botánicos, el 2% mariposarios, el 2% los centros de animales, el 2% el shamanismo, el 2% las iglesias, el 2% las fiestas típicas, el 2% los platos típicos y otras tipologías constituyen el 5%.

2) Atractivos turísticos naturales presentes en el cantón Tena

Tabla 7-14: Atractivos turísticos naturales presentes en el cantón Tena

No	NOMBRE	PRQ	UBICACIÓN	CLASIFICACIÓN DEL ATRACTIVO			J R Q	DESCRIPCIÓN	TEMP. DE ACCESO
				CATG.	TIPO	SUBTIPO			
1	Cascada “Alto Pusuno”	Ahuano-Pto. Misahuallí	Alto Pusuno. 00° 59’ 51’’ latitud Sur y 77° 36’ 19’’ longitud Oeste. Altitud: 381 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua de aprox. 15 m, la cual forma un vado de aprox 50 m. de largo por 40 m. de ancho; rodeada por bosque secundario. Las actividades que se pueden realizar son: fotografía, baño, observación de flora y fauna, y campamentación.	Todo el año
2	Cascada “Achi Yaku”	Pano	San Vicente de Sapo Rumi. 1° 00’ 53’’ latitud Sur y	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Salto de agua de aprox. 90 m, forma un vado de aprox. 10 m. de diámetro; encontrándose rodeado por bosque primario maduro. Constituye uno de los saltos de agua más altos del cantón. En la cascada se efectúan rituales	Todo el año, preferente mente de

			77° 56' 33'' longitud Oeste. Altitud: 1000 m.s.n.m.					de energización. Cerca del atractivo se encuentran ríos, lavaderos de oro, balnearios, petroglifos, grutas. Se puede realizar actividades como: fotografía, baño, ceremonias rituales Kichwas, descanso, observación de flora y fauna.	diciembre a mayo.
3	Cascada "Waira Pungo" (Puerta del viento)	Tena	San Jacinto. 00° 55' 47'' latitud Sur y 77° 49' 45'' longitud Oeste. Altitud: 580 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua de aprox. 10 m, la cual forma un vado de 4 m de diámetro. Se encuentra rodeada por bosque secundario en estado de recuperación. También se ha implementado un recorrido por dos cascadas (Waska yaku o Pikpicho y la cascada de Yuto Pakcha). El mirador tiene una vista panorámica hacia el sureste (ciudad de Tena, comunidades de Amaden y 21 de enero). Presencia de dos saladeros de aves y mamíferos. Cerca existe un sitio cercano en el que los iniciados en el Shamanismo del pueblo Kichwa lo utilizan para sus retiros y meditaciones.	Todo el año
4	Cascada "Wagra Cocha" (Wagra Yaku)	Tena	Bajo Ongota. 00° 59' 06'' latitud Sur y 77° 45' 44'' longitud Oeste. Altitud: 525 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua que está formada por una serie de cinco saltos de agua de diferentes alturas que van en el siguiente orden: 2 m, 3 m, 2 m, 1,50 m y 5 m. La vegetación aledaña corresponde a bosque primario y secundario; los mismos que han sido declarados áreas protegidas privadas.	Todo el año
5	Cascadas "Pimpilala"	Talag	Cando. 1 ° 4' 51'' latitud Sur y 77° 56' 5'' longitud Oeste. Altitud: 525 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	El atractivo se encuentra formado por cuatro caídas de agua que oscilan entre los 10 a 20 m de alto; las mismas que se ubican en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Llanganates.	Junio a Febrero
6	Cascada "Rio Blanco"	Talag	Talag. 1° 03' 52'' latitud Sur y 77° 57' 12'' longitud Oeste. Altitud: 720 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua de aprox 11 m de altura; cuyo vado posee una dimensión de 10 m. de diámetro, y una profundidad de 2 m; la cual se encuentra ubicada en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Llanganates. Las actividades que se pueden realizar son: observación del paisaje, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía, baños.	Todo el año

7	Cascada "Rimak Paccha" (Cascada del eco)	Talag	Talag. 1° 03' 59" latitud Sur y 77° 57' 15" longitud Oeste. Altitud: 726 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída agua de aprox 30 m de altura; vado de 10 m. de diámetro, y la profundidad 3,5 m. aprox; la misma que forma una especie de piscina natural con sus paredes rocosas. Antiguamente la cascada era un sitio en el cual se realizaban rituales shamanicos.	Todo el año
8	Cascada "Alukus" (Cascada de la Hormiga)	Talag	Talag. 1° 04' 03" latitud Sur y 77° 57' 54" longitud Oeste. Altitud: 673 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua de 30 m aprox; forma un vado de 6 m. de largo y 3 m. de ancho, con una profundidad de 50 cm. La misma que se encuentra rodeada por bosque primario. Se pueden realizar las siguientes actividades: observación del paisaje escénico, caminata por el bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño en la cascada.	Todo el año
9	Cascada y saladero "Yutzupino Alto"	Talag	Yutzupino Alto. 1° 03' 38" latitud Sur y 77° 50' 52" longitud Oeste. Altitud: 496 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Doble caída de agua, la primera de 3 m. y la segunda 10 m aproximadamente; las cuales forman un vado de 3 m. de diámetro. Se pueden realizar actividades como: observación del paisaje escénico, caminata por el bosque secundario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño en la cascada, rituales.	Todo el año
10	Cascadas "Las Latas"	Pto. Misahuallí	Sector 8 de septiembre. 01° 01' 29" latitud Sur y 77° 43' 45" longitud Oeste. Altitud: 557 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Este atractivo se encuentra formado por varias caídas de agua, entre las más importantes se encuentra una de 20 m, la formación del vado es de 12 m de largo por 6 m de ancho, una profundidad de 2 m; siguiendo el curso del agua se puede observar toboganes de agua naturales, continuando con una caída de agua de 2,5 m, la misma que forma un vado de 5 m. de diámetro, 1,5 m de profundidad. Las actividades que se pueden realizar son: observación del paisaje, caminata por el bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño en el tobogán natural, observación de diferentes mariposas	Todo el año
11	Cascada "Waska Yacu" (Soga de agua)	Tena	San Jacinto. 00° 55' 22" latitud Sur y 77° 49' 35"	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Caída de agua de 8 m. aprox; forma un vado de 20 m. de largo por 10 m. de ancho, con una profundidad de 1.5 m. Las actividades turísticas que se pueden realizar en este sitio son: observación del paisaje, caminata por el	Todo el año

			longitud Oeste. Altitud: 556 m.s.n.m.					bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño.	
12	Cascadas “Wachi Yacu”	Pano	Yutzupino. 01° 02’ 32’’ latitud Sur y 77° 50’ 25’’ longitud Oeste. Altitud: 571 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Cascada	II	Se encuentra formado por dos caídas de agua, la primera tiene 10 m, un vado de 2,5 m. de diámetro y 2 m. de profundidad; la segunda cascada tiene doble caída de agua (3 y 1,5 m.), vado de 6 m. de largo por 3 m. de ancho, la profundidad varía de 1 a 3 m; al margen derecho hay una pequeña caverna de 2 m. de lago por 1,5 m. de alto. El atractivo tiene un valor cultural. Las principales actividades turísticas que se pueden realizar son: observación del paisaje escénico, caminata por el bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño.	Todo el año
13	Caverna “Iji Changa”	Tena	Ahuapungo. 00° 58’ 09’’ de latitud Sur y 77° 47’ 50’’ de longitud Oeste. Altitud: 617 m.s.n.m.	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	Esta gruta es una de las más largas que se registran en el cantón Tena (se ha sabido de exploraciones espeleológicas que determinan una longitud de aproximadamente 1 Km de largo). Las dimensiones de ancho varían entre 1 a 20 m, la altura varía entre 2 a 5 m de alto. La geología del lugar indica la presencia de lutitas marinas, calizas y areniscas calcáreas	Todo el año
14	Caverna “El Duende”	Pto. Misahuallí	Machacuyacu. 01° 00’ 33’’ latitud Sur y 77° 42’ 39’’ longitud Oeste. Altitud: 769 m.s.n.m.	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	Cueva de disolución cuyas dimensiones son: 80 m de largo, el ancho máximo registrado es de 5m, y la altura máxima 4 m. La geología del lugar está formada de rocas sedimentarias conformadas de lutitas marinas, calizas y areniscas calcáreas	Todo el año
15	Caverna y saladero “Pasourku”	Tena	Tena. 01° 00’ 3’’ latitud Sur y 77° 51’ 26’’ longitud Oeste. Altitud: 610 m.s.n.m.	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	Este atractivo forma parte de una quebrada (25 m) por la que fluye un riachuelo. La cueva tiene 5 m de ancho, 1,10 de altura y 20 m de largo, la misma que es un saladero de aves y mamíferos.	Todo el año
16	Caverna “Secay”	Pto. Napo	Secay. 01° 01’ 45’’	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	La cueva se halla formada de estalagmitas y estalactitas, la cueva tiene aprox 50 m de largo, 2,5 m ancho y la	Todo el año, sin

			latitud Sur y 77° 47' 20'' longitud Oeste. Altitud: 553 m.s.n.m.					altura es de 3.5 m; a partir de los 50 metros de recorrido, se puede observar una serie de pasadizos (35 cm de diámetro de la bóveda), que están conectados entre sí. Se cree que en su interior habitan espíritus malignos.	embargo, si las precipitaciones han sido abundantes su acceso es restringido.
17	Refugio de los "Padres Jesuitas"	Pano	La Florida. 01° 01' 02'' latitud Sur y 77° 51' 26'' longitud Oeste. Altitud: 556 m.s.n.m.	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	Formación geológica sin cubierta cuyas dimensiones son: 50 m de largo, 6 m de altura, 2 m de ancho. Esta formación tiene la forma de atrio, en donde se cree que antiguamente fue refugio para los padres Jesuitas, en el cual posteriormente fue utilizado como iglesia por seis años.	Todo el año
18	Caverna "Las Latas"	Pto. Misahuallí	Sector 8 de septiembre. 01° 01' 55'' latitud Sur y 77° 44' 05'' longitud Oeste. Altitud: 433 m.s.n.m.	Sitio Natural	Fenómeno espeleológico	Caverna	II	Caverna de piedra caliza cuyas dimensiones son: 50 m de largo, de 1 a 5 m de ancho, la altura de la bóveda es de 2.5 m; en su interior se puede apreciar una pequeña corriente de agua. A más de ello existen formaciones geológicas de estalactitas y estalagmitas. Se cree que en su interior habitan espíritus malignos.	Todo el año, sin embargo, cuando las precipitaciones han sido abundantes su acceso es restringido.
19	"Chocitas del río"	Tena	Apayacu. 1° 00' 29'' latitud Sur y 77° 49' 39'' longitud Oeste. Altitud: 517 m.s.n.m	Sitio Natural	Río	Balneario	II	Balneario de 100 m de largo por 40 m de ancho, la arena es de tipo areniscas arcillosas. El río Pano en la zona del balneario alcanza los 25 m de ancho y una profundidad moderada (No es navegable). El agua es turbia de color verde con tintes amarillos. Se puede realizar las siguientes actividades: fotografía, baño y descanso.	Todo el año
20	"Playa de los monos"	Pto. Misahuallí	Puerto Misahualli. 1° 02' 07''	Sitio Natural	Área protegida	Balneario	II	Balneario de 700 m de largo por 150 m de ancho, la arena es de tipo areniscas arcillosas. El agua es turbia de color verde amarillento. Se puede realizar actividades	Todo el año

			latitud Sur y 77° 39' 55'' longitud Oeste. Altitud: 395 m.s.n.m.					turísticas como: fotografía, baño, descanso y deportes acuáticos.	
21	Playa "Peñas coloradas"	Tena	San Pedro. 00° 59' 27'' latitud Sur y 77° 50' 36'' longitud Oeste. Altitud: 522 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	Balneario de 500 m. de largo por 80 m. de ancho. La mayor parte de la playa está compuesta por rocas de canto rodado y en mínimas proporciones se encuentra arena. Se pueden realizar actividades turísticas como: fotografía, baño, descanso, práctica de deportes.	Todo el año
22	Balneario "Guiña Chimbana"	Tena	Guiña Chimbana. 01° 00' 23'' latitud Sur y 77° 50' 18'' longitud Oeste. Altitud: 526 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	Balneario de 500 m. de largo por 150 m. de ancho. La mayor parte de la playa está compuesta de pequeñas rocas de canto rodado. El río Pano en esta zona tiene un ancho que varía de los 20 a 30 m, el agua es turbia y de color amarillo con tintes verdosos. Se puede realizar actividades como: fotografía, baño, descanso.	Todo el año
23	Balneario "Isla del amor"	Tena	Isla del amor. 00° 59' 30'' latitud Sur y 77° 49' 14'' longitud Oeste. Altitud: 513 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	Balneario de 70 m de largo, 30 m de ancho, con una profundidad de 2,5 m, a más de ello cuenta con una playa de 80 m. de largo por 80 m. de ancho.	Todo el año
24	Balneario "La Soga"	Tena	La Soga. 00° 59' 26'' latitud Sur y 77° 49' 33'' longitud Oeste. Altitud: 522 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	Balneario de 35 m de ancho cuya playa en su gran mayoría está compuesta por arena de color blanquizo y piedras pequeñas. El vado que forma el río Tena en este sector es de 100 m. Las principales actividades que se pueden realizar son: tubing, baño, bajar en pequeños botes, etc.	Todo el año
25	Balneario "Verde Cocha"	Pano	Alto Pano. 00° 59' 15'' latitud sur y	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	El vado tiene las siguientes dimensiones: 25 m. de largo, 15 m. de ancho; sus aguas de color verdoso transparente. Se encuentra en la zona de amortiguamiento del Parque	Todo el año

	(Laguna Verde)		77° 54' 38'' longitud Oeste. Altitud: 551 m.s.n.m.					Nacional Llanganates. Se pueden realizar actividades tales como: observación del paisaje, caminata por el bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía y baño.	
26	Balneario "Waysa Yaku"	Talag	Waysa Yaku. 01° 04' 26'' latitud sur y 77° 57' 54'' longitud Oeste. Altitud: 551 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario		Formación rocosa de proporciones (100 m de largo x 40 m de ancho) hace que el agua se deslice entre rápida y lentamente según las rocas lo permitan. La laguna tiene aprox 25 m de largo por 10 m de ancho. Se encuentra en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Llanganates. Las actividades que se pueden realizar son: observación del paisaje, caminata por el bosque primario, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño en la laguna.	Junio a Febrero
27	Balneario "Inchillaqui"	Tena	Rumicaspi. 00° 54' 49'' latitud Sur y 77° 49' 41'' longitud Oeste. Altitud: 588 m.s.n.m.	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	Playa de 80 m. de largo por 50 m. de ancho. El lecho del río Inchillaqui forma 2 vados: el primero de 10 m de diámetro y la profundidad de 0,5 a 1,5 m; el segundo vado (30 x 20 m) con una profundidad de 1 m. Las actividades que se pueden realizar son: observación del paisaje, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía, baño.	Todo el año
28	Mirador "El calvario"	Tena	El Calvario. 00° 57' 49'' latitud Sur y 77° 53' 12'' longitud Oeste. Altitud: 914 m.s.n.m.	Sitio Natural	Montaña	Mirador	II	Vista panorámica hacia el Este del cantón Tena, se puede observar: la ciudad de Tena, y poblaciones como Alto Tena, Shitig, Atacapi, San Salvador, Tasayacu, Tiwintza, El Calvario, Chontayacu y los ríos Tena, Río Lupi, y Río Shikayacu. Se puede realizar actividades como: fotografía, observación de flora y fauna, caminatas, baño y descanso.	Todo el año
29	Mirador "El ceibo"	Pto. Napo	Yutzupino. 01° 02' 42'' latitud Sur y 77° 48' 31'' longitud Oeste. Altitud: 508 m.s.n.m.	Sitio Natural	Loma	Mirador	II	Desde el mirador se puede observar la unión de los ríos Jatun Yaku y Anzu, y el río Napo a más de ello se aprecia la llanura Amazónica. Cerca al mirador se encuentra un árbol de ceibo que se estima que tiene más de 300 años. Se pueden realizar actividades: observación de flora y fauna, caminatas, fotografía.	Todo el año
30	Mirador "Muyuna"	Pto. Misahuallí	Muyuna. 01° 01' 32'' latitud Sur y	Sitio Natural	Colina	Mirador	II	Desde este sitio se puede observar gran parte de la llanura Amazónica, algunos de los poblados del cantón, cuando está despejado se puede apreciar el Nevado	Todo el año

			77° 39' 24'' longitud Oeste. Altitud: 578 m.s.n.m.					Sangay, la cuenca del río Napo. Se pueden realizar actividades como: observación de flora y fauna, caminatas, fotografía.	
31	"Isla de las pavas"	Ahuano	Pacaichicta. 01° 02' 20'' latitud Sur y 77° 35' 13'' longitud Oeste. Altitud: 388 m.s.n.m.	Sitio Natural	Ambiente lacustre	Pantanal	II	Pantano cuya vegetación se compone principalmente se compone de cañaverales y pastos, en el cual se puede apreciar algunas especies de aves siendo la más representativa el Oatzín (<i>Opisthocomus hoatzin</i>).	Todo el año
32	Estero "Caimanes blancos"	Ahuano	Dorado Huambuno. 00° 58' 50'' latitud Sur y 77° 29' 27'' longitud Oeste. Altitud: 350 m.s.n.m.	Sitio Natural	Ambiente lacustre	Pantanal	II	Pantano en el cual aún habitan caimanes. En este lugar las actividades turísticas que están permitidas son: la observación de flora y fauna, y fotografía.	Todo el año
33	Saladero de pericos "Rayu Rumi"	Tena	Alto Ongota. 00° 58' 31'' latitud Sur y 77° 45' 33'' longitud Oeste. Altitud: 498 m.s.n.m.	Sitio Natural	Desfiladero	Saladero	II	Saladero ubicado en la base de una ladera, en el cual varios tipos de aves acuden para ingestar las sales existentes en este sitio para complementar su dieta.	Todo el año, de preferencia de 6 a 10 am., y de 3 a 6 pm.
34	Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras	Ahuano-Pto. Misahuallí	0° 35' 44'' latitud Sur y 77° 47' 21'' longitud Oeste.	Sitio Natural	Área protegida	Parque Nacional	II	Se han definido tres corredores turísticos: El Corredor Baeza-El Chaco-Reventador, Corredor Cosanga-Puerto Napo, Corredor Jondachi-Loreto-Coca. En esta zona se desarrolla una gran variedad de formas de vida, existiendo altos índices de endemismo de especies. Contiene más de 6000 especies de plantas identificadas, 81 especies de mamíferos, 58 especies de serpientes, 6 especies de tortugas, 31 especies de anfibios. Su zona baja protege parte del refugio pleistocénico del Napo.	Todo el año
35	Bosque Protector	Pto. Misahuallí	Venecia. 01° 03' 01''	Sitio Natural	Área protegida	Parque Nacional	II	El bosque Protector Venecia es privado, tiene una extensión de 150 hectáreas, de las cuales, el 98%	Todo el año

	Venecia		latitud Sur y 77° 48' 54'' longitud Oeste. Altitud: 457 m.s.n.m.					corresponde a bosque primario y el 2% a bosque secundario. Este tipo de vegetación incluye bosques sobre colinas medianamente disectadas o disectadas y bosques sobre tierras planas bien drenadas y los bosques en tierras planas pobremente drenados. Las actividades que se pueden realizar son: observación del paisaje, canopy, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía, uso de lodo medicinal.	
36	Estación biológica Jatun Sacha	Pto. Misahuallí	Colonia Libertad. 01° 03' 58'' latitud Sur y 77° 36' 52'' longitud Oeste. Altitud: 408 m.s.n.m.	Sitio Natural	Área protegida	Estación biológica	II	La Estación Biológica comprende una extensión de 2.100 hectáreas de bosque primario, esta zona corresponde al Bosque Húmedo Tropical. Las principales actividades turísticas que se pueden realizar en este sitio son: observación del paisaje, canopy, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía.	Todo el año
37	Parque amazónico "La Isla"	Tena	Tena. 00° 01' 34'' latitud Sur y 77° 48' 54'' longitud Oeste. Altitud: varía entre 517-530 m.s.n.m	Sitio Natural	Área protegida	Área de recreación ecológica	II	Tiene una extensión de 24 hectáreas, los tipos de suelo son: aluvial y coluvial. El Bosque siempreverde de tierras bajas (Bsvtb). Las principales actividades turísticas que se pueden realizar en este sitio son: observación del paisaje, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía.	Todo el año
38	Parque Nacional Llanganates	Talag-Pano	Coordenadas generales: Norte: 00° 52' 24'' S - 78° 20' 00'' O. Sur: 01° 25' 24'' S - 74° 08' 54'' O. Este: 01° 03' 54'' S - 77° 59' 00'' O. Oeste: 01° 13' 24'' S - 78° 28'	Sitio Natural	Área protegida	Parque Nacional	II	Abarca cuatro provincias del Ecuador, la superficie es de 219707 hectáreas, en el cual existe una gran biodiversidad y a más de ello se encuentran importantes sistemas hídricos. Las principales actividades turísticas que se pueden realizar en este sitio son: observación del paisaje, caminata, interpretación de flora y fauna, fotografía.	Todo el año

42'' O.									
39	Balneario Rio Sol	Muyuna	Muyuna	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	A 6 Km. de Tena, se llega en transporte urbano o taxi, hasta la comunidad de Muyuna, se cruza el puente colgante sobre el Río Tena, margen derecho a 100 m, en este sitio existe pozas de aguas cristalinas de 2 metros de profundidad, es ideal para nadar y realizar tubing, cuenta con instalaciones deportivas y de esparcimiento con servicios de alimentación y bebidas.	Todo el año
40	Balneario Curi Uras	Tena	Ongota	Sitio Natural	Rio	Balneario	II	A 4,6 Km. de Tena, cruzando el río Misahuallí en canoa a remo; luego se sigue por un sendero hasta llegar a la quebrada; cuenta con una piscina natural de 6 m de ancho por 8 de largo, con una profundidad de 2 a 4 metros y si continuamos río arriba unos 300 m encontramos otra poza de 5 m de ancho por 8 de largo, es un lugar paradisíaco rodeado de un exuberante bosque primario, es un paraíso escondido, que aún no es explotado además se puede realizar natación, observación de aves, mariposas e insectos.	Todo el año

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

Los atractivos naturales en función a su tipología se clasifican de la siguiente forma: el 21% son cascadas, el 8% son playas, el 5% son balnearios, el 5% son miradores, el 3% son parques nacionales, el 3% son cascadas y saladeros, el 2% lo conforman los parques, el 2% las estaciones biológicas, el 2% las islas, el 2% los esteros, el 2% los saladeros, el 2% los bosques protectores, el 2% las lagunas, el 2% las grutas, el 2% los refugios, el 2% las cavernas.

Se procedió a validar la jerarquización de atractivos que inicialmente tenían jerarquía III. Los resultados obtenidos señalaron que la jerarquización anterior estaba sobralorada debido a dificultades relacionadas a la accesibilidad e infraestructura básica. Teniendo en cuenta que pocos atractivos a nivel nacional logran obtener esta jerarquización. Por esta razón la validación dió como resultado una jerarquización II.

2. Registro de los recursos gastronómicos del cantón Tena

Los servicios gastronómicos son una de las actividades económicas más relevantes en el cantón Tena y su diversidad gastronómica hacen posible la propuesta de una ruta gastronómica. Debido a que no existe un inventario gastronómico en el cantón, se ha hecho fundamental la investigación de los recursos gastronómicos y su respectivo detalle en la ficha de registro del INPC.

a. Registro de los recursos gastronómicos del cantón Tena

1) Caldo de bagre

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Patio de comidas tradicionales de Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 493 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Caldo de bagre acompañado de yuca caliente.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del caldo de bagre					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía cotidiana		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>La preparación del caldo de bagre es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el caldo de bagre, el cual es un pez típico de la zona. Estos peces se encuentran en la mayoría de los afluentes hídricos de este cantón. Las comunidades kichwas elaboran piscinas para la crianza de estos peces y su posterior comercialización.</p>					

Ingredientes para 1 porción:					
<ul style="list-style-type: none"> • ½ libra de bagre • Una cucharadita de sal • ½ litro de agua • ½ libra de yuca. 					
Preparación:					
1. Colocar en la hornilla una olla con medio litro de agua.					
2. Quitarle los órganos internos del pescado, lavarlo y prepararlo con sal al gusto, una vez listo se puede echar en la olla cuando el agua ya este hirviendo.					
3. Agregar sal al gusto.					
4. Su cocción dura entre cuatro y cinco minutos.					
5. La porción de yuca se cocina por separado.					
6. Sirva a la mesa acompañado de yuca caliente y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato tradicional lo hacen todos los días de 09:00 am a 17:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja debido a que esta especie de pez es propia de la zona, los productos secundarios como la yuca de igual manera son sostenibles debido a que son sembradas y cosechados en las chacras familiares.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

2) Maito de menudencia de pollo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad: Sector 8 de septiembre					
Coordenadas: X (Sur) 01°01'29'' Y (Oeste) 77°43'45'' Z (Altitud) 557 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de menudencia de pollo acompañado de caldo del mismo y yuca caliente.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de menudencia de pollo					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía cotidiana		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>La preparación del maito de menudencia de pollo es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el maito de menudencia de pollo, el cual se lo realiza con pollos criollos de la zona. Estos pollos son criados en las fincas o casas de los habitantes del cantón Tena.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • ½ litro de agua • Una cucharada de sal • ½ libra de menudencia de pollo • ½ libra de yuca. 					

Preparación:					
1. Precocida la menudencia de pollo.					
2. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar.					
3. Se coloca la menudencia condimentada con sal al gusto.					
4. Añadir un poco de caldo, resultado de la fase de precocción.					
5. Amarar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas.					
6. Se coloca el maito en la parrilla hasta cuando esté bien cocido, por el tiempo de diez a quince minutos.					
7. Sirva acompañado con yuca caliente y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato tradicional lo hacen todos los días de 09:00 am a 17:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La preparación del maito de menudencia de pollo se ha venido preparando años atrás desde los ancestros para la alimentación y comercialización.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

3) Maito de cachama

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Ahuano		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Puerto Barrantilla					
Coordenadas: X (Sur) 1°03'51'' Y (Oeste) 77°31'34'' Z (Altitud) 375 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de cachama cocida en su punto lista para servirse.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de cachama					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía cotidiana		
4. DESCRIPCIÓN					
La preparación del maito de cachama es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el maito de cachama, el cual se lo realiza con peces llamados cachamas provenientes de los afluentes hídricos presentes en la zona.					
Ingredientes para 1 porción: <ul style="list-style-type: none"> • 1 cachama • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • 1 cucharadita de sal • ½ libra de yuca. 					

Preparación:					
1. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar.					
2. Se coloca la cachama con sal al gusto.					
3. Amarrar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas.					
4. Se coloca el maito en la parrilla hasta cuando esté bien cocido por el tiempo de diez a quince minutos.					
5. Sirva acompañado con yuca caliente y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato tradicional lo hacen todos los días de 09:00 am a 17:00 pm.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La cachama es un pez propio de la zona, los habitantes de las comunidades van a los ríos cercanos a pescarlos y prepararlos para la alimentación de sus familias. De igual manera lo hacen para la comercialización y obtención de recursos económicos.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón		06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

4) Maito de chontacuro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana		X Rural	
Localidad: CTC “Sinchi Warmi”					
Coordenadas: X (Sur) 01°02'31” Y (Oeste) 77°39'25” Z (Altitud) 403 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de chontacuro envuelto en hojas de bijao.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de chontacuro					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía ocasional		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del maito de chontacuro es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el maito de mayón, el cual se lo realiza con este tipo de gusanos provenientes de árboles de palma de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 o 6 mayones • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • ½ libra de yuca • 3 hojas de culandro de monte (Opcional) 					

<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de tomate y cebolla (Opcional) • Media cebolla china del monte (Opcional) • Una cucharadita de sal <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar. 2. Se lavan y colocan los mayones condimentados con sal al gusto, culantro y cebolla china de monte. 3. Amasar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas. 4. Se coloca el maito en la parrilla hasta cuando esté bien cocido, por el tiempo de cinco a diez minutos. 5. Sirva acompañado con yuca caliente y ají. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación y degustación de este plato típico se da en temporadas de corte de palma, es ahí donde el escarabajo deposita sus huevos que luego eclosionan a chontacuros y son extraídos de la palma para prepararlos y degustarlos.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El modo de preparación de este plato tradicional se ha mantenido de generación en generación, siendo uno de los más representativos de la zona.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

5) Maito de chontacuro con palmito

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana		X Rural	
Localidad: CTC "Sinchi Warmi"					
Coordenadas: X (Sur) 01°02'31" Y (Oeste) 77°39'25" Z (Altitud) 403 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de chontacuro con palmito arroz, yuca, ensalada y limón.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de chontacuro con palmito.					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía ocasional		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del maito de chontacuro con palmito es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el maito de mayón con palmito, el cual se lo realiza con este tipo de gusanos provenientes de árboles de palma y el palmito del cogollo del mismo árbol de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro a cinco mayones • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • ¼ de libra de palmito de chonta 					

<ul style="list-style-type: none"> • 3 hojas de culantro de monte • ½ libra de yuca • ¼ de libra de arroz • ½ tomate • ½ cebolla • Sal al gusto <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar. 2. Se lavan y colocan los mayones condimentados con sal al gusto juntamente con el culantro y palmito picado en cubitos. 3. Amarrar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas. 4. Se coloca el maito en la parrilla hasta cuando esté bien cocido, por el tiempo de diez a quince minutos. 5. Sirva acompañado con yuca caliente y ají molido. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Al igual que el maito de chontacuro depende mucho de la época de corte de palma y recolección, además de que el palmito proviene del cogollo del vegetal antes mencionado para prepararlos y degustarlos. Este tiempo esta promediado entre julio y octubre.			
	Continúa				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato tradicional es media debido a que en ocasiones se sirve solamente con yuca o con arroz.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

6) Maito de chontacuro con garabato yuyo y yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana		X Rural	
Localidad: CTC "Sinchi Warmi"					
Coordenadas: X (Sur) 01°02'31" Y (Oeste) 77°39'25" Z (Altitud) 403 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de chontacuro con garabato yuyo y yuca.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de chontacuro con garabato yuyo					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía ocasional		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del maito de chontacuro con garabato yuyo es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el maito de mayón con garabato yuyo, el cual se lo realiza con este tipo de gusanos provenientes de árboles de palma y el garabato yuyo que es un helecho verde propio de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro a cinco mayones • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • ¼ de libra de garabato yuyo 					

<ul style="list-style-type: none"> • ½ libra de yuca o 1 guineo • ¼ de libra de arroz • Ensalada de tomate y cebolla • 3 hojas de culantro de monte • ½ cebolla china • 1 cucharadita de sal 					
Preparación:					
1. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar.					
2. Se lavan y colocan los mayones condimentados con sal al gusto juntamente con el culantro y el garabato yuyo picado.					
3. Agregar porciones repicadas de culantro de monte y cebolla china.					
4. Amarrar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas.					
5. Se coloca el maito en la parrilla hasta cuando esté bien cocido, por el tiempo de diez a quince minutos.					
6. Sirva acompañado con yuca caliente y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Al igual que el maito de chontacuro depende mucho de la época de corte de palma y recolección del garabato yuyo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato tradicional es media debido a que en ocasiones este plato tradicional solamente puede ir acompañado de yuca y arroz.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

7) **Mayones o Chontacuros asados a la parrilla**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X	Urbana	Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Pincho de chontacuro con patacones.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del pincho de chontacuro.					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía ocasional		
4. DESCRIPCIÓN					
La preparación de mayones es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes.					
Ingredientes para 1 porción					
<ul style="list-style-type: none"> • Tres chontacuros. • 2 rodajas de verde en forma de patacones o chifles. 					

Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • Se lava las larvas del chontacuro. • Insertar los chontacuros y el verde en el pincho. • Poner el pincho al calor del carbón por 4 a 5 minutos hasta obtener el punto exacto. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de mayones asados, en maito, crudos y en sus diferentes formas de cocción, se realiza durante todo el año constantemente en el cantón Tena especialmente los fines de semana.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La preparación de esta comida tradicional varía con el acompañado, es decir en ocasiones el verde es cambiado por la yuca o porciones de arroz.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

8) Maito de tilapia

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Talag		Urbana		X Rural	
Localidad: Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa "Sinchi Pura"					
Coordenadas: X (Sur) 01°05'20" Y (Oeste) 77°55'32" Z (Altitud) 555 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Maito de tilapia acompañado de yuca y ají.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del maito de tilapia.					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación de maito de tilapia es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. Este plato es muy apetecido por ser preparado al natural sin condimentos, pues su sabor es característico e incomparable, es brindado a la llegada de los visitantes.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tilapia • 4 hojas de llaki panga (Bijao) • Pequeñas porciones de palmito o garabato yuyo • ½ libra de yuca o 1 guineo. • Porción de arroz y ensalada (Opcional) 					

Preparación:					
1. Colocar una sobre otra las hojas de bijao tratando de entrecruzar.					
2. Se lava la tilapia, se prepara con sal y se rellena con el palmito y garabato yuyu picado.					
3. Amarar con la fibra de lisan en el extremo superior de las juntas.					
4. Su cocción dura un máximo de quince a veinte minutos, se controla el proceso de que no se quemem las hojas, para que la tilapia salga fresca y jugosa.					
5. Se puede acompañar al plato con chicha de yuca, té de wayusa, té de yerbaluisa, chicha de chonta, yuca y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación del maito de tilapia se realiza durante todo el año constantemente en el cantón Tena especialmente los fines de semana de 09h00 hasta las 16h00.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja debido a que esta especie de pez es abundante en la zona y además es uno de los platos tradicionales emblemáticos del cantón.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

9) Caldo de gallina criolla

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Pano		Urbana		X	Rural
Localidad: Balneario "Verde Cocha"					
Coordenadas: X (Sur) 00°59'15" Y (Oeste) 77°54'38" Z (Altitud) 551 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del caldo de gallina criolla					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del caldo de gallina criolla es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. En la cultura kichwa es muy común consumir el caldo de gallina criolla, el cual se lo realiza con gallinas criadas a base de alimentos no sintetizados y que además son propios de la zona como el maíz.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/8 de pollo • ½ libra de yuca picada • 2 hojas de culantro de monte 					

<ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de agua • 1 cucharada de sal <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la presa de la gallina criolla en una olla con 1 litro de agua hirviendo. 2. La porción de yuca picada se le agrega cuando la presa de gallina esté cocida. 3. Antes de retirar la olla del fuego, agregar culantro de monte y agregar sal al gusto. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que acuden a degustar de este plato típico lo hacen todos los días domingos de 10:30 a 15:00.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La forma de preparación de este plato tradicional está muy bien definida, debido a que la población kichwa y colona del cantón Tena poseen criaderos de gallinas.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

10) Caldo de carachama

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO						CÓDIGO	
Provincia: Napo			Cantón: Tena				
Parroquia: Puerto Napo			Urbana	X	Rural		
Localidad: Patio de comidas tradicionales de Puerto Napo							
Coordenadas: X (Sur) 01°02'44'' Y (Oeste) 77°48'38'' Z (Altitud) 500 msnm							
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Caldo de carachama							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación							
Preparación del caldo de carachama							
Grupo social			Lengua (s)				
Kichwa			Kichwa y castellano				
Ámbito							
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.							
Subámbito			Detalle del subámbito				
Gastronomía			Gastronomía continua				
4. DESCRIPCIÓN							
<p>La preparación del caldo de carachama es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a sus descendientes. Este tipo de peces son recolectados en las orillas pedregosas de los ríos de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 carachama • ½ libra de yuca. 							

<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Ají <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la carachama en una olla con agua hirviendo. 2. La porción de yuca se cocina por separado. 3. Servir sin desmenuzar la carachama con el acompañado de yuca cocinada. 4. Agregar sal y ají al gusto. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación del caldo de carachama se realiza durante todo el año constantemente en el cantón Tena, especialmente los fines de semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La comercialización del caldo de carachama está muy bien controlado debido a que la población kichwa y colona del cantón Tena poseen piscinas de criadero de este pez, lo que permite tener una preparación diaria de este tipo de plato tradicional.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

11) Ceviche de palmito

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Puerto Napo		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad: Patio de comidas tradicionales de Puerto Napo					
Coordenadas: X (Sur) 01°02'44" Y (Oeste) 77°48'38" Z (Altitud) 500 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Ceviche de palmito acompañado de canguil.					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del ceviche de palmito.					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía ocasional		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del ceviche de palmito es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. Este tipo de platos son elaborados por los habitantes de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ libra de palmito de chonta • Zumo de limón • 1 litro de agua • 1 cebolla china 					

<ul style="list-style-type: none"> • 3 ramitas de culantro de monte • ¼ de libra de cangul <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la porción de palmito picado en una olla con agua hirviendo. 2. Luego de cocinado se lo curte con limón. 3. Se mezcla en una ensalada de cebolla china con culantro. 4. Se agrega agua y limón hasta que quede el sabor en su punto y se revienta en canguil. 4. Se sirve acompañado con canguil. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este plato tradicional es muy apetecida pero su preparación es ocasional debido a que el palmito proviene del cogollo de la palma y su comercialización se encuentra limitada por el Ministerio de Ambiente.			
	Continúa				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La preparación de este plato tradicional es muy cambiante debido a los ingredientes, ya que en varias ocasiones se reemplaza el palmito con atún, la cebolla china con la paiteña, etc.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

12) Ilta Katu

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Talag		Urbana		X Rural	
Localidad: CTC "Ecoaldea Shandia"					
Coordenadas: X (Sur) 01°05'29" Y (Oeste) 77°55'39" Z (Altitud) 557 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Ilta katu con verde y culantro					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del Ilta Katu.					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La preparación del ilta katu es parte del patrimonio cultural del cantón Tena, son tradiciones heredadas de antepasados y transmitidas a descendientes. Este tipo de platos son elaborados por los habitantes de la zona.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ libra de plátano • ¼ de libra de semillas de ilta • ½ litro de agua • ½ libra de yuca • Ají 					

• Sal al gusto					
Preparación:					
1. Colocar la porción de semillas de itla en una olla con agua hirviendo por 40 minutos.					
2. Rallar la porción de plátano y agregarle a la olla con agua y dejar que hierva 5 minutos.					
3. Se puede servir al instante o esperar que se enfríe además se puede acompañar con yuca y ají.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este tipo de plato típico puede ser degustado en los Centros de Turismo Comunitarios de las zonas rurales del cantón Tena.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las comunidades que forman parte de estos CTC tienen muy bien definido el concepto de identidad cultural, lo que permite tener un criterio bastante sólido a la hora de interactuar con el turista, además de permitir que la forma de preparación de este plato no haya cambiado.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

13) Uchu manga

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X	Urbana	Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Uchu manga, yuca y pepas de cacao blanco					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del Uchu manga					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Es una comida muy apetecida en las familias kichwas, especialmente por los mayores. La preparación del plato toma un poco de tiempo ya que se necesita varios ingredientes, además no se consume todos los días, se puede preparar una vez al mes y en poca cantidad.</p> <p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 pepas de cacao blanco • ½ libra de plátano • 1 cogollo de palmito • ¼ de libra de garabato yuyo 					

• 1 pescado o ¼ de libra de carne ahumada					
Preparación:					
1. Colocar las pepas de cacao blanco, plátano cortado en láminas delgadas, trozos de palmito, garabato yuyo en una olla con agua hirviendo por 30 minutos.					
2. Una vez que los ingredientes se hayan desintegrados se puede agregar el pescado o carne ahumada cortada en delgadas laminas con sal al gusto.					
3. Después de 5 minutos se puede servir acompañado de yuca o plátano.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este tipo de plato típico puede ser degustado en los Centros de Turismo Comunitarios de las zonas rurales del cantón Tena.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La forma de preparación y los ingredientes utilizados a lo hora de preparar este plato tradicional se ha mantenido de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

14) Wamak yuyo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X	Urbana	Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Cestas de wamak yuyo listo para servirse					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación del wamak yuyo					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Es otro de los platos muy apetecidos por la gente adulta, su sabor es único y especial. Su preparación toma mucho tiempo y generalmente se cocina en grandes cantidades, se puede consumir en una semana.</p>					
<p>Ingredientes para 1 porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogollo de guadua • 4 pepas de cacao blanco • 1 pescado o ¼ de libra de carne ahumada • ½ libra de yuca • 1 plátano 					

Preparación:					
1. Colocar el cogollo de guadua en una olla con agua hirviendo por 1 hora y 30 minutos.					
2. Una vez que el cogollo de guadua este blando se puede agregar las pepas de cacao blanco y el pescado o carne ahumada cortada en delgadas laminas.					
3. Después de 5 minutos se puede servir acompañado de yuca o plátano con sal al gusto.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este tipo de plato típico puede ser degustado en los Centros de Turismo Comunitario de las zonas rurales del cantón Tena.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las comunidades que forman parte de estos CTC tienen muy bien definido el concepto de identidad cultural, lo que permite tener un criterio bastante sólido a la hora de interactuar con el turista.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

15) Chucula

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO						CÓDIGO
Provincia: Napo			Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí			Urbana	X	Rural	
Localidad: CTC Shiripuno						
Coordenadas: X (Sur) 01°02'31'' Y (Oeste) 77°39'256'' Z (Altitud) 403 msnm						
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL						
						
Descripción de la fotografía: Copa de chucula, leche y canela						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
Denominación						
Preparación de la chucula						
Grupo social			Lengua (s)			
Kichwa			Kichwa y castellano			
Ámbito						
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.						
Subámbito			Detalle del subámbito			
Gastronomía			Gastronomía continua			
4. DESCRIPCIÓN						
Es una bebida para el desayuno, la preparación de la chucula es muy sencilla.						
Ingredientes para 2 porciones:						
<ul style="list-style-type: none"> • 1 maduro o guineo • 1 litro de agua • 1 litro de leche 						
Preparación:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el maduro o guineo en una olla con agua hirviendo hasta que se suavice. 2. Una vez que el maduro este suave se puede machacar con un mazo de madera. 3. Después de haber machacado se mescla con agua hasta tener el sabor deseado para poder servir con agua o leche. 						

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende de domingo a domingo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la forma de preparación es sencilla y rápida de realizar.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jacobó Andy		Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

16) Yerbaluisa

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO						CÓDIGO	
Provincia: Napo			Cantón: Tena				
Parroquia: Tena		X	Urbana		Rural		
Localidad: Patio de comidas tradicionales de Tena							
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 493 msnm							
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Yerbaluisa							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación							
Preparación de la yerbaluisa							
Grupo social			Lengua (s)				
Kichwa			Kichwa y castellano				
Ámbito							
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.							
Subámbito			Detalle del subámbito				
Gastronomía			Gastronomía continua				
4. DESCRIPCIÓN							
<p>Es una planta saludable que tiene un aroma bien agradable esto se lo sirve en el desayuno. La infusión es usada en cólicos, indigestión, vómitos o dolor abdominal y de regla. También para el dolor de garganta, fiebre y para los nervios.</p> <p>Ingredientes para 3 porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de agua • Manojos de hierbaluisa (<i>Cymbopogon citratus</i>) • ½ libra de azúcar 							

Preparación:					
1. Se pone al hervir el agua.					
2. Cuando el agua este hirviendo se pone la hierbaluisa y se apaga el fuego.					
3. Cuando el agua este un poco fría se cierne el agua y se endulza al gusto para servir					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la tradición de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de esta bebida tradicional es baja debido a que la preparación es fácil y rápida, además de ser una bebida que cuida la salud de quienes la beben.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

17) Wayusa

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Talag		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: CTC "Ecoaldea Shandía"					
Coordenadas: X (Sur) 01°05'29" Y (Oeste) 77°55'39" Z (Altitud) 557 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Wayusa					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la wayusa					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La Wayusa es una de esas plantas que cuidan y enseñan, la tomamos en la madrugada, desde las 3 de la mañana, un Kichwa no puede esperar dormido la venida del Sol o la llegada del nuevo día. Los Kichwas velan con la wayusa la madrugada, es el momento de nuestro primer encuentro en familia y en comunidad.</p> <p>Ingredientes para 3 porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de agua • Manojito de hoja de Wayusa • ½ libra de azúcar 					

Preparación:					
1. Se pone al hervir el agua.					
2. Cuando el agua este hirviendo se pone la hoja de wayusa y se apaga el fuego.					
3. Cuando el agua este un poco fría, se cierne el agua y se endulza al gusto para servir.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La wayusa enseña sobre los sueños, cuando se la bebe se conversa sobre los sueños porque para los Kichwas los sueños son grandes enseñanzas de los ancestros, por eso es que hay que compartirlas y hay que aprenderlos de ello en familia, A veces se sueña con animales poderosos de la selva, otras veces con cascadas o lagunas sagradas, otras veces advierten de algún peligro que se puede encontrar. Cada animal, cada planta, cada cascada tiene un significado, el sueño es revelador e instructivo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la preparación y consumo es altamente beneficioso para la salud.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

18) Chicha de chonta

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana		X Rural	
Localidad: Sector 8 de septiembre					
Coordenadas: X (Sur) 01°01'29'' Y (Oeste) 77°43'45'' Z (Altitud) 557 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha de chonta					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la chicha de chonta					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>En las fiestas tradicionales destaca el festival de la Chonta en el mes de febrero, marzo y abril, temporada de cosechas de la chonta, donde resaltan las manifestaciones culturales y ancestrales de su gente.</p> <p>Bebida de color amarillo, dulce y de gran poder nutritivo, preparada como refresco casero para brindar a los visitantes.</p> <p>Ingredientes para 3 porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de agua • 6 pepas de chonta madura • ½ libra de azúcar 					

Preparación:					
1. Lavar las chontas en abundante agua y ponerlas a cocinar en una olla grande, cuando esté listo, se retira del fuego, escurrirlas y dejarlas enfriar.					
2. Una vez fría se procede a sacar las pepas o semillas y moler la chonta en un batan con una piedra, pero hoy en la actualidad las familias Kichwas lo utilizan el molino casero por su fácil manejo.					
3. Después del proceso de moler la chonta se adquiere la masa amarilla y por ende se puede mezclar con una porción de diferentes clases de chichas es para que al día siguiente esté fermentado, listo para reparar, cernir y servir a los visitantes.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Fiesta de la Chonta, una tradición ancestral que convoca a turistas nacionales y extranjeros					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que este tipo de bebida tradicional es emblemática para el cantón, además de que su materia prima la cual (chonta) es abundante en la zona.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

19) Chicha de yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X Urbana		Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Mujeres kichwas preparando la chicha de yuca					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la chicha de yuca					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La tradición dice que los hombres kichwas no salen al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes "pilches" de casi un litro de chicha de yuca. Con este único alimento trabajan, caminan o cazan hasta el mediodía cuando la toman otra vez. Por la tarde la dosis se repite. Además de que la chicha es la bebida principal, es lo primero que ofrece a los visitantes que llegan hasta las comunidades kichwas asentadas en el Napo.</p> <p>La chicha se puede beber hasta con cinco días de fermentación, luego de este tiempo es demasiado fuerte.</p>					
Ingredientes para 5 porciones:					
<ul style="list-style-type: none"> • 3 litros de agua • 3 libras de yuca • 1 libra de camote 					

Preparación:					
1. Pelar la yuca y cocerla hasta que esté blanda.					
2. Cuando está lista se la aplasta en un batan hasta desmenuzarla y en un recipiente separado se ralla el camote con agua.					
3. Luego se mezcla la yuca y el camote con el mismo líquido que se cocinó y se deja fermentar durante 24 horas.					
4. Se sirve					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La costumbre de esta etnia establece que se debe beber despacio con sorbos cortos. Si se la bebe rápidamente, esto significará que se desea más y ellos llenarán nuevamente el pilche. Su sabor es algo picante y para quienes la prueban por primera vez es recomendable que filtren con sus dientes los pedazos de yuca que es la materia prima. Cuando se termina se debe colocar el recipiente volteado sobre el piso.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la materia prima es la yuca, la cual es abundante en la zona.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

20) Chicha Ipañaki

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X Urbana		Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Mujer kichwa preparando la chicha Ipañaki					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la chicha Ipañaki					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La nueva generación va evolucionando día tras día en la vida cotidiana como es la preparación de la chicha de ipañaki, las mujeres han analizado como se podría obtener cambios que permiten obtener su esencia natural puro de la chicha y así brindar a las familias que visitan, porque como se preparaba anteriormente se filtraba sobre las hojas y no se tenía el sabor en su naturalidad.</p> <p>Ingredientes para 5 porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 litros de agua • 3 libras de yuca • 2 plátanos secos y ahumados que tenga hongo rojo (allu palanda) 					

Preparación:					
1. En una funda quintalera plástica se pone la yuca alterando con el hongo rojo, una vez lleno se pone la funda en un saquillo quintalero y se lo acomoda en un lugar donde el sol le dé directamente.					
2. Después de cuatro días se retira la fermentación que quedó como resultado y se la coloca en un batán para aplastarla y posteriormente mezclarla con agua.					
3. Si se desea se puede endulzar o a su vez se puede servir en su estado natural.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha de ipñaki es una bebida más saludable y sana que las otras chichas, tiene una concentración de alcohol más fuerte que tomar una cerveza helada, las personas que han experimentado; cuentan que sólo tomando un tazón usted está mareado completamente.					
Donde se elabora y se consume de este tradicional tipo de bebida ancestral es en la comunidad de Bajo Ongota.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la materia prima son la yuca y el plátano, los cuales son abundantes en la zona por o que su forma de preparación no ha cambiado con el pase de los años.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

21) Chicha de maíz

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Misahuallí		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad: CTC Shiripuno					
Coordenadas: X (Sur) 01°02'31'' Y (Oeste) 77°39'256'' Z (Altitud) 403 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha maíz					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la chicha maiz					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La chicha de maíz es una bebida tradicional muy consumida entre las comunidades kichwas. Además, es una tradición que ha venido heredándose desde sus antepasados.</p> <p>Ingredientes para 3 porciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de agua • 4 choclos tiernos • ½ libra de chicha de yuca fermentada 					

Preparación:					
1. Se pela, desgrana a mano el choclo y se muele.					
2. En una olla con agua tibia se coloca la masa de maíz molido, se mezcla con un poco de chicha de yuca fermentada y se deja reposar por una noche para el proceso de fermentación.					
3. A la madrugada se recoge la espuma antes de cambiar de recipiente. Se coloca en la estufa para su cocción y con un molino de mano se debe mantener mezclando para que no se pegue el afrecho de maíz, cuando ya empiece a hervir solo se cuida para que no se rebose la colada.					
4. Se sirve.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener la identidad cultural					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la preparación es única además solo se la puede realizar en épocas de cosecha de choclos.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

22) Chicha de yuca con maduro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia: Napo		Cantón: Tena			
Parroquia: Tena		X	Urbana	Rural	
Localidad: Tena					
Coordenadas: X (Sur) 0°28'21'' Y (Oeste) 76°58'56'' Z (Altitud) 275 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha de yuca con maduro					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Preparación de la chicha de yuca con maduro					
Grupo social			Lengua (s)		
Kichwa			Kichwa y castellano		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía continua		
4. DESCRIPCIÓN					
Este tipo de bebida tradicional se elabora y se consume más en las comunidades del alto y bajo de la ribera del río Napo.					
Ingredientes para 4 porciones:					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ de agua • 4 maduros • ½ libra de chicha de yuca fermentada 					

Preparación:					
1. Se pela, lava y coloca el maduro en una olla con agua para su cocción hasta que de una tonalidad rojiza.					
2. Una vez cocinado se mezcla el maduro con la masa de yuca minuciosamente.					
3. Se coloca en un recipiente seguro para su fermentación y listo para su consumo.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia turística tiene una periodicidad continua debido a que el patio de comidas típicas atiende todos los días.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Ally Shamushka Achu	10 años	Gastronomía tradicional	Km 1 vía a Archidona	Barrio San Luis Alto-Tena
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha de warapu puede permanecer guardado en un recipiente seguro hasta los dos meses, su esencia de fermentación es más fuerte con un grado de alcohol exuberante.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este jugo tradicional es baja debido a que la forma de preparar es fácil y sencilla además de que el maduro y la yuca son ingredientes propios y abundantes en la zona.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jacobo Andy	Av. 15 de noviembre y malecón	06-2888-046	M	45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos			Fotografías	Videos	Audio
			X		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo - Extensión Norte amazónica					
Registrado por: Mayer Paz					
Revisado por: Ing. Catalina Verdugo/ Ing. Sandra Miranda					
Registro fotográfico: Mayer Paz					

Nota: Investigación de campo 2017

B. DISEÑO DEL ESTUDIO DE MERCADO PARA EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO

1. Estudio de mercado en el cantón Tena

a. Análisis de la demanda turística en el cantón Tena

1) Segmento de mercado

Los segmentos de mercado que posee actualmente el cantón Tena son los turistas nacionales y extranjeros para lo cual se establece como universo de estudio al total de turistas (80504) de los cuales 58902 son turistas nacionales y 21602 son extranjeros, los mismos que llegaron al cantón en el año 2017. (Departamento de turismo y cultura del GADM Tena, 2017)

2) Muestra

Para la obtención de la muestra, se aplicó la fórmula del cálculo de poblaciones finitas, mediante la técnica de muestreo aleatorio. Cuya fórmula es la siguiente:

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

$$n = \frac{80.504 * 0,5 * 0,5}{(80.504 - 1) * \left(\frac{0,05}{1,96}\right)^2 + (0,5 * 0,5)}$$

$$n = 382$$

a) Distribución de encuestas para los turistas nacionales y extranjeros

Tabla 7-15: Distribución de encuestas para los turistas nacionales y extranjeros

Ingreso	Personas	%	Encuestas
Turistas nacionales	58902	73	279
Turistas extranjeros	21602	27	103
Total	80504	100	382

Nota: Investigación de campo 2017

3) Instrumento

El instrumento de investigación para el estudio de la demanda se encuentra adjunto en el anexo N°2 (Instrumento aplicado a turistas de habla hispana) y en el anexo N°3 (Instrumento aplicado a turistas de habla inglesa).

4) Caracterización de la demanda de turistas nacionales

a) Lugar de procedencia

Tabla 7-16: Lugar de procedencia

Lugar de procedencia	Frecuencia	%
Cuenca	45	16
Esmeraldas	29	10
Francisco de Orellana	20	7
Guayaquil	18	6
Ibarra	13	5
Pelileo	12	4
Puyo	11	4
Quevedo	21	7
Quito	45	16
Latacunga	13	5
Loja	19	7
Manta	10	4
Riobamba	13	5
Santo Domingo	10	4
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

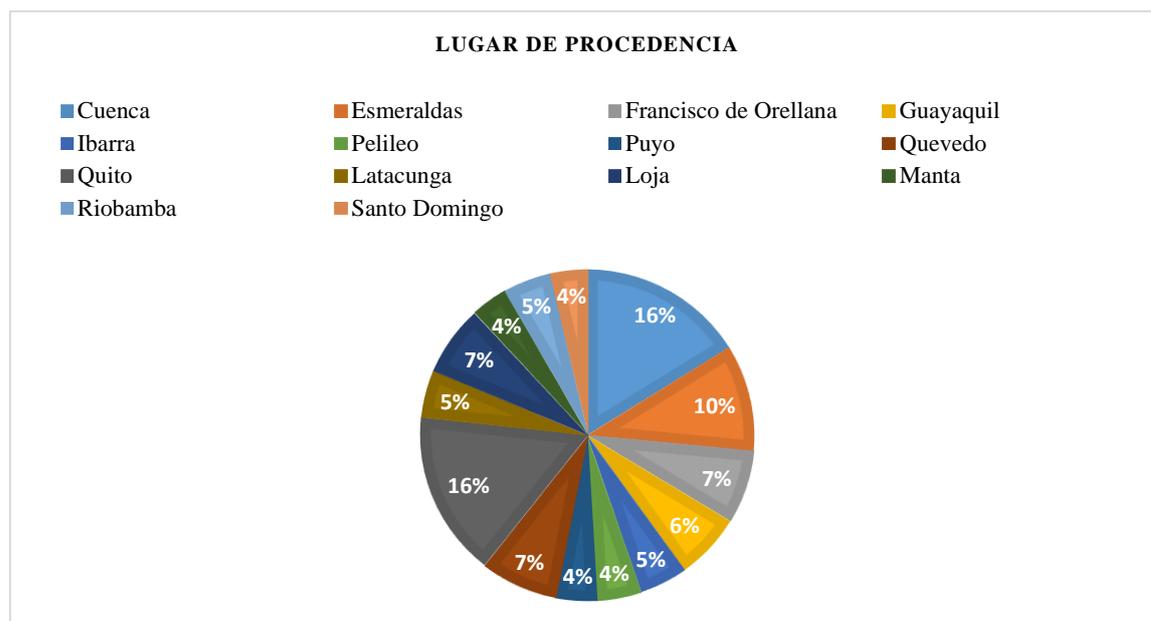


Figura 7-7: Lugar de procedencia

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: La procedencia de los turistas nacionales que visitan el cantón Tena con un porcentaje del 16% cada uno son de Cuenca y Quito, el 10% de Esmeraldas, el 7% de Francisco de Orellana, Quevedo y Loja, un 6% de Guayaquil, con un 5% están igualados Ibarra, Latacunga y Riobamba mientras que Pelileo, Puyo, Manta y Santo Domingo poseen el 4% respectivamente. La mayor parte de visitantes son de la región sierra del Ecuador. Esto demuestra que la gran mayoría de los turistas provienen de provincias cercanas al cantón.

b) Edad

Tabla 7-17: Edad

Edad	Frecuencia	%
16-25 años	72	26
26-40 años	112	40
41-60 años	80	29
Más de 61	15	5
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

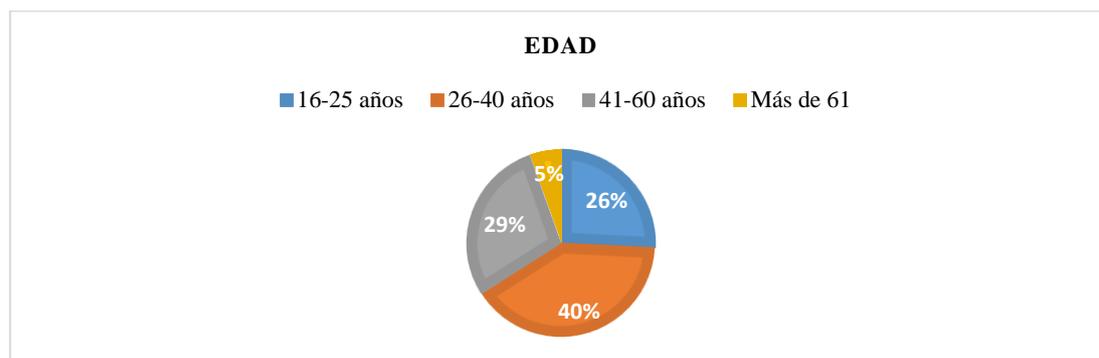


Figura 7-8: Edad

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos, los turistas nacionales que visitan el cantón Tena son aquellos que se encuentran en un rango de edad entre 26-40 años con un 40%, seguido por el 29% que está entre los 41-60 años, un 26% de 16-25 años y un 5% más de 61 años. La llegada de turistas en un rango de edad de 26 a 40 años es mayoritaria pero a su vez los visitantes nacionales en rangos de edad entre los 41-60 y 16-25 suman un 55% que los perfilan como probables visitantes potenciales en el cantón Tena.

c) Género

Tabla 7-18: Género

Género	Frecuencia	%
Masculino	158	57
Femenino	121	43
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

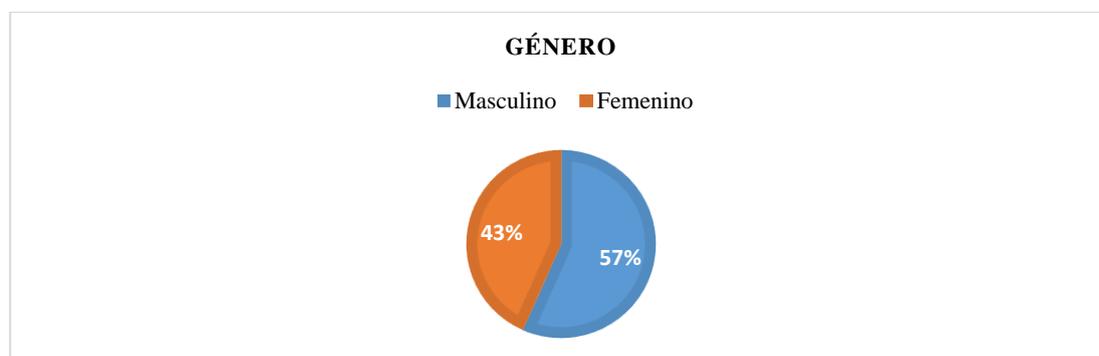


Figura 7-9: Género

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Según los datos obtenidos se determinó que el 57% de turistas nacionales son de género masculino, mientras que el 43% de los encuestados son de género femenino. La mayoría de los visitantes son de género masculino por lo que podríamos concluir que viajan acompañados por su familia.

d) Ocupación

Tabla 7-19: Ocupación

Ocupación	Frecuencia	%
Estudiante	36	13
Trabajador público	135	48
Trabajador privado	94	34
Jubilado	14	5
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

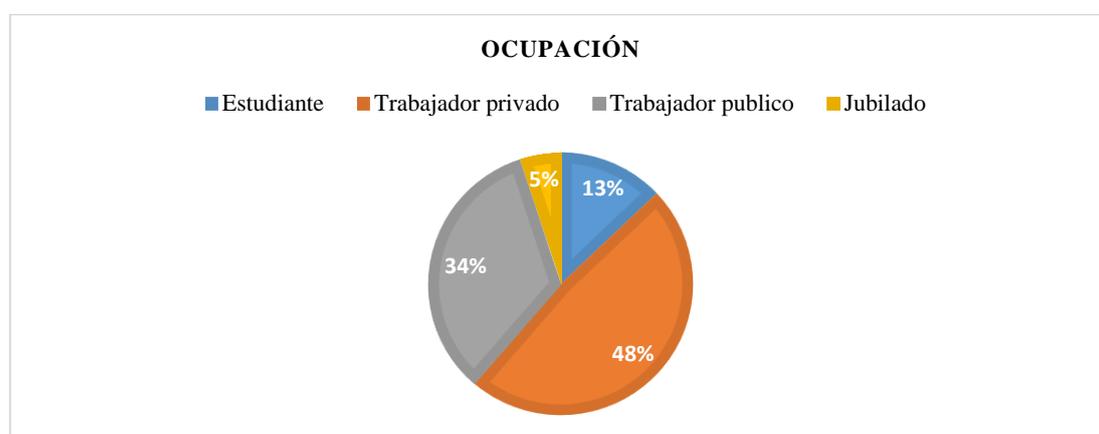


Figura 7-10: Ocupación

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 48% de los encuestados trabaja en el sector público, el 34% en el sector privado, mientras que el 13% son estudiantes además de un 5% que se encuentran jubilados. La mayor parte de los visitantes que llegan al cantón Tena trabajan en el sector público aunque otra gran parte de los turistas nacionales trabajan en el sector privado.

e) Nivel de instrucción

Tabla 7-20: Nivel de instrucción

Nivel de instrucción	Frecuencia	%
Primaria	5	2
Secundaria	93	33
Tercer nivel	145	52
Cuarto nivel	36	13
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

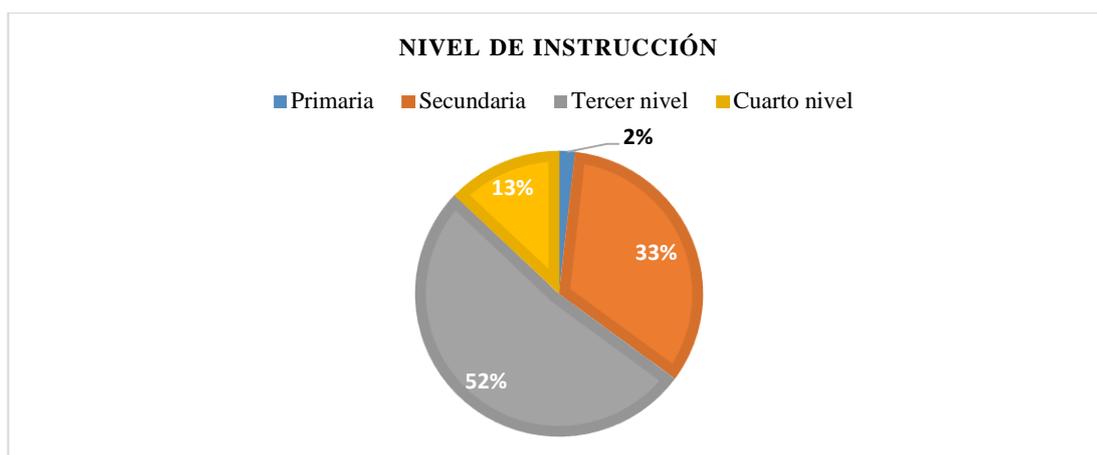


Figura 7-11: Nivel de instrucción

Nota: Investigación de campo

Análisis: El 52% de las personas encuestadas tienen un tercer nivel de estudio, un 33% se encuentra o ha cursado la secundaria, el 13% cuenta con título de cuarto nivel, mientras que el 2% han culminado la primaria. La mayor parte de los visitantes son personas preparadas intelectualmente lo que amerita promover una preparación exhaustiva de los prestadores de servicio gastronómico y actividades complementarias.

f) Ingreso económico

Tabla 7-21: Ingreso económico

Ingreso económico	Frecuencia	%
USD 386-527	137	49
USD 528-817	86	31
USD 818 o más	56	20
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

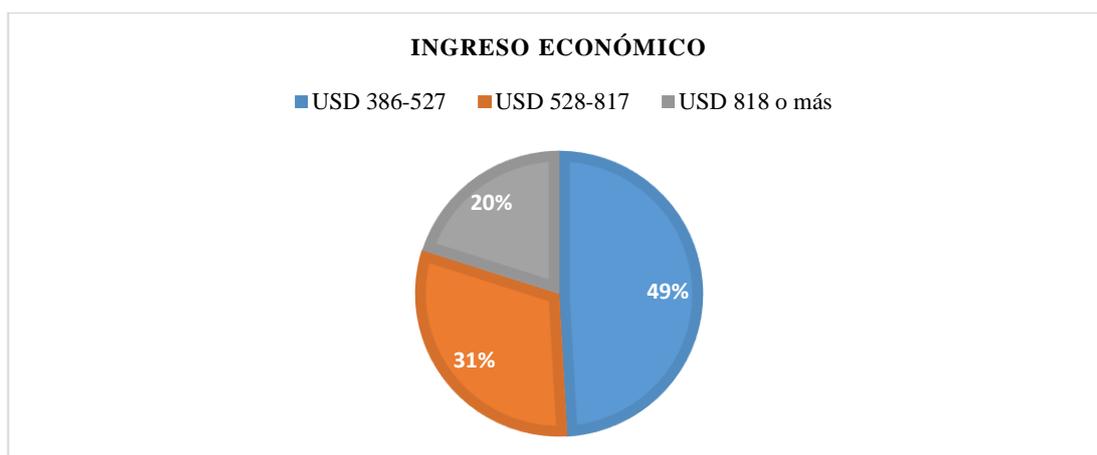


Figura 7-12: Ingreso económico

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 49% cuenta con ingreso de 386-527 dólares, el 31% de 528-817 dólares y el 20% con un ingreso de más de 818 dólares. Los ingresos que perciben los turistas nacionales están en el rango del SBU aunque los visitantes que se encuentran en el rango de 528 a 817 también es relevante.

g) **Periodo del año en que viaja****Tabla 7-22: Periodo del año en que viaja**

Periodo del año en que viaja	Frecuencia	%
Enero-Abril	84	30
Mayo-Agosto	64	23
Septiembre-Diciembre	131	47
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

**Figura 7-13: Periodo del año en que viaja**

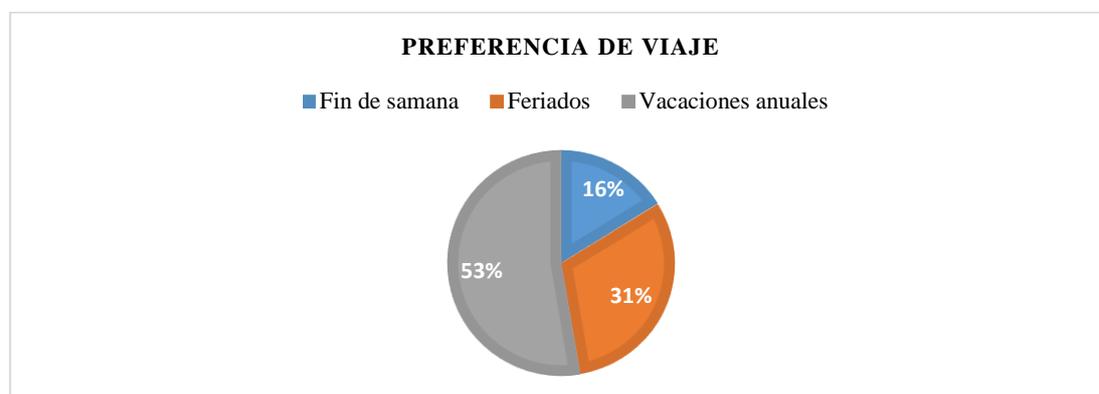
Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los meses en que los turistas prefieren viajar de acuerdo con los datos obtenidos son: el 47% de septiembre-diciembre, el 30% de enero-abril y el 23% desde mayo hasta agosto. La época del año en la que el turista viaja son en los meses de septiembre y octubre que coincide con las vacaciones escolares de sus hijos.

h) **Preferencia de viaje****Tabla 7-23: Preferencia de viaje**

Preferencia de viaje	Frecuencia	%
Fin de semana	45	16
Feridos	87	31
Vacaciones de trabajo	147	53
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

**Figura 7-14: Preferencia de viaje**

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los días en que los turistas prefieren viajar de acuerdo con los datos obtenidos son: un 53% dió a conocer que son durante las vacaciones anuales de trabajo, el 31% en feriados, mientras que un 16% los fines de semana. Lo que concluye en que el turista prefiere emprender su viaje por lo general en las vacaciones anuales de trabajo.

i) Motivo del viaje

Tabla 7-24: Motivo del viaje

Motivo del viaje	Frecuencia	%
Descanso y relax	48	17
Aventura y excursiones	115	41
Trabajo	17	6
Estudio	21	8
Visita a familiares o amigos	75	27
Otro	3	1
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

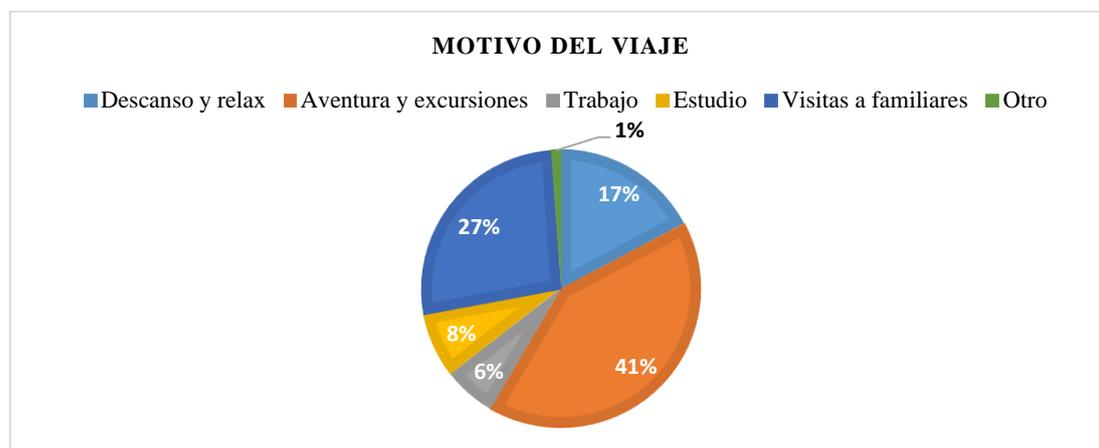


Figura 7-15: Motivo del viaje

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El principal motivo por el cual el turista nacional viaja al cantón Tena es con un porcentaje del 41% por aventura y excursiones, el 27% por visita a familiares o amigos, mientras que el 17% por descanso y relax, el 8% por estudio, un 6% por trabajo y el 1% por otros motivos. La aventura y las excursiones son la mayor motivación de los turistas nacionales para visitar el cantón Tena aunque en un porcentaje considerable llega al cantón para visitar familiares o amigos.

j) Preferencia de acompañamiento para viajar

Tabla 7-25: Preferencia de acompañamiento para viajar

Preferencia de acompañamiento para viajar	Frecuencia	%
Amigos	74	27
Familia	98	35
Cónyuge	89	32
Solo/a	18	6
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

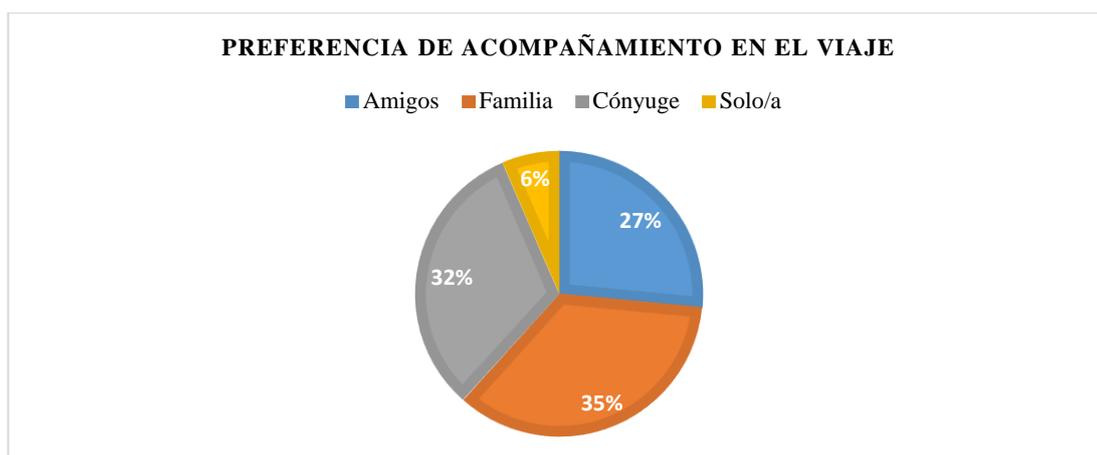


Figura 7-16: Preferencia de acompañamiento para viajar

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los turistas que visitan el cantón y organizan sus viajes son: con un 35% en familia, seguidos del 32% que viajan con su cónyuge, mientras que el 27% con amigos y el 6% solo/a. La mayoría de los turistas suele viajar junto a su familia o cónyuge.

k) Cantidad de personas con las que viaja

Tabla 7-26 Cantidad de personas con las que viaja

Cantidad de personas con las que viaja	Frecuencia	%
Solo	39	14
1-3	187	67
4-7	34	12
8 o más	19	7
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-17: Cantidad de personas con las que viaja

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 67% de los turistas que visitan el cantón Tena viajan acompañados de 1-3 personas, un 14% prefiere viajar sola/o, el 12% de 4-7 personas y un 7% de 8 o más acompañantes. Los visitantes que llegan al cantón Tena van acompañados en su gran mayoría por un grupo de 3 personas.

l) Gastos por día

Tabla 7-27: Gastos por día

Gastos por día	Frecuencia	%
USD 20	28	10
USD 21-50	211	76
USD 51-100	31	11
Más de USD 101	9	3
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

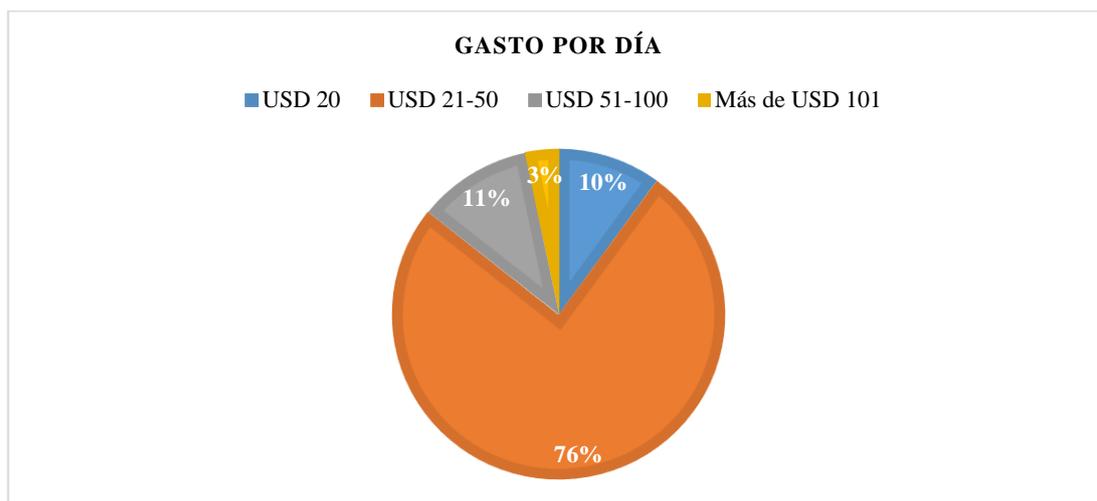


Figura 7-18: Gastos por día

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El presupuesto estimado que los turistas nacionales están dispuestos a gastar por día es: con un 76% de 21-50 dólares, un 11% de 51-100 dólares, el 10% de 20 dólares y el 3% más de 101 dólares. Los turistas nacionales que llegan al cantón Tena están dispuestos a gastar un estimado de \$50 por día.

m) ¿Ha visitado una ruta gastronómica?

Tabla 7-28: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?

¿Ha visitado una ruta gastronómica?	Frecuencia	%
Si	12	4
No	267	96
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

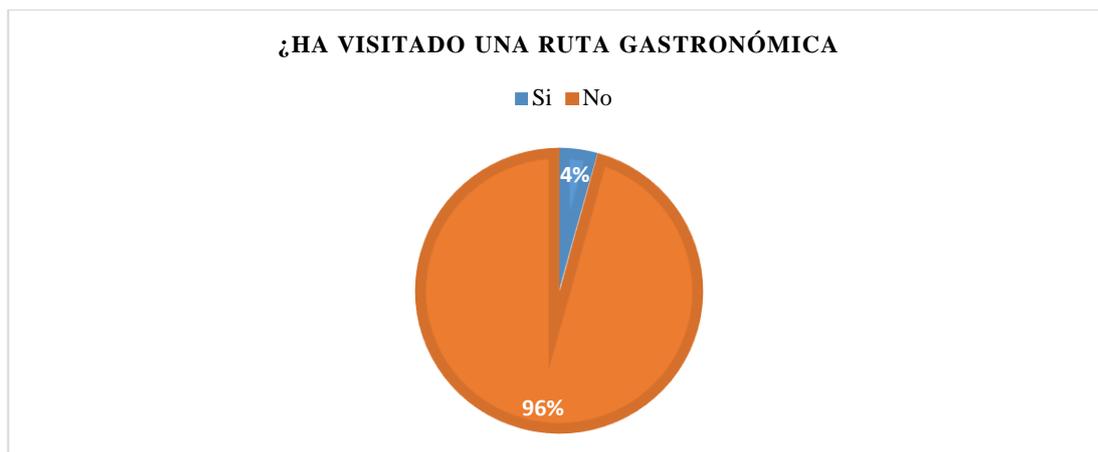


Figura 7-19: ¿Ha visitado una ruta gastronómica?

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos el 96% de los turistas encuestados dieron a conocer que no han visitado una ruta gastronómica, mientras que el 4% si lo ha hecho. La gran mayoría de nuestros visitantes nacionales no han visitado una ruta gastronómica, lo que permite concluir que se puede satisfacer una demanda amplia de visitantes nacionales con este producto turístico.

n) Aceptación por visitar una ruta gastronómica

Tabla 7-29: Aceptación por visitar una ruta gastronómica

Aceptación por visitar una ruta gastronómica	Frecuencia	%
Si	256	92
No	23	8
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-20: Aceptación por visitar una ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 92% de los turistas encuestados dieron a conocer que, si visitarían una ruta gastronómica en el cantón Tena, mientras que el 8% no lo haría. Existe una gran aceptación por visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena lo que motiva a la creación de la ruta gastronómica.

o) Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Tabla 7-30: Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Platos tradicionales y cotidianos que degusta	Frecuencia	%
Platos a la carta	38	14
Maitos	56	20
Muchines	28	10
Masamora	24	9
Caldos tradicionales	20	7
Chontacuros	28	10
Ceviches tradicionales	31	11
Ilta Katu	14	5
Uchu manga	12	4
Wamak yuyo	14	5
Katu de carne de monte	14	5
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

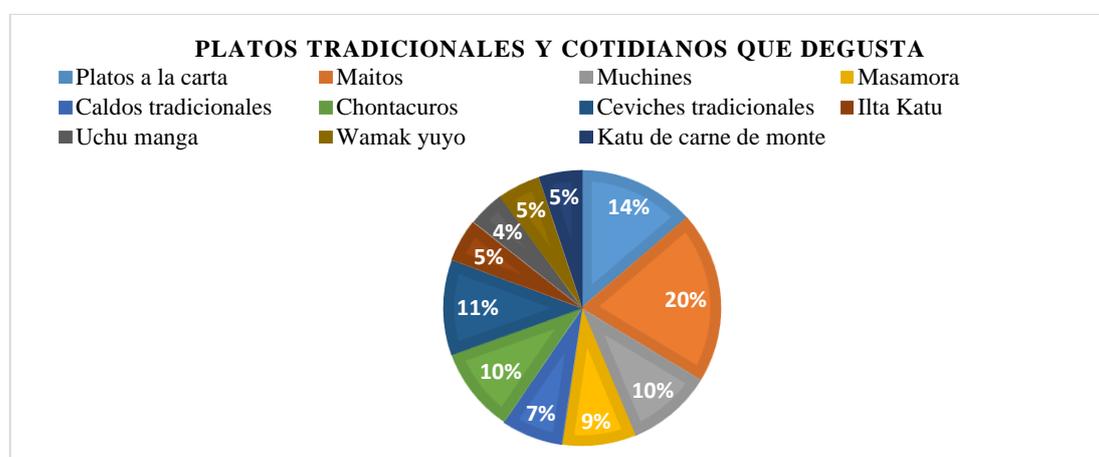


Figura 7-21: Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los platos tradicionales y cotidianos que desean degustar las personas encuestadas son: con un 20% los maitos, un 14% platos a la carta, el 11% ceviches tradicionales, un 10% chontacuros y muchines, el 9% masamora, además del 7% caldos tradicionales, un 5% ilta katu, wamak yuyo, katu de carne de monte. Los platos tradicionales son la atracción gastronómica que atrae a una gran mayoría de turistas nacionales que visitan el cantón Tena.

p) Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe

Tabla 7-31: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe

Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe	Frecuencia	%
Jugos o batidos cotidianos	23	8
Yerbaluisa	21	8
Guayusa	51	18
Ipañaku	14	5
Chicha de maíz	21	8
Chicha de maduro con yuca	17	6
Jugos o batidos de frutas tradicionales	31	11
Chicha de chonta	48	17
Chicha de yuca	53	19

Total	279	100
--------------	------------	------------

Nota: Investigación de campo 2017

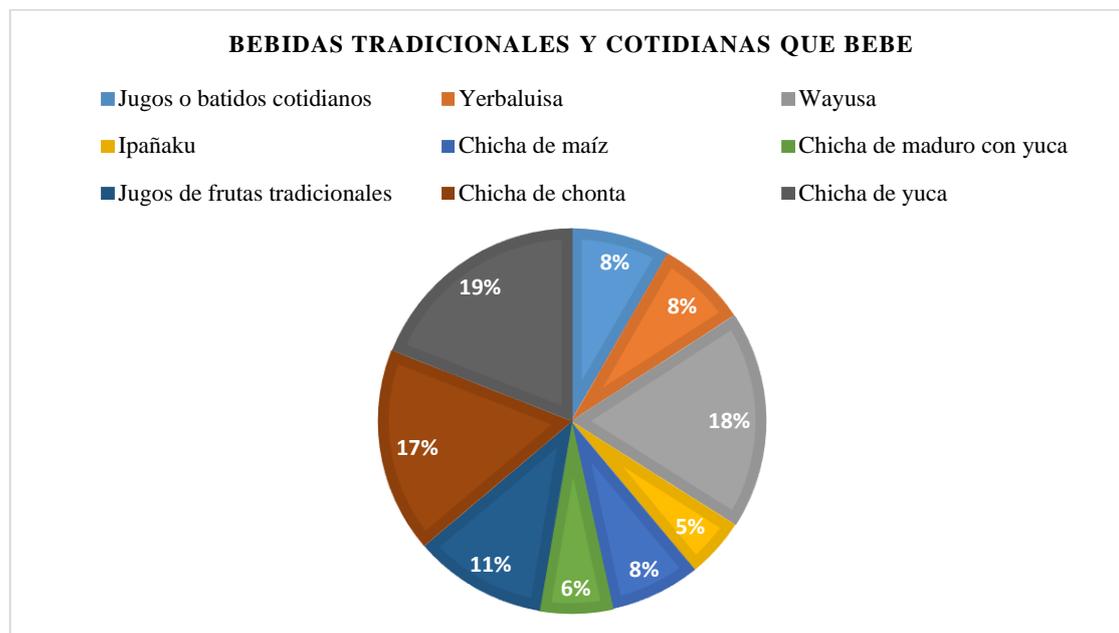


Figura 7-22: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Las bebidas tradicionales y cotidianas que prefieren servirse son: con un 19% la chicha de yuca, 18% la wayusa, 17% la chicha de chonta, 11% jugos de frutas tradicionales, el 8% jugos o batidos cotidianos, yerbaluisa y chicha de maíz, un 6% chicha de maduro con yuca y el 5% el ipañaku. Las bebidas tradicionales son apetecidas por la gran mayoría de los turistas nacionales al igual que los platos tradicionales.

q) Actividades turísticas complementarias que realiza

Tabla 7-32: Actividades turísticas complementarias que realiza

Actividades turísticas complementarias	Frecuencia	%
Ciclismo	36	13
Rafting	17	6
Trekking	47	17
Rappel	26	9
Turismo comunitario	59	21
Kayaking	19	7
Tubbing	35	13
Observación de aves	23	8
Canyoning	17	6
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

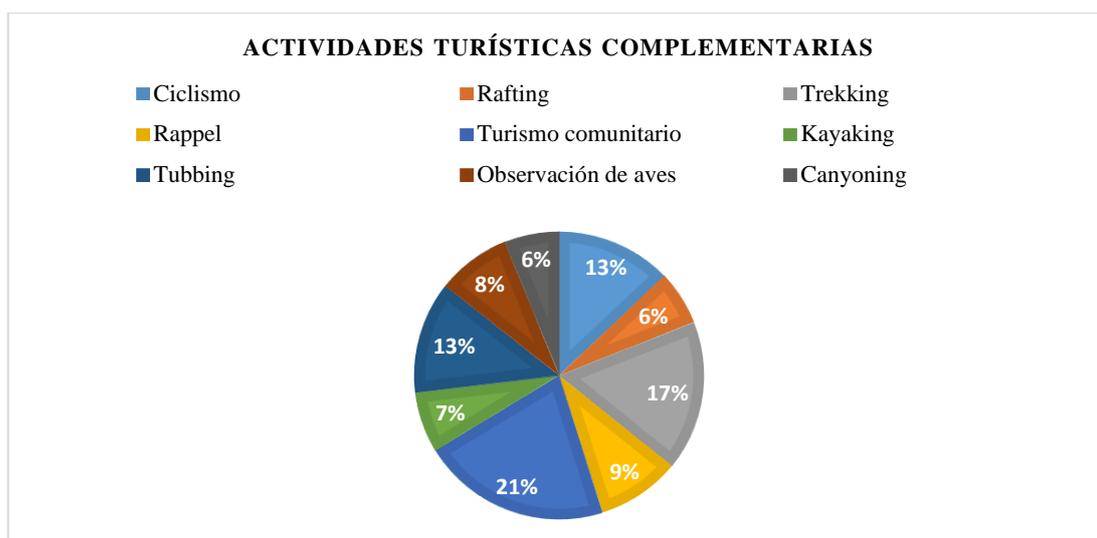


Figura 7-23: Actividades turísticas complementarias que realiza

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Las actividades turísticas complementarias que los turistas prefieren realizar son: con el 21% turismo comunitario, el 17% trekking, un 13% ciclismo y tubbing, el 9% rappel, un 8% observaciones de aves, el 7% kayaking, un 6% rafting y canyoning. La actividad complementaria más concurrida por el turista nacional es el turismo comunitario mientras que el turismo de aventura es una opción relevante para el visitante nacional.

r) Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Tabla 7-33: Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico	Frecuencia	%
Tipo de alimentación	125	45
Precio	34	12
Higiene	102	37
Infraestructura	14	5
Otro	4	1
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

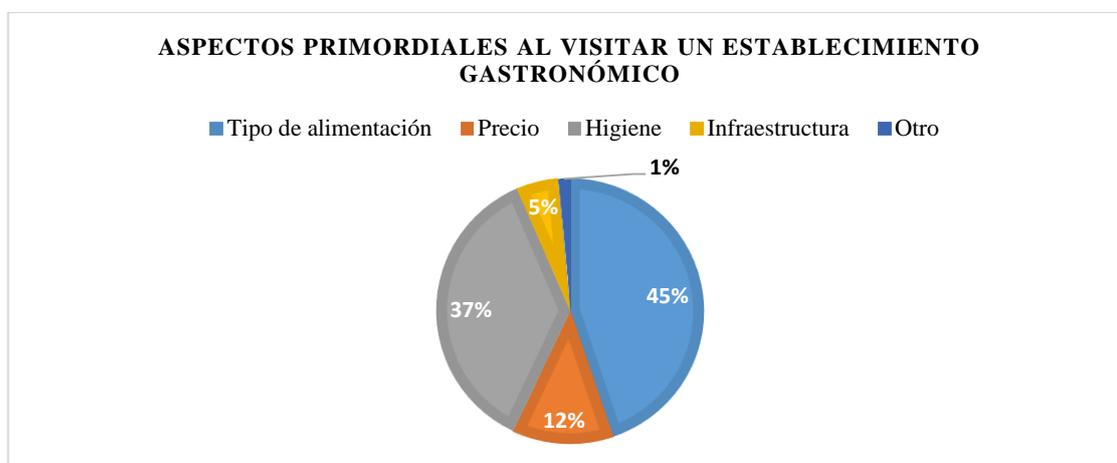


Figura 7-24: Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 45% de las personas encuestadas consideran que como aspecto primordial en la visita a un establecimiento gastronómico es el tipo de alimentación, el 37% la higiene, un 12% el precio, un 5% la infraestructura y el 1% otros aspectos. El tipo de alimentación y la higiene son los aspectos primordiales a tomar en cuenta a la hora de visitar un establecimiento gastronómico por parte del turista nacional, lo que permite desarrollar una mayor conciencia en la limpieza de los establecimientos y por ende cuidar la imagen de los establecimientos gastronómicos.

s) **Días de estancia en el cantón Tena**

Tabla 7-34: Días de estancia en el cantón Tena

Días de estancia en el cantón Tena	Frecuencia	%
1 día	35	13
2 días	108	39
3 días	96	34
4 días	40	14
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

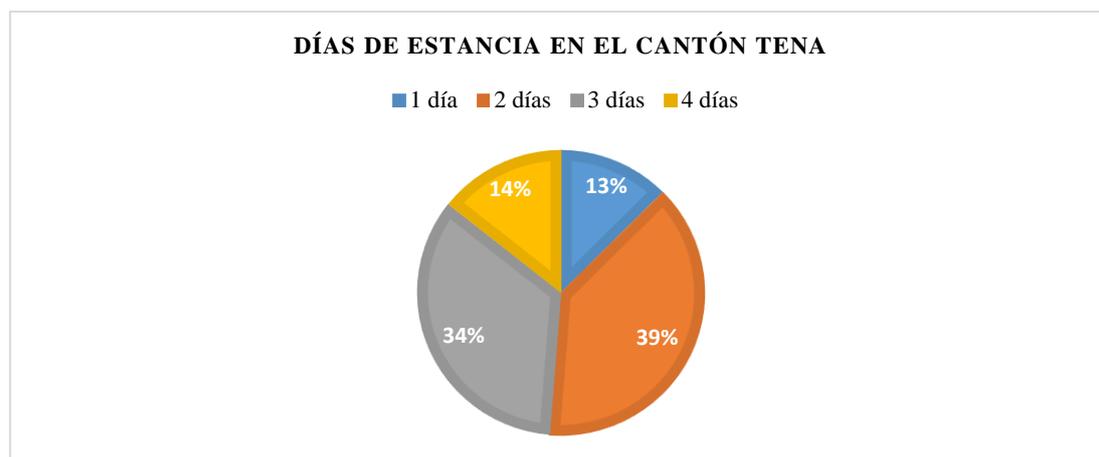


Figura 7-25: Días de estancia en el cantón Tena

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 39% opta por una permanencia de 2 días, el 34% de 3 días, el 14% de 4 días y el 13% de 1 día. Por lo cual se define que el turista nacional está dispuesto a permanecer de 2 a 3 días en el cantón Tena debido a que la diferencia entre los máximos porcentajes es casi nula.

t) **Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir**

Tabla 7-35: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir en el cantón Tena

Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir	Frecuencia	%
Relacionado al turismo comunitario	174	62
Relacionado al turismo de aventura	105	38
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-26: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 62% de los turistas nacionales optan por adquirir un paquete relacionado con el turismo comunitario mientras que el 38% se decide por un paquete relacionado al turismo de aventura. El turismo comunitario es la opción más practicada por el turista nacional al llegar al cantón Tena aunque no se descarta la opción del turismo de aventura.

u) Formas de pago

Tabla 7-36: Formas de pago

Formas de pago	Frecuencia	%
Efectivo	194	70
Tarjeta de crédito	85	30
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

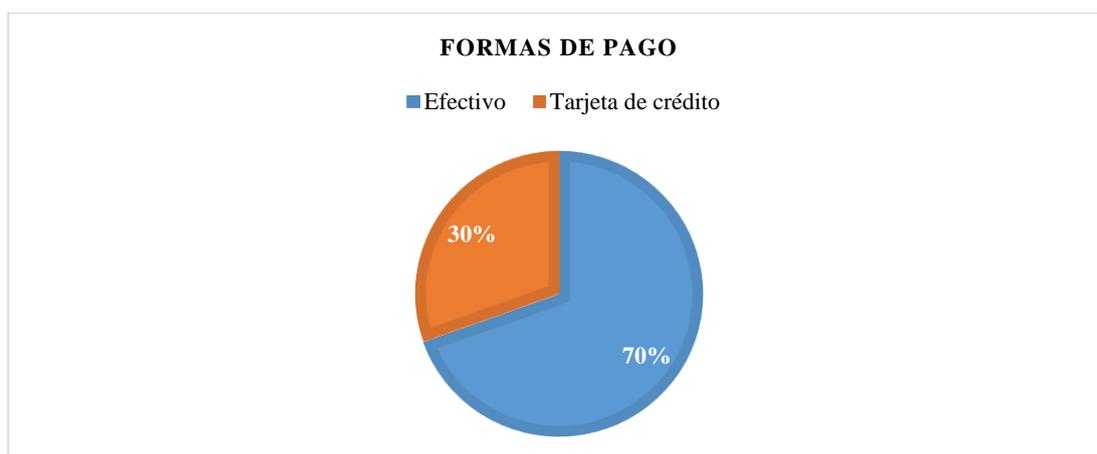


Figura 7-27: Formas de pago

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Las formas de pago que prefieren realizar los turistas son: con el 70% en efectivo y el 30% con tarjetas de crédito. El manejo de efectivo es la forma económica de cancelar servicios por parte del turista nacional mientras una minoría prefiere hacerlo con tarjetas de crédito.

v) Medios de información que frecuenta

Tabla 7-37: Medios de información que frecuenta

Medios de información que frecuenta	Frecuencia	%
Televisión	10	4
Radio	9	3
Periódico	6	2
Internet	80	29
Guías turísticas	18	6
Revistas especializadas	14	5
Centros de información turística	49	18
Recomendación de un amigo	93	33
Total	279	100

Nota: Investigación de campo 2017

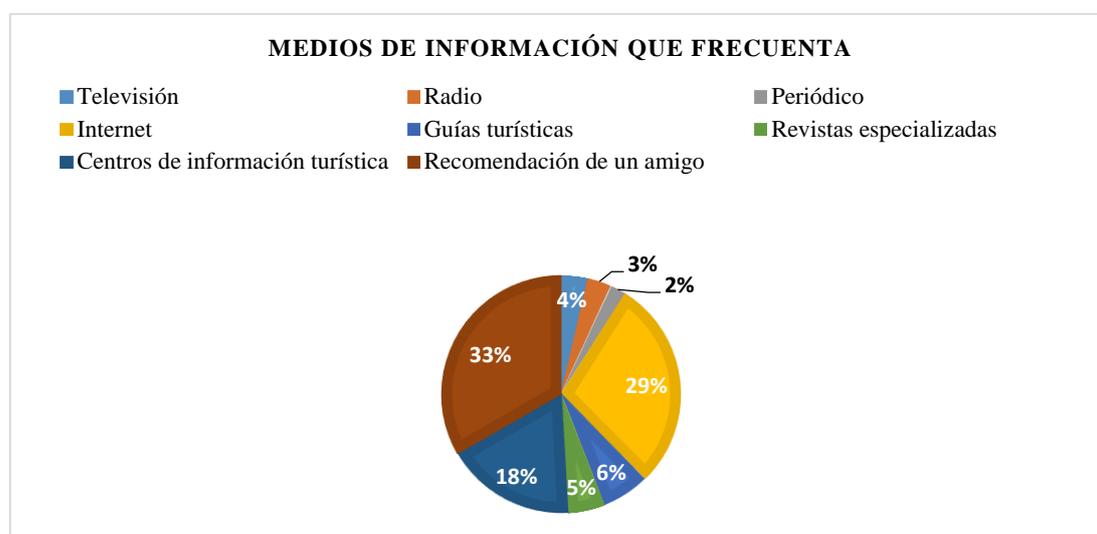


Figura 7-28: Medios de información que frecuenta

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los medios de información más utilizados por el turista para elegir el lugar a donde desean viajar son: con el 33% por medio de la recomendación de amigos, el 29% a través del internet, un 18% en centros de información turística, el 6% en guías turísticas, el 5% por revistas especializadas, el 4% en televisión, el 3% por la radio y un 2% a través del periódico. El medio de promoción más utilizado por parte del turista a lo largo de decidir visitar un lugar es el de boca a boca, lo que permite conocer que el servicio prestado debe ser de calidad y calidez para poder potenciar la promoción del cantón Tena por este tipo de medios.

a) Perfil del turista nacional

El turista nacional procede con un 16% de Cuenca y Quito, se encuentran en un rango de edad de 26-40 años con un 40%, además el 57% son del género masculino, el 48% trabaja en el sector público, el 52% tiene tercer nivel de estudio, un 49% cuenta con ingreso de 386-527 dólares; prefieren viajar en septiembre-diciembre 47%, organiza sus viajes durante las vacaciones de trabajo 53%, el motivo principal por el cual viaja con el 41% es por aventura y excursiones, organizan sus viajes en familia 35%, viajan acompañada/os de 1-3 personas 67%, están dispuestos a gastar de 21-50 dólares 76%, no han visitado una ruta gastronómica 96%, les gustaría visitar una ruta gastronómica 92%, los platos tradicionales y cotidianos que desean

degustar son los maitos 20%, las bebidas tradicionales y cotidianas que prefieren son las chichas de yuca 19%, las actividades turísticas complementarias que prefieren realizar son de turismo comunitario 21%, el 45% considera como un aspecto primordial el tipo de alimentación a la hora de entrar en un establecimiento gastronómico, opta por una permanencia de 2 a 3 días 39-34%, el tipo de paquete a adquirir es con un 62% el relacionado a turismo comunitario y la forma de pago es en efectivo 70%, los medios de información más utilizados son las recomendaciones de amigos 33% y a través del internet 29%.

5) Caracterización de la demanda de turistas extranjeros

a) Lugar de procedencia

Tabla 7-38: Lugar de procedencia

Lugar de procedencia	Frecuencia	%
Alemania	10	10
Argentina	8	8
Australia	7	7
Bélgica	5	5
Canadá	9	9
Chile	6	6
Eslovenia	3	3
España	11	10
Estados Unidos	16	15
Finlandia	13	12
Francia	7	7
Inglaterra	5	5
Italia	3	3
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

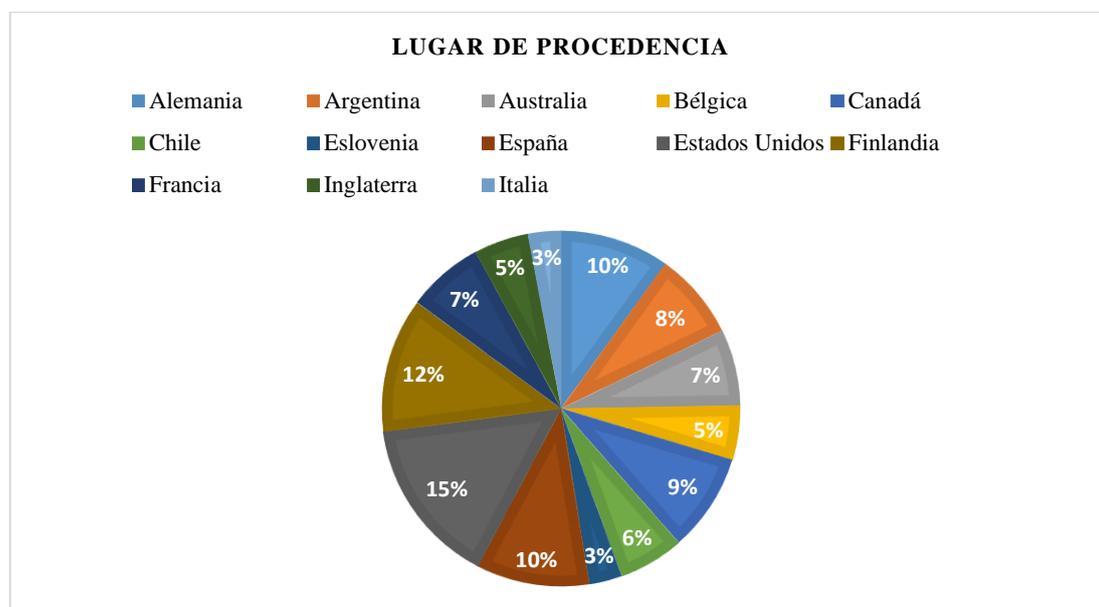


Figura 7-29: Lugar de procedencia

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos, la procedencia de los turistas extranjeros con un 15% son de Estados Unidos, un 12% de Finlandia, con el 10% están igualados Alemania y

España, mientras que un 9% de Canadá, un 8% de Argentina, Australia y Francia el 7% cada uno, además un 6% de Chile, con un 5% Bélgica e Inglaterra respectivamente y el 3% de Eslovenia e Italia con el mismo porcentaje. Los turistas extranjeros que visitan el cantón provienen de países altamente desarrollados, lo que permite conocer que su visita al cantón dejará muchos réditos económicos.

b) Edad

Tabla 7-39: Edad

Edad	Frecuencia	%
16-25 años	33	32
26-40 años	47	46
41-60 años	14	13
Más de 61	9	9
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

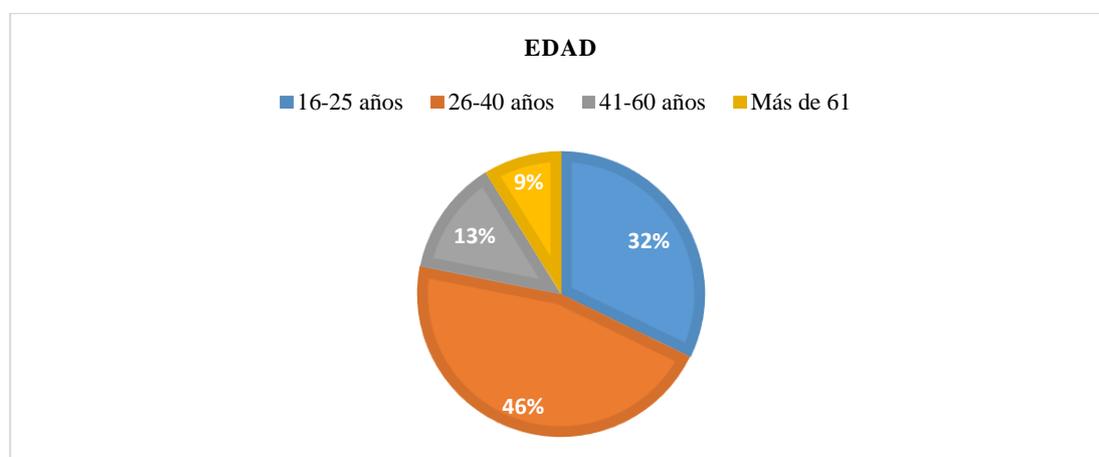


Figura 7-30: Edad

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena son aquellos que se encuentran en un rango de edad de 26-40 años con un 46%, seguido por el 32% que está entre los 16-25 años, un 13% de 41-60 años y un 9% más de 61 años. Los turistas que llegan al cantón Tena son personas jóvenes que están dispuestos a disfrutar al máximo de la propuesta turística que oferta el cantón Tena.

c) Género

Tabla 7-40: Género

Género	Frecuencia	%
Masculino	54	52
Femenino	49	48
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

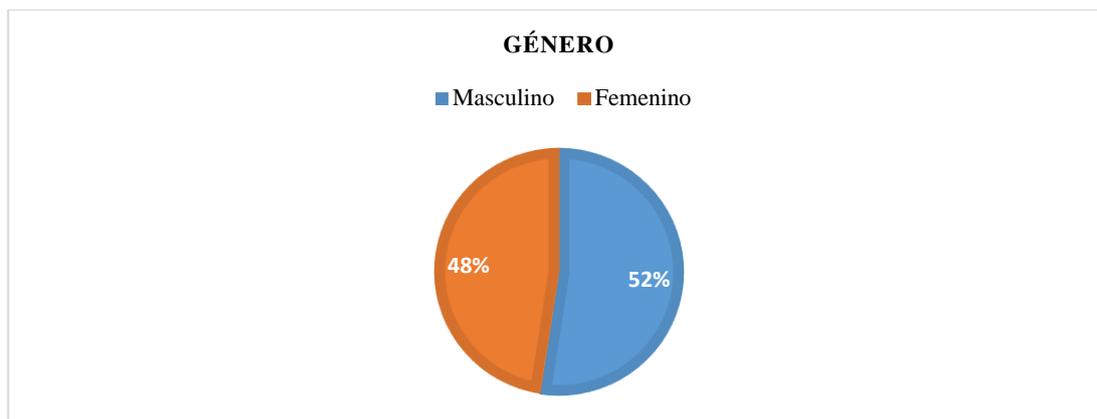


Figura 7-31: Género

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Según los datos obtenidos se determinó que el 52% de turistas extranjeros son de género masculino, mientras que el 48% de los encuestados son de género femenino. Los visitantes extranjeros llegan al cantón Tena son casi en igualdad de género, lo que permite concluir que viajan en familia o pareja.

d) Ocupación

Tabla 7-41: Ocupación

Ocupación	Frecuencia	%
Estudiante	43	42
Trabajador publico	29	28
Trabajador privado	23	22
Jubilado	8	8
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

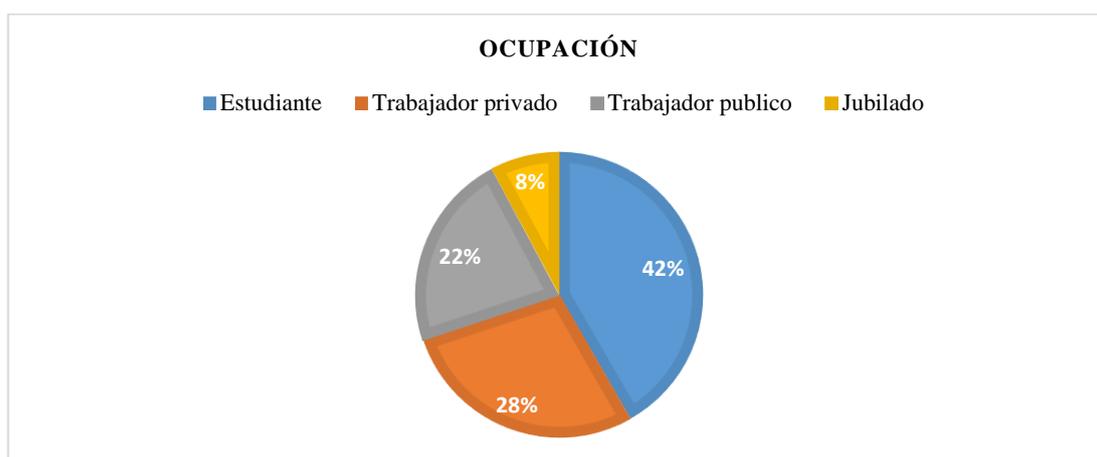


Figura 7-32: Ocupación

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 42% de los encuestados son estudiantes, el 28% trabaja en el sector público, mientras que el 22% en el sector privado, además de un 8% que se encuentran jubilados. La gran mayoría de los visitantes extranjeros son estudiantes que vienen a disfrutar del turismo de la localidad y a la vez realizar temas investigativos mientras que los visitantes extranjeros que trabajan en el sector publico y privado también son una cantidad relevante a tomar en cuenta.

e) Nivel de instrucción

Tabla 7-42: Nivel de instrucción

Nivel de instrucción	Frecuencia	%
Primaria	3	3
Secundaria	19	19
Tercer nivel	62	60
Cuarto nivel	19	18
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

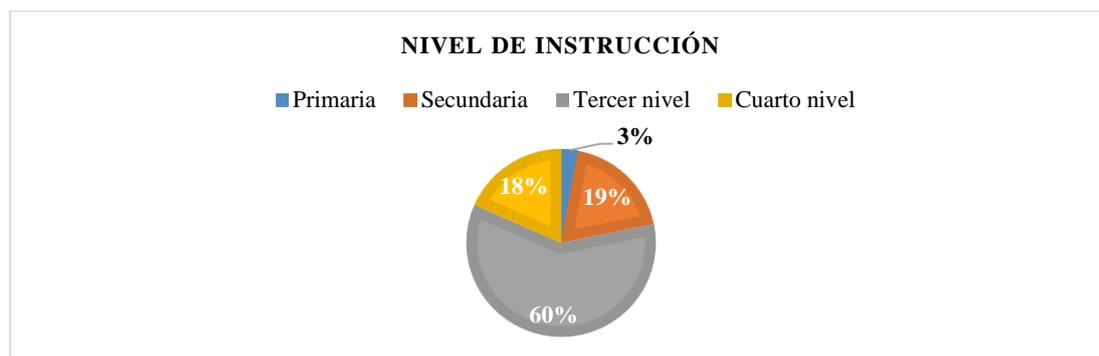


Figura 7-33: Nivel de instrucción

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 60% de los visitantes extranjeros encuestados que llegan al cantón Tena tienen un tercer nivel de estudio, un 19% de la secundaria, el 18% cuenta con título de cuarto nivel, mientras que el 3% han culminado la primaria. Los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena son de nivel alto de preparación profesional para lo cual los servicios turísticos a ofertar deben ser de alta calidad.

f) Ingreso económico

Tabla 7-43: Ingreso económico

Ingreso económico	Frecuencia	%
USD 386-527	8	8
USD 528-817	25	24
USD 818 o más	70	68
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-34: Ingreso económico

Nota: Investigación de campo

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 68% cuenta con ingreso de USD 818 o más, el 24% de 528-817 dólares y el 8% con un ingreso de 386-527 dólares. La mayor parte de los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena supera el ingreso mensual de 818 dólares lo que permite establecer que son una fuente accesible a la adquisición de los paquetes turísticos ofertados en el cantón.

g) Periodo del año en que viaja

Tabla 7-44: Periodo del año en que viaja

Periodo del año en que viaja	Frecuencia	%
Enero-Abril	21	20
Mayo-Agosto	51	50
Septiembre-Diciembre	31	30
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

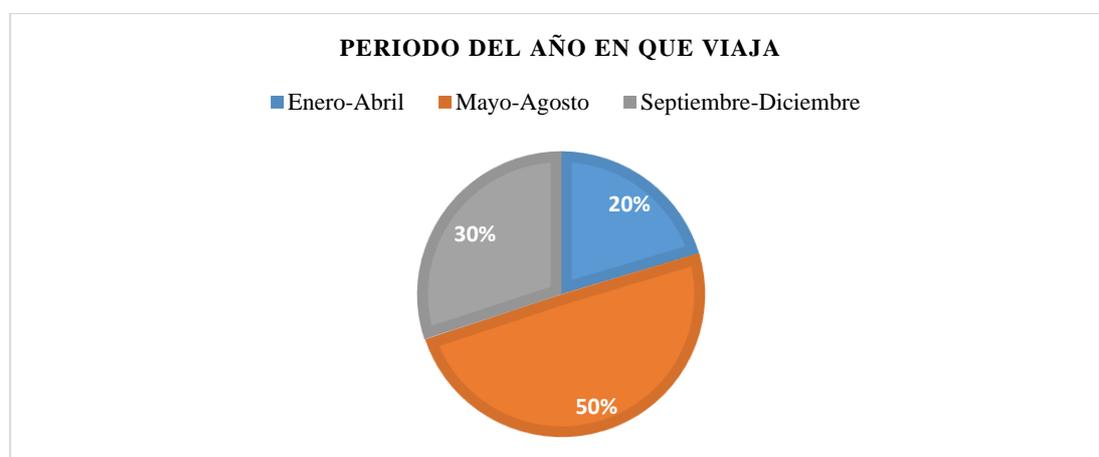


Figura 7-35: Periodo del año en que viaja

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los meses en los cuales los turistas extranjeros prefieren viajar de acuerdo con los datos obtenidos son: con un 50% de mayo-agosto, el 30% de septiembre-diciembre y el 23% de enero-abril. Se establece que de mediados hasta fin de año es el periodo accesible del turista extranjero para visitar el cantón Tena.

h) Preferencia de viaje

Tabla 7-45: Preferencia de viaje

Preferencia para viajar	Frecuencia	%
Fin de semana	8	8
Feridos	12	12
Vacaciones de trabajo	83	80
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

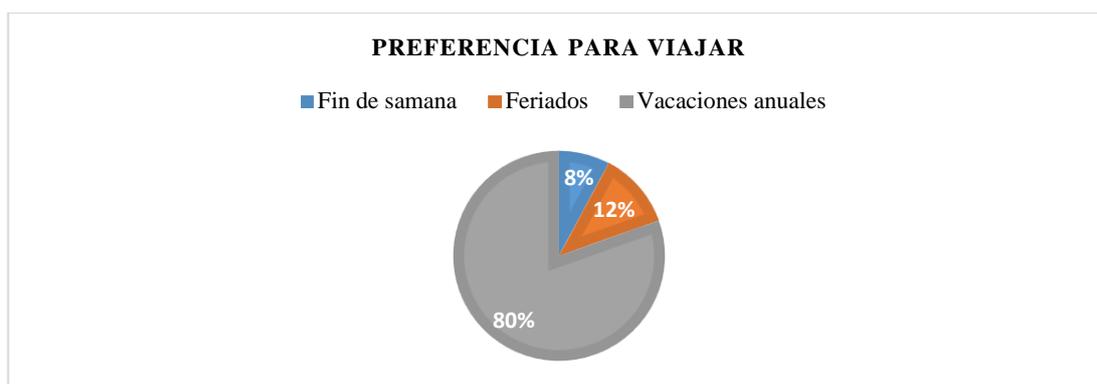


Figura 7-36: Preferencia de viaje

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: La preferencia para viajar de acuerdo con los datos obtenidos son: con un 80% dió a conocer que son durante las vacaciones de trabajo, el 12% en feriados, mientras que un 8% los fines de semana. El turista extranjero prefiere viajar en sus vacaciones de trabajo.

i) Motivo del viaje

Tabla 7-46: Motivo del viaje

Motivo del viaje	Frecuencia	%
Descanso y relax	6	6
Aventura y excursiones	68	66
Trabajo	4	4
Estudio	16	15
Visita a familiares o amigos	7	7
Otro	2	2
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

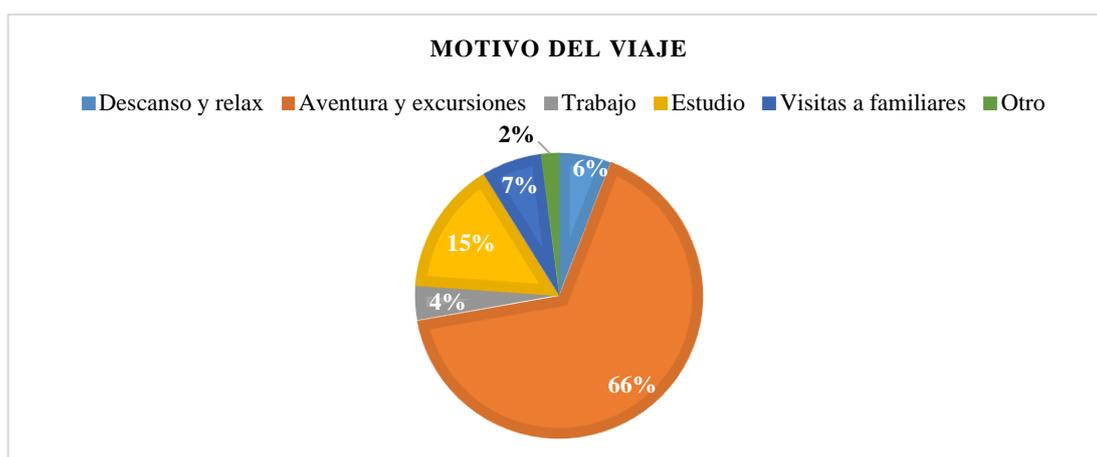


Figura 7-37: Motivo del viaje

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El motivo principal por el cual viajan los turistas extranjeros al cantón Tena son: con un porcentaje del 66% por aventura y excursiones, el 15% por estudio, mientras que un 7% por visita a familiares, un 6% descanso y relax, el 4% por trabajo, un 2% por otros motivos. Los motivos por los cuales el turista extranjero visita el cantón Tena son por disfrutar de un turismo de aventura y por estudios.

j) Preferencia de acompañamiento para viajar

Tabla 7-47: Preferencia de acompañamiento para viajar

Preferencia de acompañamiento para viajar	Frecuencia	%
Amigos	23	22
Familia	14	14
Cónyuge	37	36
Solo/a	29	28
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

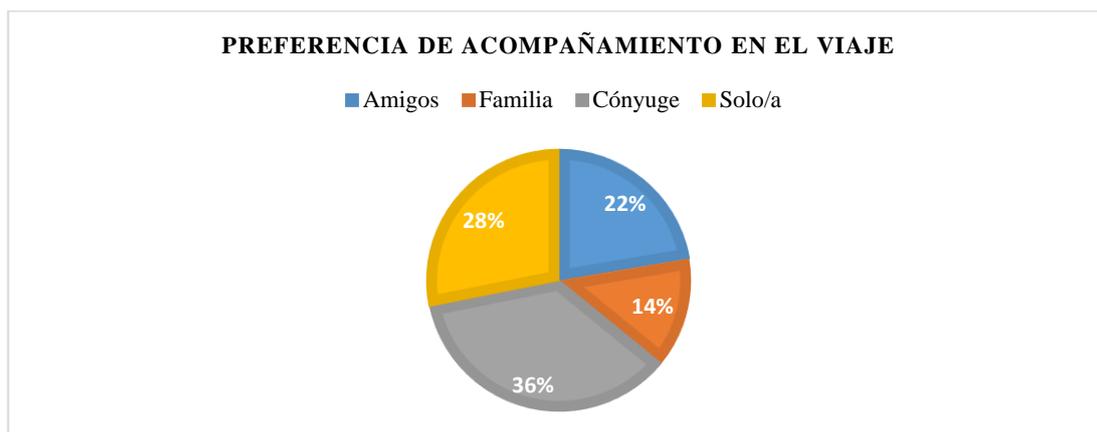


Figura 7-38: Preferencia de acompañamiento para viajar

Nota: Investigación de campo

Análisis: Los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena y que organizan sus viajes con un 36% llevan al cónyuge, seguidos del 28% que viajan solos/os, mientras que el 22% con amigos y el 14% en familia. La mayoría de los turistas extranjeros viajan con su cónyuge para lo cual se hace necesario establecer un recorrido turístico donde puedan disfrutar del paisaje y obviamente de la compañía de la pareja.

k) Cantidad de personas con las que viaja

Tabla 7-48: Cantidad de personas con las que viaja

Cantidad de personas con las que viaja	Frecuencia	%
Solo	9	9
1-3	76	74
4-7	14	13
8 o más	4	4
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

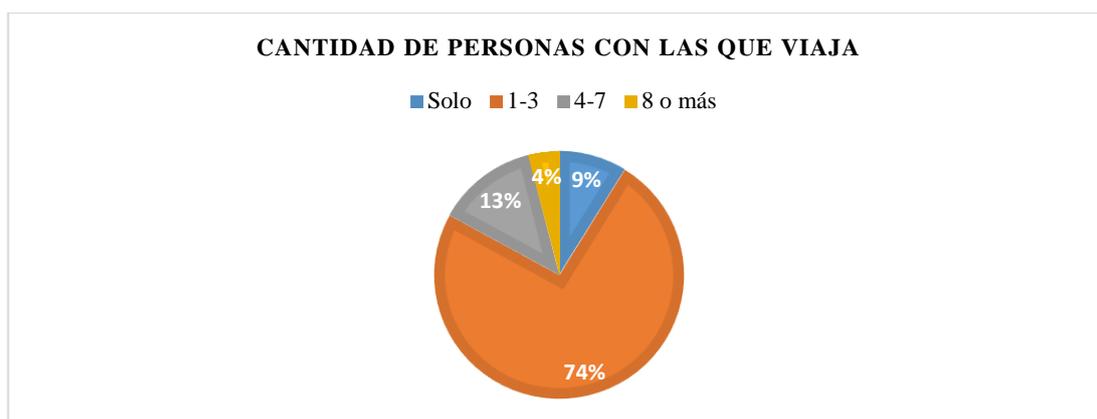


Figura 7-39: Cantidad de personas con las que viaja

Nota: Investigación de campo

Análisis: El 74% viaja acompañada de 1-3 personas, un 13% prefiere viajar entre 4-7 personas, el 9% solo/a y un 4% de 8 o más acompañantes. La mayoría de los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena es con un máximo de 3 acompañantes.

l) Gasto por día

Tabla 7-49: Gasto por día

Gasto por día	Frecuencia	%
USD 40	7	7
USD 41-70	63	61
USD 71-100	28	27
Más de USD 101	5	5
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

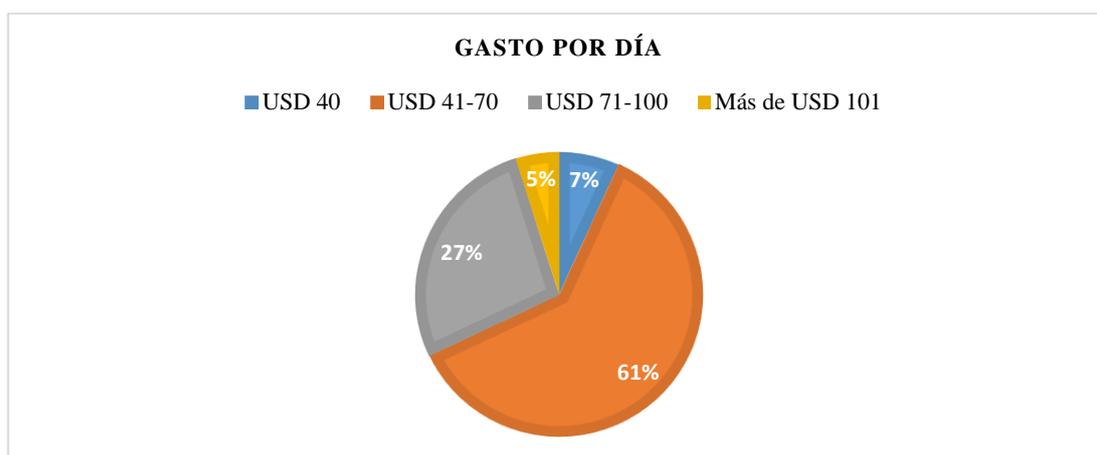


Figura 7-40: Gasto por día

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El presupuesto estimado que los turistas extranjeros están dispuestos a gastar por día es: con un 61% de 41-70 dólares, un 27% de 71-100 dólares, el 7% de 40 dólares y el 5% más de 101 dólares. El presupuesto máximo a gastar por día es de 70 dólares por parte del turista extranjero.

m) **Visita a una ruta gastronómica**

Tabla 7-50: Visita una ruta gastronómica

¿Ha visitado una ruta gastronómica?	Frecuencia	%
Si	8	8
No	95	92
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

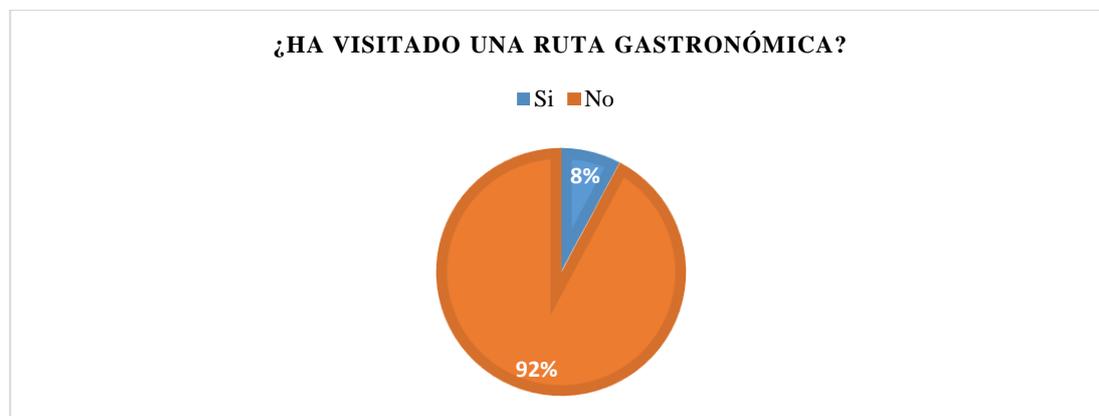


Figura 7-41: Visita una ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos el 92% de los turistas extranjeros encuestados dieron a conocer que no han visitado una ruta gastronómica, mientras que el 8% si ha visitado. Existe una gran cantidad de turistas extranjeros que no han visitado una ruta gastronómica en el cantón Tena.

n) **Aceptación de visitar una ruta gastronómica**

Tabla 7-51: Aceptación de visitar una ruta gastronómica

Aceptación por visitar una ruta gastronómica	Frecuencia	%
Si	94	91
No	9	9
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-42: Aceptación de visitar una ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos el 91% de los turistas encuestados dieron a conocer que, si visitarían una ruta gastronómica, mientras que el 9% no lo haría. La mayor parte de turistas extranjeros están dispuestos a visitar una ruta gastronómica en el cantón Tena.

o) Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Tabla 7-52: Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Platos tradicionales y cotidianos que degusta	Frecuencia	%
Platos a la carta	6	6
Maitos	24	23
Muchines	18	17
Masamora	7	7
Caldos tradicionales	12	12
Chontacuros	14	13
Ceviches tradicionales	10	10
Ilta Katu	3	3
Uchu manga	5	5
Wamak yuyo	2	2
Katu de carne de monte	2	2
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

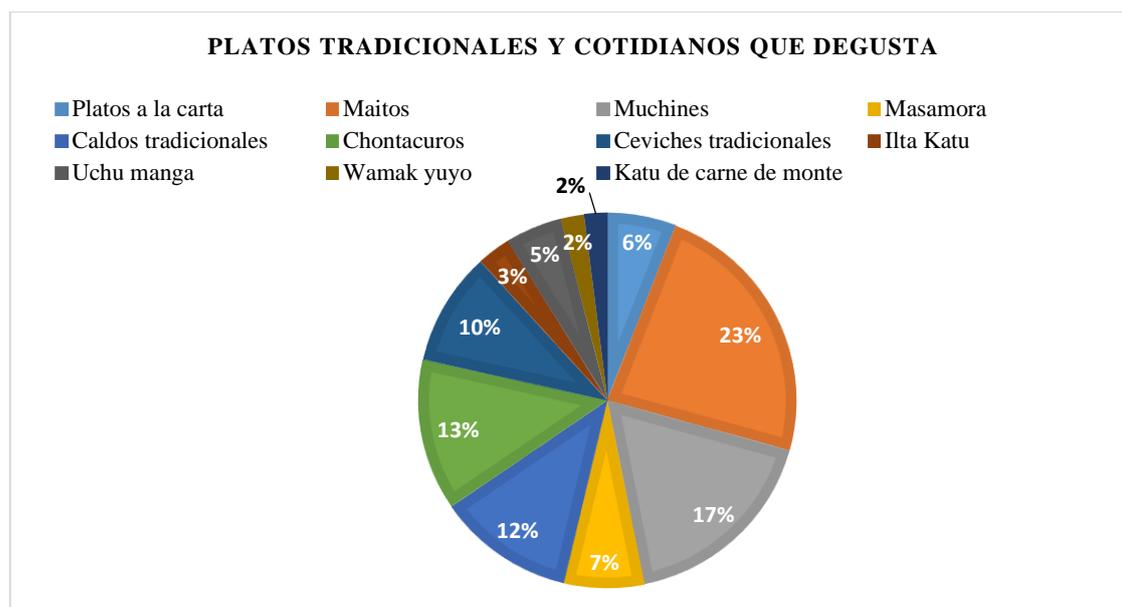


Figura 7-43: Platos tradicionales y cotidianos que degusta

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los platos tradicionales y cotidianos que desean degustar los turistas extranjeros encuestados son: con un 23% el maito de pescado, el 17% los muchines, un 13% chontacuros, el 12% caldos tradicionales, un 10% ceviches tradicionales, el 7% masamora, el 6% platos a la carta, con un 5% la uchumanga, un 3% ilta katu y el 2% wamak yuyo, katu de carne de monte. Los platos tradicionales son apetecidos por el turista extranjero, es por esa razón que los porcentajes de aceptación no son tan diferentes entre los platos.

p) **Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe**

Tabla 7-53: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe

Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe	Frecuencia	%
Jugos o batidos cotidianos	8	8
Yerbaluisa	9	9
Guayusa	16	15
Ipañaku	4	4
Chicha de maíz	3	3
Chicha de maduro con yuca	2	2
Jugos de frutas tradicionales	9	9
Chicha de chonta	24	23
Chicha de yuca	28	27
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

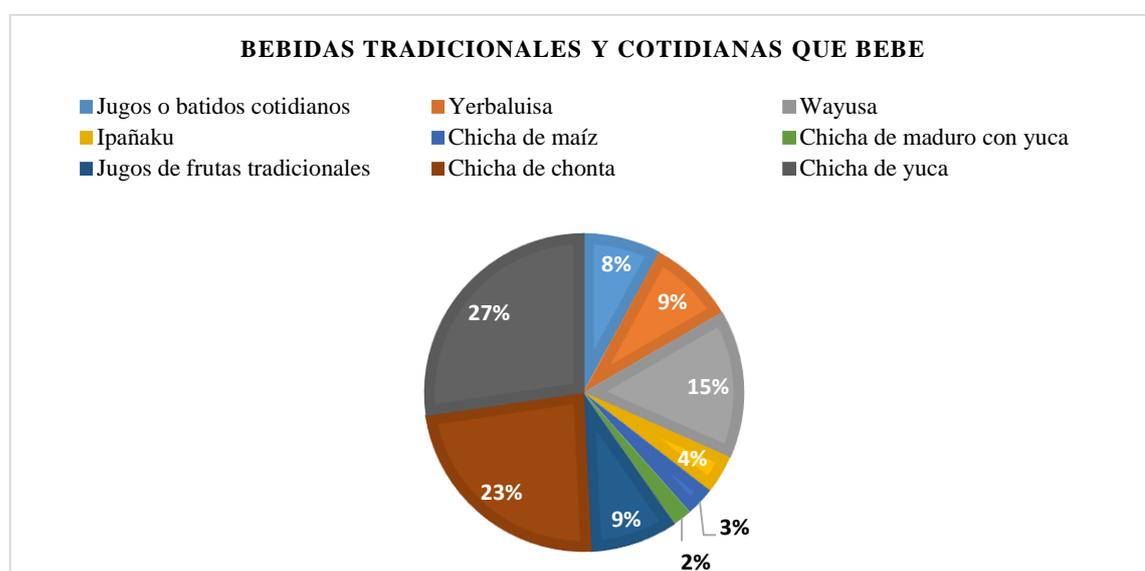


Figura 7-44: Bebidas tradicionales y cotidianas que bebe

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Las bebidas tradicionales y cotidianas que prefieren los turistas extranjeros son: con un 27% es la chicha de yuca, 23% la chicha de chonta, 15% la guayusa, 9% yerbaluisa y jugos de frutas tradicionales, el 8% jugos o batidos cotidianos, el 4% Ipañaku, un 3% chicha de maíz y un 2% chicha de maduro con yuca. Las bebidas tradicionales son bastante apetecidas al igual que los platos tradicionales, lo que permite concluir que las ruta gastronómica debe estar basada en su gran parte de la prestación de servicio gastronómicos tradicionales.

q) **Actividades turísticas complementarias que realiza**

Tabla 7-54: Actividades turísticas complementarias que realiza

Actividades turísticas complementarias	Frecuencia	%
Ciclismo	11	11
Rafting	15	14
Trekking	19	18
Rappel	3	3
Turismo comunitario	31	30
Kayaking	9	9

Tubbing	7	7
Observación de aves	5	5
Canyoning	3	3
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

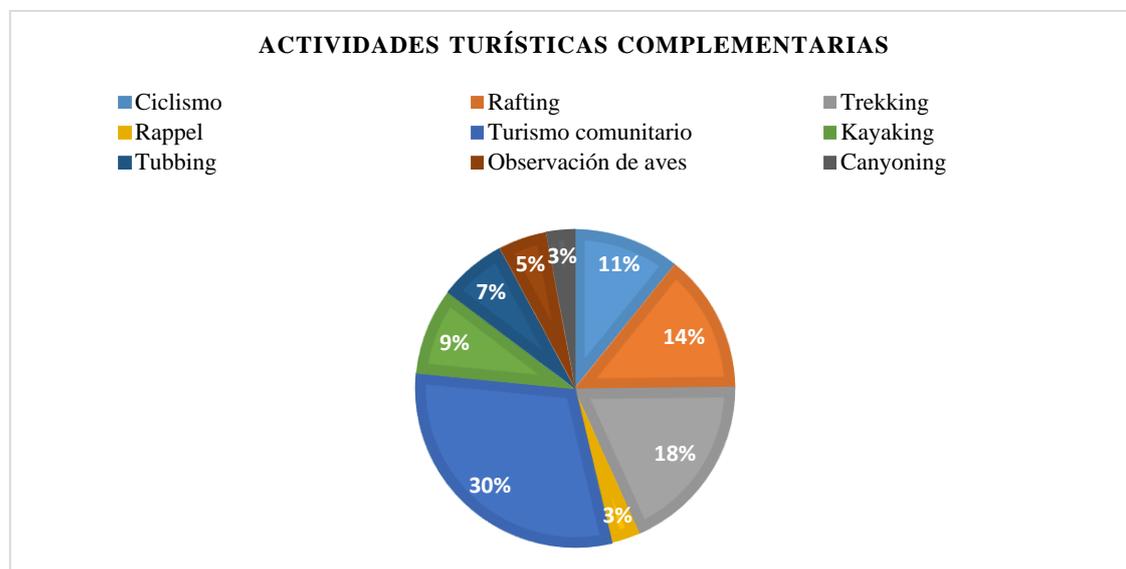


Figura 7-45: Actividades turísticas complementarias que realiza

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Las actividades turísticas complementarias que prefieren realizar los turistas extranjeros son: con el 30% es el turismo comunitario, el 18% trekking, el 14% rafting, un 11% ciclismo, el 9% kayaking, el 7% tubbing, un 5% observaciones de aves, un 3% canyoning. Los deportes de aventura son las actividades más concurridas por el turista extranjero mientras que el 35% prefiere el turismo comunitario y la observación de aves.

r) Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Tabla 7-55: Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico	Frecuencia	%
Tipo de alimentación	52	50
Precio	10	10
Higiene	28	27
Infraestructura	9	9
Otro	4	4
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

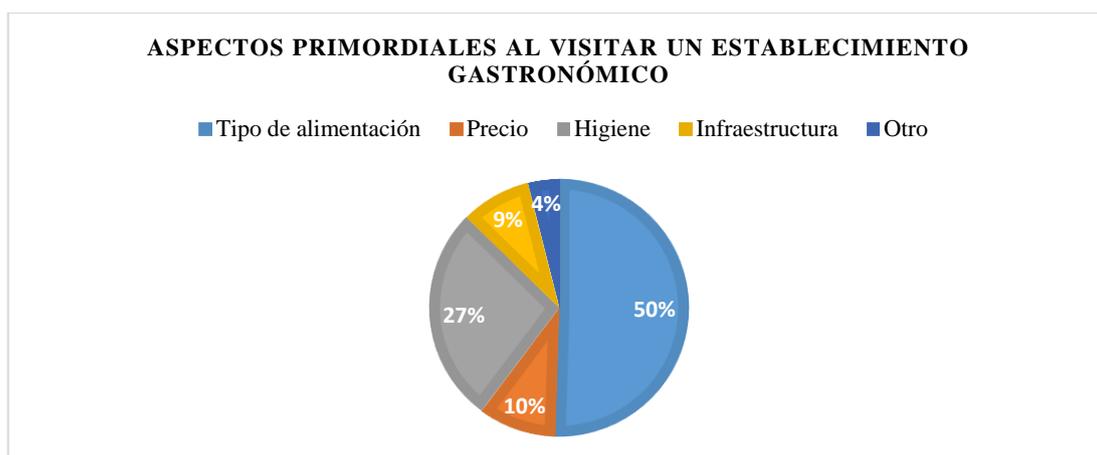


Figura 7-46: Aspectos primordiales al visitar un establecimiento gastronómico

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 50% considera como aspecto primordial el tipo de alimentación, el 27% la higiene, un 10% precio, además de un 9% la infraestructura y el 4% se enfoca en otros aspectos. Los aspectos primordiales que toma en cuenta el turista extranjero a la hora de visitar un establecimiento gastronómico son el tipo de alimentación y la higiene.

s) **Días de estancia en el cantón Tena**

Tabla 7-56: Días de estancia en el cantón Tena

Días de estancia en el cantón Tena	Frecuencia	%
1 día	9	9
2 días	7	7
3 días	21	20
4 días	66	64
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

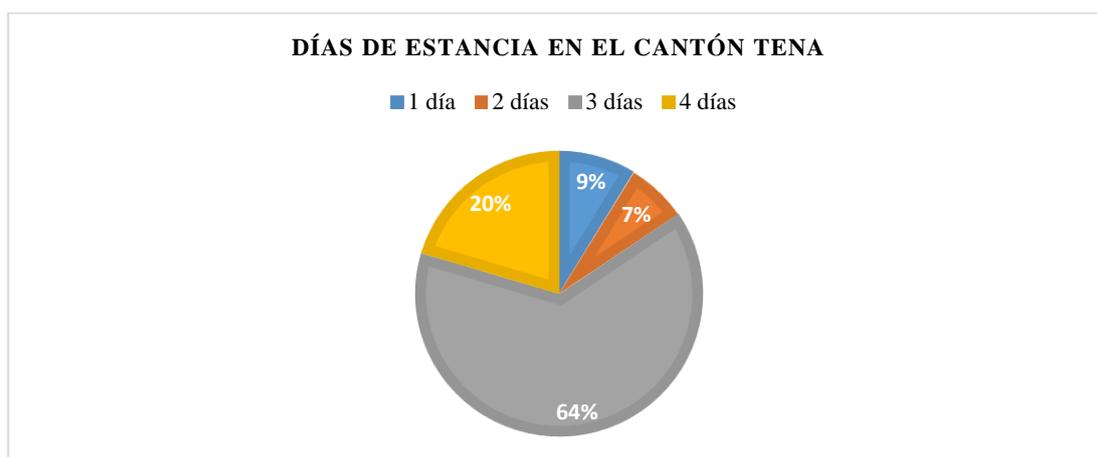


Figura 7-47: Días de estancia en el cantón Tena

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos, el 64% de los turistas extranjeros optan por una permanencia de 4 días, el 20% de 3 días, el 9% de 1 día y el 7% de 2 días. Por lo cual se establece que el turista extranjero está dispuesto a permanecer 4 días en el cantón Tena.

t) **Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir en el cantón Tena**

Tabla 7-57: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir en el cantón Tena

Tipo de paquete a adquirir	Frecuencia	%
Relacionado al turismo comunitario	31	30
Relacionado al turismo de aventura	72	70
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-48: Tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: El 70% de los turistas extranjeros optan por adquirir un paquete turístico relacionado con el turismo de aventura y el 30% opta por el turismo comunitario. Por consecuencia la demanda por un turismo de aventura es elevada en el mercado de turistas extranjeros.

u) **Formas de pago**

Tabla 7-58: Formas de pago

Formas de pago	Frecuencia	%
Efectivo	61	59
Tarjeta de crédito	42	41
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017



Figura 7-49: Formas de pago

Nota: Investigación de campo

Análisis: Las formas de pago que prefieren realizar los turistas extranjeros son: con el 59% en efectivo y el 41% tarjetas de crédito. Los turistas extranjeros suelen cancelar casi en igualdad de porcentajes sus servicios en efectivo o tarjeta de crédito.

v) Medios de información que frecuente

Tabla 7-59: Medios de información que frecuente

Medios de información que frecuente	Frecuencia	%
Televisión	4	4
Radio	1	1
Periódico	2	2
Internet	21	20
Guías turísticas	19	18
Revistas especializadas	17	17
Centros de información turística	15	15
Recomendación de un amigo	24	23
Total	103	100

Nota: Investigación de campo 2017

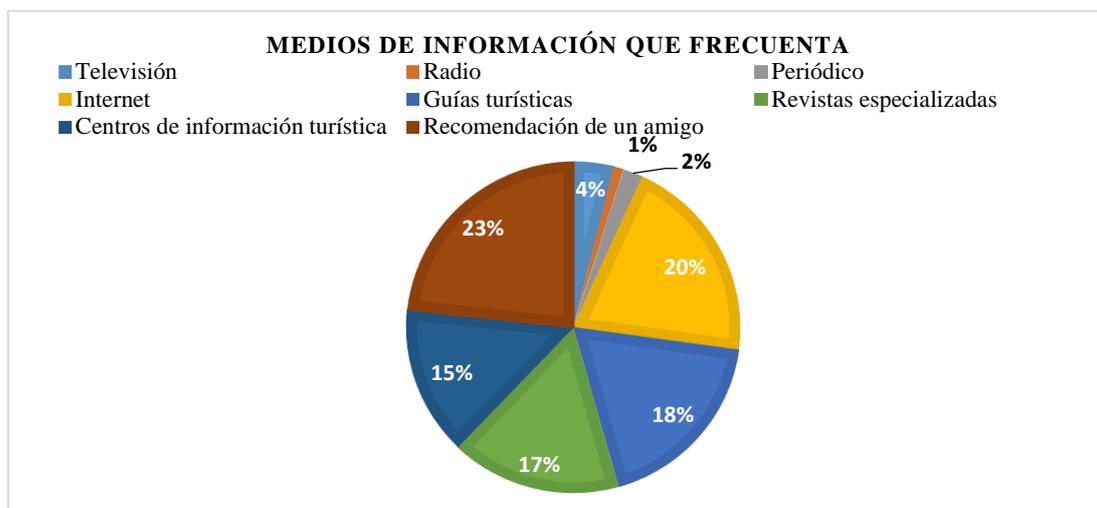


Figura 7-50: Medios de información que frecuente

Nota: Investigación de campo 2017

Análisis: Los medios de información más utilizados son: con el 23% por medio de recomendación de amigos, el 20% a través del internet, un 18% guías turísticas, 17% revistas especializadas, el 15% centros de información turística, un 4% en televisión, además del 2% por periódico y un 1% a través de la radio. Lo forma de decidir el lugar a visitar por parte del turista extranjero es a través de la recomendación de amigos y a través del internet.

a) Perfil del turista extranjero

Los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena proceden con un 15% de Estados Unidos, su rango de edad de 26-40 años 46%, son del género masculino 52%, el 42% son estudiantes mientras que un 50% esta repartido entre trabajadores del sector público y privado, de los trabajadores del sector público y privado el 60% tienen un tercer nivel de estudio, su ingreso es de USD 818 o más 68%, prefieren viajar en mayo-agosto 50%, planifican sus viajes durante las vacaciones de trabajo 80%, viajan por aventura y excursiones 66%, organizan sus viajes con el cónyuge 36%, viajan acompañadas/os de 1-3 personas 74%, están dispuestos a gastar por día de 41-70 dólares 61%, no han visitado una ruta gastronómica el 92%, les gustaría visitar una ruta gastronómica 91%, los platos tradicionales y cotidianos que desean degustar son los maitos de pescado 23%, las bebidas tradicionales y cotidianas que prefieren son las chichas de yuca 27%, las actividades turísticas complementarias son los deportes de aventura con el 65%, considera

como aspecto primordial a la hora de visitar un establecimiento gastronómico el tipo de alimentación 50%, opta por una permanencia de más de 4 días 64%, el tipo de paquete turístico que le gustaría adquirir es el de relación con el turismo de aventura con el 70%, la forma de pago es en efectivo 59% y los medios de información utilizados son las recomendaciones de amigos 23% y través del internet 20%.

b. Análisis de la competencia

Debido a que el turismo en la provincia de Napo se enfatiza en la abundante biodiversidad y la presencia de comunidades ancestrales que ofertan una gran variedad de actividades turísticas, es por esta razón que se procedió a realizar un análisis intercantonal.

Este análisis se basó en la competencia gastronómica entre el cantón Tena y los cantones vecinos dentro del territorio de la provincia de Napo.

En la siguiente tabla se detalla la competencia intercantonal de la provincia de Napo en base al sistema turístico.

Tabla 7-60: Análisis de la competencia intercantonal de la provincia de Napo en base al sistema turístico.

Componente del sistema turístico	Competencia Interna
Atracciones y actividades	<p>En la provincia de Napo excluyendo al cantón Tena, existen 135 atractivos turísticos, de los cuales el 71% corresponden a los sitios naturales y el 29% a los culturales. Respecto a las jerarquías se encuentran: 9 (7%) atractivos de jerarquía I, 107 (79%) atractivos de jerarquía II, 16 (12%) atractivos de jerarquía III y 3 (2%) atractivos de jerarquía IV.</p> <p>Análisis: El cantón Tena abarca el 31% de los atractivos turísticos existentes en la provincia de Napo, a pesar de que su superficie apenas comprende el 29% del territorio.</p>
Infraestructura	<p>Agua: 63% de red pública, 6% de pozo, 26% de río, vertiente, acequia o canal y el 6% de otros (agua lluvia o albarrada).</p> <p>Servicio higiénico: 43% conectado a la red pública de alcantarillado, 13% conectado a pozo séptico, 17% conectado a pozo ciego, 8% con descarga directa a ríos o quebradas, 3% letrina y el 15% no posee este servicio.</p> <p>Energía eléctrica: 87% de la red de empresa eléctrica y 12% no tiene este servicio.</p> <p>Eliminación de la basura: 65% por carro recolector, 17% la arrojan en terrenos baldíos o quebradas, 9% la queman, 4% la entierran, 4% la arrojan al río o acequias y el 3% lo hace de otra forma.</p> <p>Análisis: Según las estadísticas generadas por el censo 2010 del INEC, se puede apreciar que la dotación de los servicios básicos en los otros cantones que forman parte de la provincia de Napo es limitada. En relación con el cantón Tena se evidencia que la dotación de servicios supera considerablemente a la de los otros cantones.</p>
Planta turística	<p>Se ha registrado un total de 52 establecimientos turísticos en los cantones: Archidona, El Chaco y Quijos; de los cuales el 8% son agencias de viajes, el 71% brindan servicios de alojamiento y el 21% restante prestan servicios de alimentación y bebidas, con una capacidad de 1.120 pax en alojamiento y de 1.712 pax en restauración.</p> <p>En cuanto a las categorías de los establecimientos de alojamiento están: 9 de categoría I, 8 de categoría II y 20 de categoría III; en relación con los establecimientos de restauración existen: 1 de categoría II, 2 de categoría III y 8 de categoría IV.</p> <p>Análisis: El cantón Tena concentra el 79% de la capacidad instalada en el servicio de alojamiento, mientras que en restauración abarca el 42%.</p> <p>A más de ello es importante recalcar que en el cantón Tena se han legalizado establecimientos</p>

	prestadores de turismo comunitario, recreación, diversión y esparcimiento; sin embargo, en los otros cantones que conforman la provincia de Napo aún no se han legalizado estos tipos de prestadores de servicios turísticos.
Superestructura turística	El cantón el Chaco solo tienen proyectos de ordenanzas más ninguna está aprobada.
	El cantón Quijos cuenta con las siguientes ordenanzas: Ordenanza de la LUAF, Ordenanza que crea la dirección de turismo y la ordenanza que declara al cantón como ecológico y turístico.
	El cantón Archidona tiene la ordenanza que se declara cantón ecológico.
	El cantón Carlos Julio Arosemena Tola no cuenta con ninguna ordenanza relacionada al ámbito turístico.
	Análisis: En el cantón Tena se encuentra más desarrollado en la promulgación de ordenanzas, las cuales han permitido que la actividad turística se desarrolle de mejor manera.

Nota: Investigación de campo/GADM Tena 2017

c. Demanda potencial

Los turistas que llegaron al cantón Tena en el año 2017 fueron 80504 de los cuales 58902 fueron turistas nacionales y 21602 fueron turistas extranjeros, determinándose una aceptación de la ruta gastronómica de un 92% para los nacionales y 91% para los extranjeros, estos porcentajes permitieron determinar la demanda potencial de 73846.

Considerando una tasa anual de crecimiento de turistas al cantón Tena es del 6% en el 2016 según el MINTUR, se procede a realizar el cálculo de la proyección de la demanda potencial con la fórmula del incremento simple, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 7-61: Proyección de la demanda potencial

Año	Demanda potencial
2017 (0)	73846
2018 (1)	78276
2019 (2)	82973
2020 (3)	87951
2021 (4)	93228
2022 (5)	98822

Nota: Investigación de campo 2017

d. Proyección de la competencia

Según el análisis de la oferta de servicios gastronómicos de los cantones vecinos como lo son Archidona, Chaco y Quijos detallan que la capacidad de pax en estos cantones es de 20.544 anualmente. Para lo cual se procede a proyectar la competencia con la fórmula de incremento simple.

Tabla 7-62: Proyección de la competencia

Año	Competencia proyectada
2017 (0)	20544
2018 (1)	21777
2019 (2)	23083
2020 (3)	24468
2021 (4)	25936
2022 (5)	27493

Nota: Investigación de campo 2017

e. Confrontación de la oferta y competencia

1) Demanda insatisfecha proyectada

Para el cálculo de la demanda insatisfecha se procedió a restar la competencia de la demanda potencial, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 7-63: Proyección de la demanda insatisfecha

Año	Demanda potencial	Competencia	Demanda insatisfecha
2017 (0)	73846	20544	53302
2018 (1)	78276	21777	56499
2019 (2)	82973	23083	59890
2020 (3)	87951	24468	63483
2021 (4)	93228	25936	67292
2022 (5)	98822	27493	71329

Nota: Investigación de campo 2017

f. Análisis de la demanda objetiva

Para calcular la demanda objetiva se procedió a captar el 6% de la demanda insatisfecha ya que esta cuota de mercado no rebasa la capacidad de restauración instalada en la ruta gastronómica.

Tabla 7-64: Proyección de la demanda objetiva

Año	Demanda insatisfecha	Demanda Objetiva 6%
2018 (1)	56499	3390
2019 (2)	59890	3593
2020 (3)	63483	3809
2021 (4)	67292	4038
2022 (5)	71329	4280

Nota: Investigación de campo 2017

C. DISEÑO DE LA PROPUESTA TÉCNICA DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Para el diseño técnico de la ruta gastronómica se tomó en cuenta los resultados obtenidos en el registro de los recursos gastronómicos, el estudio de mercado y la respectiva propuesta técnica del diseño para la ruta gastronómica.

1. Diseño técnico de la ruta gastronómica

Para la propuesta del diseño técnico de la ruta gastronómica se tomó en cuenta los siguientes factores:

a. Sistema turístico: Análisis de la oferta turística del cantón Tena

1) Superestructura turística

Las instituciones públicas que forman parte de la superestructura de cantón Tena son las siguientes:

Tabla 7-65: Superestructura turística del cantón Tena

Jurisdicción	Institución	Observación
Provincial	Gobierno Autónomo Provincial de Napo	Departamento de turismo comunitario
Provincial	Dirección Provincial de Cultura y Patrimonio	
Provincial	Casa de la cultura ecuatoriana “Benjamín Carrión”	Núcleo Napo
Zonal	Ministerio de ambiente	Coordinación zonal 2
Zonal	Ministerio de turismo	Coordinación zonal 2
Zonal	Ministerio del interior	Coordinación zonal 2
Zonal	Agencia, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCOSA)	Coordinación zonal 2
Cantonal	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena	Departamento de turismo y cultura
Cantonal	Ministerio de educación	Bachilleres de especialidad en turismo
Cantonal	Instituto Tecnológico Superior “Nacional Tena”	Especialidad técnica en turismo

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

La superestructura turística en el cantón Tena es completa debido a la presencia de gobiernos autónomos descentralizados tanto municipales como provinciales, demás instituciones de orden público que tienen jurisdicción zonal, distrital y ministerio del Estado que tienen relación directa con el desarrollo del turismo en el cantón.

2) Planta turística del cantón Tena

La planta turística se obtuvo del catastro turístico 2017 del cantón Tena, el cual se encuentra impreso en mapas y guías turísticas de este cantón.

El detalle de la planta turística del cantón se lo presenta a continuación detallado por parroquias:

a) Planta turística de la parroquia Tena

i. Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Tena

Existen 52 establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Tena, cantón Tena, de los cuales:

- 34 son restaurantes con 8 de categoría II, 17 categoría III y 9 de categoría IV.
- 7 son cafeterías con 1 de categoría II y 6 de categoría III.
- 6 son fuentes de soda con 1 de categoría II y 5 de categoría III.
- 5 son bares de categoría III.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas es de 50345, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-66: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Tena

Restaurantes						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas x mesa	Contacto
1	All Deli	Av. 15 de Noviembre 143 y Francisco de Orellana	II	15	76	062888856
2	Chuquitos	García Moreno-Frente al Parque Intercultural	II	50	300	062887630
3	Guayusa y Canela	Av. Juan Montalvo S/N y Av. Simón Bolívar	II	20	40	-
4	Parrilladas D' Nancy	Av. Antisana y Cofanes (Sector Puente Perimetral)	II	13	200	062887099
5	The Marquis	Av. Amazonas 251 y Olmedo	II	7	40	062886513
6	Ahimsa	Av. Francisco de Orellana (Malecón)	III	4	25	-
7	Aitaka	Av. Simón Bolívar y Sucre	III	13	52	0995365850
8	Buche Roto	Av. Francisco de Orellana y Atahualpa	III	10	50	062870213
9	De PP'S Cevichería	Marañón 359 y 12 de Febrero (Bellavista Alta)	III	10	40	062886612
10	El Vagabundo	9 de Octubre y Tarqui (barrio Bellavista)	III	8	40	0995793242
11	El Sitio Marisquería	Av. 15 de Noviembre y Chontayacu	II	19	90	-
12	Guayusa Lounge	Olmedo y Sucre (Barrio Central)	III	16	60	0984463431
13	Iguana	Av. 9 de Octubre y Francisco de Orellana	III	12	30	062887907
14	La Casona Lounge	Juan León Mera 535 y Sucre	III	7	28	0999855147
15	Kamikaze	Av. 15 de Noviembre y Edwin Enríquez	III	8	40	062846276
16	Marisquería de Memín	Av. 15 de Noviembre y Francisco de Orellana	II	15	76	062886614
17	Matdan	Av. 15 de Noviembre y Av. Del Chofer	III	12	44	062887794
18	Matdan 2	Av. Jumandy y AV. Dos Ríos	III	10	36	063018776
19	Parrilladas del Manaba	Av. 15 de Noviembre y Mariana Montesdeoca	III	18	80	062870231
20	Patto's Pizza	Av. 15 de Noviembre 623 y Marañón	III	8	48	062887163
21	Rompe Buches	Av. Simón Bolívar 710 y Gonzales Suárez	III	8	35	0995539447
22	Súper Pollo	Av. 15 de Noviembre y César Augusto Rueda	III	15	60	062886541
23	Asadero "La Fogata"	Chantayacu entre Fausto Castelo y Gabriel Espinosa	IV	9	36	0984379112
24	Asadero de pollos "Don Pedrito"	Abdón Calderón y Sucre	IV	5	20	062886836
25	Asadero de pollos "Sin Rival"	Av. 15 de Noviembre 222 y Víctor Sanmiguel	IV	9	36	062887284
26	Bella Selva N3	Av. 15 de Noviembre y Marañón	III	7	28	062884583
27	Cevichería El Arrecife	César Augusto Rueda y 12 de Febrero	IV	9	80	0999238150

28	El Pollo Marino	Av. Amazonas y Olmedo	IV	12	50	062888035
29	Huei Ying	Av. 15 de Noviembre y Manuel María Rosales	IV	9	36	062847669
30	Hyna Kaspy	Marañón y 12 de Febrero	IV	20	70	062886335
31	Oro Verde	Gabriel Espinoza S/N (Atrás del terminal terrestre)	IV	10	38	0988253531
32	Virgen del Cisne	Av. 15 de Noviembre y Riobamba	IV	10	40	062874912
33	Rio, Fuego y Fusión	García Moreno y Juan León Mera	III	80	30	-
34	Parrillada Piedra y Carbón	Av. Pano S/N y Chontayacu	II	19	90	0995651205
35	Ally Shamushka Achu	Km. 1 vía a Archidona	III	24	134	
Capacidad de atención					39272	

Cafeterías

N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas x mesa	Contacto
1	Café Pecado	García Moreno (Bajo el Restaurante Chuquitos)	II	8	32	062888394
2	Cafecotel El Chuco	Av. 15 de Noviembre (Callejón sin salida) y Eloy Alfaro	III	11	80	0987265665
3	Café Tortuga	Av. Francisco de Orellana (Malecón)	III	7	28	062887304
4	Pizza Popular	Av. 15 de Noviembre y Eloy Alfaro	III	7	28	0995002862
5	Pizzería Bella Selva N1	Av. Francisco de Orellana y Rio Pano	III	8	38	062887964
6	Pizzería Hilton	Av. Pano y Av. Del Chofer (Barrio Palandacocha)	III	13	80	062870600
7	Cafetería Hamilton	Av. 15 de Noviembre (Frente al MIDUVI)	III	8	36	062888468
Capacidad de atención					3160	

Fuentes de soda

N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas x mesa	Contacto
1	Nice Cream	Av. 15 de Noviembre y Marañón	II	6	30	062844020
2	Greenfrost	9 de Octubre y Av. 15 de Noviembre	III	5	20	0995018983
3	Helas Café Net	Av. 15 de Noviembre (Bajo el Hotel Caribe)	III	6	24	062888803
4	Ricos Helados Loren's	García Moreno y Juan León Mera (Malecón)	III	4	16	062886064
5	Ricos Helados Loren's 2	Av. 15 de Noviembre y Rio Pano	III	10	40	063018632
6	Sami Burger	Av. Pano y Av. Del Chofer (Barrio Palandacocha)	III	10	42	062846367
Capacidad de atención					1308	

Bares

N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas x mesa	Contacto
1	Mirador "Las Rocas"	Av. Antisana (Perimetral)	III	15	57	0987016600
2	D' Max	Av. Pano y Segundo Baquero	III	12	48	062870915

3	El Trovador	Gabriel Espinoza y Chontayacu	III	13	45	0984631861
4	Habana Club	Víctor Hugo Sanmiguel y Cuenca	III	15	57	062847681
5	La Araña	García Moreno (Malecón)	III	30	120	062886884
Capacidad de atención					6471	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

ii. Servicio de alojamiento en la parroquia Tena

Existen 58 establecimientos que prestan el servicio de alojamiento en la parroquia Tena, cantón Tena, de los cuales:

- 1 cabaña de categoría II.
- 3 son hoteles con 2 de categoría I y 1 de categoría II.
- 5 son hoteles residencia con 3 de categoría II, 1 de categoría III y 1 de categoría IV.
- 18 son hostales con 2 de categoría I, 6 de categoría II y 10 de categoría III.
- 22 son hostales residencia con 5 de categoría II y 17 de categoría III.
- 7 pensiones con 2 de categoría II y 4 de categoría III.
- 2 hosterías de categoría II.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 2132, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-67: Servicio de alojamiento en la parroquia Tena

Cabañas						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Terra Luna Lodge	Vía a Canoayacu (Barrio Amazonas-La Soga)	II	8	10	063018749
Capacidad de atención					10	
Hoteles						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Cristhyan's Resort	Km 5 Vía Tena-Puerto Napo	I	28	48	062844088
2	Criathyan's Palace	Juan León Mera y Av. Juan Montalvo	I	41	63	062886047
3	Caribe	Av. 15 de Noviembre y Av. Eloy Alfaro	II	28	69	062847269

						Capacidad de atención	180
Hoteles residencia							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto	
1	Joya de la Selva	Av. Juan Montalvo y Rocafuerte	II	25	40	062886492	
2	Los Yutzos	Augusto Rueda 190	II	28	40	062886717	
3	Arazá	9 de Octubre 277 y Tarqui	II	36	61	062886447	
4	Bolívar	Av. 15 de Noviembre y Federico Monteros	III	38	75	062887176	
5	Rio Tena	Av. 15 de Noviembre y Av. Del Chofer	IV	31	56	062887733	
						Capacidad de atención	272
Hostales							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto	
1	Cruscaspi	Av. 15 de Noviembre (Salida a Puerto Napo)	I	26	43	062846732	
2	La Colina	12 de Febrero y Cuenca (Bellavista Alta)	I	22	44	062870149	
3	Bito Onko	Av. 15 de Noviembre y Víctor Hugo Sanmiguel	II	20	38	062847694	
4	D' Angelo	Juan León Mera y Sucre	II	11	18	062888276	
5	Flor de Canela	Av. 15 de Noviembre y Ambato	II	14	44	062846702	
6	Puma Rosa	Av. Francisco de Orellana (Malecón)	II	6	10	062886320	
7	Tucán Real	Ambato y Galo Plaza	II	18	37	062847563	
8	Vista Hermosa	Av. 15 de Noviembre 622 y Marañón	II	35	63	062886521	
9	A Welcome Break Explorer	César Augusto Rueda 331 y 12 de Febrero	III	12	29	062886301	
10	Bambú	Av. 15 de Noviembre y Mariana Montesdeoca	III	14	36	062886991	
11	Érika	Gabriel Espinosa 152 y Av. Del Chofer	III	25	38	062887237	
12	Juan Manuel	Gabriel Espinosa 232 y Av. Del Chofer	III	20	39	062846256	
13	Laurita	Av. 15 de Noviembre (Frente al Terminal Terrestre)	III	27	59	062886675	
14	Leman's	Av. 15 de Noviembre y Díaz de Pineida	III	15	33	062886409	

15	Perla del Oriente	Av. Antisana (Perimetral-Barrio 30 de Diciembre)	III	12	12	062870342
16	Tena Ñaui	Vía a las Antenas, Av. Antisana (Alto Paushiyacu)	III	18	23	062887188
17	Tropical House	Gabriel Espinoza y Av. Del Chofer	III	10	13	062888483
18	Villa Belen	Av. Jumandy (Barrio Unión y Progreso)	III	17	32	062886228
Capacidad de atención					611	

Hostales residencia

N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Austria	Tarqui y Díaz de Pineida	II	13	26	062887205
2	Canela	Av. Amazonas y Abdón Calderón	II	14	42	062886081
3	Gran Sumaco	César Augusto Rueda y Av. 15 de Noviembre	II	16	31	062888434
4	Loren's	Av. 15 de Noviembre y Rio Pano	II	26	52	062870232
5	Los Anturios	Misahuallí y 12 de Febrero	III	18	30	0984089330
6	Pakay	Av. Antisana (Barrio 30 de Diciembre)	II	6	23	062847449
7	Ally Kawsay	Av. 15 de Noviembre y 12 de Febrero	III	12	28	062888654
8	Amazonas	Av. Juan Montalvo 209 y Juan León Mera	III	14	21	062886439
9	Brisas del Rio	Av. Francisco de Orellana y Rio Pano	III	15	42	062886208
10	Cambahuasi	Av. Del Chofer y Rubén Lerzon	III	20	51	062846309
11	Gold	Cuenca y Manuel María Rosales	III	16	30	0987264747
12	Jireh	Rubén Lerzon y Víctor Sanmiguel	III	22	37	062846457
13	La Guayusa	Av. 15 de Noviembre y Edwin Enríquez	III	19	48	062846300
14	Limoncocha	Paso Urco y Manuel María Rosales	III	19	37	062846303
15	Los Ángeles	Av. 15 de Noviembre y 12 de Febrero esq.	III	18	49	062887732
16	Los Lirios	Sucre y Abdón Calderón esq.	III	44	109	062886588
17	Media Noche	Av. 15 de Noviembre 1125 (Terminal Terrestre)	III	9	18	062846210
18	Oro Azul	García Moreno 245 y Abdón Calderón	III	14	27	062887607
19	Saharait	Av. 15 de Noviembre y 9 de Octubre	III	9	23	062886511
20	Sirenis Amazonia	Av. Simón Bolívar y García Moreno	III	25	52	062886128
21	Sumak Sisa	Av. 15 de Noviembre y Cuenca (Frente al Hospital)	III	12	25	062846774
22	Yasuní	Av. 15 de Noviembre 722 y 12 de Febrero	III	18	37	062886883

						Capacidad de atención	838
Pensiones							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto	
1	Indiyana	Av. Simón Bolívar 349 y Av. Amazonas	II	9	19	062886334	
2	La Casa del Abuelo	Juan León Mera 628 y Abdón Calderón	II	8	15	062886318	
3	La Casa Blanca	Los Yutzos entre Ishpingo y Chiriyuyo	II	6	13	062870456	
4	Turismo Amazónico	Av. Amazonas y Abdón Calderón	III	8	17	062886487	
5	Diamante Oriental	Av. 15 de Noviembre y Edwin Enríquez	III	8	19	062847331	
6	Las Dalia	Av. 15 de Noviembre 195 (Puente Carrosable)	III	7	15	062886329	
7	Nápoli	Díaz de Pineida y Av. 15 de Noviembre	III	6	12	062886194	
						Capacidad de atención	110
Hosterías							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto	
1	Las Heliconias	Vía Tena-Pano Km 1 1/2	II	17	59	062846150	
2	Los Helechos	Vía Tena-Archidona (Frente a la Agencia de Transito)	II	43	52	062323161	
						Capacidad de atención	111

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

iii. Establecimientos de recreación, diversión y esparcimiento

Existen 6 establecimientos que prestan los servicios de recreación, diversión y esparcimiento en la parroquia Tena, cantón Tena, de los cuales:

- 5 son discotecas con 2 de categoría II y 3 de categoría III.
- 1 balneario de categoría II.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan los servicios de recreación, diversión y esparcimiento es de 7208, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-68: Establecimientos de recreación, diversión y esparcimiento en la parroquia Tena

Discotecas							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas x mesa	Contacto	
1	Amazonía	Av. 15 de Noviembre y Tena	III	8	200	0998686730	
2	Ecológica Mx Audio	Cuenca y Manuel María Rosales	III	10	40	0995782722	
3	Gollum	Edwin Enríquez entre Cuenca y Av. 15 de Noviembre	II	11	80	0998341809	
4	La Gallera	Av. Francisco de Orellana (Malecón)	II	24	111	062886320	
5	La Terraza	Av. 15 de Noviembre y Víctor Sanmiguel	III	20	80	0984232071	
					Capacidad de atención	7144	
Balnearios							
N°	Razón social	Dirección	Categoría	# Parqueo	Mesas	Plazas x mesa	Contacto
1	Los Yutzos Pool	Av. Pano (Sector San Pedro de Apayacu)	II	20	4	16	062846821
					Capacidad de atención	64	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

iv. Operadoras turísticas presentes en la parroquia Tena

Existen 9 establecimientos que prestan los servicios de operadoras turísticas en la parroquia Tena que prestan los servicios de turismo comunitario y de aventura en el cantón Tena, mismas que se encuentran detalladas a continuación:

Tabla 7-69: Operadoras turísticas presentes en la parroquia Tena

Operadoras de turismo							
N°	Razón social	Dirección	Correo electrónico	Categoría	Productos comercializados	Contacto	
1	Hakma Tecuad Travel	Cesar Augusto Rueda y 12 de Febrero	raftamazonia@gmail.com	Operadora	Ecoturismo	0998022999	
2	Pakay Tours	Av. Antisana o Perimetral	pakaytours@gmail.com	Operadora	Ecoturismo, cultura y aventura	062847449	
3	Ríos Ecuador	Tarqui 230 y Díaz De Pineda	reservations@rioecuador.com	Operadora	Selva y aventura	0996804045	
4	River People	Av. 15 de Noviembre y 9 de Octubre	-	Operadora	Selva y aventura	062887887	
5	Ruku Samay	Sector Recinto Ferial-Barrio Uglupamba	-	Operadora	Deporte extremo	-	

6	Tena Adventure River	Av. Francisco de Orellana y 9 de Octubre, Malecón (Cruz Roja)	javier_andy88@hotmail.com	Operadora	Deporte extremo	062870747
7	Torrent Duck	Alejandro Rivadeneyra-Las Palmas	-	Operadora	Selva y aventura	0998068390
8	White Water Kayak Ecuador	Cacique Beto y Ayahuasca	info@kayakecuador.net	Operadora	Ecoturismo	0993433898
9	Llaki Panka Adventours	Cesar Augusto Rueda y Mariana Mostesdeoca	juanmanueltapuy@yahoo.es	Operadora	Ecoturismo y cultura	0992561913

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

b) Planta turística de la parroquia Ahuano

i. Servicio de alojamiento en la parroquia Ahuano

Existen 10 establecimientos (Cabañas) que prestan el servicio de alojamiento en la parroquia Ahuano, cantón Tena, de los cuales:

- 5 son categoría I, 1 de categoría II y 4 de categoría III.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 938, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-70: Servicio de alojamiento en la parroquia Ahuano

Cabañas							
N°	Razón social	Dirección	Correo electrónico	Categoría	Habitaciones	Cama	Contacto
1	La casa del Suizo	Orillas Napo-Población de Ahuano	info@lacasadelsuizo.com	I	77	32	063017795
2	Liana Lodge	Sector Campo Cocha	lianalodge@gmail.com	I	77	192	063017702
3	Anaconda Lodge Ecuador	Ahuano	info@anacondalodgeecuador.com	I	77	192	063017723
4	Arajuno Jungle Lodge	Ahuano	larstom@gmail.com	I	77	192	063018762
5	Casa Sinchi Sacha	Ahuano	casasinchi@yahoo.com	I	77	192	022230609
6	Shaman Lodge	Campo Cocha-Río Arajuno	Shamanlodge65@yahoo.com	II	10	30	063017994
7	Amazon Eco Lodge	Chonta punta de Ahuano, cruza el río Napo (A 400 m)	-	III	10	30	063017725
8	Manambiiki	Camposcocha río Arajuno y Napo	wimancerda@yahoo.com	III	4	8	063017749
9	Ruku Samay	Vía Pununo y Las Palmeras, comunidad Río Blanco	rukusamay@gmail.com	III	17	35	0969033111
10	Sacha Sisa Amazon Lodge	Río Blanco	Joseluisgarces2002@yahoo.com	III	17	35	0984614199
						Capacidad de atención	938

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

i. Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Ahuano

Existe 1 establecimiento que presta el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Ahuano, cantón Tena, el mismo que es una cafetería de III categoría.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas es de 100, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-71: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Ahuano

Cafetería						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plaza x mesa	Contacto
1	Ahuanoruna	Sector casas del MIDUVI-Ahuano	III	5	20	062850007
Capacidad de atención					100	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

c) Planta turística de la parroquia Chonta Punta

i. Servicio de alojamiento en la parroquia Chonta Punta

Existen 4 establecimientos que prestan el servicio de alojamiento (cabañas) en la parroquia Chonta Punta, cantón Tena, de los cuales:

- 1 es de categoría I, 1 de categoría II y 2 de categoría III.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 215, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-72: Servicio de alojamiento en la parroquia Chonta Punta

Cabañas						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Yachana Lodge	“Y” Narupa (24 de Mayo-Vía Cruzchicta)	I	14	31	063017939
2	Mínga Lodge	Mondaña (1 Hora en canoa desde Ahuano)	II	46	90	063017916
3	Albergue Español	Tena Campococha (San Pedro de Sumino)	III	19	52	062890004

4	Yacuma Eco Lodge	Sector San Pedro de Sumino	III	19	42	0995635797
					Capacidad de atención	215

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

d) Planta turística de la parroquia Muyuna

i. Servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Muyuna

Existe 1 establecimiento que presta el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Muyuna, cantón Tena, el mismo que es un restaurante de categoría IV.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas es de 200, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-73: Servicio de alimentos y bebidas de la parroquia Muyuna

Restaurante						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plaza x mesa	Contacto
1	Rio Colonso	Vía Chuta (Sector Atacapi)	IV	10	20	063818742
					Capacidad de atención	200

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

ii. Servicio de alojamiento en la parroquia Muyuna

Existen 3 establecimientos que prestan los servicios de alojamiento en la parroquia Muyuna, cantón Tena, de los cuales:

- 1 es una cabaña de categoría I.
- 2 son hosterías, 1 de categoría II y la otra aún no se le ha asignado categoría.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 98, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-74: Servicio de alojamiento en la parroquia Muyuna

Cabañas						
Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	El Establo de Tomás	Muyuna (Cruzando el puente-Vía comunidad El Calvario)	I	16	41	062888926
Capacidad de atención					41	
Hosterías						
Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Piedra Dorada	Vía Tena-Muyuna-Tazayacu Km 5 _{1/2}	II	12	22	062886141
2	Chuquitos	Vía Muyuna-Ikiam (a 500m del puente Atacapi izq.)	-	16	35	062858060
Capacidad de atención					57	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

e) Planta turística de la parroquia Pano

i. Servicio de alojamiento en la parroquia Pano

Existen 2 establecimientos que prestan los servicios de alojamiento (cabañas) en la parroquia Pano, cantón Tena, de los cuales:

- 2 son cabañas de categoría III.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 19, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-75: Servicio de alojamiento en la parroquia Pano

Cabañas						
Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Achiyacu Wasi	Vía Tena-Talag (200 m de cabañas)	III	4	12	063018832
2	Sapo Rumi	Vía Tena-Talag Km1	III	4	7	0998748191
Capacidad de atención					19	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

f) Planta turística de la parroquia Tálag

i. Servicio de alojamiento en la parroquia Tálag

Existen 5 establecimientos que prestan los servicios de alojamiento y también ofrecen el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Tálag, cantón Tena, los mismos que son cabañas y de los cuales 4 son de categoría III y 1 es un Centro de Turismo Comunitario (CTC). La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 125 y del servicio de alimentos y bebidas es de 192, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-76: Servicio de alojamiento en la parroquia Tálag

Cabañas								
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Mesas	Plaza x mesa	Contacto
1	El Encanto de Pimpilala	Vía Tena-Cando Km32	III	16	25	5	20	063018758
2	Pimpilala	Lote N° 7 (Talag Alto-Comunidad Cando)	III	13	22	4	24	062846752
3	Sacha Kawsay	Alto Shandia-Serena (Vía Jatunyacu)	III	12	24	3	24	063019117
4	Sinchi Pura	Parroquia Tálag (150m Escuela Serena)	III	13	22	4	24	0992500462
5	Ecoaldea Shandia	Comunidad de Shandia-Tálag	CTC	8	32	24	100	063012124
Capacidad de atención					125		192	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

g) Planta turística de la parroquia Puerto Napo

i. Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Napo

Existen 3 establecimientos que prestan los servicios de alojamiento en la parroquia Tena, cantón Tena, de los cuales:

- 2 son cabañas de categoría II.
- 1 es hostel residencia de categoría III.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 87, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-77: Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Napo

Cabañas						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Cotococha	Vía Ahuano Km 10 (Venecia Derecha)	II	22	52	0984696253
2	Valle Encantado	Vía Puyo-Tena Km 68 _{1/2} (Sector Apuya)	II	10	20	062886661
					Capacidad de atención	72
Hostales residencia						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Posada Puerto Napo	Latacunga y Portoviejo (Esmeraldas)	III	9	15	062844020
					Capacidad de atención	15

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

ii. Operadoras turísticas presentes en la parroquia Puerto Napo

Existe 1 establecimiento que presta los servicios de operadoras turísticas en la parroquia Puerto Napo, cantón Tena, el cual es una operadora de turismo.

Tabla 7-78: Operadoras turísticas presentes en la parroquia Puerto Napo

Operadoras de turismo						
N°	Razón social	Dirección	Página web	Categoría	Productos comercializados	Contacto
1	Mayantika	Vía Puyo-Tena Km 68 _{1/2} (Sector Apuya)	josealvarezv2005@yahoo.es	Operadora	Selva, rafting, comunitario.	062886942

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

h) Planta turística de la parroquia Puerto Misahuallí

i. Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Puerto Misahuallí

Existen 6 establecimientos que prestan los servicios de alimentos y bebidas (restaurantes) en la parroquia Misahuallí, cantón Tena, de los cuales:

- 1 es de categoría II, 4 de categoría 3 y 1 de categoría IV.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas es de 3620, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-79: Servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Puerto Misahuallí

Restaurantes						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Mesas	Plaza x mesa	Contacto
1	El Jardín	Sector San Pedro (Cruza el puente sobre el rio Napo izq)	II	10	40	062890219
2	El Bijao de Misahuallí	Av. Juana Arteaga y Guillermo Rivadeneyra	III	16	80	062890133
3	La Posada	Av. Juana Arteaga y Napo	III	9	40	062890005
4	Nico	Av. José Antonio Santander y Napo	III	18	60	062890215
5	Runawa	Av. José Antonio Santander y Malecón	III	4	25	062890211
6	Carmita	Av. Juana Arteaga y Guillermo Rivadeneyra	IV	10	40	062890202
					Capacidad de atención	3620

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

ii. Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Misahuallí

Existen 25 establecimientos que prestan los servicios de alojamiento en la parroquia Puerto Misahuallí, cantón Tena, de los cuales:

- 14 son cabañas con 3 de categoría I, 4 de categoría II, 4 de categoría III y 3 Centros de Turismo Comunitario (CTC).
- 5 son hostales con 2 de categoría II y 3 de categoría III.
- 1 hostel residencia de III categoría.
- 4 pensiones de III categoría.
- 1 hostería de II categoría.

La capacidad de atención de los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento es de 934, mismos que se encuentran detallados a continuación:

Tabla 7-80: Servicio de alojamiento en la parroquia Puerto Misahuallí

Cabañas						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	France Amazonía	Frente al Colegio Misahuallí	I	10	10	062890009

2	Hamadryade Lodge	Vía Puerto Napo-Misahuallí-Venecia Km 11	I	6	6	0985909992
3	Misahuallí Jungle Hotel	Frente al Puerto Misahuallí	I	26	68	062880063
4	Isla Ecológica Mariana Miller	Puni-Bocana (Entre los ríos Puni y Arajuno)	II	16	46	063062885
5	Jungle Lodge El Jardín Alemán	Vía a Minas	II	20	62	063062900
6	Suchipakari	Comunidad Pusuno Bajo-Río Pusuno-Misahuallí	II	16	38	022959042
7	Iyarina Lodge	Vía Ahuano Km 11 (Venecia derecha)	III	20	40	0992388989
8	Napusamai Ayahuasca	Vía Misahuallí (Comunidad Kuyaloma)	III	6	11	0998681163
9	River Spot Lodge	Vía Puca Urcu (A dos cuadras de la escuela San Víctor)	II	11	29	0980463430
10	Río Napo	Cruza el puente sobre el río Napo a 50m	III	11	32	062890071
11	Victoria	Vía Misahuallí (Comunidad San Víctor)	III	20	31	0995136422
12	Comunidad de Shiripuno	Comunidad Shiripuno	CTC	25	46	062890203
13	Sinchi Warmi	Vía a la "Y" de Ahuano a 800m (Cruza el puente)	CTC	5	44	0981960170
					Capacidad de atención	463

Hostales

Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Albergue Español	Av. Juana Arteaga S/N	II	13	42	062890004
2	Clarke's	Av. Juana Arteaga S/N	II	15	42	062890085
3	El Paisano	Guillermo Rivadeneira y José Tandalia	III	15	39	062890027
4	Refugio en la Selva	Napo y José Tandalia	III	28	62	062890054
5	Yana Watsaru	Napo N°5-Escuela República de Colombia	III	11	31	062890158
					Capacidad de atención	216

Hostales residencia

Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Banana Lodge	El Pedregal-Vía a Pununo	III	6	15	062890190
					Capacidad de atención	15

Pensiones

Nº	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Emimar	José Santander-Colegio Misahuallí	III	5	18	062890066
2	La Posada	Parque Central	III	5	11	062890113
3	Sacha	Orillas Río Misahuallí	III	5	12	062890065
4	Shaw	Parque Central	III	8	26	062890019
					Capacidad de atención	67

Hosterías						
N°	Razón social	Dirección	Categoría	Habitaciones	Camas	Contacto
1	Centro de recreación ecológico “Misahuallí”	José Santander y Guillermo Rivadeneyra	II	55	173	062890101
					Capacidad de atención	173

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

iii. Operadoras turísticas presentes en Puerto Misahuallí

Existen 10 establecimientos que prestan los servicios de operadoras turísticas en la parroquia Puerto Misahuallí, cantón Tena, las mismas que son de categoría operadora turística.

Tabla 7-81: Operadoras turísticas presentes en la parroquia Puerto Misahuallí

Operadoras de turismo						
N°	Razón social	Dirección	Página web	Categoría	Productos comercializados	Contacto
1	Alistravel	Av. José Antonio Santander y Napo	cacaoelizabeth@hotmail.com	Operadora	Selva y aventura	062698862
2	Ecoselva Pepe Tapia	José Santander Parque Central	ecoseluapepetapia@yahoo.es	Operadora	Sol, playa, ecoturismo, cultura, selva y aventura	062890019
3	Ecuador Jungle Chocolate	Rio Napo-Comunidad Pucahurco (Rio abajo 5min)	cacaoelizabeth@hotmail.com	Operadora	Selva y aventura	0980468430
4	L'Agouti Tours	Av. Juana Arteaga y Napo	cvalenciasandoval@gmail.com	Operadora	Cultura y cruceros	062890122
5	Misahuallí	Guillermo Rivadeneyra-Vía Pununo-Parque Central	-	Operadora	Sol, playa, ecoturismo, cultura y cruceros	0969707091
6	Ñucanchi Pakcha	Av. Juana Arteaga y Napo	-	Operadora	Sol, playa, ecoturismo, cultura y agroturismo	062890081
7	Salamandro Tours	Av. José Antonio Santander y Guillermo Rivadeneyra	-	Operadora	Sol, playa, ecoturismo, cultura y agroturismo	062890163
8	Selva Verde	Juana Arteaga-Parque Central	selvaverde_sa@yahoo.com	Operadora	Selva y aventura	062890165
9	Teorumi	Guillermo Rivadeneyra y José Santander	teorumiagenciadeviajes@yahoo.com	Operadora	Ecoturismo, cultura y otros	062890203
10	Volcano Trail	Av. Juana Arteaga (Entrada Malecón Puerto Misahuallí)	-	Operadora	Ecoturismo, cultura y otros	0992532486

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

3) Infraestructura turística del cantón Tena

La planta turística detallada anteriormente esta provista de energía eléctrica y sanidad mientras los servicios de agua potable y alcantarillado no están cubiertos al 100% debido a que 7 de 8 parroquias en el cantón Tena son rurales. Pero los emprendimientos turísticos comunitarios con los que han sido beneficiados por la implementación de proyectos de mejoramientos por parte de los gobiernos seccionales del municipio y el consejo provincial de Napo los cuales han permitido ofrecer un servicio de mayor calidad a los visitantes.

4) Atracciones y actividades turísticas

Las atracciones turísticas presentes en el cantón Tena están detalladas en las tablas 7-13 y 7-14, mientras que las actividades turísticas que ofrece el cantón están detalladas a continuación:

Tabla 7-82: Actividades turísticas presentes en el cantón Tena

Categoría	Actividades	Detalles	Observación
Aventura	Bicicleta	Ruta 1: Tena-Pano-Alto Pano-Calvario-Muyuna-Tena.	Duración 2 horas-Dificultad moderada-Long. 53 Km
		Ruta 2: Tena-Warayaku-Atacapi-Ikiam-Muyuna-Tena.	Duración 1h30-Dificultad suave-Long 12 Km
		Ruta 3: Tena-Puerto Napo-Puerto Misahuallí-Puerto Napo-Tena.	Duración 3h30-Dificultad moderada-Long 53 Km
		Ruta 4: Tena-Alto Ongota-San Pablo-Archidona-Tena.	Duración 3h00-Dificultad fuerte-Long 30 Km
		Ruta 5: Misahuallí-Ceibo milenario-Misahuallí.	Duración 0h45min-Dificultad suave-Long 8 Km
		Ruta 6: Tena-Inchillaqui-Atacapi-muyuna-Tena.	Duración 3h30-Dificultad fuerte-Long 30 Km
	Kayak y Rafting	Se realiza por los ríos Jatunyacu, Misahuallí, Anzu y Hollín.	Se recomienda contratar una operadora turística.
	Cañoning	La empresa especializada en este tipo de actividades es AquaExtreme.	Contacto: aquaextreme@hotmail.com, telf.: 0999252382
	Tubing	Este cantón tiene ríos cristalinos y accesibles para alquilar boyas y poder realizar una aventura inolvidable.	Se recomienda contratar una operadora turística.
	Rapel y Puenting	Se los puede realizar en el puente espiral y peatonal en el centro de la ciudad de Tena.	La empresa especializad en este deporte es TADE (Contacto: 0990977036)
Cavernas	Las cavernas más cercanas y accesibles son: Cavernas Tamiayura y cavernas sector El Toglo.	Se recomienda contratar una operadora turística.	
Balnearios y Cascadas	Recreación, diversión y esparcimiento	Detalladas en las tablas 7-13.	
Comunidad	Turismo Comunitario	Detalladas en las tablas 7-14.	
Gastronomía	Tradicional y cotidiana	Esta información se encuentra detallada en el primer objetivo: Registro de recursos gastronómicos	

Nota: Investigación de campo/GADMT 2017

b. Análisis FODA

Tabla 7-83: Análisis FODA en función al sistema turístico del cantón Tena

Sistema turístico	Factores Internos		Factores Externos	
	Fortalezas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
Superestructura	<p>-El GADM de Tena es un gobierno público descentralizado.</p> <p>-Posee un centro de información turística (ITUR).</p> <p>-Su competencia en el ámbito turístico lo desempeña a través de la dirección de turismo y cultura.</p> <p>-GADMT apuesta a desarrollo económico basado en su oferta turística.</p> <p>-Presencia de instituciones educativas de nivel superior especializadas en la actividad turística.</p>	<p>-Insuficiente apoyo por parte del gobierno seccional a estudiantes universitarios para el desarrollo investigativo de proyectos turísticos.</p> <p>-Escasa gestión para el desarrollo e implementación de proyectos turísticos por parte de la municipalidad como del MINTUR en áreas de su competencia.</p> <p>-Poco desarrollo de microemprendimientos en materia alimentaria a nivel cantonal.</p> <p>-Poca articulación entre la operación turística urbana y rural del cantón.</p> <p>-Poca capacitación de las ventajas turísticas en las parroquias rurales del cantón</p>	<p>-Asignación de recursos económicos para el desarrollo turístico del cantón.</p> <p>-Funcionamiento de la Regional 2 de Turismo en el cantón Tena.</p> <p>-Apoyo de ONGs para el desarrollo comunitario en el área turística.</p> <p>-Deseo de implementar rutas turísticas para el cantón.</p> <p>-Instituciones financieras como Banecuador y la Corporación Financiera Nacional (CFN) que apoyan con créditos a emprendimiento comerciales turísticos para su desarrollo.</p>	<p>-Escasa visión turística cultural por parte de los gobiernos seccionales del cantón Tena.</p> <p>-Poco interés en el seguimiento a los proyectos implementados por las autoridades del sector.</p> <p>-Poca planificación para el factible aprovechamiento de los recursos económicos asignados.</p> <p>-Poco interés de los gobiernos locales para promocionar y aprovechar los saberes tradicionales de la gastronomía local.</p> <p>-Poca organización de actividades que ayuden en la promoción y difusión de la gastronomía y prácticas agrícolas sostenibles a nivel cantonal por parte de la municipalidad.</p> <p>-Falta de estudios y diseños de políticas y estrategias de productos gastronómicos tradicionales, precio, promoción y comercialización.</p>
Planta turística	<p>-Existe una planta turística que permite satisfacer las necesidades logísticas en la llegada de los turistas nacionales y extranjeros al cantón Tena.</p>	<p>-Falta de productos turísticos articulados con la gastronomía tradicional.</p> <p>-Poca capacitación en el área gastronómica del cantón Tena.</p> <p>-Baja calidad en la prestación de servicio</p>	<p>-Programas de capacitación que maneja el MINTUR para potencializar el turismo local.</p> <p>-Gobierno municipal y provincial que apuestan a un</p>	<p>-Poca planificación en la actividad turística del cantonal.</p> <p>-Escaso control en las normativas de higiene y control en el expendio de alimentos.</p>

	<p>-Los servicios y precios en el área urbana y rural están al alcance del nivel económico de una RBU.</p> <p>-Establecimientos que ofertan platos tradicionales elaborados por miembros de nacionalidades indígenas altamente calificados.</p>	<p>gastronómico en algunas zonas rurales y urbanas del cantón Tena.</p>	<p>desarrollo turístico sostenible en el cantón Tena.</p> <p>-Apoyo en la difusión de los atractivos turísticos por parte de los medios de comunicación de una manera veraz.</p>	<p>-Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos aculturizados.</p>
Infraestructura	<p>-Vías de acceso en buenas condiciones.</p> <p>-Horarios de atención de los establecimientos gastronómicos son adecuados.</p> <p>-Los servicios básicos son prioridad en los emprendimientos turísticos del cantón Tena.</p> <p>-Presupuesto para implementar señalización turística.</p> <p>-Terminal terrestre, aéreo y fluvial que facilita la partida y arribo de los visitantes a las parroquias rurales y urbanas.</p> <p>-Generación de seguridad a los visitantes por la presencia de miembros de la seguridad y el orden por parte del Ministerio del Interior.</p>	<p>-Ambiente paisajístico poco atractiva de algunos establecimientos turísticos.</p> <p>-Poca señalización turística en algunas parroquias rurales.</p>	<p>-Buena accesibilidad y afluencia de turistas al cantón Tena por su comodidad a la hora de viajar y por ser la provincia amazónica con mayor biodiversidad tanto cultural como natural no muy lejana del casco urbano.</p> <p>-Existencia de establecimientos turísticos gastronómicos liderados por personas de nacionalidad kichwa apropiados de su identidad cultural.</p>	<p>-Deslaves en las vías de acceso por deslaves producidos en épocas de invierno.</p> <p>-Poca relevancia en los saberes gastronómicos en las ventas de platos tradicionales del cantón Tena.</p>
Atractivos y actividades	<p>-Uso de elementos tradicionales y métodos ancestrales para la cocción de los alimentos.</p> <p>-Buen aprovechamiento de los productos artesanales y alimenticios de la zona.</p>	<p>-Poca utilización de implementos de limpieza en algunos locales como gel antibacterial, jabón y baños en óptimas condiciones.</p> <p>-Poca capacitación en etiqueta al personal que expende platos tradicionales.</p> <p>-Falta de capacitación en</p>	<p>-Excelentes condiciones climáticas que favorecen a la agricultura.</p> <p>-Organización de ferias turísticas nacionales e internacionales por parte del MINTUR.</p> <p>-Difusión de</p>	<p>-Condiciones climáticas desfavorables.</p> <p>-No existe incentivos para motivar al mejoramiento de calidad en la prestación de servicios alimenticios.</p> <p>-Estandarización de</p>

-Uso del recetario oral que es transmitido de generación en generación.	atención al cliente por parte de algunos expendedores.	prácticas sostenibles y turísticas en programaciones televisivas.	menús.
-Proximidad de los establecimientos gastronómicos existentes en la zona.	-Escasa información turística sobre la gastronomía tradicional.	-Promoción internacional gracias a los 14 Travel Awards obtenidos por ser un destino turístico.	-Poca promoción de la gastronomía tradicional como recurso turístico.
-Platos tradicionales posicionados a nivel nacional e internacional.			-Malas prácticas de higiene de los consumidores de alimentos ocasionando contaminación al entorno.
-Parroquias rurales y urbanas con alto potencial turístico cultural y natural.			-Productores locales poco predispuestos y preparados para la prestación de servicios al turista.

Nota: Investigación de campo 2017

c. Identificación y priorización de nudos críticos

Tabla 7-84: Identificación y priorización de nudos críticos

Sistema turístico	N°	Nudos críticos	Priorización de nudos críticos			
			Duración	Impacto	Dificultad	Total
Superestructura	D 1	Insuficiente apoyo por parte del gobierno seccional a estudiantes universitarios para el desarrollo investigativo de proyectos turísticos.	1	1	1	3
	D 2	Escasa gestión para el desarrollo e implementación de proyectos turísticos por parte de la municipalidad como del MINTUR en áreas de su competencia.	2	2	2	6
	D 3	Poco desarrollo de microemprendimientos en materia alimentaria a nivel cantonal.	2	2	3	7
	D 4	Poca articulación entre la operación turística urbana y rural del cantón.	3	2	3	8
	D 5	Poca capacitación de las ventajas turísticas en las parroquias rurales del cantón.	2	3	2	7
	A 1	Escasa visión turística cultural por parte de los gobiernos seccionales del cantón Tena.	1	2	2	5
	A 2	Poco interés en el seguimiento a los proyectos implementados por las autoridades del sector.	1	2	2	5
	A 3	Poca planificación para el factible aprovechamiento de los recursos económicos asignados.	3	2	2	7
	A 4	Poco interés de los gobiernos locales para promocionar y aprovechar los saberes tradicionales de la gastronomía local.	1	2	3	6
	A 5	Poca organización de actividades que ayuden en la promoción y difusión de la gastronomía a nivel cantonal por parte de la municipalidad.	2	2	2	6
	A 6	Falta de estudios y diseños de políticas y estrategias de productos gastronómicos tradicionales, precio, promoción y comercialización.	2	3	3	8
	Planta turística	D	Falta de productos turísticos articulados con la	2	2	3

	1	gastronomía tradicional.				
	D	Poca capacitación en el área gastronómica del cantón	1	2	3	6
	2	Tena.				
	D	Baja calidad en la prestación de servicio gastronómico en	2	2	2	6
	3	algunas zonas rurales y urbanas del cantón Tena.				
	A	Poca planificación en la actividad turística del cantonal.	2	2	2	6
	1					
	A	Escaso control en las normativas de higiene y control en	1	2	1	4
	2	el expendio de alimentos.				
	A	Pérdida de identidad cultural en la gastronomía	2	2	2	6
	3	tradicional por comercialización de nuevos productos				
		gastronómicos aculturizados.				
	D	Ambiente paisajístico poco atractivo de algunos	1	2	1	4
	1	establecimientos turísticos.				
	D	Poca señalización turística en algunas parroquias rurales.	1	2	2	5
	2					
Infraestructura	A	Deslaves en las vías de acceso por deslaves producidos	1	3	3	7
	1	en épocas de invierno.				
	A	Poca relevancia en los saberes gastronómicos de las	1	2	2	5
	2	ventas de platos tradicionales del cantón Tena.				
	D	Poca utilización de implementos de limpieza en algunos	1	2	1	4
	1	locales como gel anti-bacterial, jabón y baños en óptimas				
		condiciones.				
	D	Poca capacitación en etiqueta al personal que expende	1	2	2	5
	2	platos tradicionales.				
	D	Falta de capacitación en atención al cliente por parte de	1	2	3	6
	3	algunos expendedores.				
	D	Escasa información turística sobre la gastronomía	1	2	3	6
	4	tradicional.				
	A	Condiciones climáticas desfavorables.	2	3	3	8
	1					
Atractivos y actividades	A	No existe incentivos para motivar al mejoramiento de	1	2	2	5
	2	calidad en la prestación de servicios alimenticios.				
	A	Estandarización de menús.	2	2	1	5
	3					
	A	Poca promoción de la gastronomía tradicional como	2	2	2	6
	4	recurso turístico.				
	A	Malas prácticas de higiene de los consumidores de	2	2	3	7
	5	alimentos ocasionando contaminación al entorno.				
	A	Productores locales poco predispuestos y preparados para	2	2	2	6
	6	la prestación de servicios al turista.				

Nota: Investigación de campo 2017

El criterio para la selección de los nudos críticos identificados en base al sistema turístico se realizó en base a las 2 ponderadas más altas, mismas que se detallan a continuación:

- 1) Poca articulación entre la operación turística urbana y rural del cantón.
- 2) Falta de estudios y diseños de políticas y estrategias de productos gastronómicos tradicionales, precio, promoción y comercialización.
- 3) Condiciones climáticas desfavorables.
- 4) Falta de productos turísticos articulados con la gastronomía tradicional.
- 5) Deslaves en las vías de acceso por deslaves producidos en épocas de invierno.
- 6) Escasa información turística sobre la gastronomía tradicional.
- 7) Falta de capacitación en atención al cliente por parte de algunos expendedores.

- 8) Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos aculturizados.

d. Identificación de los factores claves de éxito

Tabla 7-85: Identificación de los factores claves de éxito

Sistema turístico	N°	Factores claves de éxito	Priorización de los factores claves de éxito			
			Productividad	Calidad	Exclusividad	Total
Superestructura	F1	El GADM de Tena es un gobierno público descentralizado.	2	2	3	7
	F2	Posee un centro de información turística (ITUR).	2	2	3	7
	F3	Su competencia en el ámbito turístico lo desempeña a través de la dirección de turismo y cultura.	2	2	2	6
	F4	GADMT apuesta a desarrollo económico basado en su oferta turística.	3	2	2	7
	F5	Presencia de instituciones educativas de nivel superior especializadas en la actividad turística.	3	3	3	9
	O 1	Asignación de recursos económicos para el desarrollo turístico del cantón.	3	2	3	8
	O 2	Funcionamiento de la Regional 2 de Turismo en el cantón Tena.	3	3	3	9
	O 3	Apoyo de ONGs para el desarrollo comunitario en el área turística.	2	2	2	6
	O 4	Deseo de implementar rutas turísticas para el cantón.	2	2	3	7
	O 5	Instituciones financieras como Banecuador y la Corporación Financiera Nacional (CFN) que apoyan con créditos a emprendimiento comerciales turísticos para su desarrollo.	3	3	3	9
Planta turística	F1	Existe una planta turística que permite satisfacer las necesidades logísticas en la llegada de los turistas nacionales y extranjeros al cantón Tena.	2	3	2	7
	F2	Los servicios y precios en el área urbana y rural están al alcance del nivel económico de una RBU.	3	3	3	9
	F3	Establecimientos que ofertan platos tradicionales elaborados por miembros de nacionalidades indígenas altamente calificados.	3	3	3	9
	O 1	Programas de capacitación que maneja el MINTUR para potencializar el turismo local.	3	3	3	9
	O 2	Gobierno municipal y provincial que apuestan a un desarrollo turístico sostenible en el cantón Tena.	3	3	3	9
	O 3	Apoyo en la difusión de los atractivos turísticos por parte de los medios de comunicación de una manera veraz.	3	3	3	9
	Infraestructura	F1	Vías de acceso en buenas condiciones.	3	3	2
F2		Horarios de atención de los establecimientos gastronómicos son adecuados.	3	3	2	8
F3		Los servicios básicos son prioridad en los emprendimientos turísticos del cantón Tena.	2	2	2	6
F4		Presupuesto para implementar señalización turística.	2	2	2	6

	F5	Terminal terrestre, aéreo y fluvial que facilita la partida y arribo de los visitantes a las parroquias rurales y urbanas.	3	2	2	7
	F6	Generación de seguridad a los visitantes por la presencia de miembros de la seguridad y el orden por parte del Ministerio del Interior.	3	3	3	9
	O1	Buena accesibilidad y afluencia de turistas al cantón Tena por su comodidad a la hora de viajar y por ser la provincia amazónica con mayor biodiversidad tanto cultural como natural no muy lejana del casco urbano.	3	3	2	8
	O2	Existencia de establecimientos turísticos gastronómicos liderados por personas de nacionalidad kichwa apropiados de su identidad cultural.	3	3	2	8
Atractivos y actividades	F1	Uso de elementos tradicionales y métodos ancestrales para la cocción de los alimentos.	3	3	2	8
	F2	Buen aprovechamiento de los productos artesanales y alimenticios de la zona.	3	3	2	8
	F3	Uso del recetario oral que es transmitido de generación en generación.	2	2	2	6
	F4	Proximidad de los establecimientos gastronómicos existentes en la zona.	2	2	2	6
	F5	Platos tradicionales posicionados a nivel nacional e internacional.	3	3	2	8
	F6	Parroquias rurales y urbanas con alto potencial turístico cultural y natural.	2	2	2	6
	O1	Excelentes condiciones climáticas que favorecen a la agricultura.	2	2	2	6
	O2	Organización de ferias turísticas nacionales e internacionales por parte del MINTUR.	3	2	2	7
	O3	Difusión de prácticas sostenibles y turísticas en programaciones televisivas.	3	2	2	7

Nota: Investigación de campo 2017

La identificación de los factores claves de éxitos se la realizó en base a las 2 ponderaciones mas altas, mismas que se detallan a continuación:

- 1) Presencia de instituciones educativas de nivel superior especializadas en la actividad turística.
- 2) Funcionamiento de la Regional 2 de Turismo en el cantón Tena.
- 3) Instituciones financieras como Banecuador y la Corporación Financiera Nacional (CFN) que apoyan con créditos a emprendimiento comerciales turísticos para su desarrollo.
- 4) Los servicios y precios en el área urbana y rural están al alcance del nivel económico de una RBU.
- 5) Establecimientos que ofertan platos tradicionales elaborados por miembros de nacionalidades indígenas altamente calificados.
- 6) Programas de capacitación que maneja el MINTUR para potencializar el turismo local.
- 7) Gobierno municipal y provincial que apuestan a un desarrollo turístico sostenible en el cantón Tena.
- 8) Apoyo en la difusión de los atractivos turísticos por parte de los medios de comunicación de una manera veraz.
- 9) Generación de seguridad a los visitantes por la presencia de miembros de la seguridad y el orden por parte del Ministerio del Interior.
- 10) Existencia de establecimientos turísticos gastronómicos liderados por personas de nacionalidad kichwa apropiados de su identidad cultural.

e. Identificación y descripción de los recursos gastronómicos considerados para la ruta gastronómica.

Los recursos gastronómicos considerados para formar parte de la operación de la ruta gastronómica son los siguientes:

Tabla 7-86: Identificación de los recursos gastronómicos considerados para la ruta gastronómica

Recurso gastronómico	Descripción/ Subámbito	Porcentaje de aceptación	
		Turista nacional	Turista extranjero
1) Caldo de bagre	Gastronomía continua	7	12
2) Maito de menudencia de pollo	Gastronomía continua	20	23
3) Maito de cachama	Gastronomía continua	20	23
4) Maito de chontacuro	Gastronomía ocasional	20	23
5) Maito de chontacuro con palmito	Gastronomía ocasional	20	23
6) Maito de chontacuro con garabato yuyo y yuca	Gastronomía ocasional	20	23
7) Pincho de chontacuro	Gastronomía continua	10	13
8) Maito de tilapia	Gastronomía continua	20	23
9) Caldo de gallina criolla	Gastronomía continua	7	12
10) Mazamoras	Gastronomía ocasional	9	7
11) Caldo de carachama	Gastronomía continua	7	12
12) Ceviche de palmito	Gastronomía ocasional	11	10
13) Uchu manga	Gastronomía continua	4	5
14) Katu de carne de monte	Gastronomía continua	5	2
15) Chucula	Gastronomía continua	11	9
16) Yerbaluisa	Gastronomía continua	8	9
17) Guayusa	Gastronomía continua	18	15
18) Chicha de chonta	Gastronomía continua	17	23
19) Chicha de yuca	Gastronomía continua	19	27
20) Chicha maíz	Gastronomía continua	8	3
21) Chicha de yuca con maduro	Gastronomía continua	6	2

Nota: Investigación de campo 2017

Los establecimientos gastronómicos donde degustarán de los platos y bebidas tradicionales y cotidianas dentro de la ruta gastronómica son los siguientes:

Tabla 7-87: Identificación de los establecimientos gastronómicos que integrarán parte de la ruta

Nombre del establecimiento gastronómico	Ubicación	Descripción
1) Cafetería Hamilton	Parroquia Tena	Posee desayunos elaborados de plátano, yuca, jugos, batidos tradicionales y no tradicionales
2) Balneario “Verde cocha”	Parroquia Pano	Es un atractivo natural muy concurrido y que a la vez oferta platos tradicionales a sus visitantes
3) Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa “Sinchi Pura”	Parroquia Talag	A más de la convivencia cultural, la mencionada asociación tiene un establecimiento gastronómico donde oferta platos y bebidas tradicionales
4) Centro de turismo comunitario “Ecoaldea Shandía”	Parroquia Talag	Es el centro de turismo comunitario más visitado en la parroquia Talag debido a la calidad de servicios turísticos y por ende gastronómicos
5) Restaurante “Chuquitos”	Parroquia Tena	Se ofrecen platos a la carta elaborados con ingredientes de la zona que le dan un valor agregado a su gastronomía
6) Patio de comidas tradicionales de Tena	Parroquia Tena	Se ofrecen la gran mayoría de los recursos gastronómicos anteriormente detallados
7) Patio de comidas tradicionales de Puerto Napo	Parroquia Puerto Napo	En este patio de comidas se ofrece la gran parte de los recursos gastronómicos anteriormente detallados
8) Cascadas y cavernas las Latas	Parroquia Puerto Misahuallí	A más de las actividades que ofrece este atractivo turístico, se puede mencionar el servicio de restauración con platos tradicionales y no tradicionales
9) Centro turístico comunitario “Shiripuno”	Parroquia Puerto Misahuallí	Es uno de los centros de turismo comunitario más visitados en Puerto Misahuallí donde a más de su oferta turística existe una gastronomía que enamora paladares
10) Centro de turismo comunitario “Sinchi Warmi”	Parroquia Puerto Misahuallí	Es un CTC dirigido por mujeres kichwas que ofertan varios servicios turísticos entre ellos la observación, preparación y degustación de la gastronomía tradicional
11) Cafetería Ahuanoruna	Parroquia Ahuano	Ofrece desayunos y almuerzos preparados con productos de la zona

Nota: Investigación de campo 2017

f. Mapeo georreferenciado de la ruta gastronómica

1) Macrolocalización

El proyecto de la ruta gastronómica se ubicará en el cantón Tena.

2) Microlocalización

El proyecto operará en la parroquia urbana de Tena y las rurales Pano, Tálag, Puerto Napo, Misahuallí y Ahuano.

3) Diseño conceptual de la ruta

La ruta gastronómica de Tena pondrá en valor la memoria viva del patrimonio gastronómico del cantón que lleva el mismo nombre, ofertados en un menú tradicional y actividades turísticas complementarias que permitirán dinamizar la economía local. Para lo cual se detallan las actividades turísticas a realizar en cada uno de los puntos establecidos en el mapa de la ruta gastronómica.

Tabla 7-88: Descripción de las actividades a realizarse en cada punto del mapa turístico

Puntos	Ubicación	Descripción de actividades a realizar
Punto 1	Parroquia Tena	<ul style="list-style-type: none"> - Observación y preparación de un desayuno tradicional - Visita a la catedral, puente colgante y sendero amazónico - Recorrido cultural - Práctica de ciclismo con dificultad moderada - Visita a las cavernas “Tamiayura” y mirador “El Calvario” - City by night
Punto 2	Parroquia Talag	<ul style="list-style-type: none"> - Visita al balneario “Verde Cocha”, grupo de danza y música “Chonta Pisku”, petroglifos “Puma Rumi”, cascada “Achi Yaku”, Asociación Agroforestal Pecuaría Artesanal Kichwa “Sinchi Pura”, cascada “Rio Blanco”, museo étnico de la comunidad “La Serena”, CTC “Ecoaldea Shandía”
Punto 3	Parroquia Pano	<ul style="list-style-type: none"> - Práctica de ciclismo con nivel de dificultad moderada - Visita al refugio de los “Padres Jesuitas”
Punto 4	Parroquia Puerto Napo	<ul style="list-style-type: none"> - Caminata al mirador “El Ceibo” - Práctica de kayak, rafting, tubing en los ríos Jatun Yaku, Misahuallí, Anzu y Hollín - Visita a la comunidad “Secay” y petroglifo de la comunidad “Yachana Rumi”
Punto 5	Parroquia Puerto Misahuallí	<ul style="list-style-type: none"> - Visita a las cavernas y cascadas “Las Latas”, centro de reproducción de mariposas “Misahuallí”, jardín botánico “Ishpingo”, la playa de los monos, CTC “Shiripuno” y “Sinchi Warmi” - Visita a las cabañas “Misahuallí Jungle Hotel” y city by night
Punto 6	Parroquia Ahuano	<ul style="list-style-type: none"> - Visita al centro de rescate animal “AmaZOOónico”, museo etnocultural “Sanchi Samai”

Nota: Investigación de campo 2017

4) Mapa de identificación de la ruta

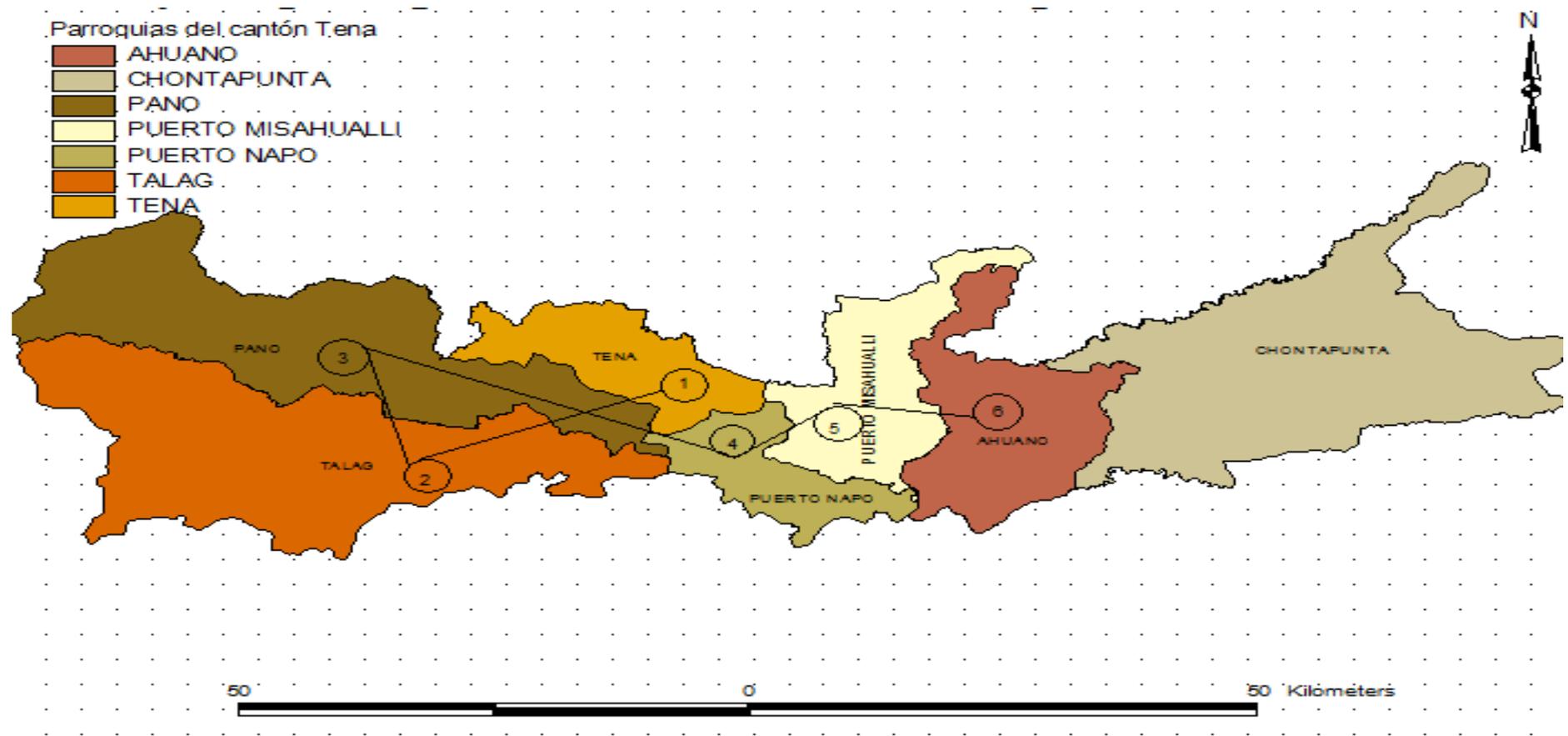


Figura 7-51: Mapa de ubicación de la ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo 2017

g. Propuesta de empaquetamiento

Para la operación de la ruta gastronómica se ha desarrollado la siguiente propuesta de empaquetamiento:

Tabla 7-89: Propuesta de paquete turístico gastronómico “Tena paraíso eterno”

Paquete nacional No. 1: Tena paraíso eterno		
Duración: 3 días	CODIGO: TPE01	
Idioma de la guianza: Español, inglés y kichwa	Carácter: Cultural y natural	
Grado de dificultad: Fácil	Mercado objetivo: Nacional e Internacional	
Recursos Gastronómicos		
Caldo de bagre		
Caldo de carachama		
Maito de menudencia de pollo		
Maito de chontacuro con palmito y garabato yuyo		
Mayones asados a la parrilla		
Maito de tilapia		
Caldo de gallina criolla		
Mazamorra de guanta		
Ceviche de palmito		
Uchu manga		
Chucula		
Yerbaluisa		
Guayusa		
Chicha de chonta		
Chicha de yuca		
Chicha de maduro con yuca		
Chicha de maíz		
Itinerario		
Día	Hora	Actividades
1	07H30	Observación y preparación del desayuno tradicional en la cafetería “Hamilton” donde podrá degustar de bolones y empanadas de yuca con verde, muchines con carne de res, pollo y queso entre otros, para beber una gran variedad de batidos y jugos a la carta en la parroquia Tena
	08H15	Visita al balneario “verde cocha”, grupo de danza y música “Chonta Pisku”, Petroglifos “Puma Rumi” y cascada “Achi Yaku” en la parroquia Pano. En este recorrido se puede degustar de nuestro primer plato tradicional que es: Caldo de gallina criolla y bebidas como chucula o chicha de yuca
	13H45	Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa “Sinchi Pura” ubicada en la parroquia Tálag. Donde se puede observar la arquitectura tradicional, tener convivencia cultural, fotografía, confección de artesanías, escuchar leyendas y mitos tradicionales y degustar de la gastronomía tradicional. El plato por degustar es el Maito de tilapia con un vaso de wayusa.
	18H30	Visita a la catedral de Tena, puente colgante, sendero amazónico, recorrido cultural y degustación de helados.
	20H45	Fin del recorrido

	08H00	Desayuno tradicional en el restaurante “Chuquitos” donde puede degustar de platos a la carta y para beber una gran variedad de batidos o jugos tradicionales.
	09H00	Práctica de ciclismo con una duración de 2 horas con una dificultad moderada establecida en la siguiente ruta: Tena-Pano-Alto Pano-Calvario-Muyuna-Tena.
2	12H45	Visita a la cascada y cavernas las Latas con su respectivo almuerzo. (Maito de chontacuro con palmito y garabato yuyo o maito de menudencia de pollo con chicha de chonta)
	13H00	Caminata al mirador El Ceibo.
	14H30	Práctica de Kayak, Rafting y tubing en los ríos Jatun Yaku, Misahuallí, Anzu y Hollín pertenecientes a la parroquia Puerto Napo.
	17H00	Visita a la comunidad Secay para convivir una manifestación cultural como el Shamanismo.
	18H30	Merienda con platos a la carta y city by night en la ciudad del Tena.
	21H45	Retorno al hotel
	07H30	Desayuno tradicional en el patio de comidas tradicionales de Tena: Caldo de bagre con agua de yerbaluisa
3	08H15	Visita al centro de reproducción de mariposas “Misahuallí”, jardín botánico “Ishpingo” y la playa de los monos.
	12H15	Visita al CTC Shiripuno en la parroquia Puerto Misahuallí. Se degustará del caldo de carachama con chucula o chicha de maíz.
	16H00	Retorno a la parroquia Tena y fin del recorrido.
Descripción del paquete		
El paquete incluye	<ul style="list-style-type: none"> - 3 desayunos, 3 almuerzos, 2 refrigerios de contenido relacionado a productos tradicionales - Hospedaje - Guianza nativa - Transporte para el recorrido - Material informativo del recorrido 	
El paquete no incluye	<ul style="list-style-type: none"> - Comidas y bebidas extras - Gastos personales. 	
Precio	Gasto aproximado de pax por día: - \$ 70,00	
Observaciones	- El paquete está diseñado para turistas interesados en la gastronomía, aventura y cultura. Es importante ser puntuales.	
Requerimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Documentos personales para el registro de clientes - Ropa cómoda y accesorios de cuidado personal (protector solar, gafas, gorra, guía de campo, ropa impermeable - Cámara fotográfica, binoculares entre otros 	

Prohibiciones	- Armas y bebidas alcohólicas.
Normas de comportamiento	- Respeto a la naturaleza y los grupos sociales - No botar basura, no llevarse elementos de los sitios
Facilidades turísticas	- Transporte, alimentación, hospedaje, guía. - Materiales de información. - Materiales y medidas de seguridad.

Nota: Investigación de campo 2017

Tabla 7-90: Propuesta de paquete turístico gastronómico “Tena amazonian”

Paquete extranjero No. 2: Tena amazonian	
Duración: 2 días	Código: TA02
Idioma de la guía: Español, inglés y kichwa	Carácter: Cultural y natural
Grado de dificultad: Fácil	Mercado objetivo: Nacional e Internacional
Recursos Gastronómicos	
Caldo de bagre	
Maito de menudencia de pollo	
Maito de chontacuro con palmito y garabato yuyo	
Mayones asados a la parrilla	
Maito de tilapia	
Maito de cachama	
Caldo de gallina criolla	
Mazamorra de guanta	
Ceviche de palmito	
Uchu manga	
Chucula	
Yerbaluisa	
Guayusa	
Chicha de chonta	
Chicha de yuca	
Chicha de maduro con yuca	
Chicha de maíz	

Itinerario		
Día	Hora	Actividades
1	07H30	Desayuno tradicional en el patio de comidas tradicionales de Tena: maito de tilapia con chicha de chonta o maíz.
	08H15	Visita a la cascada “Rio Blanco”, al museo étnico de la comunidad “La Serena” y al CTC “Ecoaldea Shandia” de la parroquia Talag.
	12H30	Almuerzo tradicional en el CTC “Ecoaldea Shandia”: maito de menudencia de pollo con wayusa para beber. También se puede degustar pinchos de mayon con yuca entre otros.
	13H15	Visita al refugio de los “Padres Jesuitas” en la parroquia Pano.
	13H45	Visita a las cavernas “Tamiayura” y mirador “El Calvario” en la parroquia Tena.
	17H30	Visita a la catedral de Tena, puente colgante, sendero amazónico, recorrido cultural y degustación de helados.
	19H45	Merienda tradicional de mayones asados a la parrilla

o Uchu Manga con jugo de yerbaluisa o chicha de maduro con yuca y city by night.

	21H45	Fin del recorrido
	07H15	Salida desde el hotel hacia la parroquia Puerto Napo.
	07H45	Desayuno de caldo de carachama o ceviche de palmito con chicha de maíz en el patio de comidas tradicionales de Puerto Napo.
	08H45	Visita al petroglifo de la comunidad “Yachana Rumi” en la parroquia Puerto Napo.
	10H00	Visita a la cascada y cavernas las Latas con su respectivo almuerzo.
2	13H00	Visita al CTC “Sinchi Warmi” en la parroquia Puerto Misahuallí y almuerzo de maito de chontacuro con palmito y garabato yuyo con jugo de chicha de chonta
	14H45	Visita al centro de rescate animal “AmaZOOnicos” en la parroquia Ahuano.
	16H30	Visita al museo etnocultural “Sacha Samai” de la parroquia Ahuano.
	18H45	Merienda de maito de cachama en la cafetería-restaurante “Ahuanoruna”
	20H00	Fin del recorrido y llegada al terminal terrestre de la parroquia Tena.

Descripción del paquete

El paquete incluye	<ul style="list-style-type: none"> - 2 desayunos, 2 almuerzos, 2 refrigerios de contenido relacionado a productos tradicionales - Hospedaje - Guianza nativa - Transporte para el recorrido - Material informativo del recorrido
El paquete no incluye	<ul style="list-style-type: none"> - Comidas y bebidas extras - Gastos personales.
Precio	Gasto aproximado de pax por día: - \$ 51,25
Observaciones	- El paquete está diseñado para turistas interesados en la gastronomía, aventura y cultura. Es importante ser puntuales.
Requerimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Documentos personales para el registro de clientes - Ropa cómoda y accesorios de cuidado personal (protector solar, gafas, gorra, guía de campo, ropa impermeable - Cámara fotográfica, binoculares entre otros
Prohibiciones	- Armas y bebidas alcohólicas.
Normas de comportamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto a la naturaleza y los grupos sociales - No botar basura, no llevarse elementos de los sitios
Facilidades turísticas	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte, alimentación, hospedaje, guianza. - Materiales de información. - Materiales y medidas de seguridad.

Nota: Investigación de campo 2017

h. Presupuesto estimado para recorrer la ruta gastronómica

El presupuesto estimado para recorrer el paquete “Tena paraíso eterno” se lo realizó en base al requerimiento para 4 pax.

Tabla 7-91: Presupuesto estimado para el paquete turístico gastronómico “Tena paraíso eterno”

Paquete: Tena paraíso eterno			Duración: 3 días		
Costos generales	Cantidad	Precio Unitario	Total 4 pax	Total 7 pax	Total 10 pax
Transporte	3	60,00	180,00	180,00	180,00
Guianza	3	30,00	90,00	90,00	90,00
Danza cultural	1	35,00	35,00	45,00	55,00
Total, de costos generales			305,00	315,00	325,00
Costos individuales por pax					
Desayuno	3	3,75	11,25	11,25	11,25
Box lunch	2	2,00	4,00	4,00	4,00
Almuerzo	3	5,00	15,00	15,00	15,00
Cena	2	4,00	8,00	8,00	8,00
Hospedaje	2	10,00	20,00	20,00	20,00
Alquiler de instrumentos para deportes acuáticos de aventura y ciclismo	1	20,00	20,00	20,00	20,00
Total, de costos individuales			78,25	78,25	78,25
Total, costos generales			76,25	45,00	32,50
Total, costos individuales			78,25	78,25	78,25
Total, de costos			154,50	123,25	110,75
Gastos administrativos 10%			15,45	12,33	11,08
Margen de rango (utilidad) 15%			23,18	18,49	16,61
PRECIO DE VENTA FINAL			193,13	154,07	138,44

Nota: Investigación de campo 2017

El costo total del paquete “Tena paraíso eterno” es de \$193,13 para 4 pax.

El presupuesto estimado para recorrer el paquete “Tena amazonian” se lo realizó en base al requerimiento para 4 pax.

Tabla 7-92: Presupuesto estimado para el paquete turístico gastronómico “Tena amazonian”

Paquete: Tena paraíso eterno			Duración: 2 días		
Costos generales	Cantidad	Precio Unitario	Total 4 pax	Total 7 pax	Total 10 pax
Transporte	2	40,00	80,00	80,00	80,00
Guianza	2	25,00	50,00	50,00	50,00
Danza cultural	1	20,00	20,00	25,00	35,00
Total, de costos generales			150,00	155,00	165,00
Costos individuales por pax					
Desayuno	2	3,75	7,50	7,50	7,50
Box lunch	2	2,00	4,00	4,00	4,00
Almuerzo	2	5,00	10,00	10,00	10,00
Cena	2	4,00	8,00	8,00	8,00
Entradas	2	2,50	5,00	5,00	5,00
Hospedaje	1	10,00	10,00	10,00	10,00
Total, de costos individuales			44,50	44,50	44,50

Total, costos generales	37,50	22,14	16,50
Total, costos individuales	44,50	44,50	44,50
Total, de costos	82,00	66,64	61,00
Gastos administrativos 10%	8,20	6,66	6,10
Margen de rango (utilidad) 15%	12,30	10,00	9,15
PRECIO DE VENTA FINAL	102,50	83,30	76,25

Nota: Investigación de campo 2017

El costo total del paquete “Tena amazonian” es de \$102,50 para 4 pax.

2. Elaboración de estrategias de comercialización

a. Cliente

1) Eslogan de la ruta gastronómica

“Tena gastronomía, aventura y cultura”

2) Iconografía de la ruta gastronómica



Figura 7-52: Iconografía de la ruta gastronómica

Nota: Trabajo de campo 2018

3) Simbología

Tabla 7-93: Simbología e iconografía de la imagen de la ruta gastronómica

Figura	Representa	Color	Representa
Circunferencia	Nuestro planeta	Verde	Abundante biodiversidad
		Azul	La abundante y cristalinas aguas
Hojas de bijao en forma de abanico	La materia prima que es base de los recursos gastronómicos sobresalientes	Verde, morado y turquesa	Simbología de la diversidad de platos y bebidas tradicionales
Fuente: Aharoni 16 y 11	Nombre del cantón y las actividades más representativas	Blanco	Representa la amabilidad de la población del cantón Tena hacia el visitante

Nota: Investigación de campo 2018

b. Coste

Como estrategia de que nuestro posible visitante se presenta los siguientes costes al posible visitante:

1) Coste de oportunidad

En grupos que sobrepasen los 15 pax se les realizará un descuento del 10% mientras que en temporadas regulares, cumpleaños, aniversarios, por cada 4 pax recibidos el 5to es gratis. De esta manera motivaremos a los turistas a acceder a los distintos paquetes.

En temporada baja habrá gratuidad de 1 pax por cada 7 pax que adquieran un paquete turístico.

2) Coste de adquisición

Se mejorará el coste de adquisición “abordaje al turista”, es decir, visitándole en su sitio de trabajo para que de esta manera el futuro turista se sienta cómodo y pueda hacer la adquisición de nuestros paquetes turísticos.

La adquisición de un paquete mediante nuestra página web tendrá un descuento del 7%. Este modelo permitirá promocionar y promover nuestros paquetes turísticos virtualmente.

c. Conveniencia

La publicidad de la ruta gastronómica se oferta a través de los GADs parroquiales considerados en la ruta y la difusión multimedia.

Tabla 7-94: Plan de publicidad y promoción para la ruta gastronómica

Objetivo: Fomentar el turismo mediante la comercialización de la marca turística de la ruta gastronómica			
Medios	Táctica	Funcionamiento	Público objetivo
Publicidad	Presencia permanente en medios publicitarios electrónicos, radiofónicos, televisivos y papelería en general. Publicidad en puntos estratégicos, carteras de estado, secretarías y unidades de turismo.	Diseño y elaboración de la publicidad conforme a la oferta turística y tendencias del mercado nacional y extranjero. Banners, trípticos, videos promocionales y spot publicitarios para los medios radiofónicos.	Turistas nacionales y extranjeros.
Presentaciones Multitudinarias	Participación en ferias: FITE, CEMEXPO.	Creación de alianzas y/o convenios con instituciones turísticas públicas, privadas y comunitarias que fortalezcan el desarrollo del sistema turístico en el cantón Tena.	Empresas públicas y privadas sean nacionales o extranjeras y por supuesto el turista.
Reuniones estratégicas	Organizar reuniones con representantes de los diferentes gobiernos seccionales referentes al turismo.	Mediante esta participación se busca la participación de los entes gubernamentales para que brinden una participación sólida que busca un fin común el cual es el fomentar la actividad turística en el cantón Tena.	Todos los involucrados en el ámbito turístico: Desde los GADs provinciales y municipales hasta los empresarios turísticos.
Valor agregado	Preparación continua a los actores involucrados activamente en el desarrollo turístico de la ruta gastronómica.	Programas de capacitación para guías especializados en alojamiento, alimentación, transporte cuyo fin será mantener la imagen del producto.	TTHH

Nota: Investigación de campo 2017

d. Comunicación

Tabla 7-95: Plan de posicionamiento del producto turístico en el mercado

Objetivo: Posicionar el producto turístico en el mercado.			
Tipo de promoción	Detalle	Política de funcionamiento	Sector a contactar
1. Medios virtuales			
Página Web	Diseño del sitio web	Contacto con el futuro cliente a través de la página web.	Futuros clientes
Redes sociales	Creación de redes sociales	-Contacto con el cliente a través de la cuenta -Revisión diaria	Futuro cliente
2. PAPELERÍA			
Tarjetas de presentación	-Impreso	-Distribución en sitios de concurrencia popular por los visitantes sean estos del sector público o privado.	Pobladores y turistas
3. MATERIAL POP			
Merchandising	Entrega al final del tour		Clientes

Nota: Investigación de campo 2017

D. ELABORACIÓN DEL ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Para la operación del turismo se determina la estructura legal y administrativa a la cual se deben sujetar en forma específica los establecimientos gastronómicos que operarán en el producto turístico.

1. Análisis legal de la ruta gastronómica

a. La Constitución de la República del Ecuador 2008.

La constitución en el Art 3 (numerales 1, 5, 7), Art 10, Art 14, Art 66 (numeral 2), Art 71, Art 72, Art 83 (numerales 3, 6, 13) y Art 395 (numerales 1, 2, 3) señala que toda actividad que se desee llevar a cabo en el Estado ecuatoriano se debe realizar de manera sostenible procurando el Plan toda una Vida.

b. Código orgánico de organización territorial, autonomía y descentralización.

El presente código señala en el Art 29, Art 54 (literales a, b, c, e, g, h, k, m, n, o, p, q) detalla las funciones que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal debe procurar cumplir con el bienestar de sus habitantes mediante un desarrollo sostenible mientras que en la actividad turística señala que las funciones principales de un GAD es ser una órgano regulador, controlador y promovedor del desarrollo de la actividad turística de su territorio mediante la coordinación con otros gobiernos, así como también un impulsador del desarrollo de organizaciones asociativas y empresas turísticas de carácter comunitario.

c. Ley de prevención y control de la contaminación.

En el Art 16 se hace mención a que la sociedad tiene la facultad de denunciar las actividades que perjudican el medio ambiente y procurar la disminución de la contaminación y su respectiva remediación de los posibles daños realizados a los habitantes.

d. Ley de turismo.

En esta ley se detalla la normativa que rige la actividad turística, dicha normativa está señalada en los Art 2, Art 3 (lit. d, e), Art 12, Art 15 (lit. 3), Art 33 estableciendo en ellos las funciones y responsabilidades de los actores que intervienen en el sector turístico y su desarrollo en el Ecuador.

e. Ordenanzas del GADM Tena

1) Ordenanza que regula la actividad turística en el cantón Tena. Establecida el 5 de septiembre del 2006.

Dicha ordenanza hace énfasis en el desarrollo de un turismo sostenible en el cual los sectores públicos y privados tengan una participación activa, permitiendo una adecuada coordinación que conlleve la articulación de la oferta turística en el cantón Tena.

2) Ordenanza que establece estímulos tributarios para el desarrollo turístico del cantón Tena. Establecida el 24 de diciembre del 2008.

Esta ordenanza permite establecer reducciones en las obligaciones tributarias por un tiempo estimado de diez años, permitiendo en este plazo una consolidación de inversiones adecuadas por parte de los emprendimientos turísticos en la jurisdicción del cantón Tena.

f. Análisis del aporte del marco legal a la ruta gastronómica

Tabla 7-96: Análisis del aporte del marco legal a la ruta gastronómica

Nombre de la ley	Número de artículos	Aporte
Constitución política del Ecuador, 2008	Art 3 (numerales 1, 5, 7), Art 10, Art 14, Art 66 (numeral 2), Art 71, Art 72, Art 83 (numerales 3, 6, 13) y Art 395 (numerales 1, 2, 3)	La carta magna del Ecuador permite el diseño de rutas gastronómicas siempre y cuando se establezca en el Plan Toda una Vida.
Código orgánico de organización territorial, autonomía y descentralización	Art 29, Art 54 (literales a, b, c, e, g, h, k, m, n, o, p, q)	La ruta gastronómica se respalda en el COOTAD debido a que es competencia de los GADs promover y difundir la actividad turística que se realice dentro de su territorio.
Ley de prevención y control de la contaminación	Art 16	Debido a la producción de residuos orgánicos e inorgánicos, se establece que el artículo en mención es una herramienta fundamental para llevar un correcto manejo de dichos residuos para que de esta manera la ruta gastronómica tenga una correcta vinculación con el medio ambiente.
Ley de turismo	Art 2, Art 3 (lit. d, e), Art 12, Art 15 (lit. 3), Art 33	La ruta gastronómica está amparada en la ley de turismo para los cumplimientos de sus beneficios y obligaciones.
Ordenanza que regula la actividad turística en el cantón Tena. Establecida el 5 de septiembre del 2006		Este proyecto cumple con la obligación de desarrollar un turismo sostenible y permite que el sector privado y público del cantón Tena tengan una participación activa en el mismo.
Ordenanza que establece estímulos tributarios para el desarrollo turístico del cantón Tena. Establecida el 24 de diciembre del 2008		Esta ordenanza permitirá a los establecimientos gastronómicos que forman parte de la ruta establecer reducciones en las obligaciones tributarias por un tiempo estimado de diez años, permitiendo en este plazo una consolidación de inversiones adecuadas de los mismos.
Ley de Compañías del Ecuador	Art. 147, sustituido por el Art. 68	La ley de compañías del Ecuador permite a la ruta gastronómica establecer una sociedad de compañía mixta entre los prestadores de servicios gastronómicos y el GADM Tena.

Nota: Investigación de campo 2017

g. Figura legal

Conociendo que un GADM no tiene la competencia de operar en el sector turístico, se recomienda la creación de una compañía de economía mixta, ya que este tipo de compañías permiten accionar personas jurídicas públicas o semipúblicas con el sector privado.

Tabla 7-97: Generalidades para la creación de una compañía de economía mixta

Generalidades	Detalle	Observación
Requisitos	La compañía debe constituirse con 2 o más accionistas, según lo dispuesto en el Art. 147 de la ley de Compañías, sustituido por el Art. 68 de la ley de empresas unipersonales de responsabilidad limitada.	La compañía no se puede constituir con menos de 2 accionistas.
El nombre	Este tipo de compañías puede consistir en una razón social.	Dicha razón social debe ser aprobada por la Secretaría General de la oficina matriz de la Superintendencia de Compañías o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Guayaquil, o por el funcionario que para el efecto fuere designado por la intendencia de compañías.
Solicitud de aprobación	Se la debe presentar al Superintendente de Compañías con tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía.	Dicha solicitud debe ser elaborada por un abogado.
Capital	El capital mínimo con que ha de constituirse la compañía es de \$800,00.	Dicho capital puede constituirse en dinero y bienes pero no debe ser mayor al capital suscrito.

Nota: Investigación de campo 2018

2. Análisis administrativo de la ruta gastronómica

a. Estructura organizativa para la operación de la ruta gastronómica

1) Formulación filosófica

- a) **Misión:** Ser una ruta gastronómica que fomenta el turismo del cantón Tena mediante la promoción y difusión del turismo en general mediante la venta de paquetes turísticos de calidad y calidez a clientes nacionales y extranjeros.
- b) **Visión:** Para el año 2022 ser una ruta gastronómica líder a nivel regional que fortalezca la economía social del cantón Tena donde prevalecen el respeto, transparencia, compromiso y equidad hacia la gastronomía tradicional que garantizan nuestro compromiso con el desarrollo turístico.

2) Organigrama estructural para la operación de la ruta gastronómica

El presente organigrama de trabajo representa la coordinación y necesidad administrativa para desarrollar un engranaje participativo entre los establecimientos gastronómicos, operadores turísticos, atractivos naturales, culturales, el talento humano y el GADM Tena.

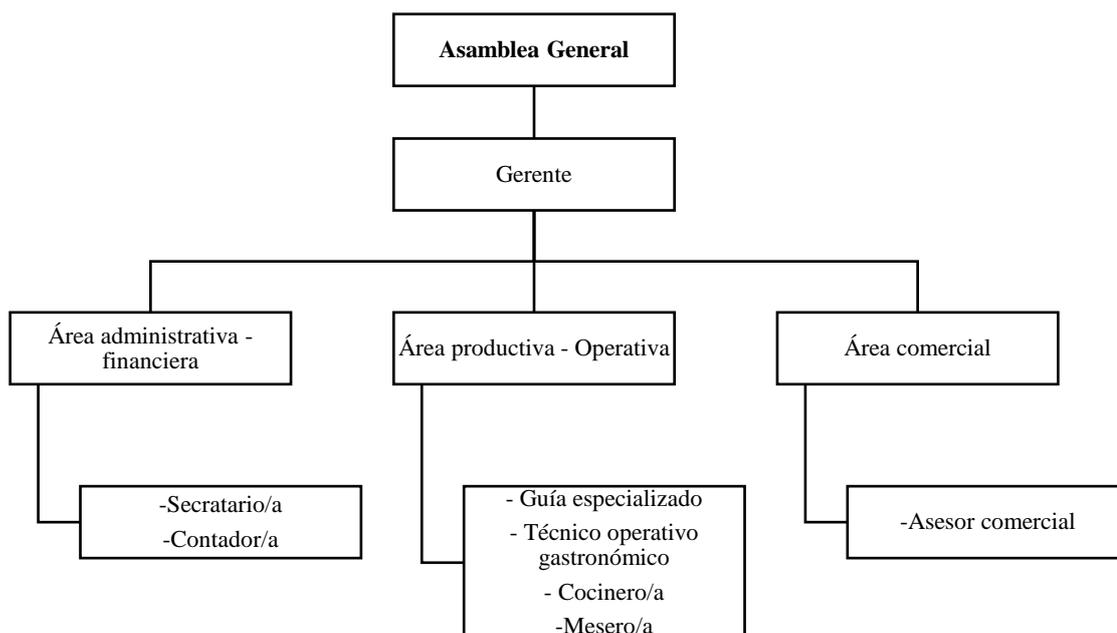


Figura 7-53: Organigrama estructural de la ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo 2018

3) Orgánico funcional en base al organigrama estructural

a) Manual de funciones de la Asamblea General

Tabla 7-98: Manual de funciones de la Asamblea General

Área	: Administración – Turismo
Cargo	: Asamblea
Funciones:	
- Toma decisiones para la acción y las políticas generales de la compañía	
- Establece todas las políticas administrativas, sociales y culturales.	
- Da seguimiento a las acciones del directorio de la compañía en temas puntuales.	
- Solicita reportes económicos y financieros.	
- Aporta en la elaboración del plan de trabajo.	
- Conoce y resuelve la mala administración de la compañía.	

Nota: Investigación de campo 2018

b) Manual de funciones del gerente de la compañía

Tabla 7-99: Manual de funciones del gerente de la compañía

Área	: Administración – Turismo
Supervisa:	Asamblea
Cargo	: Gerente
Funciones:	
- Promover, difundir y supervisar todas las actividades que se realizan en la ruta gastronómica	
- Mantener el constante desarrollo profesional de los colaboradores	
- Tener comunicación permanente con todos los coordinadores de la ruta gastronómica	
- Realizar alianzas estratégicas con operadoras de turismo u organismos de turismo.	
- Dirigir reuniones ordinarias y extraordinarias de la compañía para la toma de decisiones en conjunto.	
- Aplicar las sanciones disciplinarias a los colaboradores de la ruta gastronómica que no cumpla adecuadamente su rol en beneficio de la ruta.	
Requisitos del cargo:	

-
- Ingeniero en turismo sostenible
 - 1 año de experiencia en operaciones turísticas y su administración
-

Nota: Investigación de campo 2018

c) Manual de funciones del secretario/a

Tabla 7-100: Manual de funciones del secretario/a

Área : Administración - Turismo

Supervisa: Gerente

Cargo : Secretaria

Funciones:

- Revisar, archivar todos los documentos referentes a las actividades realizadas para la ruta gastronómica.
 - Asistir a todas las reuniones de los establecimientos que forman parte de la ruta.
 - Llevar las actas de aprobación y resoluciones de las reuniones del directorio.
 - Elaborar en conjunto con el directorio el informe anual.
 - Mantener buenas relaciones con las comunidades inmersas en el recorrido de la ruta gastronómica.
-

Requisitos del cargo:

- 1 año de experiencia en temas relacionados a la administración y secretariado.
 - Bachiller en secretariado.
-

Nota: Investigación de campo 2018

d) Manual de funciones del contador/a

Tabla 7-101: Manual de funciones del contador/a

Área : Administración

Supervisa: Gerente

Cargo : Contador/a

Funciones:

- Contabilizar las transacciones económicas y financieras de las actividades realizadas por la ruta gastronómica para evidenciar en informes finales la dinámica económica de la misma.
 - Evaluar resultados y analizarlos para proponer acciones al respecto.
 - Recibir toda la documentación contable para desarrollar los respectivos procesos contables y tributarios.
 - Llenar formularios, generar el pago de los impuestos al SRI y firmar el estado de resultados.
-

Requisitos del cargo:

- Ingeniero en contabilidad y auditoría.
 - 1 año de experiencia y amplios conocimientos en temas relacionados a las funciones requeridas.
-

Nota: Investigación de campo 2018

e) Manual de funciones del técnico operativo gastronómico

Tabla 7-102: Manual de funciones del técnico operativo gastronómico

Área : Productiva -Turismo

Supervisa: Gerente

Cargo : Técnico operativo de la ruta gastronómica

Funciones:

- Capacitar con información actualizada y veraz a los establecimientos gastronómicos que forman parte de la ruta gastronómica en temas relacionados a la operatividad.
 - Brindar capacitación y asesoría a la población inmersa en las actividades turísticas de la ruta gastronómica
 - Gestionar la adquisición de los implementos necesarios para que se pueda laborar con total normalidad
 - Constante capacitación a los colaboradores del área operativa.
 - Elaborar y entregar informe de resultados.
 - Entablar relación directa con los establecimientos gastronómicos debido a que operará directamente con ellos y el turista.
-

Requisitos del cargo

- Ingeniero en turismo sostenible.
-

- 1 año de experiencia en temas de asesoría turística.

Nota: Investigación de campo 2018

f) Manual de funciones del guía especializado

Tabla 7-103: Manual de funciones del guía especializado

Área : Productiva-Turismo

Supervisa: Técnico operativo

Cargo : Guía especializado

Funciones:

- Memorizar el itinerario de los paquetes turísticos.
 - Desarrollar de manera dinámica el recorrido de la ruta gastronómica.
 - Provocar en el turista la sensación de confianza y tranquilidad.
 - Interpretar el lenguaje técnico a uno sencillo y de fácil comprensión para el turista.
 - Manejar grupos mínimos de 4 pax por paquete turístico.
-

Requisitos del cargo:

- Certificación de guía especializado
 - 1 año de experiencia
 - Dominar el idioma inglés y kichwa
 - Facilidad de palabra y excelentes relaciones humanas
-

Nota: Investigación de campo 2018

g) Manual de funciones del cocinero/a

Tabla 7-104: Manual de funciones del cocinero/a

Área : Productiva-Turismo

Supervisa: Técnico operativo

Cargo : Cocinero/a

Funciones:

- Preparar los platos tradicionales y cotidianos.
 - Tener buena presentación en su área de trabajo.
 - Provocar en el turista la sensación de confianza y tranquilidad.
-

Requisitos del cargo:

- Certificación en conocimiento de la preparación de alimentos amazónicos tradicionales.
 - 1 año de experiencia
-

Nota: Investigación de campo 2018

h) Manual de funciones del mesero/a

Tabla 7-105: Manual de funciones del cocinero/a

Área : Productiva-Turismo

Supervisa: Técnico operativo

Cargo : Mesero/a

Funciones:

- Atender correcta y oportunamente al turista.
 - Tener buena presentación en su área de trabajo.
 - Provocar en el turista la sensación de confianza y tranquilidad.
-

Requisitos del cargo:

- Certificación en atención al cliente.
 - 1 año de experiencia
-

Nota: Investigación de campo 2018

i) Manual de funciones del asesor comercial

Tabla 7-106: Manual de funciones del asesor comercial

Área	: Administración
Supervisa:	Técnico de operación
Cargo	: Asesor comercial
Funciones:	
<ul style="list-style-type: none"> - Promover la oferta que tiene la ruta gastronómica. - Desarrollar la imagen de la ruta por encima de sus competidores. - Crear páginas web, sitios oficiales y videos en las redes sociales, invitaciones en los periódicos, etc. - Invitar constantemente a los medios de comunicación y estudiantes de Tena para que visiten la ruta gastronómica. - Recibir quejas o reclamos y darles el tratamiento correspondiente. 	
Requisitos del cargo:	
<ul style="list-style-type: none"> - Ingeniero en marketing o diseño gráfico - 1 año de experiencia - Suficiencia en el idioma inglés y conocimientos básicos en el idioma kichwa - Facilidad de palabra en televisoras o estaciones radiales 	
Nota: Investigación de campo 2018	

b. Políticas de operación y flujograma de procesos de la ruta gastronómica

1) Políticas de operación

a) Políticas de operación para la reservación del paquete turístico

- i. Las reservaciones de los servicios o actividades turísticas estarán bajo responsabilidad del coordinador de logística, mismas que podrán ser realizados vía telefónica, email o personalmente.
- ii. Las reservaciones deben de ser anticipadas con 5 días y deberá ser abonado el 50% del costo total del paquete turístico.
- iii. Los pagos se deben realizar mediante transferencia o depósito en la respectiva cuenta bancaria de la ruta gastronómica o tarjeta de crédito según la confirmación por parte del coordinador de logística del paquete a adquirir.

b) Políticas de operación para la cancelación de la adquisición de los paquetes turísticos

- i. Se devolverá el valor completo menos veinte dólares por concepto de gastos administrativos siempre y cuando su cancelación se ha realizado con 3 días antes de la fecha inicio.
- ii. No habrá devolución si la cancelación del paquete se realiza con 1 día antes de la fecha de inicio a menos que la cancelación del tour sea por motivo de la ruta gastronómica se devolverá el total de pago de la adquisición.
- iii. En caso de que el recorrido no se cumpla por condiciones climáticas, no se realiza la devolución del pago, pero se les compensará con otra actividad de igual condición que el visitante elija.
- iv. Si el recorrido no se cumple por motivos institucionales se compensará con otra actividad, con un descuento del 10% del costo total.
- v. Una vez que inicie el recorrido bajo ninguna otra circunstancia se realizará devoluciones del pago del tour.

2) Flujograma de procesos

a) Reservación del paquete turístico

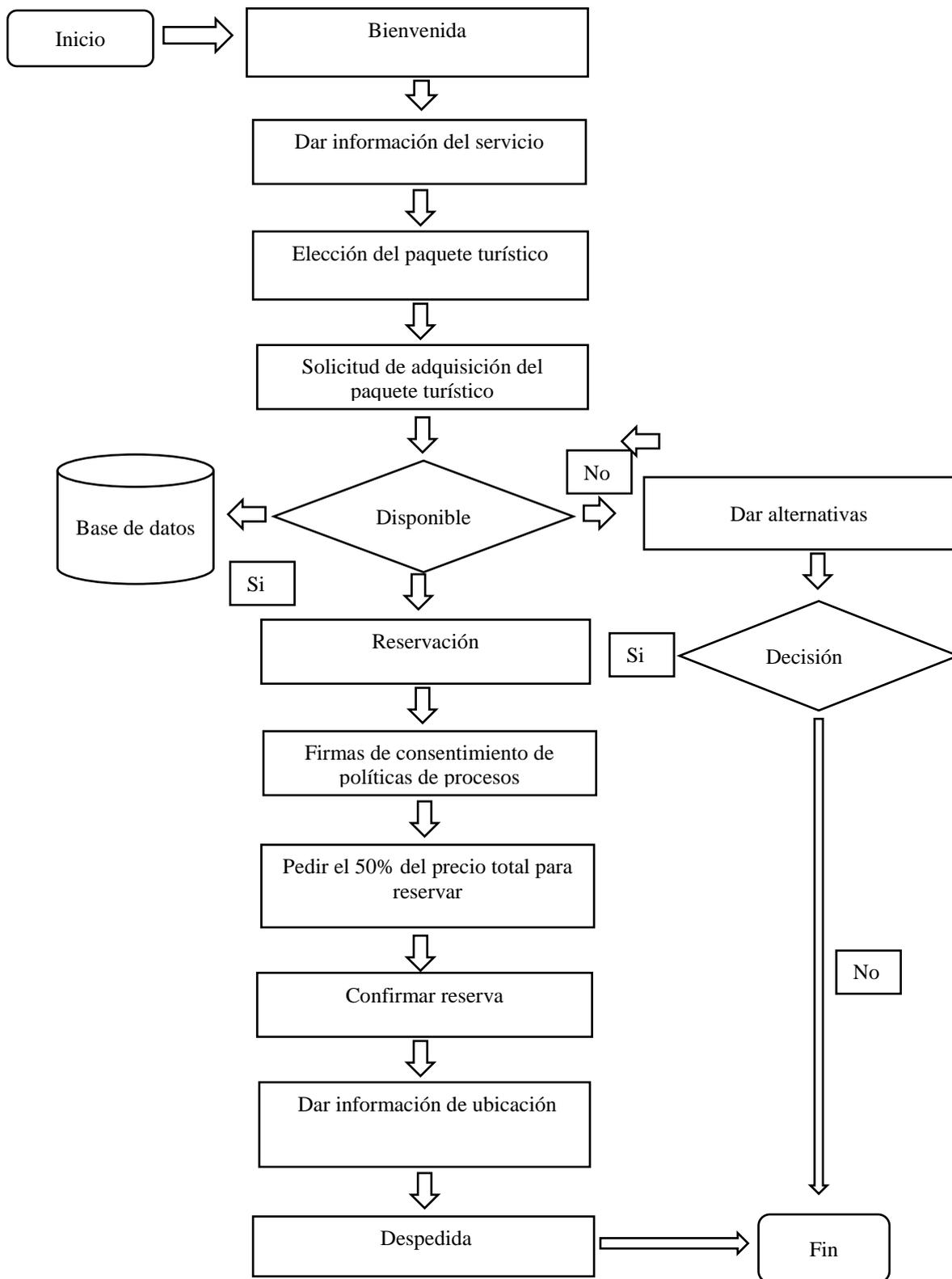


Figura 7-54: Flujograma de procesos de la ruta gastronómica

Nota: Investigación de campo 2017

c. Plan de requerimientos por áreas de la ruta gastronómica

Antes de proceder con el plan de requerimientos por áreas, se ha procedido a registrar las inversiones ya realizadas por los establecimientos gastronómicos que forman parte de la ruta gastronómica:

Tabla 7-107: Registro de las inversiones de activos fijos ya realizadas por los establecimientos gastronómicos de la ruta

Establecimiento Activo fijo	1. Cafetería “Hamiltón”	2. Balneario “Verde Cocha”	3. Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa “Sinchi Pura”	4. CTC “Ecoaldea Shandía”	5. Restaurante “Chuquitos”	6 y 7. Patio de comidas tradicionales de Tena y Puerto Napo	8. Cascadas y cavernas “Las Latas”	9. CTC “Shiripuno”	10. CTC “Sinchi Warmi”	11. Cafetería “Ahuanoruna”	Total
Edificaciones y construcciones	0,00	10000,00	14000,00	25000,00	0,00	35000,00	10000,00	25000,00	25000,00	0,00	144000,00
Vehículo de trabajo	15000,00	0,00	0,00	17000,00	0,00	0,00	0,00	18000,00	18000,00	0,00	68000,00
Máquinas y equipos	800,00	200,00	200,00	200,00	800,00	400,00	200,00	200,00	200,00	800,00	4000,00
Equipos de computación y electrónicos	180,00	0,00	0,00	300,00	180,00	0,00	180,00	300,00	300,00	180,00	1620,00
Muebles y enseres	170,00	100,00	125,00	200,00	170,00	450,00	170,00	200,00	200,00	170,00	1955,00

Nota: Investigación de campo 2018

La tabla anterior detalla todas las inversiones ya realizadas por parte de cada uno de los prestadores de servicio gastronómico que forman parte de la ruta.

1) Inversiones en activos fijos

Tabla 7-108: Inversión de activos fijos en el área administrativa

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA			
Activos fijos	Costos Totales: 4250,00		
	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Equipos de computo			
-Computadora	3	800,00	2400,00
-Impresora	1	200,00	200,00
Muebles y enseres			
-Mostrador	3	150,00	450,00
-Archivadores	3	50,00	150,00
-Vitrinas	3	200,00	600,00
-Estantería	3	50,00	150,00
-Sillas	12	15,00	180,00
-Escritorio	3	40,00	120,00

Nota: Investigación de campo 2018

Tabla 7-109: Requerimientos de activos fijos del área comercial de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA COMERCIAL			
Activos fijos	Costos Totales: 1240,00		
	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Equipo de computo			
-Computadora	1	800,00	800,00
Muebles y enseres			
-Mostrador	1	150,00	150,00
-Archivadores	1	50,00	50,00
-Vitrinas	1	200,00	200,00
-Escritorio	1	40,00	40,00

Nota: Investigación de campo 2018

Tabla 7-110: Requerimientos de activos fijos del área operativa-productiva de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA OPERATIVA			
Activos fijos	Costos Totales: 41500,00		
	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
-Vehículo	1	25000,00	25000,00
- Construcciones y edificaciones (Remodelación)*	1	14000,00	14000,00
- Maquinaria y equipo	1	2500,00	2500,00

Nota: Investigación de campo 2018

***Tabla 7-111: Detalle de los establecimientos que necesitan invertir en remodelación y menaje**

Establecimiento gastronómico	Requerimiento	Valor a invertir
Cafetería "Hamiltón"	Dotación de menaje tradicional	350,00
Balneario "Verde Cocha"	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
Asociación Agroforestal Pecuaria Artesanal Kichwa "Sinchi Pura"	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
CTC "Ecoaldea Shandía"	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
Restaurante "Chuquitos"	Dotación de menaje tradicional	350,00
Patio de comidas tradicionales de Tena y Puerto Napo	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
Cascadas y cavernas "Las Latas"	Mantenimiento de instalaciones y dotación de menaje tradicional	2150,00

CTC “Shiripuno”	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
CTC “Sinchí Warmi”	Mantenimiento de instalaciones	1800,00
Cafetería “Ahuanooruna”	Mantenimiento de instalaciones	350,00
TOTAL		14000,00

Nota: Investigación de campo 2018

2) Materiales e insumos

Tabla 7-112: Requerimientos de materiales e insumos del área administrativa de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA			
Materiales e insumos	Costos Totales: 9183,50		
	Cantidad anual	Valor unitario	Valor Total
- Resmas de papel para impresiones	36	150,00	108,00
- Caja de esferos	4	3,50	14,00
- Caja de grapas	24	1,25	25,25
- Facturero	3	9,50	28,50
- Tóner para impresora	12	110,00	1320,00
- Recargas de combustible	60	10,00	600,00
- Perforadora	2	5,00	10,00
- Grapadora	3	5,00	15,00
- Calculadora	3	15,00	45,00
- Uniformes para todas las áreas (3c/u)*	138	51,00	7038,00

Nota: Investigación de campo 2018

*La ruta gastronómica tendrá 46 colaboradores a los cuales se les entregará una dotación de tres uniformes anualmente.

3) Inversiones en activos diferidos

Tabla 7-113: Requerimientos de activos diferidos del área administrativa de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA			
Inversiones en activos diferidos	Costos Totales: 870,00		
	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
- Estatutos de constitución	1	300,00	300,00
- Elevación de escritura de registro	1	450,00	450,00
- Patente municipal	1	20,00	20,00
- Permiso de los bomberos	1	100,00	100,00

Nota: Investigación de campo 2018

4) Promoción y publicidad

Tabla 7-114: Requerimientos del área comercial para la promoción y publicidad de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA COMERCIAL			
Plan de promoción y publicidad	Costos Totales: 3887,50		
	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Publicidad en medios virtuales			
-Página Web	1 (año)	500,00	500,00
-Redes Sociales	1 (año)	0,00	0,00
Publicidad en papelería			
-Trípticos	1000	0,25	250,00

-Volantes	1000	0,10	100,00
-Carpetas	500	0,20	100,00
-Tarjetas de presentación	1000	0,10	100,00
-Sobres	1000	0,05	50,00
-Hojas membretadas	1000	0,04	40,00
Material Pop/Merchandising			
-Gorras	125	5,00	625,00
-Camisetas	125	7,00	875,00
-Vasos	125	1,50	187,50
-Tomatodo	125	4,00	500,00
-Esferos	200	0,30	60,00
Publicidad radiofónica			
-Spots radiales	25	20,00	500,00

Nota: Investigación de campo 2018

5) Talento humano

Tabla 7-115: Requerimientos de TTHH en el área administrativa de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA ADMINISTRATIVA			
TTHH	Costos Totales anuales: 27996,56		
	Cantidad	Valor mensual	Valor anual
- Contador/a	1	550,00	8889,00
- Secretario/a	1	386,00	6353,56
- Gerente	1	800,00	12754,00

Nota: Investigación de campo 2018

Tabla 7-116: Requerimientos de TTHH en el área productiva-operativa de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA PRODUCTIVA-OPERATIVA			
TTHH	Costos Totales anuales: 149571,98		
	Cantidad	Valor mensual	Valor anual
- Técnico de operación en la ruta	1	600,00	9662,00
- Guía especializado	1	600,00	9662,00
- Mano de obra directa (Medio tiempo) *	41	193,00	130247,98

Nota: Investigación de campo 2018

*Los colaboradores que formarán parte de la mano de obra directa tendrán horarios de trabajo rotativos de medio tiempo debido a que no todo el día la ruta gastronómica estará en operación y es por esta razón que se hace necesario distribuir el personal de trabajo de esta manera.

Tabla 7-117: Requerimientos de TTHH en el área comercial de la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA COMERCIAL			
TTHH	Costos Totales anuales: 1200,00		
	Cantidad	Valor por asesoría	Valor anual
- Asesor comercial	2	600,00	1200,00

Nota: Investigación de campo 2018

6) Materia prima

Los requerimientos de materia prima se calcularon en base a la demanda objetiva que es de 2542 visitantes en el primer año.

Tabla 7-118: Costos de materias primas correspondientes a los 11 establecimientos gastronómicos pertenecientes a la ruta gastronómica

PLAN DE REQUERIMIENTOS DEL ÁREA PRODUCTIVA-OPERATIVA				
Materias primas	Costos Totales anuales: 28451,50			
	Cantidad	Valor unitario	Valor mensual	Valor anual
- Libras de pescado (Tilapia, cachama, bagre, carachama)	2542	1,25	264,79	3177,50
- Racimo de plátano	132	3,50	462,00	5544,00
- Libras de yuca	848	0,25	10,08	121,00
- Unidades de chontacuros (Temporada de 4 meses)	636	1,00	141,25	565,00
- Gallina criolla	212	15,00	265,00	3180,00
- Racimos de chonta	33	2,50	330,00	3960,00
- Ato de yerbaluisa	220	0,75	165,00	1980,00
- Ato de wayusa	220	0,75	165,00	1980,00
- Libra de maíz	400	0,50	200,00	2400,00
- Racimos de maduro	132	3,50	462,00	5544,00

Nota: Investigación de campo 2018

E. ELABORACIÓN DEL ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

Con la creación de una empresa de economía mixta, misma que permite establecer la unión de personas naturales o jurídicas con entidades públicas y semipúblicas. Bajo ese principio se establece un estudio económico financiero para la puesta en marcha de la ruta gastronómica.

1. Estudio económico de la ruta gastronómica

a. Activos fijos

Tabla 7-119: Detalles de inversión en la ruta gastronómica

RUBROS	INVERSION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL INVERSION
ACTIVOS FIJOS	\$ 469.575,00	\$ 50.390,00	\$ 519.965,00
Terreno	\$ 250.000,00		
Edificaciones y construcciones	\$ 144.000,00	\$ 14.000,00	
Vehículo de trabajo	\$ 68.000,00	\$ 25.000,00	
Máquinas y equipos	\$ 4.000,00	\$ 5.900,00	
Equipos de computación y electrónicos	\$ 1.620,00	\$ 3.400,00	
Muebles y enseres	\$ 1.955,00	\$ 2.090,00	
ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 6.302,05	\$ 4.757,50	\$ 11.059,55
Gastos de constitución		\$ 870,00	
Gastos de promoción		\$ 3.887,50	
Intereses antes del funcionamiento	\$ 5.952,05		
Arriendos antes de funcionamiento	\$ 350,00		
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 162.564,48	\$ 56.504,06	\$ 219.068,54
Materia prima (víveres y otros)	\$ 28.451,50		
Materiales, insumos	\$ 3.865,00	\$ 9.183,50	
Mano de obra directa (Talento Humano)	\$ 130.247,98	\$ 19.324,00	
Mano de obra indirecta (Talento Humano)		\$ 27.996,56	

PASIVOS	\$	(86.261,56)	\$	(86.261,56)
Préstamos	\$	(86.261,56)		
TOTAL	\$	552.179,97	\$	111.651,56
	\$		\$	663.831,53

Nota: Investigación de campo 2018

La inversión total de la ruta gastronómica suma un total de \$663.831,53, de los cuales 111.651,56 es el monto por invertir.

b. Financiamiento

Tabla 7-120: Financiamiento del recurso económico de la ruta gastronómica

Inversión por realizar por parte de la Municipalidad de Tena	23%	\$ 25.390,00
Inversión por realizar por parte de los establecimientos gastronómicos	77%	\$ 86.261,56
Total		\$ 111.651,56

Nota: Investigación de campo 2018

De los recursos a financiar, la municipalidad de Tena aportará el 23% establecido en la remodelación de edificaciones, maquinaria-equipos, equipos de computación y muebles-enseres. Mientras que los prestadores de servicios gastronómicos aportarán el 77% establecido en vehículo, gastos de constitución-promoción, materiales-insumos y mano de obra directa e indirecta.

Para el financiamiento de porcentaje a invertir por parte de los prestadores de servicio gastronómicos que es por un valor de \$ 86.261,56 se optó por la apertura de una operación de crédito con la CFN con una tasa del 6,9% de interés anual. Para lo cual se procede a amortizar el capital e interés:

Tabla 7-121: Amortización del capital prestado

PERIODO	CAPITAL PRESTADO	INTERES	CAPITAL PAGO	CUOTA PAGO	SALDO
2018	86261,56	5952,05	17252,31	23204,36	69009,25
2019	69009,25	4761,64	17252,31	22013,95	51756,94
2020	51756,94	3571,23	17252,31	20823,54	34504,62

2021	34504,62	2380,82	17252,31	19633,13	17252,31
2022	17252,31	1190,41	17252,31	18442,72	0
TOTAL	17856,14	17856,14	86261,56	104117,70	

Nota: Trabajo de campo 2018

c. Depreciación de activos fijos

Tabla 7-122: Depreciación de activos fijos de la ruta gastronómica

DETALLE	VALOR DEL BIEN	% DEPRECIACION ANUAL	DURACION DEL PROY.	AÑOS POR LEY	DEPRE. ANUAL	VALOR SALVAMENTO	VALOR DEPRECIACION
Edificaciones y construcciones	\$ 158.000,00	5	5	20	\$ 7.900,00	\$ 118.500,00	\$ 39.500,00
Vehículo de trabajo	\$ 93.000,00	20	5	5	\$ 18.600,00	\$ 0,00	\$ 93.000,00
Máquinas y equipos	\$ 9.900,00	10	5	10	\$ 990,00	\$ 4.950,00	\$ 4.950,00
Equipos de computación	\$ 5.020,00	33,33	5	3	\$ 1.673,33	\$ 0,00	\$ 8.366,67
Muebles y enseres	\$ 4.045,00	10	5	10	\$ 404,50	\$ 2.022,50	\$ 2.022,50
TOTAL					\$ 29.567,83	\$ 125.472,50	\$ 147.839,17
					\$ 27.894,50		

Nota: Trabajo de campo 2018

El porcentaje aplicado a la depreciación de activos fijos se calculó con la tabla actual del Sistema de Rentas Internas, misma que se detalla a continuación:

Tabla 7-123: Porcentaje de depreciación anual aplicado a activos fijos

Activos Fijos	% Anual
Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares	5%
Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles	10%
Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	20%
Equipo de cómputo y software	33,33%

Nota: Trabajo de campo 2018/SRI

d. Estructura de costos para la vida útil del proyecto

Tabla 7-124: Estructuración de costos y gastos para la vida útil del proyecto

RUBRO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
COSTO DE PRODUCCION					
Materia Prima	\$ 28.451,50	\$ 28.445,81	\$ 28.440,12	\$ 28.434,43	\$ 28.428,75
Mano de Obra	\$ 149.571,98	\$ 149.542,07	\$ 149.512,16	\$ 149.482,25	\$ 149.452,36
Insumos	\$ 5.900,00	\$ 5.898,82	\$ 5.897,64	\$ 5.896,46	\$ 5.895,28
Estudio(Ambiental)	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Imprevistos 10%	\$ 3.435,15	\$ 3.434,46	\$ 3.433,78	\$ 3.433,09	\$ 3.432,40
SUBTOTAL	\$ 187.358,63	\$ 187.321,16	\$ 187.283,69	\$ 187.246,24	\$ 187.208,79
GASTO ADMINISTRATIVOS					
Sueldos y salarios	\$ 27.996,56	\$ 28.612,48	\$ 29.241,96	\$ 29.885,28	\$ 30.542,76
Servicios Básicos	\$ 3.500,00	\$ 3.499,30	\$ 3.498,60	\$ 3.497,90	\$ 3.497,20
Útiles de aseo	\$ 832,00	\$ 831,83	\$ 831,67	\$ 831,50	\$ 831,33
Arriendo	\$ 4.200,00	\$ 4.199,16	\$ 4.198,32	\$ 4.197,48	\$ 4.196,64
Depreciaciones	\$ 29.567,83	\$ 29.567,83	\$ 29.567,83	\$ 27.894,50	\$ 27.894,50
Amortización Gastos Constitución	\$ 174,00	\$ 174,00	\$ 174,00	\$ 174,00	\$ 174,00
SUBTOTAL	\$ 66.270,39	\$ 66.884,61	\$ 67.512,38	\$ 66.480,66	\$ 67.136,43
GASTO FINANCIEROS					
Intereses	\$ 4.761,64	\$ 3.571,23	\$ 2.380,82	\$ 1.190,41	
SUBTOTAL	\$ 4.761,64	\$ 3.571,23	\$ 2.380,82	\$ 1.190,41	
GASTO DE VENTA					
Promoción	\$ 3.887,50	\$ 3.886,72	\$ 3.885,95	\$ 3.885,17	\$ 3.884,39
SUBTOTAL	\$ 3.887,50	\$ 3.886,72	\$ 3.885,95	\$ 3.885,17	\$ 3.884,39
TOTAL	\$ 262.278,16	\$ 261.663,72	\$ 261.062,84	\$ 258.802,48	\$ 258.229,61

Nota: Trabajo de campo 2018

El cálculo de los costos se lo realizó con la tasa de inflación del -0,02% y el crecimiento laboral del 2,20% a diciembre 2017 según INEC (2017).

e. Consumo aparente o estado de ingresos por paquetes vendidos

Tabla 7-125: Estado de ingresos

Numero de clientes por año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tena Paraiso eterno	1831	1830	1830	1830	1829
Tena amazonian	1559	1559	1559	1558	1558
Precio por producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tena Paraiso eterno	193,13	195,95	198,81	201,71	204,66
Tena amazonian	102,50	104,00	105,51	107,06	108,62
Ingresos por año	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tena Paraiso eterno	353543,78	358633,78	363797,06	369034,67	374347,69
Tena amazonian	159838,50	162139,71	164474,05	166841,99	169244,03
TOTAL	513382,28	520773,48	528271,10	535876,66	543591,72

Nota: Trabajo de campo 2018

Se tomó el 6% de la demanda insatisfecha para así poder determinar la demanda objetiva y así poder establecer el consumo aparente. El cálculo del consumo aparente o estado de ingresos se lo realizó con la tasa del incremento de la producción al 1,46% y la tasa de inflación al -0,02% según INEC (2017).

f. Estado de resultados

Tabla 7-126: Estado de resultados

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas netas	513382,28	520773,48	528271,10	535876,66	543591,72
- Costos de producción	187358,63	187321,16	187283,69	187246,24	187208,79
(=) Utilidad Bruta	326023,65	333452,33	340987,41	348630,43	356382,93
-Costos de administración	66270,39	66884,61	67512,38	66480,66	67136,43
-Costos de ventas	3887,50	3886,72	3885,95	3885,17	3884,39
(=) Utilidad operativa	255865,75	262680,99	269589,08	278264,59	285362,11
-Costo financiero	4761,64	3571,23	2380,82	1190,41	0,00

Activo diferido	174,00	174,00	174,00	174,00	174,00
(=) Utilidad neta antes de rep de utilidades	250930,12	258935,76	267034,26	276900,18	285188,11
- Reparto de utilidades 15%	37639,52	38840,36	40055,14	41535,03	42778,22
(=) Utilidad neta antes de impuestos	213290,60	220095,40	226979,12	235365,16	242409,89
- Impuestos 22%	46923,93	48420,99	49935,41	51780,33	53330,18
(=) Utilidad neta	166366,67	171674,41	177043,72	183584,82	189079,72

Nota: Trabajo de campo 2018

El presente proyecto presenta un superávit corresponde al primer año por un valor de \$189066,18 para el primer año, resultado positivo para la inversión de este proyecto.

g. Flujo de caja

Tabla 7-127: Flujo de caja

RUBROS	0	1	2	3	4	5
+ VENTAS		513.382,28	520.773,48	528.271,10	535.876,66	543.591,72
+ VALOR SALVAMENTO						125472,50
- COST. PRODUCC.		187.358,63	187.321,16	187.283,69	187.246,24	187.208,79
- COSTOS. ADMINIS.		66.270,39	66.884,61	67.512,38	66.480,66	67.136,43
- COSTOS VENTAS		3.887,50	3.886,72	3.885,95	3.885,17	3.884,39
- COSTOS FINANCIEROS		4.761,64	3.571,23	2.380,82	1.190,41	0,00
- AMORT. ACT. DIFE.(5 AÑ)		174,00	174,00	174,00	174,00	174,00
= UTILID. ANTES DE REP. UT. E IMP.		250.930,12	258.935,76	267.034,26	276.900,18	410.660,61
- REPARTO UTILIDADES		37.639,52	38.840,36	40.055,14	41.535,03	61.599,09
= UTILIDADES ANTES DE IMP.		213.290,60	220.095,40	226.979,12	235.365,16	349.061,52
- IMPUESTO		46.923,93	48.420,99	49.935,41	51.780,33	76.793,53
= UTILIDAD NETA		166.366,67	171.674,41	177.043,72	183.584,82	272.267,98
+ DEPRECIACIONES		29.567,83	29.567,83	29.567,83	27.894,50	27.894,50
- INVERSIONEN MAQ. Y EQ.	9.900,00					

-	INV. TERRENO Y OBRA FISICA	408.000,00					
-	OTROS ACTIVOS	102.065,00					
-	INV. ACT. DIFERIDO	11.059,55					
-	INV. CAPITAL DE TRABAJO	219.068,54					
-	PASIVO	-86.261,56					
	FLUJO DE CAJA	-663.831,53	136.798,83	142.106,58	147.475,88	155.690,32	244.373,48

Nota: Trabajo de campo 2018

2. Estudio financiero de la ruta gastronómica

El análisis financiero del presente proyecto es calculado en base al flujo de caja realizado en el análisis económico.

a. **Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), relación costo-beneficio y periodo de recuperación**

Tabla 7-128: Estudio financiero

Valor Presente Neto (VPN)	\$ 141.403,11
Tasa Interna de Retorno (TIR)	7,08%
Relación Beneficio-Costo	\$ 1,21

Nota: Trabajo de campo 2018

El proyecto actualmente denota seguridad de inversión con un valor positivo de \$ 141.403,1 lo que indica que se recuperará un 7,08% anualmente. Por cada dólar invertido en el proyecto se genera una rentabilidad de 0,21 centavos.

Tabla 7-129: Periodo de recuperación de capital

Periodo de recuperación del capital	0	1	2	3	4	5
	(\$ 663.831,53)	(\$ 527.032,84)	(\$ 384.926,42)	(\$ 237.450,68)	(\$ 81.760,51)	\$ 162.612,82

Nota: Trabajo de campo 2018

Según la tabla anterior se estima que existirá la recuperación del capital al quinto año de operación de la ruta gastronómica.

b. Punto de equilibrio en ventas de paquetes de la ruta gastronómica

Tabla 7-130: Punto de equilibrio en ventas de paquetes de la ruta gastronómica

RUBRO	Valor
Costos fijos totales	75093,53
costos variables	29567,83
unidades a producir	3390
Precio de mercado	147,82
QE = punto de equilibrio para las unidades a vender	540
YE = Punto de equilibrio para los ingresos	75094,64
PE = Precio de equilibrio	30,87
MG = margen de ganancia	116,95
U = porcentaje de producción	0,16

Nota: Trabajo de campo 2018

Según los datos calculados para la venta de paquetes y de acuerdo con el análisis del punto de equilibrio se determinó que el número mínimo de paquetes (4 pax) que deben vender en la ruta gastronómica es de 540 para mantener un equilibrio en la operación.

Para este cálculo se procedió a promediar los precios de los paquetes turísticos con las unidades a producir que es de 3390.

Tabla 7-131: Promedio de costos de los paquetes ofertados en la ruta gastronómica

Paquete	Tena paraíso eterno	Tena amazonian	Costo promedio
Valor del % de aceptación	1831	1559	
Precio	193,13	102,50	147,82

Nota: Trabajo de campo 2018

VIII. CONCLUSIONES

- El análisis del potencial turístico del territorio en el cantón Tena evidencia una riqueza abundante en lo que a turismo natural y cultural se refiere, mismo que no ha sido aprovechado técnicamente. Además, se registraron 22 recursos gastronómicos potenciales que dan muestra de la riqueza gastronómica tradicional presente en el cantón y que pueden formar parte de la ruta gastronómica.
- El estudio de mercado permitió identificar el perfil de turista nacional y extranjero que visita el cantón Tena, cuya preferencia es recorrer una ruta gastronómica en el cantón. Además, se estableció una demanda objetiva de 3390 turistas entre nacionales y extranjeros.
- El diseño técnico de la ruta gastronómica permitió establecer una propuesta de empaquetamiento relacionado primordialmente al atractivo alimentario complementado por el turismo comunitario y de aventura. Por tal razón se diseñaron 2 paquetes turísticos para el cantón que pretenden enganchar y atraer al futuro cliente mediante estrategias de promoción y comercialización y de ser posible lograr su interés y fidelización en los paquetes a ofertar.
- En el estudio legal se pudo establecer la creación de una empresa de economía mixta que permite el trabajo articulado de los prestadores de servicio gastronómico con el sector público, en este caso el GADM Tena. Además, el estudio administrativo mostró que existen requerimientos precisos e importantes para las áreas de la ruta gastronómica que favorecerán el correcto desempeño de la misma.
- El estudio económico y financiero permitió establecer que la inversión en la ruta será de \$671.744,53 con un Valor Actual Neto (VAN) de \$141.403,11, una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 7,08% y la relación costo - beneficio de \$1.21, es decir que por cada dólar invertido se generará \$0,21 de ganancia. Se concluye que los rubros de inversión son muy elevados en comparación a la tasa interna de retorno que permitirá recuperar la inversión al quinto año de operación, por tal razón no se recomienda ejecutar el proyecto diseñado en este trabajo de titulación.

IX. RECOMENDACIONES

- De acuerdo con el análisis turístico del territorio del cantón Tena, se recomienda al GADM Tena solventar las deficiencias encontradas en el sistema de alcantarillado, recolección de desechos, servicio de energía eléctrica, agua potable y servicio de señal en la telefonía móvil para mejorar las condiciones de operación entre los establecimientos gastronómicos y demás planta turística.
- Motivar a los establecimientos que no fueron seleccionados para formar parte de la ruta gastronómica para que a posterior el proyecto pueda crecer y captar mayor cantidad de turistas. Además, los establecimientos gastronómicos que forman parte de la ruta gastronómica deben estar en constante actualización en conocimientos de preparación de la gastronomía tradicional y buen trato al turista.
- Realizar estudios técnicos en los atractivos turísticos naturales y culturales que no forman parte de la ruta gastronómica para que mediante estos estudios la ruta pueda extender su recorrido y de esta manera tener una oferta que permita acaparar mayor cantidad de turistas.
- Se propone aplicar el estudio legal a la creación de la empresa mixta que permitirá un trabajo articulado de los prestadores de servicio gastronómico con el GADM Tena.
- Se recomienda sensibilizar los rubros de inversión en la ruta gastronómica debido a que los montos presentados en el análisis económico financiero son muy elevados y no permiten a los prestadores de servicio turístico gastronómico cubrir la mencionada inversión.

X. RESUMEN

La presente investigación propone: diseñar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Tena, provincia de Napo; el análisis del potencial turístico del territorio, sistema turístico, registro de recursos gastronómicos tradicionales, la caracterización de la demanda permitieron establecer una gran acogida al turismo gastronómico, comunitario y de aventura por parte del turismo nacional y extranjero. El análisis FODA derivó en la identificación, priorización de nudos críticos y los factores claves de éxito. El estudio técnico de la ruta gastronómica permitió establecer diseñar 2 paquetes turísticos que aprovechan el recurso gastronómico, los atractivos naturales y culturales. Además de las estrategias de promoción y comercialización que posicionarán en el mercado la ruta gastronómica. En el estudio legal se planteó la creación de una empresa de economía mixta y sus respectivos requerimientos de constitución, además en el estudio administrativo se realizó un organigrama funcional, un flujograma de procesos y los requerimientos de inversión por parte de las áreas que conforman el proyecto de turismo gastronómico. Además el estudio económico y financiero permitió establecer que la inversión en la ruta será de \$ 663.831,53 con un Valor Actual Neto (VAN) de \$ 141.403,11, una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 7,08% y la relación costo - beneficio de \$ 1,21, es decir que por cada dólar invertido se generará \$0,21 de ganancia.

Palabras clave: RUTA GASTRONÓMICA - GASTRONOMÍA TRADICIONAL - TURISMO GASTRONÓMICO - POTENCIAL TURÍSTICO

Elaborado por: Mayer Alfonso Paz Bastidas



XI. SUMMARY

This research proposes: designing a gastronomic route to promote tourism in Tena canton, Napo province. The analysis of the tourist potential of the territory, the tourist system, the traditional gastronomic resources, the characterization of the demand allowed to establish a great welcome to gastronomic, community and adventure tourism by national and foreign tourism. The SWOT (STRENGTH, WEAKNESS, OPPORTUNITY AND THREATS) analysis led to the identification, prioritization of critical junctions and the key success factors. The technical study of the gastronomic route allowed to establish, and design 2 tourist packages that take advantage of the gastronomic resource, the natural and cultural attractions. Additionally, the promotion and marketing strategies that will position the gastronomic route on the market. In the legal study was made the creation of a mixed economy company and its respective constitution requirements, in addition, in the administrative study is carried out a functional organigram, a flowchart of processes, and investment requirements by the areas that make up the project of gastronomic tourism. Besides, the economic and financial study allowed to establish that the investment in the route will be of \$ 663,831.53 with a Net Present Value (NPV) of \$141,403.11, an Internal Rate of Return (IRR) of 7.08% and the cost - benefit of \$ 1.21, that is to say that for every dollar invested will generate a \$ 0.21 of profit.

KEY WORDS: <GASTRONOMIC ROUTE>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <GASTRONOMIC TOURISM>, < TOURIST POTENTIAL>.



XII. BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Perez, I., & Garcerán García, N. (2003). Técnico en hotelería y turismo. Madrid: Cultural
- Bioparque La Isla. (25 de Noviembre de 2015). Diagnóstico climático territorial del bioparque "La Isla". Tena - Ecuador.
- Bocanegra, C., & Vázquez, M. (6 de 5 de 2006). Desarrollo regional y local. Quito
- Canavos, G. (1998). Probabilidad y estadística: aplicaciones y métodos (2ª. ed.). México D.F: McGraw-Hill.
- Cuvi, P. (2001). Recorrido por los sabores del Ecuador (1ª. ed.). Quito: Nestle Ecuador.
- Departamento de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena. (23 de Marzo de 2017). Afluencia de turistas correspondiente al año 2017. Tena - Ecuador.
- Gallardo, C. (2015). Ecuador culinario. Quito: rescate de los sabores tradicionales del Ecuador.
- Fundación Gastronomía Rentable. (11 de Junio de 2016). El punto de equilibrio. Recuperado el 05 de 10 de 2016: <https://www.youtube.com/watch?v=5ZpQ0j5qb4k&t=2s>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena. (2014). Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial. En G. A. Tena, Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial (pág. 72). Tena.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena. (2016). Catastro turístico del cantón Tena. Guía Turística, 4,6,14,16,17,18 y 19.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Tena. (25 de NOVIEMBRE de 2016). PDyOT. Tena - Ecuador.
- Guía Turística San Juan de los dos Rios de Tena. (2016). Guía turística. San Juan de los dos Rios de Tena, Paraíso eterno, 1-19. Tena - Ecuador.
- Hair, J., Bush, R., & Ortinau, D. (2004). Investigación de mercados (2ª. ed.). México D.F: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Iglesias i Millán, J. (2001). Técnicas de investigación aplicadas al sector turístico. Madrid: Síntesis.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (25 de 03 de 2017). Instructivo para fichas de registro de inventario patrimonio inmaterial. Recuperado el 25 de diciembre del 2017, de www.inpc.com.ec
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Censo de viviendas. Tena - Ecuador.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador. Quito: Ediecuatorial.
- Jaramillo de Mora, G. R. (Enero de 2012). Plan Estratégico de desarrollo turístico sostenible del cantón Tena - Ecuador.
- Lanquar, R. (2001). Marketing turístico (1ª. ed.). España: Ariel.
- Sierra, R. (2012). Libro rojo de las plantas endémicas del Ecuador. Libro rojo. Quito - Ecuador.
- Ministerio de Ambiente. (2009). Aves y herpetofauna amenazadas en el cantón Tena. Tena - Ecuador.
- Ministerio de Educación. (2015). Infraestructura educativa a nivel provincial y cantonal. Tena - Ecuador.
- Ministerio de Salud. (2014). Equipamiento de salud en el cantón Tena. Tena - Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (2012). Inventario de atractivos culturales y naturales. Tena - Ecuador.
- National Geographic. (12 de 02 de 2015). Ranking Mundial de Destinos Gastronómicos. NATIONAL GEOGRAPHIC ESPAÑA, 5,6,7. Recuperado el 25 de septiembre de 2016, de NATIONAL GEOGRAPHIC ESPAÑA:

- http://www.nationalgeographic.com.es/viajes/grandes-reportajes/los-10-mejores-destinos-gastronomicos-del-mundo-2_8947/11
- Organización Mundial de Turismo. (06 de 07 de 2013). Centro empresarial gastronómico y hotelero. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico y Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2013/07/06/definicion-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>
- Organización Mundial de Turismo. (2013). Sustainable Development of Tourism. Recuperado el 20 de SEPTIEMBRE de 2015, de <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- Organización Mundial de Turismo. (25 de 11 de 1999). Promoción y difusión turística municipal . Recuperado el 17 de noviembre del 2017, de : <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- Orjuela, S., & Sandoval, P. (Diciembre de 2002). Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos. (U. D. CHILE, Ed.) Santiago de Chile - Chile.
- Parada Pascual. (09 de 10 de 2016). Marketing Mix. Recuperado el 15 de enero del 2018, de PASCUALPARADA.COM: www.pascualparada.com.
- Sapag Chain, N., Sapag Chain , R., & Sapag, J. M. (2014). Preparación y evaluación de proyectos. México D.F.: Mcgraw-Hill- Interamericana Editores.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2014). Cobertura telefónica en el cantón Tena. Tena - Ecuador.
- Sierra, R. (2012). Sistema de clasificación de los Ecosistemas del Ecuador Continental. Recuperado el 21 de Septiembre de 2015, de http://www.ecociencia.org/archivos/RSierra_PropVegEcuador_1999-120103.pdf
- Terminal Terrestre del Cantón Tena. (Jueves de Enero de 2017). Frecuencias interprovinciales, intercantonales e interparroquiales. (M. Paz, Entrevistador)

XIII. ANEXOS

Anexo 13-1: Ficha de registro del recurso gastronómico

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia:		Urbana		Rural	
Localidad:					
Coordenadas:					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
FOTO					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Grupo social			Lengua (s)		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.					
Subámbito			Detalle del subámbito		
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					

Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora:				
Inventariado por:		Fecha de inventario:		
Revisado por:		Fecha revisión:		
Registro fotográfico:				

Nota: (INPC, 2017)

Anexo 13-2: Instrumento para el análisis de la demanda turística nacional

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO ESCUELA DE ING. EN ECOTURISMO PROYECTO TURÍSTICO: DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO

Estimado señor/a, la presente encuesta tiene por motivo determinar el segmento de mercado de un producto turístico basado en el diseño de una ruta gastronómica de acuerdo a sus preferencias y requerimientos. Por tal motivo solicitamos se sirva responder con la mayor sinceridad posible ya que su información representa esencial aporte al desarrollo del proyecto para fines turísticos del cantón.

- a. **Procedencia:**
- b. **Edad entre:** 16 y 25 () 26 y 40 () 41 y 60 () Más de 61 ()
- c. **Género:** Femenino () Masculino ()
- d. **Ocupación:**
Estudiante () Trabajador Privado () Trabajador Público () Jubilado ()
- e. **Nivel de instrucción:** Primaria () Secundaria () Tercer nivel () Cuarto nivel ()
- f. **¿Cuál es su rango de ingreso salarial mensualmente?**
USD 386-527 () USD 528-817 () USD 817 o más ()
- g. **¿En qué periodo del año por lo general viaja?**
Enero a abril () Mayo a agosto () Septiembre a diciembre ()
- h. **¿Cuándo prefiere realizar sus viajes de turismo?**
Fin de semana () Feriados () Vacaciones ()
- i. **Cuando realiza sus viajes ¿por qué razones lo hace?**
Descanso y relax () Trabajo () Estudios () Visita a familiares o amigos ()
Aventura y excursiones () Otro.....
- j. **¿Con quién suele viajar?** Amigos () Familia () Cónyuge () Solo/a ()
- k. **En sus viajes por turismo ¿cuántas personas viajan con usted?**
1-3 () 4-7 () 8 o más ()
- l. **Generalmente cuando viaja ¿cuánto gasta por día?**
USD 20 () USD 21-50 () USD 51-100 () Más de 101 ()
- m. **¿Ha visitado una ruta gastronómica?** Si () No ()
- n. **¿Le gustaría visitar una ruta gastronómica donde pueda degustar de platos tradicionales y cotidianos en el cantón Tena?** Si () No ()
- o. **Si su respuesta es afirmativa ¿cuál de los siguientes platos tradicionales y cotidianos del cantón Tena degustaría al momento de visitar la ruta gastronómica?**
Platos a la carta () Maitos () Muchin () Masamorra () Caldos tradicionales ()
Chontacuros () Ceviche tradicional () Ilta Katu () Uchu manga () Wamak yuyo ()
Katu de carne de monte ()
- p. **Si su respuesta es afirmativa ¿cuál de las siguientes bebidas tradicionales y cotidianas del cantón Tena bebería al momento de visitar la ruta gastronómica?**
Jugos o batidos cotidianos () Yerbaluisa () Guayusa () Ipañaku () Chicha de maíz ()
Chicha de maduro con yuca () Jugos o batidos tradicionales () Chicha de chonta ()
Chicha de yuca ()
- q. **Además de conocer y degustar la gastronomía existente en el cantón Tena ¿qué otras actividades le gustaría realizar?**
Ciclismo () Rafting () Trekking () Rappel () Turismo comunitario () Kayaking ()

- Tubbing () Observación de aves () Canyoning ()
- r. **Al momento de visitar un establecimiento de servicio de alimentación y bebida ¿qué considera primordial?**
Tipo de alimentación () Precio () Higiene () Infraestructura ()
Otro.....
- s. **¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en el cantón Tena? 1 () 2 () 3 () 4 ()**
- t. **¿Qué tipo de paquete turístico le gustaría adquirir para visitar la ruta gastronómica?**
Paquete relacionado al turismo comunitario () Paquete relacionado al turismo de aventura ()
- u. **¿Cómo realiza sus pagos? Efectivo () Tarjeta de crédito ()**
- v. **Para elegir su destino de visita ¿a través de qué medios de información lo hace o le gustaría hacerlo?**
Televisión () Radio () Periódico () Internet () Guías turísticas ()
Revistas especializadas () Centros de información turística () Recomendación de un amigo ()

Anexo 13-3: Instrumento para el análisis de la demanda turística extranjera

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
ESCUELA DE ING. EN ECOTURISMO
PROYECTO TURÍSTICO: DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL
FOMENTO DEL TURISMO EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO**

Dear sir or madam, this survey has the purpose of determining the market segment of a tourist product based on the design of a gastronomic route according to your preferences and requirements. For this reason, we request that you respond with the greatest possible sincerity, since your information represents an essential contribution to the development of the project for tourist purposes of the canton.

1. **Provenance:**
2. **Age:** 16 and 25 () 26 and 40 () 41 and 60 () More than 61 ()
3. **Gender:** Female () Male ()
4. **Occupation:** Student () Private worker () Public worker () Retired ()
5. **Educational level:** Primary () Secondary () Third level () Fourth level ()
6. **What is your salary income range monthly?**
USD 386-527 () USD 528-817 () USD 817 or more ()
7. **At what period of the year do you usually travel?**
January to April () May to August () September to December ()
8. **When do you prefer to make your sightseeing trips?**
Weekend () Holidays () Vacations ()
9. **When you make your trips, for what reasons do you do it?**
Rest and relax () Work () Studies () Visit family or friends () Adventure and excursions () Other.....
10. **Who do you usually travel with?** Friends () Family () Spouse () Single ()
11. **In your travels for tourism, how many people travel with you?**
1-3 () 4-7 () 8 or more ()
12. **Generally when traveling, how much do you spend per day?**
USD 40 () USD 41-70 () USD 71-100 () More than 101 ()
13. **Have you visited a gastronomic route?** Yes () No ()
14. **Would you like to visit a gastronomic route where you can taste traditional and daily dishes in Tena Canton?** Yes () No ()
15. **If your answer is affirmative, which of the following traditional and daily dishes of Canton Tena would you taste when visiting the gastronomic route?**
Carte dishes () Maitos () Muchin () Masamorra () Traditional soups () Chontacuros ()
Traditional ceviche () Ita Katu () Uchu manga () Wamak yuyo () Katu of bush meat ()
16. **If your answer is affirmative, which of the following traditional and daily beverages from Canton Tena would you drink at the time of visiting the gastronomic route?**
Daily juices or smoothies () Yerbaluisa () Guayusa () Ipañaku () Chicha de maíz ()
Chicha de maíz con yuca () Traditional juices or smoothies () Cicha de chonta () Chicha de yuca ()
17. **In addition to knowing and tasting the gastronomy in Tena, what other activities would you like to do?**
Cycling () Rafting () Trekking () Rappel () Community tourism () Kayaking ()

- Tubbing Birdwatching Canyoning
18. **When you visit a food and drink service establishment, what do you consider essential?**
Type of food Price Hygiene Infrastructure Other.....
19. **How many days would I be willing to spend in Canton Tena?** 1 2 3 4
20. **What kind of tour package would you like to purchase to visit the gastronomic route?**
Package related to community tourism Package related to adventure tourism
21. **How do you make your payments?** Cash Credit card
22. **To choose your destination to visit, by what means of information do you do it or would you like to do so?**
Television Radio Newspaper Internet Tourist guides Specialized magazines
 Tourist information centers Recommendation from a friend

Anexo 13-4: Propuestas de buenas prácticas ambientales y socioculturales de la ruta gastronómica del cantón Tena.

Recursos prioritarios utilizados	Consumo de agua	<ul style="list-style-type: none"> - No dejar abiertas las llaves de agua si no se está haciendo uso del líquido vital. - Proveer de lavabos de llaves con temporizador para evitar el desperdicio de agua potable. - Utilizar tanques para inodoro que utilicen menos cantidad de agua que los convencionales. - El lavado de trastes y alimentos se deben hacer en recipientes con agua y no debajo de las llaves de agua.
	Ahorro de energía eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> - Apagar equipos y luces que no se utilizan. - Disminuir el uso de electrodomésticos que generen temperatura ya que los mismos consumen gran cantidad de energía para cumplir su función. - Aumentar al máximo la entrada de luz natural para no encender las luces durante la jornada laboral. - El consumo de energía en las horas nocturnas debe ser reducido ya que el valor de Kw/h usado en la noche es más costoso. - Pintar las paredes con colores claros; éstos reflejan más la luz y acentúan la iluminación. - Se debe controlar la temperatura de refrigeración.
	Uso de equipo de trabajo y materia prima	<ul style="list-style-type: none"> - La adquisición de los materiales de trabajo deben cumplir con normativas ambientales y que su funcionamiento no eleve el costo de producción. - Mejorar la gestión del inventario de materias primas y productos mediante el pesaje en la medida de Kg tanto en el almacenamiento como en la preparación. - La materia prima debe ser adquirida por productores de la zona a los establecimientos que operan en la ruta gastronómica para que de esta manera el valor se abarate. - La utilización de utensilios reutilizables debe ser prioridad. - Los productos de limpieza adquiridos deben ser biodegradables.
Disminución en la generación de residuos	Residuos generados	<ul style="list-style-type: none"> - La señalética que identifiquen los puntos de desechos deben ser claramente visibles al turista. - No utilizar el inodoro ni los sumideros como basurero. - Depositar los residuos en contenedores separados y correctamente identificados (cartón y papel, plástico, vidrio, basura orgánica). - La materia orgánica debe ser utilizada en su mayor parte como abono de fertilización de sembríos. - Realizar una correcta separación y gestión de aquellos residuos generados de cuya venta puedan obtenerse beneficio.

Nota: Investigación de campo 2017

Anexo 13-5: Propuestas de buenas prácticas ambientales y socioculturales de la ruta gastronómica del cantón Tena.

Prácticas socioculturales	Aspectos primordiales	<ul style="list-style-type: none"> - Promover el uso de materiales tradicionales de cocción, ingredientes y saberes ancestrales. - La población local debe articularse en los procesos de actividades turísticas como proveedores de productos gastronómicos y mano de obra. - La promoción de los saberes ancestrales culinarios debe ser considerado como valor agregado de la actividad turística. - Los prestadores de servicio turístico deben estar plenamente capacitados e informados de la importancia de su vinculación en la actividad turística que permitirá el desarrollo de la misma.
---------------------------	-----------------------	--

Nota: Investigación de campo 2017