



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

“DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICO -  
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO.  
2011”.

## TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:  
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Darío Javier Rugel Pérez

RIOBAMBA – ECUADOR  
2012

## **CERTIFICADO**

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

Ing. Sonia Guerrero G.

**DIRECTORA DE TESIS**

## **CERTIFICACIÓN**

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado "Desarrollo de productos turístico - gastronómicos del cantón Tena, provincia de Napo. 2011"; de responsabilidad del Sr. Darío Javier Rugel Pérez ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Sonia Guerrero G.

**DIRECTORA DE TESIS**

---

Ing. Natalia Veloz G.

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía, por ser la parte más importante de mi carrera.

De manera muy especial a la Ing. Sonia Guerrero G. directora de tesis, a la Ing. Natalia Veloz G. Miembro de tesis, muchas gracias por su apoyo y enseñanza.

A la biblioteca del Min Tur de la ciudad de Quito, por permitirme el desarrollo de esta investigación.

## DEDICATORIA

A mi padre, porque creyó en mí y me sacó adelante, dándome ejemplos dignos de valor y superación, porque en gran parte gracias a ti, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuviste impulsándome en los momentos más difíciles de mi carrera, y porque el orgullo que siente por mí, fue lo que me hizo ir hasta el final.

A mi esposa e hijo, por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida, va por ustedes, por lo que valen, porque admiro su fortaleza y por lo que han hecho de mí.

A todos, espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo, sincero e incondicional.

## RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue desarrollar productos turísticos gastronómicos del Cantón Tena, Provincia de Napo. Mediante estudio descriptivo transversal se midieron las variables, características socio demográficas, productos turísticos gastronómicos y alternativas gastronómicas. Mediante encuesta aplicada a 277 turistas extranjeros sobre gustos gastronómicos de los platos típicos de la zona. Los datos se tabularon mediante el programa Microsoft Excel.

Características socio demográficas de los extranjeros; el 48% sexo masculino y el 52% sexo femenino; promedio de edad: 32 años.

De acuerdo a las preferencias gastronómicas de los extranjeros y al análisis organoléptico de aceptación: el 35% prefieren los platos principales; maito de tilapia; el 32%; maito de carachama; el 30%; sopas; el 24%; caldo de carachama; el 31%; caldo de tilapia; el 28%; las entradas; el 18%; cebiche de caracol; 45%; y hormigas ucui; 24%; las bebidas; el 24%, chicha de yuca; 43%, chicha de chonta; 35%.

Se propone elaborar una guía culinaria gastronómica con los productos autóctonos, conservando la gastronomía de la zona, para el mejoramiento del servicio de alimentación del Catón Tena.

## SUMMARY

The objective of this research was to develop tourist-gastronomic products on Tena, Napo province.

Through a descriptive-transversal study the variables sociodemographic characteristics, tourist-gastronomic products and gastronomic choices were measured through a survey applied to 277 foreign tourists about their gastronomic tastes of the zone typical dishes. The data were tabulated through the Microsoft Excel program.

Foreigners' socio-demographic characteristics: 48% males and 52% females; average age: 32 years.

According to both the foreigners' gastronomic preferences and the acceptance organoleptic analysis, 35% prefer the main courses; "maito de tilapia": 32%; "maito de carachama": 30%; soups: 24%; "carachama soup": 31%; "tilapia soup": 28%; hours d' ouvreus: 18%; "cebiche de caracol": 45%; and, "hormigas ucui": 24%; beverages: 24%; "chicha de yuca": 43%; and, "chicha de chonta": 35%.

It is proposed to elaborate a cooking gastronomic guide with the native products by preserving the zone gastronomy guide with the native products, by preserving the zone gastronomy, to improve the Tena feeding service.

## ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN .....	1
II.	OBJETIVOS .....	3
A.	GENERAL .....	3
B.	ESPECÍFICOS .....	3
III.	MARCO TEÓRICO.....	4
I.	TURISMO.....	15
A.	Conceptos.....	4
B.	Turista.....	154
C.	Tipos de turismo.....	5
D.	Importancias del turismo .....	7
E.	Importancia socioeconómica y cultural del turismo.....	7
F.	Turismo en el Ecuador .....	8
G.	Desde el punto de vista Geográfico.....	10
H.	Zonas Geográficas.....	11
I.	Región de la costa .....	11
J.	Sierra o Andes .....	14
K.	Región Insular.....	15
L.	Región Amazónica .....	17
II.	Provincia de Napo .....	17
A.	Historia.....	17
B.	Información General.....	18
C.	Ubicación .....	19
D.	Superficie .....	19
E.	Altura .....	19
F.	Población .....	20



G. Cantones.....	20
H. Capital.....	20
I. Limites .....	20
J. Niveles socioeconómicos .....	20
K. Clima.....	21
L. Recursos naturales .....	21
M. Accidentes Geográficos .....	22
N. Vías de comunicación .....	23
O. Lugares Turísticos.....	24
P. Turismo en el Tena .....	31
A. Importancia .....	31
III. Gastronomía.....	31
A. Conceptos.....	31
B. Gastronomía en el país .....	32
C. Gastronomía en el Tena.....	36
D. Platos típicos del Tena .....	36
IV. METODOLOGÍA .....	41
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	41
B. VARIABLES .....	41
1. Identificación .....	41
2. Definición .....	41
3. Operacionalización.....	42
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	45
D. POBLACIÓN DE LA MUESTRA DEL ESTUDIO .....	45
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....	47
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	49

A. ANÁLISIS DE LA ENCUESTAS .....	49
B. ESTANDARIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS .....	68
VI. CONCLUSIONES .....	87
VII. RECOMENDACIONES .....	89
VIII. RESUMEN	
SUMARY	
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	90
X. ANEXOS.....	93

## ÍNDICE DE CUADROS

1. Tabla 1.....	50
1. Tabla 2.....	52
2. Tabla 3.....	54
3. Tabla 4.....	56
4. Tabla 5.....	58
5. Tabla 6.....	60
6. Tabla 7.....	62
7. Tabla 8.....	64
8. Tabla 9.....	66
9. Tabla 10.....	68

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

2. Grafico 1.....	50
3. Grafico 2.....	52
4. Grafico 3.....	54
5. Grafico 4.....	56
6. Grafico 5.....	58
7. Grafico 6.....	60
8. Grafico 7.....	62
9. Grafico 8.....	64
10. Grafico 9.....	66
11. Grafico 10.....	68

## I. INTRODUCCIÓN

La actividad turística es considerada como la principal fuente de divisas en muchos países, el nuestro no es la excepción, considerándose como un destino de grandes oportunidades y una potencia de crecimiento para las culturas autóctonas e incluso las gastronómicas de los diferentes sectores

Sin embargo la falta de iniciativa, Interés colectivo y sobretodo el desconocimiento del sistema de atraer el turismo gastronómico en ciertos sectores de la patria, ha permitido que la Politécnica Nacional de Chimborazo elabore el Proyecto de Desarrollo de Productos Gastronómicos, basado en estudios e investigaciones de campo, dirigiendo los ojos hacia la provincia de Napo y su capital el tena un lugar maravilloso, lleno de encanto y riqueza cultural dispuesta a ser la anfitriona de miles de turistas nacionales y extranjeros que ven en ella el lugar ideal para su estadía.

Hoy en día no contamos con la información adecuada de paquetes turísticos gastronómicos en nuestro país, más aun en éste sector. La mayoría de las empresas y ministerios relacionados con este campo se dedican a la promoción única de los lugares, más no de la gastronomía de los sectores; Permitiendo que se vea como necesidad elemental, la creación de información turística sobre su riqueza gastronómica a más de la visita de sus parajes.

El turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura culinaria, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar nuevas sensaciones con los alimentos. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias, que son uno de los puntos más importantes del folklor y autenticidad de nuestros pueblos.

Por lo que la creación de este documento y la ejecución del proyecto en éste paradisíaco lugar permitirá la innovación de una nueva alternativa culinaria basada en un consolidado sistema de estudio.

## II. OBJETIVOS

### A. GENERAL

Desarrollar productos turístico - gastronómicos del cantón Tena, provincia de Napo.

### B. ESPECÍFICOS

- Determinar las características Socio demográficas de los turistas y habitantes del cantón Tena.
- Identificar los productos turísticos gastronómicos del cantón Tena.
- Determinar las alternativas gastronómicas con potencial turístico del cantón Tena.
- Elaborar una guía culinaria de los platos típicos del cantón Tena, con viabilidad de financiamiento para su difusión entre los turistas.

### III. MARCO TEÓRICO

#### I. TURISMO

##### A. Conceptos

Es el conjunto de integraciones humanas como: transportes, hospedaje, diversión, enseñanza derivadas de los desplazamientos humanos transitorios, temporales o de transeúntes de fuertes núcleos de población con propósitos tan diversos como son múltiples los deseos humanos y que abarcan gamas variadas de motivaciones. <sup>1</sup>

El turismo es la actividad que se realiza, según las motivaciones que experimenta el individuo para satisfacer sus necesidades y en busca de la consumación de sus deseos. Este concepto nos permite un enfoque completo de la actividad, o funciones que se puedan desempeñar al mismo tiempo que se recrea o se disfruta en un momento dado, exista o no desplazamiento.

Comprende conjuntamente el desplazamiento de y las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias, así como las relaciones que surgen en ellos; en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año y mínimo de 24 horas (pernoctando en el destino); principalmente con fines de ocio, por negocio y otros.<sup>2</sup>

##### B. Turista

Se entiende por turista a toda persona sin distinción de raza, sexo, lengua y religión que entre en un lugar distinto de aquel donde tiene fijada su residencia habitual y que permanezca en el más de 24 horas y menos de 6 meses con fines de turismo y sin propósito de inmigración.<sup>3</sup>

## C. Tipos de turismo

### 1. Turismo gastronómico

Es una forma de hacer turismo en la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no solo se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de ventas de productos alimenticios, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no es solo visitar, sino de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.<sup>4</sup>

### 2. Turismo de descanso y esparcimiento

El turismo más primario, es el que más se aproxima a su definición tradicional, es el más genuino de todos. Por lo tanto, entendemos como turismo de descanso y esparcimiento el que practica la persona que desea solazarse, evadirse, escapar, sin otras pretensiones que no sean la holganza y el "relax". En esta clase de turismo el hombre realiza su deseo de cambiar de ambiente, de huir o aislarse de las preocupaciones cotidianas.

Este es el turismo más estrictamente apegado a la definición tradicional del mismo, es decir, a la más generalizada y la más primaria. Turismo de descanso y esparcimiento es el que practica la persona que desea vacacionar, descubrir bondades y costumbres de otras regiones, distintas al sitio donde reside. En esta clase de turismo el hombre realiza su deseo de cambiar de ambiente.<sup>5</sup>



### 3. Turismo de negocios

Es el turismo que practica el hombre de negocios cuando, al mismo tiempo que a desarrollar sus actividades mercantiles o profesionales, aprovecha la oportunidad para disfrutar de las circunstancias que le rodean, el paisaje, la cultura, las diversiones, el sol, la playa.

### 4. Turismo Industrial

Es un turismo que estando de vacaciones, aprovecha para visitar industrias, fábricas, talleres artesanos.

En la actualidad, muchas empresas han apostado como una forma de publicidad y promoción el incluir en algunas rutas turísticas la visita guiadas a sus instalaciones, favoreciendo compras, haciendo degustaciones etc.

### 5. Turismo cultural y científico o turismo de congresos

Es el turismo que se practica aprovechando el evento de cualquier manifestación o celebración de tipo cultural, exposiciones, conciertos, congresos etc. En estos actos participan personas con un poder adquisitivo y nivel cultural que son deseados por todos los organizadores.

### 6. Turismo de deportes

Encuentra su fundamento en la práctica de actividades deportivas. Estas actividades presentan gran variedad, sumando a los deportes tradicionales toda un aserie de nuevos deportes que se han introducido con fuerza y que son causa del desplazamiento turísticos hacia los espacios visitados. La posibilidad de de localizar la práctica de determinados deportes relacionados, constituye un atractivo turístico de primer orden. El turismo de aventura puede considerarse una variedad de la modalidad anterior, En este caso la práctica de actividades deportivas de riesgo o de aventura.<sup>6</sup>

## 7. Turismo náutico

Aprovecha los periodos de ocio para dedicarse a su pasión, el mar, navegar.<sup>7</sup>

## 8. Turismo rural

Es la actividad turística realizada en un espacio rural, compuesta por una oferta integrada de ocio, dirigida a una demanda cuya motivación es el concepto con el entorno autóctono y que tenga una interrelación con la sociedad local.<sup>8</sup>

### D. Importancias del turismo

Se define importante al sector (y de desempeño positivo) desde el punto de vista económico, ya que el turismo es una actividad de mucha jerarquía por su incidencia en el desarrollo nacional, especialmente sobre la redistribución de la renta, sobre la balanza de pagos, sobre el nivel de empleo, sobre el producto bruto interno y sobre las economías regionales.

En casi todos los países del Mundo el turismo representa una parte importante de su economía. Como actividad económica, por una parte está definido por su demanda y el consumo de los visitantes. Por otra parte, el turismo se refiere a los bienes y servicios producidos para atender a dicha demanda. En sí mismo, incluye una amplia gama de actividades diferentes, por ejemplo, transporte hacia y en los destinos, alojamiento, abastecimiento, compras, servicios de agencias de viaje, operadores de turismo receptivo y emisor. El turismo internacional es una fuente fundamental de ingresos para muchos destinos.<sup>9</sup>

### E. Importancia socioeconómica y cultural del turismo

El turismo es un factor realmente importante para el desarrollo socioeconómico y cultural de un país, la diversidad de actividades favorables que traen bonanzas económicas: es un

instrumento generador de divisas, al ser una actividad que canaliza una inversión para producir una expansión económica general; genera asimismo un mercado de empleos diversificado con una inversión relativamente baja en comparación con otros sectores de la economía; genera una balanza de pagos favorables y sobre todo desarrolla las actividades económicas locales.

El Turismo es un medio de intercambio social, ya que muestra efectivamente que la sociedad que desarrolla más activada se capacita hacia la comprensión, para la adaptación de sus medios habituales, juzgando de una manera positiva su propia sociedad.

En cuando a la cultura es realmente el radio dentro del campo de la acción de la empresa turística. Cultura es el término que determina el imán que poseen las regiones para el turismo comprendido su geografía, historia, costumbres, tradiciones, folklore y artesanía.

Generalizando el Turismo es la industria del futuro de todos aquellos países en vías de desarrollo que sepan aprovechar al máximo todos sus recursos.<sup>10</sup>

## F. Turismo en el Ecuador

El Ecuador se encuentra ubicado en el noreste de América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial que hace que su territorio se encuentre dividido entre dos hemisferios: Norte Sur, otorgándole así una posición única en el mundo. Las Cuatro Regiones Naturales: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular.

Sin duda es el país de la mega diversidad y posiblemente uno de los más ricos del planeta, pues gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio conjuga cuatro regiones naturales que ofrecen una inmensidad de suelos, climas, montañas, páramos, playas, islas y selva, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna. Pero el Ecuador no sólo es rico en naturaleza también es rico en su gente, pues su territorio es padre de 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples.

Solo como muestra de la increíble flora más de 10 mil especies de plantas existen en la Serranía ecuatoriana, 8 200 especies vegetales de la Amazonia, de las que 2 725

pertenece al grupo de las orquídeas y a las que se suman 600 especies nativas de la Región Insular. Así mismo Ecuador es dueño del 8% de las especies animales y 18% de las aves del planeta.

Con el fin de proteger espacios naturales el Estado ecuatoriano ha declarado la existencia de 10 parques nacionales, 14 reservas naturales y un refugio silvestre, todos protegidos por el gobierno.<sup>11</sup>

Asimismo, posee una amplia gama de culturas. En sus tres regiones continentales conviven 13 nacionalidades indígenas, que tienen su propia cosmovisión del mundo. Los pueblos Quichua del Oriente, Huaorani, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar y Záparo están en la Amazonia. En los Andes, están los Quichuas de la Sierra con sus coloridos pueblos como los Cañaris o Saraguros. La Costa, en cambio, alberga a los AWA, Chachis, Cayapas, Tsáchilas y Huancavilcas. Y, en las urbes, viven principalmente mestizos, blancos y afroecuatorianos.

El idioma oficial es el castellano, pero hay otras lenguas indígenas como el quichua shimi, awapit, cha'palachi, tsafiqui, paicoca, a'ingae, huaotirio, shuar-chichan y záparo. Muchas de estas nacionalidades y pueblos aprovechan los recursos de la tierra para dar vida a la artesanía. La producción de tejidos, sombreros o el tallado de madera representan la forma de vida de sus pueblos, su religión, mitos e imaginarios. En los Andes hay una rica producción textil y de cuero. En la zona del Austro, en Chordeleg, la plata y el oro se trabaja finamente y en la Costa y la Amazonia, en provincias como Napo o Manabí, la cerámica y la paja son parte de la cotidianidad de su gente. Hombres y mujeres saben cómo dominar y dar forma al barro y a las fibras vegetales.

La estratégica ubicación del Ecuador, ha hecho que muchos inversionistas y empresarios del siglo XXI se den cita en el país. Desde la mitad del mundo abre sus puertas al intercambio comercial y cultural. Es el primer productor de banano y uno de los más importantes exportadores de flores. El turismo se encuentra como el cuarto rubro del país y

el petróleo genera el principal ingreso de divisas. El camarón y el cacao son también de suma importancia para la economía de esta nación, que tiene al dólar estadounidense como su actual moneda. Sus principales urbes ofrecen todo tipo de servicios, con las más importantes cadenas hoteleras del mundo e infraestructura y tecnología de vanguardia: Quito, centro político y financiero, Guayaquil, el último puerto del Caribe y la capital económica del país, Manta, otro de los puertos con amplia actividad comercial y turística, y Cuenca, culta y amable, la tercera ciudad más importante.<sup>12</sup>

## G. Desde el punto de vista Geográfico

Viajar por el Ecuador es una experiencia inigualable. Es atractivos de sus ciudades y es también explorar los maravillosos y abundantes paisajes. Sin salir del país y en cuestión de horas, el turista puede llegar de los bucólicos valles andinos situados a lo largo de la Cordillera de los Andes a las playas paradisíacas de la costa del Pacífico; o trasladarse, desde los encantos de las Islas Galápagos, al verdor exuberante de la selva tropical.

Por su extensión, el Ecuador es el país andino más pequeño; sin embargo, cuenta con la más densa población de aves por kilómetro cuadrado del mundo. La belleza natural de sus paisajes junto a la riqueza cultural de sus ciudades y los contrastes climatológicos convierten al Ecuador en el lugar perfecto para tomar unas vacaciones maravillosas.<sup>13</sup>

El viajero no necesita salir de sus fronteras para trasladarse, en cuestión de horas, de la selva tropical a las estribaciones y alturas de la Cordillera de los Andes, y bajar luego hacia la Costa del Pacífico, mientras contempla arrobado una sucesión interminable de paisajes naturales.

Al viajar por el maravillosos mundo natural del Ecuador, podemos seguir el curso de ríos anchos y angostas corrientes, descansar en la ribera de lagos prístinos, explorar cuevas misteriosas y admirar especies vegetales y animales únicas en su tipo que han evolucionado sin la intervención del Hombre en isla solitarias del Pacífico.

De la Sierra a la Costa, la proverbial diversidad del Ecuador se reproduce también en su gente, cuyos orígenes y tradiciones se han formado a partir de su inmediato contorno geográfico.

Es nuestro propósito continuar respetando y protegiendo el medio ambiente, y Ud. está invitado a unirse a nosotros y descubrir una tierra muy especial.

Probablemente Ecuador posee la mayor diversidad vegetal y animal del mundo. Su riqueza biológica se refleja en toda una gama de organismos, a saber: el 10% de las especies de plantas vasculares del mundo se encuentran en un área que apenas representa el 2% de la superficie total de la Tierra. Sus diversos ecosistemas han interactuado de múltiples formas a lo largo de la historia geológica.

Imagínese todas estas regiones en un solo país!: el Archipiélago de Galápagos, la Costa del Pacífico, la Cordillera de los Andes y la Cuenca Amazónica, paisajes de cumbres andinas, bosques secos tropicales y bosques lluviosos, páramos y volcanes nevados, lagos glaciares y tectónicos, y bosques de manglar. Además, –no olvide visitar la costa del Pacífico, llena de especies simbióticas cuya vida enriquecen corrientes frías y cálidas.

## H. Zonas Geográficas

Ecuador es un país que está dividido naturalmente en 4 regiones: tres en el área continental y una en el área insular. Dentro del área continental, el país se divide en tres regiones geográficas: costa, sierra y la región amazónica.

### I. Región de la costa

Comprende llanuras que descienden de las estribaciones de la cordillera occidental de los Andes hasta llegar a la línea de costa que está bañada por el Océano Pacífico. La Costa del Pacífico tiene una temperatura que varía entre 23 y 36 ° C. El clima es lluvioso entre diciembre y mayo y seco entre junio y noviembre.

La Costa está formada por tres ecosistemas principales: los bosques lluviosos tropicales del norte; las sabanas tropicales del centro y del sudoeste; y el bosque seco de la franja peninsular occidental y meridional. A lo largo del litoral costero se distinguen dos ecosistemas adicionales caracterizados por sus comunidades animales y vegetales: las entrantes de manglar y otras áreas; las playas y acantilados conocidos por su peculiar formación rocosa.

Muchos bosques occidentales han sido sustancialmente destruidos por la actividad agrícola, pero aún se puede encontrar importantes zonas donde existe vegetación primaria: un bosque seco de 369 km<sup>2</sup>; un bosque lluvioso de 12.000 km<sup>2</sup> y un bosque fluvial de 4.000 km<sup>2</sup> para nombrar sólo unos cuantos.

En la Costa se cultiva extensivamente importantes productos de exportación como el banano. En esta región se produce café, cacao, arroz, soya, caña de azúcar, algodón, frutas y otros cultivos tropicales destinados a satisfacer la demanda de mercados nacionales e internacionales.

Los manglares y el medio ambiente marino ofrecen a los peces y crustáceos un hábitat ideal, llegando a ser varios miles los pequeños pescadores que aprovechan la abundancia de estos recursos. Cientos de personas trabajan en camaroneras cuya superficie total llega a las 126.000 hectáreas. El camarón es uno de los principales productos del Ecuador, pero la explotación indiscriminada del medio ambiente por parte de diferentes industrias ha ocasionado la destrucción masiva de extensas áreas de manglar.

Guayaquil, Puerto Bolívar, Manta y Esmeraldas son puertos de entrada que se extienden a lo largo de 4.817 km<sup>2</sup> de costa y playa. Poseen numerosas zonas marítimas pesqueras y excelentes lugares para la práctica de deportes acuáticos. En esta región existen cinco provincias. Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos y El Oro, cada una con diferentes lugares de atracción y variada vegetación que va desde los bosques lluviosos hasta los bosques nublados y las áreas semidesérticas.

Las principales atracciones turísticas de Esmeraldas son los pueblos de pescadores, los manglares y los sitios arqueológicos.

Cerca de la playa de las aguas son ricas en camarón, ostra, langosta, cangrejo, almeja y otros crustáceos.

La Reserva Bio-antropológica de la Comunidad Awa y la Reserva Cotacachi-Cayapas, típicas del bosque lluvioso, se localizan en la parte norte de la provincia de Esmeraldas. Esta área de extrema humedad incluye un complejo y una comunidad botánica de múltiples especies. En esta zona, que se extiende desde el Ecuador hasta parte de Colombia, viven los indios Chachis, también llamados Cayapas, así como un buen número de negros e indios awa.

La diversidad de los recursos naturales que se encuentran en la provincia de Manabí hace de ella un lugar especialmente atractivo. Aquí el turista encontrará paisajes pintorescos entre los que se cuentan pueblos de pescadores, manglares, playas, áreas protegidas, islas y sitios arqueológicos.

El Parque Nacional Machalilla tiene una especie de 55.040 hectáreas, incluyendo las islas de Salango y La Plata, y representa el número de la región.

El parque abarca tres zonas climáticas: bosque húmedo, bosque seco y bosque extremadamente seco, todos los cuales brindan una gran diversidad de hábitats a plantas y animales.

La provincia del Guayas tiene uno de los ecosistemas más importantes del país: el Golfo de Guayaquil, a donde llegan 1526 m<sup>3</sup> de agua dulce por segundo. La provincia tiene seis áreas protegidas, que se administran de acuerdo con diferentes categorías. El área protegida más importante es la Reserva Ecológica del Manglar de Chururte, no lejos de



Guayaquil donde se pueden observar y estudiar una gran variedad de especies de manglar, pájaros acuáticos y fauna relacionada.

El paisaje costero de la provincia de El Oro es árido debido al influjo de la Corriente de Humboldt y alberga una vegetación xerofítica importante. Las plantas se han adaptado al medio árido, transformando su follaje en espinas y un sistema de raíces muy profundas. En 1985 se descubrió una nueva especie de pájaro: el llamado perico de El Oro (*Pyrrhura orcesi*). Las áreas semidesérticas de la Provincia de El Oro incluyen el Bosque Petrificado de Puyango, uno de los sitios más espectaculares para el estudio de la paleontología.

De Pasaje a Zaruma-Piñas, los bosques son ricos en pájaros y orquídeas. A lo largo del camino Pasaje- Cuenca-Girón existen excelentes sitios de observación.

## J. Sierra o Andes

Presenta dos ramales en que se divide la Cordillera de Los Andes: el oriental y el occidental, las cuales están divididas por el denominado "callejón interandino" que es donde se encuentran las principales ciudades de esta región, incluida la capital de la República. La región Sierra o Andes tiene clima lluvioso y frío de noviembre a abril y seco de mayo a octubre, tiene una temperatura que varía entre los 13 y 18 °C.

Hace cinco millones de años, a inicios del Plioceno, la cadena montañosa de los Andes empezó a formarse. La Cordillera dividió el Ecuador en dos planicies cubiertas de bosques con una franja intermedia angosta bordeada por la "Avenida de los Volcanes". Aquí evolucionó una flora y fauna de indescriptible, riqueza, adaptándose a las bajas temperaturas, los fuertes vientos, la intensa radiación ultravioleta, la lluvia, el granizo, la nieve y las grandes alturas.

La Cordillera de los Andes atraviesa el Ecuador de norte a sur y está dividida en tres sectores: la Cordillera Oriental, la Cordillera Interandina con numerosos valles y hoyas, y la Cordillera Occidental.

En la Sierra la estación lluviosa o invierno dura de octubre a mayo, con una temperatura anual promedio que varía de 12º a 18º c. Empero, la variación diaria puede ser extrema, con días muy calientes y noches muy frías. Y sin embargo, algunas personas se refieren al clima de la Sierra como una "eterna primavera".

Las condiciones climáticas existentes en la Sierra así como la reciente actividad volcánica han incentivado un desarrollo peculiar e interesante de las especies vegetales, el mismo que caracteriza los bellos paisajes del área conocida con el nombre de páramo. La décima parte del Ecuador 27.000 Km<sup>2</sup> está cubierta de páramos o de vegetación seca. Ubicada entre los 3.500 y 4.500 mts. Sobre el nivel del mar, la región del páramo es un hábitat ideal para cóndores, caracas, venados, llamas, vicuñas, colibríes y flores multicolores.

Los páramos andinos están caracterizados por la presencia de plantas gramíneas, almohadillas y otro tipo de vegetación propia. Los páramos del norte, en especial el páramo de El Ángel, son famosos por sus frailejones gigantes (Espeletia). Por otro lado, aquellos ubicados en los contrafuertes de la cordillera son ricos en brezos, líquenes y árboles cubiertos de musgos, sirviendo al mismo tiempo de morada a osos, tapires y pumas.

## K. Región Insular

La componen las Islas Galápagos. Este es un conjunto de islas de origen volcánico que se encuentran aproximadamente a 1.000 kilómetros de distancia del Ecuador continental. Constituye uno de los Santuarios Mundiales de Biodiversidad, debido a la variedad de flora y fauna únicas en el planeta. La región insular de Galápagos tiene dos estaciones, una caliente (cálida lluviosa) de diciembre a mayo, con temperatura de aire promedio de 25,4 a

26,8°C y una estación fría (ventoso-seca) de junio a noviembre, con temperatura de aire entre 25,2 a 24,4 °C.<sup>14</sup>

Ubicado a 1.000 km. lejos de la costa del Ecuador, este misterioso y fascinante archipiélago está compuesto de 13 islas grandes, seis pequeñas y más de 40 islotes. Todo el archipiélago tiene una extensión total de 8.010 km<sup>2</sup>.

Una gran parte del archipiélago está al sur de la Línea Ecuatorial, donde convergen varias corrientes marinas. En suma, las Galápagos son la fusión de todos los elementos necesarios para crear una maravilla zoológica, botánica y geológica al mismo tiempo.

Las islas emergieron del Océano Pacífico hace cinco millones de años como resultado de erupciones volcánicas submarinas. Son las formaciones de lava y la roca volcánica lo que da al turista la impresión de hallarse "en otro mundo" cuando visita las Galápagos.

El proceso de evolución, el clima, las corrientes marinas y una carencia relativa de enemigos predatorios -incluyendo el Hombre- Hicieron de este archipiélago uno de los más raros e importantes lugares de nuestro planeta. Siguiendo diferentes "camino" desde el continente hasta las islas, animales y plantas colonizaron los originales lechos de lava que hace miles de años formaban las Galápagos.

Los organismos que sobrevivieron a la travesía evolucionaron hasta formar especies únicas que no se encuentran más que en este lugar. Todos los reptiles de las Galápagos, la mitad de las especies de aves, el 32% de las plantas y el 25% de los peces, así como un buen número de invertebrados, se encuentran exclusivamente en el archipiélago.

El medio ambiente terrestre y marino de las islas ofrece una variedad de singulares paisajes que han cultivado a muchas generaciones de turistas y científicos. Tortugas

gigantes, iguanas marinas y terrestres y lagartijas de lava, construyen la familia de reptiles más espectacular jamás conocida.

Las aves están representadas por más de 13 especies diferentes de pinzones, cormoranes, pingüinos pequeños, halcones, gorriones, albatroses, flamencos y bobos, para nombrar sólo algunos. Entre los mamíferos se hallan las hermosas focas juguetonas y los encantadores delfines.

## L. Región Amazónica

Se encuentra en la parte oriental del país y es considerada una de las regiones con mayor biodiversidad del planeta, debido a la presencia del bosque húmedo tropical. La región Amazónica tiene una temperatura entre 23 y 36° C y el clima es lluvioso y húmedo entre enero y septiembre, mientras que de octubre a diciembre es seco. La característica de este clima es su alto porcentaje de humedad.

La región amazónica consta de 6 provincias, pero para nuestro estudio nos enfocaremos en la provincia de Napo.

## II. Provincia de Napo

### A. Historia

Cuando los españoles fundaron las ciudades de Archidona, Ávila y Alcalá del Río Dorado, se repartieron las tierras, incluidos los indígenas que allí habitaban, para su explotación y beneficio.

Los indígenas cansados de soportar los excesos de los españoles huyeron hacia la selva, escogieron las orillas de los ríos Tena, Pano o Napo para formar sus centros poblados.

Con la llegada de los Jesuitas estas concentraciones humanas tomaron los nombres de Tena, Puerto Napo, San Javier (cerca de donde hoy es Puerto Misahualli), Ahuano, Santa Rosa, (cerca del actual Hotel Jaguar) entre otras. Fueron Pueblos que pertenecían al radio de influencia de Archidona. Unos desaparecieron mientras otros adquirieron su propio prestigio.

Los quijos, en determinado momento de la historia, perdieron su idioma original y pasaron a llamarse quichuas, alamas o yumbos.

Los grupos quichuas se diferenciaban unos a otros tomando el nombre del lugar donde habitaban, así teníamos los panos, misahuallíes, ongotas, ahuanos, etc.

En la época de la conquista española nuestro Cantón formó parte del territorio de la Gobernación de Quijos; en los primeros tiempos de la república perteneció a la Provincia de Pichincha como parte integrante del Cantón Quijos. Desde 1861 se crea la Provincia de Oriente y este territorio entra a formar parte del cantón Napo, nombre que se mantiene hasta el 30 de Abril de 1969 en que pasa a denominarse Tena.<sup>15</sup>

## **B. Información General**

Se funda Tena 1560 el capital de la provincia y de las casas de Napo sobre 20.000 residentes. Era antes un puerto que negociaba importante del Amazon y el área colonial temprana del misionario mientras que es hoy un centro comercial importante rodeado por una convergencia del Tena y los ríos camina de Pano y río hermoso y la arena las playas.

El turismo ha quitado bien en la última década en Tena y la ciudad goza de temperaturas ambiente redondas del año alrededor de 24°C, mientras que ha desarrollado el buen turismo con la población grande del indio de Quichua que habitaba el área junto con los naturales de Chibcha y de Quijos que han mantenido sus propios costumbres inherentes, mitos y estilos de vida étnicos yendo a pesar de la usurpación comercial.

Los cuartos principales turísticos se pueden encontrar en Bolívar y García Moreno cerca del mercado en el extremo norteño de la ciudad mientras que en el centro está un puente peatonal que liga los dos sectores de ciudad juntos.

Hay también un mercado y un aeropuerto usados para los vuelos locales.

Sus parroquias son: Tena, (urbana); Chontapunta, Ahuano, Misahuallí, Napo, Pano, Tálaga.

Tena es la cabecera cantonal y capital de la provincia del Napo. Aquí se concentra la administración provincial. Es una hermosa ciudad que en el centro de la población recibe las aguas del río Pano.

El Cantón Tena se llama así en honor al río que cruza la ciudad del mismo nombre. Mediante una ordenanza municipal se fijó su fecha de fundación española el 15 de Noviembre de 1560 y está ubicado al suroeste de la Provincia.<sup>16</sup>

### C. Ubicación

La provincia de Napo se ubica en la región amazónica Ecuatoriana limitando al norte con las Provincias de Sucumbíos y Pichincha, al sur con las Provincias de Pastaza y Tungurahua; al oeste con las Provincia de Pichincha Cotopaxi y Tungurahua, al este con la Provincia de Orellana.

### D. Superficie

12.518,72 km.

### E. Altura

Varía entre los 500 y 5000 m.s.n.m.

## F. Población

79.139 habitantes

## G. Cantones

Tena, Archidona, Quijos, El Chaco, Arosemena Tola.

## H. Capital

Tena

## I. Limites

- Norte: Cantones Archidona y Loreto
- Sur: Provincias de Tungurahua y Pastaza
- Este: Cantón Orellana
- Oeste: Provincias de Cotopaxi y Tungurahua

## J. Niveles socioeconómicos

El cantón Tena tiene 51.640 habitantes, de ellos 15.661 viven en la zona urbana y 35.979 en el área rural. El 32% de la población económicamente activa se dedica a las actividades agrícolas y pecuarias. La prestación de servicios en calidad de funcionarios, empleados públicos, de la pequeña industria y manufactura siguen en importancia.

Se concentra en la ciudad de Tena la administración pública provincial existe buena actividad económica que repercute en la instalación de diferentes tipos de comercio como tiendas, almacenes, comedores, hoteles, cooperativas de taxis, camionetas, boticas, etc.

Otro centro económico importante es Misahuallí puesto que allí converge el turismo Nacional e Internacional.

## K. Clima

El Cantón Tena se ubica en la parte baja y alta de la Provincia de Napo, con una temperatura media de 25° (Grados), humedad constante y lluvias casi todo el año, la cantidad máxima de lluvia se produce en las estribaciones de la cordillera donde se condensan las grandes masas de vapor que trae el viento desde el Amazonas.

Su clima cálido húmedo se modera en gran medida por la influencia de estos dos ríos (Pano y Tena), cuyas orillas ofrecen sus arenas y aguas cristalinas para deleite de sus habitantes, turistas nacionales y extranjeros que la visitan.

Su ambiente sereno la convierte en un lugar propicio para el descanso y la tranquilidad; llena de paisajes de verdor permanente y a lo lejos la belleza imponente del Sumaco.

Su pluviosidad, debido a la persistencia de lluvias, en el período invernal que va desde el mes de marzo – agosto; la altura de la planicie oriental aún cubierta de selva, varía entre 1.000 y 2.800 msnm, lo que la convierte esta zona en, una de las más húmedas del Ecuador.

## L. Recursos naturales

El colono ha aprendido del indígena a aprovechar perfectamente los recursos de la naturaleza, los cultivos, la vivienda, el vestido, las costumbres, etc. son la respuesta a las exigencias del entorno natural.

Tena tiene muchos recursos naturales que deben ser utilizados adecuadamente. En el río Napo y sus afluentes existe gran cantidad de oro. En la poca selva virgen que aún nos resta encontramos maderas finas, plantas medicinales, ornamentales alimenticias, una fauna variada en mamíferos, aves e insectos.

Entre Puerto Napo y Misahuallí hay mármol negro. Los yacimientos de asfalto están a flor de tierra. Existe sílice, calizas, caolín, etc.



Los recursos naturales con los que cuenta el cantón son muy variados; por un lado se tiene infinidad de espacios geográficos naturales, como elevaciones, montañas, cascadas, flora, fauna, recursos hídricos, cultura étnica, que facilitan la visita de los turistas y muchos de ellos son utilizados para la investigación científica y para el desarrollo del turismo y ecoturismo que actualmente está en su mayor auge.

## M. Accidentes Geográficos

El Cantón Tena de este a oeste asciende paulatinamente desde su límite con el Cantón Orellana, a unos 300 metros sobre el nivel del mar, hasta la cordillera oriental donde se encuentran los montes como El Quilindaña, Cerro Hermoso y la cordillera de los Llanganates.

Cerca y alrededor de la ciudad de Tena existen elevaciones menores como el Pasourco, Pullurco, Chiuta, Tamburo, Itaurco, etc.

La Cordillera de Galeras entra al territorio del Cantón Tena, en el sector donde nace el río Pusuno, en la línea divisoria con el Cantón Loreto.

Es río Napo es la principal arteria fluvial del cantón Tena. Este río conocido en el tiempo de la conquista como río Santa Ana o río de la Canela, se forma un poco más arriba de Puerto Napo en la confluencia del Jatunyacu con el Anzu; el río Jatunyacu se forma con las aguas de los ríos Antisana, Valle Vicioso, Chalupas y Verde yacu. Desembocan en el Jatunyacu los ríos Maracay, Tálag, Llocullín, Copal Yacu y Guiña. Al río Anzu desembocan en Piocullín Shichuyacu, Yandia y Piatua.

Por la margen izquierda desembocan en el Napo el Misahuallí, Pusuno y Suno. Por la derecha los ríos Arajuno y Rodríguez.

El río Bueno, afluente del Suno sirve de límite con el Cantón Loreto. Al río Misahuallí desemboca el tena que pasa por el centro de la ciudad del mismo nombre donde recibe las aguas del Pano. Al Tena desembocan el Guagrayacu, el

Tazuyacu, el Lopi, el Colonso, el Pashindi, el Shili, entre otros. El Pano recibe las aguas del Pumayacu y el Ishingayacu.

En la cordillera Oriental y en las estribaciones de la misma encontramos lagunas como Yanacocha, Tambo Grande, Conga, Chaupirrumi, Zapala, Yanacocha de San Antonio, la Soledad, etc.

## N. Vías de comunicación

A la ciudad de Tena convergen las carreteras que unen a la Provincia de Napo con la sierra, que son: la vía Tena - Puyo - Ambato - Quito y Tena - Baeza - Quito (170 Km) que están en un 80% con pavimento y hormigón rígido.

Existen actualmente vías pavimentadas que sirven de acceso a las diferentes parroquias como:

Tena - Puerto Napo - Puerto Misahuallí que son 24 Km de distancia y Tena - Pano - Talag que son 15 Km.

La vía Tena - Ahuano que son 40 Km. de distancia actualmente se encuentra ampliada y próximamente será pavimentada.

Existe comunicación terrestre entre las parroquias, a excepción de Chonta Punta, a donde se llega por canoa. Hay carreteras hacia diferentes comunidades y centros poblados como Tálag, Muyuna, Dos Ríos, Ongota, Pununo, etc.

La parroquia Misahuallí es un puerto fluvial de mucha importancia. Permite conectarse con las comunidades ribereñas hasta Nuevo Rocafuerte. El transporte se hace en canoas de madera con motores fuera de borda.

En la ciudad de Tena existe un aeropuerto de mediana capacidad, Tena cuenta con servicio telefónico satelital y existe además cabinas telefónicas en algunas parroquias.

El Cantón recibe la señal de cuatro canales de televisión procedentes de Quito y Guayaquil como son: Teleamazonas, Gamavisión, Ecuavisa y RTS, también se tiene la señal de 1 canal local LIDER VISIÓN. Funcionan las emisoras: Radio Lider FM 103.7, Radio Fuego FM 91.7, Radio Stereo Ideal FM 98.9, Interoceánica FM de la ciudad Puyo - Pastaza 96.5, Oriental en onda media AM 1110, Olímpica FM 97.7, Radio Bonita FM 106.1, radio Cultural "La voz de Napo", banda de 70 mts., y Radio RVT satelital.

Circulan periódicos y revistas del país; así también se editan periódicos provinciales y locales; como "Tribuna Amazónica" la revista "Paraiso", que circula con mayor regularidad.

## O. Lugares Turísticos

En el Cantón Tena existen cavernas, cascadas, lagunas y petroglifos. Es posible hallar huellas de algún pueblo fundado por los jesuitas.

### 1. Balneario natural Ongota

Es una poza de 54 m<sup>2</sup> con una profundidad aproximada de 2 a 3 m, no posee playa, en ella se puede observar una variedad de mariposas y aves. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Ongota, sector Ongota. Se encuentra en la vía Tena Ongota a 3 km de la ciudad, luego se debe cruzar el río Misahualli a canoa a remo, luego se continúa por un sendero.

### 2. Balneario Río Sol

Posee algunas pozas que utilizan las personas para bañarse, no posee playas, el agua es cristalina, se puede observar peces en las rocas "carachaza". Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Muyuna, sector Río Sol. En la vía Tena muyuna al lado

izquierdo cruzando el puente sobre el río Tena, al lado derecho de la vía se encuentra el atractivo a 4 km de la ciudad.

### 3. Cascada Morfo

Cascada de 3 caídas, tiene una altura de 2 a 3 m, además sus aguas forman unas pequeñas pozas. Es un lugar sagrado, pues constituye morada de los espíritus de la selva. Se encuentra en la Parroquia Tena, comunidad Ongota, sector Ongota. Se encuentra en la vía Tena-Ongota, luego se debe cruzar el río Misahualli en canoa a remo para continuar por el sendero la distancia es de 4,6 km desde la ciudad de Tena

### 4. Cascada Puca Urcu

Es una cascada de 15 m de altura, en la parte baja se forma una poza, es considerado como un lugar sagrado, como morada de espíritus. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Accllac, sector Puca Urdu. Se encuentra en la vía Tena-Muyuna al lado izquierdo de la vía, por la entrada de la comunidad San Pedro se ubica a 6 km de la ciudad

### 5. Cascada Rayu Rumi

Cascada de 40 m de altura, sus aguas forman una pequeña poza, considerada como mágica, pues es morada de espíritus. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Alto Ongota, sector Rayu Rumi. En la vía Tena-Ongota a 4 km de la ciudad, luego se continúa en canoa por el río Misahualli a 4.5 km.

### 6. Cascada Suyo Pacha

La cascada tiene 23 m de altura, de aguas cristalinas tiene 3 saltos diferentes, es considerada como lugar sagrado y morada de espíritus. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Wayusa Loma, sector Suyo Pacha. Se encuentra en la vía Tena-

Las Antenas, al final de la vía se sigue por un sendero a una distancia de 13 km desde la ciudad.

#### 7. Petroglifos Chaupishungo

Es una roca de 4 m en la cual se puede apreciar 9 figuras, es un lugar sagrado. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Lumukaspi, sector Chaupishungo. Se encuentra en la vía Tena-Archidona, en el margen izquierdo hasta llegar a la hacienda Chaupishungo y se encuentra a 7.5 km de la ciudad.

#### 8. Petroglifo de Águila

Es una piedra de 6 m de alto en donde se puede observar varias figuras, es considerada como una piedra sagrada. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Tazayacu, sector Puma-Rumi. Se encuentra en la vía Tena-Muyuna, luego se debe caminar por 15 minutos río abajo está a 8.3 km desde la ciudad.

#### 9. Petroglifos alto Ongota

Se encuentra en la pared de una gran roca, en ella se puede apreciar varias figuras, es considerado como un lugar sagrado. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Alto Ongota, sector Rayo Rumi. Se encuentra en la vía Tena-Ongota, se continúa el viaje en canoa a remo por el río misahualli en el margen izquierdo a 7 km de la ciudad

#### 10. Petroglifos de Puma Rumi

Es una piedra de 3 m de altura en la cual se puede apreciar 9 figuras diferentes, es considerado como un lugar sagrado. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Tazayacu, sector Puma Rumi. Se encuentra en la vía Tena Muyuna-Atacapi a lado

izquierdo, luego se camina por el río Tena margen izquierdo aguas abajo. La distancia es de 4 km desde la ciudad.

### 11.Mirador Uchu Panga Urcu

Uchú panga Urcu recibe el nombre de una planta que existe en el lugar, desde la colina se puede observar la ciudad de Tena y varias comunidades, además se pueden observar varias especies de mariposas .Se ubica en la parroquia Tena, comunidad San Pedro de Tena, Sector Uchu Panga Urcu. Se encuentra en la vía Tena Muyuna, en el margen izquierda por la entrada de San Pedro de Tena, se cruza el río de Tena para luego seguir por un sendero la distancia es de 7 Km. desde la ciudad.

### 12.Mirador Chiuta

Se encuentra a una altura de 811m.s.n.m, en la parte alta de montaña cuenta con un área plana de 2 has. Donde se encuentra hecha de zinc colocada en un árbol de palo santo de 25 m. de altura, la cruz fue plantada por los misioneros josefinos. Culturalmente el sitio es sagrado para el pueblo kichwa, donde se concentran los espíritus naturales de la montaña, Se ubica en le parroquia Tena, comunidad Calvario, sector Chiuta. Se encuentra en vía Tena-Muyuna- el Calvario, luego se continúa por un sendero hasta llegar a Chiuta, la distancia es de 15km desde la ciudad.

### 13.Mirador Chiurcu Canoa Yacu

Chiurco tiene un área plana de dos hectáreas, desde el cual se puede observar la ciudad de Tena, río Pano y Tena además de comunidades indígenas. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Canoa Yacu, sector Chiurco. Se encuentra en la vía

Tena-Canoa Yacu, luego se cruza el río siguiendo por un sendero hasta llegar a la colina la distancia es de 6 km.

#### 14. Saladero cali wayusa loma

Está en la ladera de una montaña, los minerales brotan de la roca. En ella se pueden apreciar una variedad de aves, se recomienda los siguientes horarios 06h00 a 10h00 y de 17h00 a 18h00. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Wayusa Loma, sector Suyu-urco. Se encuentra en la vía Tena Las Antenas, comunidad Wayusa Loma se prosigue por un sendero hasta llegar al sitio. La distancia es de 14 km desde la ciudad.

#### 15. Cueva Chiuta

Es una cavidad que resulta de la unión de 2 montañas, en ella existe una pequeña caída de agua de 60 m de alto, en sus laderas acuden pericos y loras, en la parte interna de la cueva existen los tayos, aves nocturnas muy abundantes en ese sector. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Calvario, sector Manga Allpa Yacu. Se encuentra en la vía Tena-Muyuna-El Calvario, luego se sigue por un sendero la distancia es de 12 km desde la ciudad de Tena.

#### 16. Cueva boca del Shacan-Chiuta

Es una cavidad que se encuentra en la pared del cerro Chiuta, tiene la forma de una boca de ahí su nombre, de acuerdo a los comuneros la cara de los espíritus que habitan y protegen la montaña, en la parte baja se forma una pequeña poza en donde acuden diferentes especies de animales para beber. Para comunidad es considerado como un lugar sagrado. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Atacapi, sector Chiuta. Se encuentran en la vía Tena-Muyuna, hasta la comunidad

de Atacapi luego se prosigue por un sendero, la distancia es de 13.5 km desde la ciudad.

#### 17. Cueva Peña Yacu

Es una cavidad de 3 a 8 m de altura respectivamente y tiene una longitud aproximada de 400 m, en ella se pueden observar estalactitas y además de murciélagos e insectos. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Alto Ongota. Se encuentra en la vía Tena-Ongota, luego se cruza el río en canoa a remo y se prosigue por un sendero, la distancia es de 7 km desde la ciudad.

#### 18. Wayusa Loma

Es una cavidad de 3m de altura respectivamente, de una longitud aún no explorada, presenta estalactitas y estalagmitas, Murciélagos, arañas, cangrejos y peces. Se ubica en la Parroquia Tena, comunidad Wayusa Loma, sector Wayusa. Se encuentra en la vía Tena-Antenas, hasta la comunidad Wayusa Loma, se prosigue por un sendero y la distancia es de 1 km desde la ciudad.

#### 19. Poza de la misión

Ubicada a 400m del parque central de la ciudad, donde el río Tena forma un remanso ideal para la práctica de natación en un ambiente natural.

#### 20. Isla del Amor

Balneario urbano, ubicado a 800m del centro de la ciudad en el barrio Amazonas, ideal para el disfrute familiar a las orillas del río tena. Cuenta con cabañas donde ofrecen servicios de bar y pista de baile.



## 21. La Soga

Se encuentra ubicado en el barrio San Antonio, a 2,5 Km de la ciudad, en el sector denominado La Soga. Es un balneario que cuenta con las adecuaciones necesarias para la práctica de deportes, además podemos encontrar bares donde se ofrecen alimentos preparados con productos de la zona.

## 22. Inchillaqui

Se encuentra a 9 Km. de la ciudad de Tena, en la vía hacia Archidona, se ingresa por la hacienda Chaupi Shungo, continuamos por el camino izquierdo hasta el puente sobre el río Inchillaqui, de ahí caminamos alrededor de unos 10 minutos y encontramos el balneario, cuenta con una playa, una poza muy grande de aguas cristalinas de una profundidad de 3 a 5 m, es un sitio muy tranquilo para nadar, bucear, se recomienda para acampar. Se observa aves, mariposas y peces.

17

## 23. Monumento a Jumandy

El monumento Jumandy se encuentra ubicado en la Av. Jumandy en salida norte de la ciudad de Tena. El quería devolver la tierra a sus legítimos dueños forzando, mediante las armas, la desocupación del territorio por parte de los españoles, no solamente de este territorio sino de la misma Real Audiencia de Quito. En el año 1578, después de haber soportado la tiranía española, el obligado adoctrinamiento y los tratos inhumanos, los quijos al mando de Jumandy, quemaron Archidona y Ávila. Y aunque Jumandy murió sacrificado por la crueldad de los colonialistas, su acción instó a la independencia de América.<sup>18</sup>

## P. Turismo en el Tena

### A. Importancia

El turismo en la ciudad es una importante actividad económica en el cantón. Existe una infraestructura turística que progresa paulatinamente. Tena cuenta con varios hoteles al igual que Puerto Misahuallí que se ha convertido en un destino turístico a nivel mundial.

En el Tena laboran los guías que hacen turismo de selva visitando ríos, playas, lagunas, mostrando la flora, la fauna, la riqueza piscícola, las costumbres tradiciones, artesanías y cultura de las comunidades indígenas. En las riberas del Napo se levantan importantes hoteles de selva y otras instalaciones que atraen al turista extranjero.<sup>19</sup>

## III. Gastronomía

### A. Conceptos

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno)<sup>20</sup>

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma

se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.

Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si bien se observa se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.<sup>21</sup>

Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.<sup>22</sup>

## B. Gastronomía en el país

La diversidad geográfica del Ecuador ha producido una igualmente variada cocina. Una impresionante variedad de patatas y maíz de la sierra; bananos y frutas tropicales de la

costa, junto a los frutos de las aguas del Pacífico, particularmente camarón, hacen de la gastronomía ecuatoriana una experiencia sensacional.

Ecuador brinda una de las cocinas más sabrosas de América del Sur, con gran variedad de frutas y vegetales, reflejo de la biodiversidad del país. Aparte de las recetas tradicionales, creativos chefs ofrecen una nueva propuesta de cocina ecuatoriana contemporánea: saludable, ligera y deliciosa, donde las recetas tradicionales se enriquecen con una gran variedad de ingredientes que añaden nuevos conceptos a la cocina moderna.

Hemos desarrollado tres diferentes experiencias prácticas con la gastronomía ecuatoriana para brindar a nuestros huéspedes la posibilidad de descubrir las esencias y sabores del Ecuador.<sup>23</sup>

No es el paraíso, pero se le parece. La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado una variedad de opciones gastronómicas en esta tierra. Solo empezamos por reconocer que gracias a sus múltiples regiones Ecuador posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende: los mejores platos de la región.

En las tierras andinas nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona. Y hay más: en cuanto a frutas tropicales, aquí se dan las más variadas y riquísimas que usted nunca imaginó: granadillas, melones, mangos, papayas, kiwis, piñas, chirimoyas, plátanos, guayabas y tamarindos. Todo ello sin descontar las frutas andinas o serranas como manzana, pera, claudia, ovito, durazno, entre los más apetecidos. Otra fruta muy popular de acá es el tomate de árbol, con el cual se hace una bebida fresca y deliciosa. Igualmente puede disfrutar del babaco, que parece una papaya, pero sabe más a una piña. ¿Y ha oído de la naranjilla? Es una fruta anaranjada verdosa con la cual también se hace un jugo sabroso (jugo).

Antes de que los españoles introdujeran el ganado, la carne favorita en Ecuador fue el cuyo o conejillo de indias. Se trata de un plato típico que se puede servir asado entero o por partes, con un acompañamiento de zarza y papas. Varias ciudades del Ecuador se disputan ser la mejor en preparar los cuyes, pero en cada una es un plato popular y que ha salvado de la hambruna a las poblaciones más pobres.

Pero si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, a la que se le puede añadir queso, carne, cuero de chanco, habas. Pero hay un locro que llama la atención de todo mundo: el yaguarlocro, que en lengua quichua significa caldo de sangre y es porque está preparado con sangre de vaca cocinada, aguacates, cebollas, papas y tomate.

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca: una sopa rica hecha con pescado, huevos, frijoles y todos los granos. Este plato se come tradicionalmente durante la Semana Santa.

Otro plato favorito de de la Sierra son los llapingachos, tortillas de papa con relleno de queso y cebollas. También debe disfrutar de las empanadas en todas sus variedades: las de morocho (una especie de maíz) las de harina, las de plátano verde y también las de yuca.

Así como el maíz es la base de muchos platos, el chanco o puerco o cochino también es fundamental en las comidas tradicionales y populares de todo el país, particularmente en la serranía. Por eso usted podrá encontrar en cualquier parte la oferta de fritada que es la carne de este animal freída en enorme pailas o el hornado que es el puerco preparado lentamente hasta que concentre su sabor. Si usted está realmente con mucho apetito, pida una orden de chugchucaras, una especialidad de Latacunga, que es un plato grande de puerco frito con mote, plátano frito, tortillas de papa, las palomitas de maíz y maíz tostado.

Con su abundancia de mariscos, frutas y verduras frescas, la mejor cocina en Ecuador es encontrada en la costa. La gloria más grande de la cocina costera es ceviche, que es pez o marisco frescos utilizar marinado varias recetas que combinan cal o limón, el chili, las cebollas, el cilantro (cilantro) y quizás otras especias. Aunque el mejor ceviche viene de la costa, de la Provincia de Manabí en particular, es popular a través del país y verdaderamente por la longitud del litoral pacífico de Sudamérica.

Y no puede despedirse del país sin probar el ceviche, que puede ser hecho de pescado, camarón, langosta, almejas, mejillones, ostras o la mezclas de todos éstos. Es un plato típico de la zona costera, pero que contiene ingredientes de la sierra como el maíz tostado o las palomitas de maíz. Y con mariscos también hay una variedad de platos como el viche, la sopa marinera, el arroz marinero, los cangrejos cocinados, la cazuela, el encocado de mariscos (hecho con coco). Todos ellos preparados de diversas formas siempre acompañados de patacones (plátanos fritos). Otra especialidad costeña es encebollado, una sopa de pescado muy nutritiva, que lleva mucha cebolla, yuca y aderezos de hierbas. A todo esto no le debe faltar el picante o ají.

Las bebidas ecuatorianas, alcohólicas y típicas incluyen varias mezclas de fruta hechas con un espíritu poderoso de caña de azúcar (trago) como una base. Una muy popular es el canelazo, que es un cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar. Las cervezas tradicionales son la Pilsener y Club. El agua mineral más popular es la Gütig. Y no puede dejar de saborear el café en todas sus variedades.<sup>24</sup>

La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes.

## C. Gastronomía en el Tena

Olores, colores, sabores, texturas, creencias, forman parte de una oferta gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana, con técnicas culinarias tradicionales y otras algo sofisticadas que han permitido recoger toda la creatividad gastronómica para degustación de los paladares más exigentes.

Las comidas y bebidas típicas del Tena y la provincia de Napo son: cebiches de hongos, caldo de caracha (carachama) , caldo de tilapia, tilapia al vapor, cebiche de caracol, maito de carachama, maito de tilapia con palmito, pollo con hongos ostra, hormaigas ucui, muchines de yuca, apanados de hongos ostra, hongos a la crema, ensalada de palmito con garabato yuyo, chonta cocinada, chicha de chonta, chicha de yuca, colada de maíz tierno, agua de yerba luisa, agua de guayusa y el vinilo de yuca.<sup>25</sup>

## D. Platos típicos del Tena

En la provincia de Napo existe una gran variedad de los platos típicos y de productos de la zona, son los tradicionales los siguientes:

### 1. Cebiche de hongos ostra

Esta preparación es una variación del cebiche tradicional utilizando hongos ostras, estos hongos son un nuevo cultivo que se está produciendo en la zona del zumaco en la provincia del Napo y a tomado mucha importancia por sus propiedades nutritivas.

Se puede degustar el plato en el Tena

## 2. Cebiche de caracol

El caracoles una especie que está siendo cultivada en algunas fincas y centros de recreación de la ciudad del Tena, se lo utiliza especialmente por la elaboración de cebiche y tiene mucha aceptación por los turistas.

Se lo puede encontrar en las provincias de Napo, Pastaza y Morona Santiago.

## 3. Tamal de yuca

El tamal es una preparación introducida por la gente de proveniente de la Región Andina y se adoptó la utilización de los productos de la zona.

Esta preparación se la encuentra a lo largo de toda la Amazonia.

## 4. Hormigas ucui

Este plato es una de los más antiguos ya que desde hace cientos de años los colonos se servían, es de fácil preparación ya que a las hormigas solamente se les quita las patas luego para lavarlas y freírlas. Se acompaña con plátanos y con chicha de yuca o chonta.

Se lo puede degustar en 2 épocas del año en toda la Amazonia.

## 5. Muchines de yuca

Es uno de los principales platos de la ciudad del Tena ya que la yuca es una de los principales alimentos de la Amazonia y es de fácil preparación ya que sus ingredientes son la yuca, sal y huevos, esta guarnición se puede acompañar a platos fuertes o servir únicamente como bocaditos.

## 6. Caldo de carachama

Esta es una sopa que se la realiza con el pez llamado carachama, este es el eslabón entre el pez prehistórico y el pez actual que habita en los ríos de la amazonia.



Contribuye parte de los alimentos tradicionales de la cultura amazónica, la preparación la iniciaron las nacionalidades indígenas, aunque de elaboración muy sencilla los colonos y actuales habitantes provenientes de la sierra incorporaron la sazón a la preparación.

Se puede degustar en la todas las ciudades de la Amazonia.

### 7. Caldo de tilapia

Esta sopa es una preparación tradicional de las nacionalidades de la Amazonia con la sazón peculiar en la que incluye la yuca, sal, agua y la tilapia que es un pez introducido en la región.

Este plato es fácil degustarlo dentro de las comunidades indígenas en toda la región y en los restaurantes de comida tradicional del Tena.

### 8. Caldo de la Josefina

Es un potaje muy consistente, se cree que su elaboración se dio después de la proliferación de pescado luego de que abundantes correntadas de agua llegaron a nuestros ríos de la Amazonia después del desbordamiento del río paute por el deslave de la Josefina.

Se lo puede degustar en toda la región.

### 9. Tilapia al vapor

Esta preparación es una de las más apetecidas por los visitantes a la provincia de Napo ya que es muy sana ya que se la realiza la tilapia al vapor en una tamalera y acompañada de yucas y un curtido tradicional de cebolla y tomate.

Este plato se lo encuentra fácilmente en los mercados, pues hay una gran cantidad de criaderos y se lo puede consumir en toda la Amazonia.

#### 10.Maito de carachama

Es una preparación que constituye parte de la identidad cultural de los pueblos Amazónicos en varias provincias se lo denomina Maito o Ayampaco de igual forma se lo conoce al pez como carachama o caracha, esta es una preparación que se la realiza en una hoja de bijao y aliñado al pez únicamente con sal.

Este plato se puede saborear en toda la Amazonia.

#### 11.Maito de tilapia con palmito

Este plato se lo elabora en la amazonia desde la introducción de la tilapia, de igual forma la preparación de este plato se lo realiza un una hoja de bijao acompañando la tilapia con trozos de palmito y se sirve acompañado de yuca o plátano.

Este plato lo podemos degustar en la ciudad del tena en restaurantes y hoteles.

#### 12.Pollo con hongos ostras

Esta es una preparación de la investigadora Eugenia Makabenta la creo como parte de su investigación como fusión de sabores amazónicos.

Este plato lo hallamos en todo el Tena.

### 13. Pincho de chontacuro

El chontacuro es una larva de escarabajo que crece en las palmas que han sido cortadas; son muy apetecidos por su aroma y sabor, se le atribuyen propiedades medicinales para la pulmonía y problemas respiratorios.

Este plato lo encontramos en Tena y algunas partes de la región.

### 14. Chicha de chonta

Esta preparación se ha consumido desde siglos pasados en nuestra Amazonia, esta consta de la chontaduro molido y disuelto en agua además se agrega azúcar.

Esta chicha se puede degustar en toda nuestra Amazonia Ecuatoriana.

### 15. Chicha de yuca

Esta preparación es un fermento que se obtiene de la yuca cocida y la mezcla con agua se deja en reposo por 3 días y se agrega el zumo del camote para acelerar la fermentación.

Esta chicha es preparada en la Amazonía desde tiempos no registrados por las comunidades y se la consume en toda la Amazonía.

### 16. Colada de maíz tierno

Esta colada es consumida en la ciudad del Tena en el restaurante Ally Mucuna Huasi y es de muy fácil preparación ya que se la realiza con el choclo licuado, luego cernido y se lleva al fuego de 20 a 30 minutos para luego agregar azúcar.

Esta preparación va acompañada por yuca cocinada.

## IV. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevara a cabo en el cantón Tena provincia del Napo, y se lo realizara en un periodo de seis meses, que comprende de mes de agosto 2011 a enero del 2012.

### B. VARIABLES

#### 1. Identificación

- Características socio demográficas y económicas
- Características de los productos Turísticos Gastronómicos
- Alternativas gastronómicas

#### 2. Definición

**Características socio demográficas y económicas.-** Es todo aquello que está relacionado con lo social, geográfico, económico de un grupo determinado grupo el cual está siendo investigado.

**Productos Turísticos Gastronómicos.-** Se basa en la gastronomía propia del cantón y que se desea fomentar para generar fuentes de empleo y desarrollo del sector a través de sus productos típicos.

**Alternativas Gastronómicas del Tena.-** Consiste en la forma de presentación y variedades de los productos que serán ofertados a los consumidores de acuerdo a sus necesidades tanto económicas como nutricionales y gustativas.



VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Características de los productos Turísticos Gastronómicos.	COLOR	% de personas que aceptan el color de los productos turísticos y gastronómicos de la zona
	OLOR	% de personas que aceptan el olor de los productos de la zona
	SABOR	% de personas que aceptan el sabor de los productos del sector
	TEXTURA	% de personas que aceptan la textura de los productos turísticos y gastronómicos de la zona.

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Alternativas Gastronómicas	<p>Gastronomía típica del Cantón Tena</p> <p><b>ENTRADAS</b></p> <p>Ceviche de hongos</p> <p>Ceviche de caracol</p> <p>Tamal yuca</p> <p>Hormigas ucuí</p> <p><b>SOPAS</b></p> <p>Caldo de carachama</p> <p>Caldo de tilapia</p> <p>Caldo de la Josefina</p> <p>Huamag yuyo de bagre</p> <p><b>PLATOS PRINCIPALES</b></p> <p>Tilapia al valor</p> <p>Maito de carachama</p> <p>Maito de tilapia con palmito</p> <p>Pollo con hongos ostra</p> <p>Pincho de chontacuro</p>	<p>% de aceptabilidad de las diferentes entradas por parte del cliente.</p> <p>% de aceptabilidad de las diferentes sopas por parte del cliente.</p> <p>% de aceptación de los diferentes platos fuertes por parte del cliente</p>

	<p><b>BEBIDAS</b></p> <p>Chicha de chonta</p> <p>Chicha de yuca</p> <p>Calada de maíz tierno</p>	% de aceptación de las diferentes bebidas por parte del cliente.
--	--	--

### C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación es de tipo descriptivo transversal.

Con esta técnica tendremos una descripción exacta de nuestra investigación ya que será realizada mediante encuestas escritas a una parte de turistas visitantes al cantón Tena, esta será realizada por el investigador.

### D. POBLACIÓN DE LA MUESTRA DEL ESTUDIO

El trabajo de investigación se lo realizará en la ciudad del tena provincia del Napo y el universo estará constituido por un segmento de turistas que concurren al cantón Tena, el objetivo es promover el consumo de productos mediante el desarrollo de paquetes turísticos gastronómicos del cantón.

**Muestra:** se establecerá un muestreo probabilístico para determinar su tamaño aplicando el siguiente procedimiento:

**Unidades de observación:** Los diferentes turistas nacionales o extranjeros visitantes de Tena.

Formula Estadística:



$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

Donde:

**n** = tamaño de la muestra

**m** = tamaño de la población

**e** = error admisible (aceptable hasta el 5%)

#### TURISTAS EXTRANJEROS QUE VISITAN MENSUALMENTE LA CIUDAD DEL TENA

$$n = \frac{900}{(0.05)^2(900-1)+1} \quad n = \frac{900}{(0.0025)*(899)+1}$$

$$n = \frac{900}{3.2475} \quad n = 277.13$$

El trabajo de investigación sea distribuido proporcionalmente por la cantidad de “huéspedes que se hospedan en los hoteles de la ciudad del Tena” de los cuales tomo una muestra representativa.

De acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra que corresponde a los hoteles de la ciudad del Tena y a los clientes que acuden a él; multiplicado por la fracción muestral.

Fracción muestral.

$$F = \frac{n}{N} \qquad F = \frac{277.13}{900} \qquad F = 0.3079$$

Número de turistas que serán encuestados por cada fin de semana correspondientes a un mes:

#### NÚMERO DE TURISTAS ENCUESTADOS.

##### HOTELES

1º- Hotel Yutzos	300x 0.3079 = 92.37	Aproximado	92
2º- Hotel Welcome Break	120 x 0.3079 = 36.94	Aproximado	37
3º- Hotel Alemana	100x 0.3079 = 30.79	Aproximado	31
4º- Hotel Arazá	380 x 0.3079 = 117	Aproximado	117
		<b>MUESTRA =</b>	<b>277</b>

Conclusión: Se aplicó en el trabajo de campo un total de 277 encuestas.

**Elaborado por:** RUGEL, J.

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

La técnica de investigación que se va a aplicar será a través de encuestas, entrevistas de donde se obtendrá una información oral o escrita y recopilada de manera directa por quien está investigando.

El presente trabajo investigativo se realizará en los diversos Hoteles de la ciudad del Tena con más acogida tales como: Hotel Yutzos, Hotel Welcome Break, Hotel Alemana, Hotel Arazá.

### **Plan de recopilación de la información**

Los datos recogidos se transformarán mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ello se desarrollarán las siguientes actividades:

- Aplicación de encuestas semi-estructuradas dirigidas a turistas que visitan la ciudad del Tena.
- Se receptorán datos de las encuestas aplicadas a turistas que visitan la ciudad del tena.
- Se tabulará en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias.
- Por cada ítem se realizará un histograma de porcentajes.
- Se realizará un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtendrán conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrollarán los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe será elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- Luego de las conclusiones se elaborará la propuesta alternativa.

### **Plan de procesamiento de la información:**

Para realizar el plan de procesamiento de la información se procederá al análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se interpretarán los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que servirán de base para la Comprobación de la metodología, como también para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

## V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### A. ANÁLISIS DE LA ENCUESTAS

Habiendo concluido con éxito las encuestas directas en la ciudad del Tena con la ayuda de los participantes en este caso fueron turistas nacionales y extranjeros, obteniendo importantísima información para realizar cada uno de los resultados q sustentaran esta investigación.

A continuación se detallan claramente los resultados obtenidos de las encuestas realizadas en la ciudad del Tena con un una muestra de 277 turistas visitantes de la ciudad, con un número de 133 turistas masculino y de 144 turistas femenino, esto se realizó para determinar el conocimiento gastronómico de los platillos de la ciudad del Tena y sus alrededores, y permita ayudar al conocimiento y difusión de los productos turísticos gastronómicos da esta ciudad.

## PREGUNTAS REALIZADAS A LOS ENCUESTADOS

Pregunta:

Datos Generales Edad

Sexo: Masculino Femenino

DATOS GENERAL DEL ENCUESTADO

**Tabla N°1:** DATOS GENERAL DEL ENCUESTADO

VARIABLE	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
EDAD (Promedio)	32.20	-
MASCULINO	133	48%
FEMENINO	144	52%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** ENCUESTAS APLICADAS.

**ELABORADO POR:** JAVIER. R.

**Gráfico N°1:** Sexo



**FUENTE:** ENCUESTAS APLICADAS.

**ELABORADO POR:** JAVIER. R.

## **ANÁLISIS**

En el anterior cuadro y grafico vemos la información demográfica de los turistas encuestados. Dicha información ha lanzado el siguiente resultado:

Edad.- Es claro que la mayoría de los turistas en la encuesta hecha es de 32 años. La explicación de esto es porque en la ciudad de Tena se practica deportes extremos y obviamente los visitantes de la mayoría son jóvenes adultos la encuesta hecha fue dirigida a visitantes de este entorno.

Sexo.- Los datos obtenidos reflejan que la demografía de visitantes a la ciudad del Tena es parecido ya que la población femenina de encuestadas participa con un 52% que corresponden a un 144 turistas, mientras que el restante 48% que es de 133 turistas corresponde al sexo masculino.

## PREGUNTA 1

A DEGUSTADO USTED LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA?

**Tabla N°2:** Nivel de conocimiento de la gastronomía del sector.

VARIABLES	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Si	44	16%
No	233	84%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** ENCUESTAS APLICADAS.

**ELABORADO POR:** Javier R

**Gráfico N°2:** Conocimiento para el consumo



**ELABORADO POR:** JAVIER R.

## ANÁLISIS

En esta pregunta notamos claramente que los turistas encuestados en gran mayoría tienen un conocimiento y han degustado los platos típicos de esta ciudad.

De los servicios de alimentación que oferta la ciudad del Tena la mayoría de ellos ofertan platos de cocina internacional enfocándose poco por la cocina autóctona de la zona peor por parte de las autoridades no existe una campaña de difusión para dar a conocer la gastronomía del sector, ya que en esta pregunta pudimos notar que solo han degustado de

pocos platos típicos los turistas, en esta pregunta un 84%, de los turistas encuestados conoce y ha consumido platos típicos y apenas un 16% no consumió en su estadía platos típicos de la zona.

A los turistas les parece muy atractivo conocer y degustar la gastronomía de la zona que tiene este tipo de ciudades turísticas amazónicas y les gustaría degustar nuevos sabores algo llamativo esto sin que se destruya la naturaleza, flora y fauna de la amazonia para satisfacer los gustos de los visitantes, también recomiendan que exista un menú con variedad de alimentos no solo de la zona pero sin que se aleje mucho de lo tradicional.

Les atrae mucho el saber que consumirán platos elaborados a base de productos naturales en este sector nunca antes experimentados y que compartirán de sus costumbres y tradiciones ancestrales.

En algunos casos a los turistas les gustaría que existiera un restaurante donde tenga solo platos típicos del sector y en este restaurante haya explicaciones de cada platillo por personas conocedoras de la gastronomía del Tena.



### PREGUNTA 3

QUÉ TIPO DE PLATOS HA CONSUMIDO USTED DEL CANTÓN TENA?

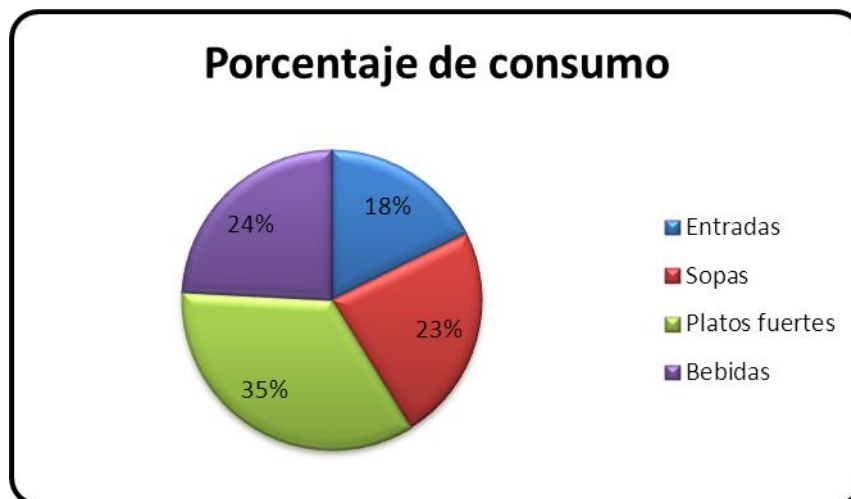
**Tabla N°3:** Porcentaje de consumo.

TIPOS DE COMIDA	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Entradas	49	18%
Sopas	65	23%
Platos principales	96	35%
Bebidas	67	24%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** ENCUESTAS APLICADAS

**ELABORADO POR:** JAVIER R.

**Gráfico N°3:** Porcentaje de consumo



**ELABORADO POR:** JAVIER R.

### ANÁLISIS

En esta pregunta profundiza el nivel de conocimiento de los platos que tiene la ciudad de Tena, en este se recaba la información sobre los platos típicos consumidos por el turista que han visitado el sector considerándolos en este caso en cuatro grupos que son: Entradas, Sopas, Platos fuertes y Bebidas.

Aquí los resultados reflejan que del total de 277 encuestas realizadas se obtuvo el porcentaje de consumo que es de 35% platos principales. Y un total de 24% de los encuestados consumió bebidas del sector. Mientras que el 23% consumieron sopas de la zona. En relación al consumo al consumo de entradas, que alcanzó El 18% restante.

Al confirmar el mayor consumo de platos típicos principales tiene mucho que ver con la forma de preparación ya que estos son mucho más elaborados esto los hacen muy apetecibles gracias a que estos platos tiene gran cantidad de proteínas como pescados de variadas especies y hongos estos los hace más apetecibles a la vista del turista.

En cuanto a las bebidas son conocidas a nivel nacional e internacional por el valor cultural que poseen, por lo que para los turistas son consideradas como un complemento refrescante al momento de degustar los alimentos de dicho sector.

Con respecto a las sopas, para muchos turistas son consideradas como un alimento completo ya que lo relacionan como un potaje por el gran aporte nutricional que poseen, ya que estos les permiten reponer energías desgastadas luego de sus actividades de turísticas de aventura.

En las entradas nos dieron a conocer los turistas que les parece muy atractivo y llamativo por su forma de presentación, pero no estarían dispuestos a consumirlos constantemente durante su estadía en la ciudad de Tena.

Los turistas dependiendo del lugar de procedencia, conocen de su gastronomía y muchos si se interesa por conocer la variedad de productos culinarios que existe en este país, ya que por la geografía que tiene Ecuador es muy rico en productos los cuales permiten ser acreedores de una gran variedad de sabores deleitantes para el paladar.

#### PREGUNTA 4

AL MOMENTO DE CONSUMIR LOS PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA PARA USTED QUE ES LO MÁS IMPORTANTE?

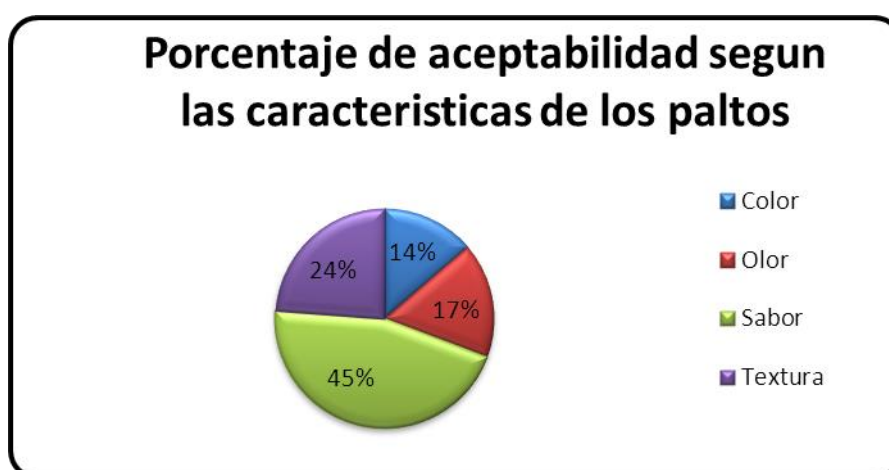
**Tabla N°4:** Porcentaje de aceptación según las características del producto gastronómico.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Color	38	14%
Olor	47	17%
Sabor	126	45%
Textura	66	24%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: Javier R.

**Gráfico N°4:** Porcentaje de aceptación según las características del producto gastronómico.



ELABORADO POR: Javier R.

## ANÁLISIS

En esta pregunta refleja que en las características del producto gastronómico, el sabor alcanza el 45%, dando a conocer así que es lo primordial que se debe tener en cuenta para la elaboración del producto gastronómico, mientras que la textura un 24%, en relación el olor con un 17%, al color de los platos el 14%, con relación al color en la presentación de los platos típicos.

Lo característico de los platos en la gastronomía al momento de la presentación permiten incitar los sentidos de los consumidores, por ello es importante no perder sus características organolépticas al momento de prepararlos y servirlos, ya que de esto depende brindar a los clientes un producto agradable para la vista y su apetito. Los colores dominantes en el plato deben ser naturales, para que sean atractivos y sencillos al momento de servirlos.

Al momento de cocinar estos platos, una buena preparación con los conocimientos culinarios adecuados es de mucha importancia ya que para dar un buen sabor no debemos perder las características nutricionales de los productos a prepararse.

De igual manera al momento de montar el plato se debe conocer las cantidades de proteínas, vitaminas, carbohidratos que consta de un plato, esta ayuda a mejorar la salud de nuestros clientes y disfrutar de los platos típicos.

Al momento de preparar alimentos autóctonos se debe tener mucho cuidado al aplicar las técnicas de cocción de los alimentos que estos no sean dañinos para nuestra salud y de los demás.

A los turistas visitantes les gusta que se mantenga la tradición de las recetas, esto quiere decir que se fusione el toque gourmet a los platos típicos, ya que en la actualidad una de las nuevas tendencias gastronómicas y de actualidad es la cocina retro.

## PREGUNTA 5

¿DE LA SIGUIENTE LISTA DE ENTRADAS DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME?

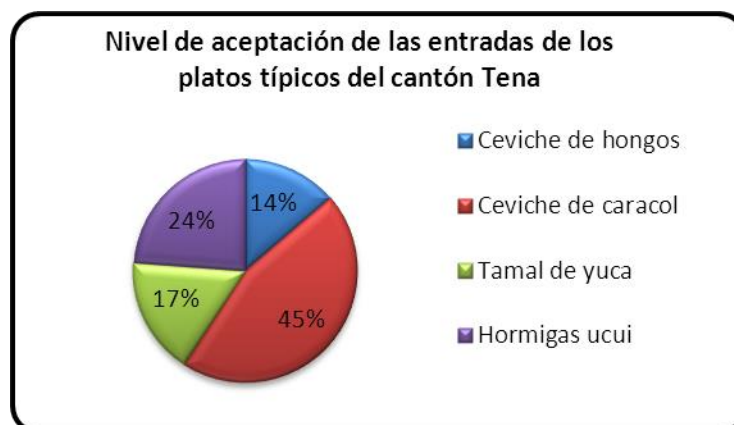
**Tabla N°5:** Porcentaje de aceptación de las entradas de platos típicos.

TIPOS DE ENTRADAS	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Ceviche de hongos	38	14%
Ceviche de caracol	126	45%
Tamal de yuca	47	17%
Hormigas ucui	66	24%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°5:** Nivel de aceptación de las entradas de los platos típicos del cantón Tena



ELABORADO POR: JAVIER R.

## ANÁLISIS

En esta pregunta profundiza los datos en cuanto a preferencia de consumo de las entradas de la gastronomía típica de Tena.

En los datos obtenidos reflejan que el 45% de turistas consumen en cebiche de caracol, mientras que en un 24% las hormigas ucui, no así el consumo del tamal de yuca que alcanzo un 17% y un menor grado de aceptabilidad de consumo el cebiche de hongos en un 14%.

Los datos obtenidos en la encuesta aplicada a los turistas extranjeros que visitan la cuida de Tena, nos demuestra que el cebiche de caracol es el producto culinario con mayor nivel de aceptabilidad de consumo, por sus características, que hacen de este platillo una exquisitez al paladar de los visitantes.

En esta investigación logramos conocer que para los turistas el plato de hormigas ucui es una tradición de las nacionalidades amazónicas que se ha adaptado a un consumo de los pobladores locales y que de a poco se ha permitido dar a conocer en la parte turística y de esta manera han logrado dinamizar su economía.

Para el conocimiento de muchos turistas los tamales de yuca son una preparación introducida por la gente proveniente de la región andina, esto permitió que dicha preparación tenga una buena aceptación por dichos antecedentes.

El cebiche de hongos es una preparación que al momento está siendo tomada en cuenta en la parte gastronómica ya que es un nuevo cultivo que se está produciendo en la zona de la provincia de Napo y que de a poco se está tomando mucha importancia por sus propiedades nutritivas, razón por la cual no existe un gran nivel de consumo de esta preparación hacia los turistas que visitan el sector.

## PREGUNTA 6

¿DE LA SIGUIENTE LISTA DE SOPAS DEL CATÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME?

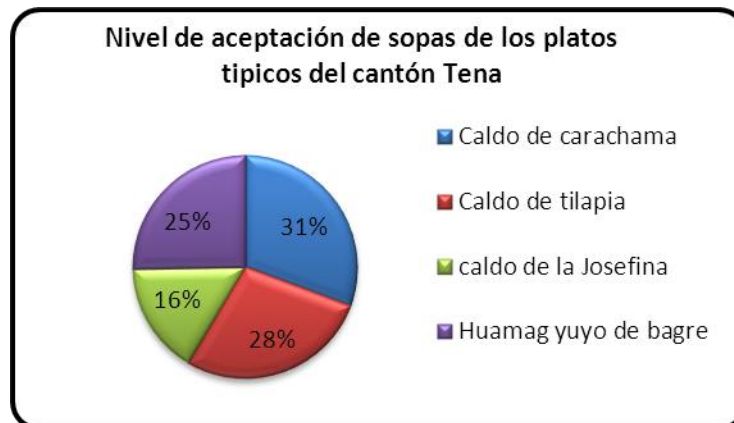
**Tabla N°6:** Grado de aceptación de las sopas de los platos típicos de cantón tena.

TIPOS DE SOPAS	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Caldo de carachama	85	31%
Caldo de tilapia	77	28%
Caldo de la Josefina	45	16%
Huamag yuyo de bagre	70	25%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°6:** Grado de aceptación del producto gastronómico de acuerdo a la relación calidad precio



ELABORADO POR: Javier R.

## ANÁLISIS

Con la pregunta 6 se obtiene el grado de aceptabilidad de los turistas extranjeros que visitan el Tena sobre varios productos gastronómicos en este caso las sopas como platos típicos de la zona, de un total de 277 encuestados el 31% de ellos revelan tener preferencia por el

consumo del caldo de carachama, el 28% corresponde al caldo de tilapia y luego tenemos al humag yuyo de bagre con un 25% y siguiendo el orden de preferencia con apenas el 16% el caldo de la Josefina.

Con respecto al caldo de carachama, estos son mayormente consumidos gracias a que esta especie de peces son considerados exóticos para los turistas y por otra parte existen estos en mucha cantidad en los ríos y la gente colona del sector sale a vender en grandes cantidades en los mercados de la ciudad del Tena, esto hace que en muchos sitios de servicio de alimentación sea uno de los principales platos a ofertarse.

Por otra parte al hablar del caldo de tilapia se trata de una preparación tradicional de la Amazonía esto hace que para el turista sea un plato muy apetecido ya que la gente encargada de hacer el turismo comunitario lo da a conocer como una sopa de gran valor nutricional.

Como se puede observar en esta pregunta al ver el poco consumo de parte de los turistas por la sopa de huamag yuyo de bagre es debido a que el huamag yuyo es de difícil preparación por la dificultad de conseguir ya que se trata de la guadúa tierna hecha sopa acompañada de bagre, esta solamente se la puede degustar en las comunas solo en ocasiones especiales.

En cuanto a la mínima parte de los encuestados dijeron haber consumido el caldo de la Josefina ya que es una preparación muy común del pescado en sopas y no es muy llamativa al paladar de los turistas.



## PREGUNTA 7

¿DE LA SIGUIENTE LISTA DE PLATOS PRINCIPALES DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME?

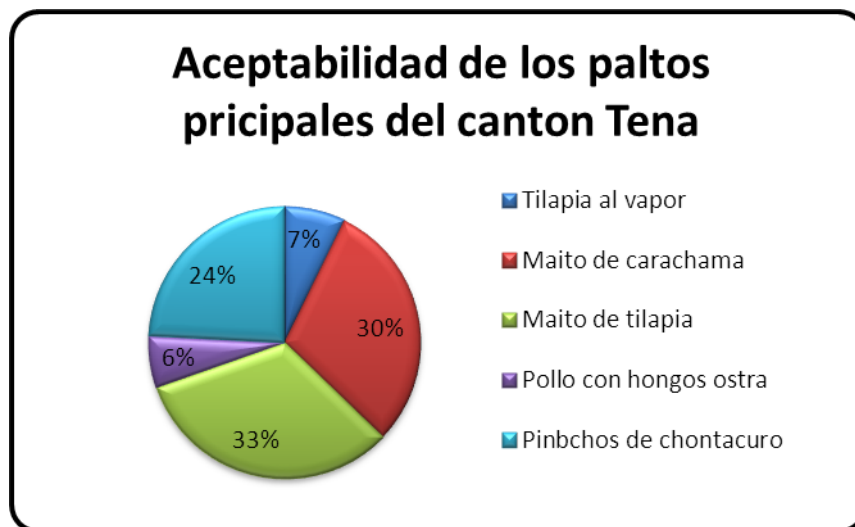
**Tabla N°7:** Aceptabilidad del consumo de platos fuertes

PLATOS PRINCIPALES	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Tilapia al vapor	20	7%
Maito de carachama	83	30%
Maito de tilapia	90	32%
Pollo con hongos ostra	17	6%
Pinchos de chontacuro	67	24%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°7:** Nivel de posibilidad adquisitiva por alimentación



ELABORADO POR: JAVIER R.

## ANÁLISIS

Con respecto al nivel de aceptabilidad de los platos principales, por parte de los turistas extranjeros que visitan el cantón Tena, prefieren consumir el Maito de Tilapia un 33%, seguida del Maito de Carachama con un 30%, estos don con un gran porcentaje ya que se

trata de una gastronomía exótica de la Amazonía ecuatoriana considerada así por los miles de turistas, en un porcentaje de menor rango de consumo están los pinchos de chontacuro que es del 24%, y en un nivel inferior la tilapia al vapor con el 7%, y el Pollo con hongos ostras apenas del 6%.

Para los turistas extranjeros al momento de elegir un plato principal, su preferencia es algo novedoso y diferente al de su cultura, a ellos les gusta experimentar una nueva aventura gastronómica, probar nuevas sazones, ser sorprendidos con nuevos sabores típicos del sector, es por eso que la mejor opción y la más ideal para ellos es un Maito de tilapia, así como el de Maito Carachama, estos dos tipos de peces se envuelven en hojas, se amarran y son azadas, además en estas auténticas recetas mezclan plantas, tubérculos y frutas con animales poco comunes a la hora de prepararlos.

Los chontacuros, que en quichua significa “gusanos de la chonta” son parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos, pero en los últimos meses esta se ha difundido en las ciudades para compartir con los turistas y residentes, dando a conocer que este gusano es considerado como un alimento de alto contenido proteínico por su grasa natural, de esta manera fomenta el turismo gastronómico del sector y dinamiza su economía.

Para muchos turistas no es de su preferencia consumir la tilapia al vapor, ya que es un producto que se lo puede conseguir en cualquier región del Ecuador por la gran variedad de restaurantes con este tipo de productos, a ellos les interesa consumir productos que sean poco comunes al de su cultura, ya que para muchos es la razón de su visita a la Amazonía Ecuatoriana.

Los turistas tienen un gran conocimiento de los productos a base de los hongos ostra, ya que en muchos países esta especie está considerada con gran valor económico, y encontrarlos aquí en la Amazonía ecuatoriana les hace un poco desconocido y poco común para consumirlos.

## PREGUNTA 8

¿DE LA SIGUIENTE LISTA DE BEBIDAS DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE BEBIDA USTED CONSUME?

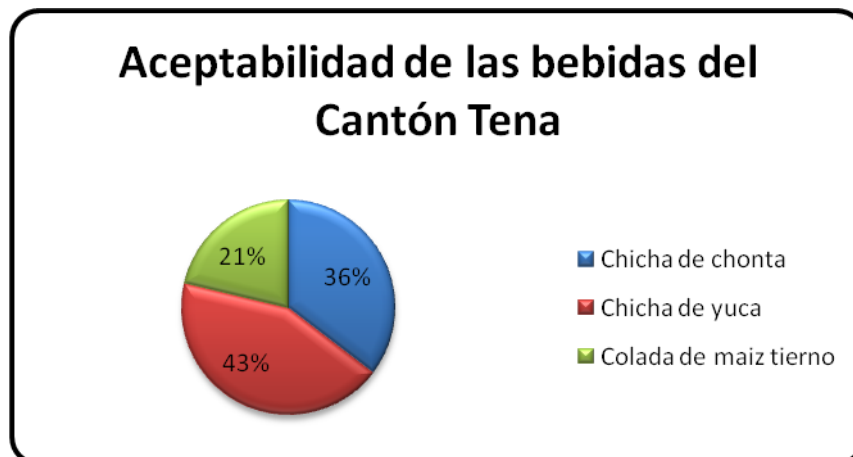
**Tabla N°8:** Porcentaje Aceptabilidad de las bebidas típicas del cantón Tena.

BEBIDAS	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
Chicha de Chonta	98	36%
Chicha de Yuca	120	43%
Colada de Maiz Tierno	59	21%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°8:** Porcentaje aceptabilidad de las bebidas típicas del cantón Tena.



ELABORADO POR: JAVIER R.

## ANÁLISIS

La aceptabilidad de acuerdo al tipo de bebidas que consumen los turistas, la chicha de yuca alcanza el mayor porcentaje con un 43%, seguida de la chicha de chonta con el 36% y la chicha de maíz tierno un 21%.

De los turistas encuestados la bebida que más consumen cuando visitan en cantón Tena es la chicha de yuca, ya que la chicha es la bebida principal y es lo primero que ofrecen a los

visitantes que llegan hasta las comunidades quichuas asentadas en el Napo. 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, la tradición dice que los hombres quichuas no salen al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes "pilches" de casi un litro de chicha de yuca.

Aquellos turistas que consumen la chicha de chonta les apetecen este tipo de sabor ya que está aderezada con canela, y panela, muy fría, resulta una bendición cuando el calor hace de las suyas en esas regiones.

La colada de maíz tierno no es muy apetecida por muchos de los turistas, por la fermentación del maíz y otros granos originarios de América, pero es una bebida muy famosa y deseada por todos los colonos, gracias a sus componentes y la tradición que la acompaña.

## PREGUNTA 9

¿CON QUÉ FRECUENCIA USTED CONSUME LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA CUANDO VISITA LA ZONA?

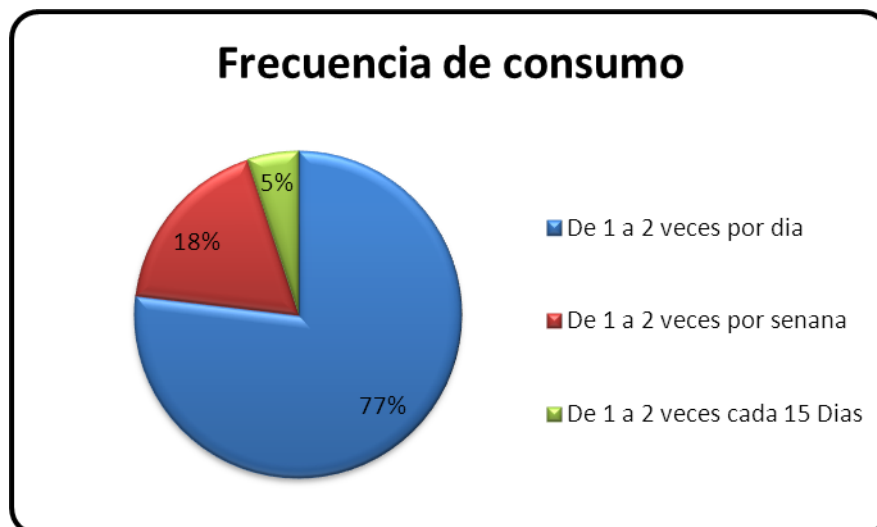
**Tabla N°9:** Porcentaje de frecuencia de consumo de los platos típicos del cantón Tena.

FRECUENCIA DE CONSUMO	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
De 1 a 2 veces por día	213	77%
De 1 a 2 veces por semana	50	18%
De 1 a 2 veces cada 15 Días	14	5%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°9:** frecuencia de los platos típicos del cantón Tena.



ELABORADO POR: JAVIER R.

## **ANÁLISIS**

De acuerdo a la frecuencia de consumo de los platos típicos del cantón Tena obtuvimos que el 77% de los encuestados consume productos de la zona de 1 a 2 veces por día, mientras que el 18% de los turistas consume de 1 a 2 veces por semana, y el 5% de los encuestados consume productos de la zona de 1 a 2 veces cada 15 días.

Con la información recopilada podemos analizar que la mayoría de turistas extranjeros que visitan el cantón Tena, tienden a consumir en su mayoría los productos típicos del sector pues prefieren contribuir al rescate de valores ancestrales que en muchas zonas y pueblos de Ecuador se han ido perdiendo, por la falta de comunicación y apoyo de las autoridades competentes, por eso en cada lugar que se encuentran los turistas prefieren valorar lo que tiene cada sector y de esta manera permitir mantener diferentes tradiciones, así como también el ambiente se complementa con la exhibición de artesanías ornamentales, curiosidades de la selva, collares, faldas, shigras, mukahuas, entre otras.

### PREGUNTA 10

¿CUÁNTO ESTARÁ USTED DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO TÍPICO DE LA ZONA?

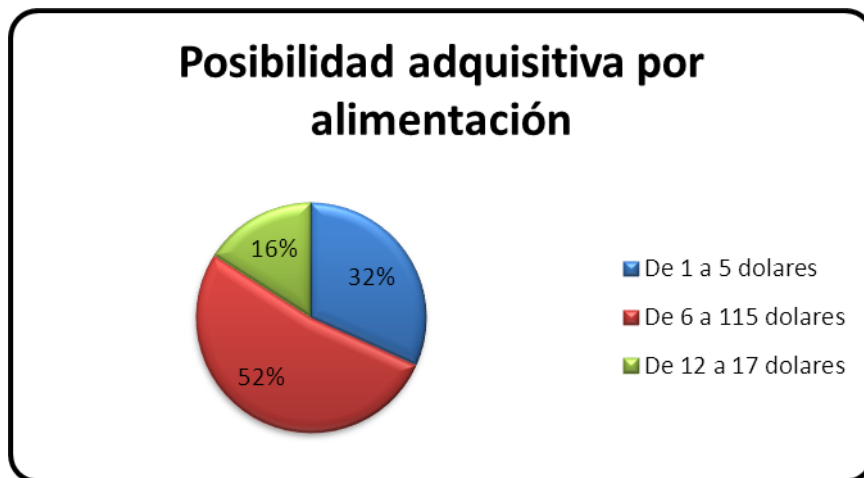
**Tabla N°10:** Posibilidad adquisitiva por alimentación.

CANTIDAD EN DÓLARES	FRECUENCIA(#)	PORCENTAJE
De 1 a 5 dólares	88	32%
De 6 a 15 dólares	145	52%
De 12 a 17 dólares	44	16%
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>100%</b>

FUENTE: ENCUESTAS APLICADAS

ELABORADO POR: JAVIER R.

**Gráfico N°10:** Posibilidad adquisitiva por alimentación.



ELABORADO POR: JAVIER R:

### ANÁLISIS

Por alimentación los turistas que estarían dispuestos a cancelar de 6 a 11 dólares, es de un 52%, consideran un precio accesible, mientras el 32% pagaría de 1 a 5 dólares, ya que les parece un precio justo, y el 16% estaría dispuesto a pagar de 12 a 17 inclusive más, de acuerdo a la calidad de servicio y al lugar.

Los turistas extranjeros tienen un alto nivel adquisitivo, por medio del cual se permiten satisfacer sus necesidades alimenticias, por lo cual ellos estarían dispuestos a pagar un valor no muy alto por un buen plato típico de la zona.

Como se puede observar en la representación gráfica, la mayoría de los turistas si estaría dispuesta a cancelar una cantidad moderada por el consumo de alimentos bien preparados que conserven la tradición del sector, con buenas características, que sean ricos y nutritivos.

En los datos obtenidos muchos turistas manifestaron que si se trata de un producto gastronómico, a base de ingredientes exóticos el valor justo que se debería pagar sería de unos 20 dólares aproximadamente, y así contribuir al desarrollo y mejoramiento de los pueblos amazónicos del Ecuador.



## B. ESTANDARIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

### CANTÓN TENA

Olores, colores, sabores, texturas y creencias, forman parte de la oferta gastronómica de la ciudad de Tena, en la provincia del Napo, con técnicas culinarias tradicionales y otras sofisticadas que han permitido recoger toda la creatividad gastronómica de las culturas indígenas que han transmitido de una generación a otra para extraer el mayor provecho de la naturaleza y de sus manjares. Para degustación de los visitantes con los paladares más exigentes de esta ciudad.

Los ríos de la cuida acogen comerciantes que llegan a los puertos en lanchas y canoas con productos frescos y saludables para luego venderlos en los mercados, estos se caracterizan la gastronomía típica de la zona; Vegetales, tubérculos, frutas y plantas medicinales, gran variedad de hongos, caracoles, chontacuros, hormigas ucui, por supuesto la yuca, el verde y peces como: tilapia, carachama, josefina y el bagre, estos envueltos en las hojas de bijao hacen los maitos conocidos por su exquisito sabor la base de los alimentos consumidos por la gente y visitantes de este sector.


A continuación la estandarización de esta guía culinaria para orientar en la preparación de estos platos de la amazonia.

NOMBRE DE LA RECETA: CEBICHE DE HONGOS OSTRA					CÓDIGO DE RECETA: E-001
	ENTRADA			X	N° PORCIONES: 8
	SOPAS				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 350 gr.
	PLATO FUERTE				
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Hongos ostra	1600	Gr.	4	4000	\$ 1,60
Cebolla paiteña (juliana)	100	Gr.	1,6	2000	\$ 0,08
Tomate (concasa y en brunoise)	140	Gr.	4	10000	\$ 0,06
Pimiento verde (brunoise)	50	Gr.	6	5000	\$ 0,06
Jugo de limón Mayer	5	Und.	1	32	\$ 0,16
Jugo de naranja	5	Und.	1	25	\$ 0,20
Salsa de tomate	200	Ml.	7,5	4000	\$ 0,38
Culantro de monte (brunoise)	100	Gr.	0,2	100	\$ 0,20
Aceite	100	Gr.	23	10000	\$ 0,23
Sal	5	Gr.	0,35	1000	\$ 0,00
Pimienta	3	Gr.	4	1000	\$ 0,01
<b>Costo Total</b>					\$ 2,97
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,37

#### PREPARACIÓN:

1. Blanquear los hongos por dos minutos en agua hirviendo y dejar enfriar.
2. Cortar la cebolla paiteña en juliana y poner a encurtir con el limón y sal.
3. Agregar en un bols: la cebolla paiteña, tomate, pimiento verde, jugo de naranja, salsa de tomate, el limón y los hongos ostra cortado en brunoise grueso.
4. Finalmente sal pimienta al gusto.


NOTA: se puede acompañar este cebiche con chifles de: platano, yuca o papa china.

NOMBRE DE LA RECETA: <b>CEBICHE DE CARACOL</b>					CÓDIGO DE RECETA: E-002
	ENTRADA			X	N° PORCIONES: 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 350 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Caracoles	800	Gr.	2,7	1000	\$ 2,16
Cebolla paiteña	400	Gr.	0,7	1000	\$ 0,28
Tomate riñón (concase y bronoise)	450	Gr.	0,8	1000	\$ 0,36
Jugo de tomate riñón	300	ML.	0,8	1000	\$ 0,24
Jugo de limón Mayer	6	Unid.	1	32	\$ 0,19
Jugo de naranja	4	Und.	1	25	\$ 0,16
Salsa de tomate	100	ML.	7,5	4000	\$ 0,19
Culantro de monte (bronoise)	80	Gr.	0,2	100	\$ 0,16
Aceite	60	ML.	23	10000	\$ 0,14
Sal	5	Gr.	0,35	1000	\$ 0,00
Pimienta	3	Gr.	4	1000	\$ 0,01
<b>Costo Total</b>					<b>\$ 3,89</b>
<b>Costo por ración</b>					<b>\$ 0,49</b>

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar el caracol y hervir por tres minutos, reservar el caldo de caracol, luego sacar el caparazón, víselas y enjuagar.
2. Dar nuevamente un hervor a los caracoles limpios con sal y picar en bronoise grueso.
3. Picar e incorporar todos los ingredientes: cebolla paiteña, tomate, culantro.
4. Incorporar a la mezcla anterior el jugo de naranja, tomate, limón y la salsa de tomate.
5. Finalmente sal pimentar.


NOTA: se acompaña este cebiche con una porción de canguil, patacones y una rodaja de limón.

NOMBRE DE LA RECETA: TAMAL DE YUCA					CÓDIGO DE RECETA: E-003
	ENTRADA			X	N° 8  PORCIONES:
	SOPAS				
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 160 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Yuca	900	Gr.	1,25	1000	\$ 1,13
Carne de cerdo molida	250	Gr.	3,25	1000	\$ 0,81
Manteca de cerdo	40	Gr.	1,3	800	\$ 0,07
Cebolla blanca (brunoise)	100	Gr.	3	1000	\$ 0,30
Ajo (brunoise fino)	30	Gr.	1,2	500	\$ 0,07
Culantro de monte	25	Gr.	0,2	100	\$ 0,05
Sal	10	Gr.	0,35	1000	\$ 0,00
Pimienta	5	Gr.	4	1000	\$ 0,02
Huevos (duros y pelados)	2	Unid.	3,5	30	\$ 0,23
Hojas de bijao	8	Unid.	0,5	25	\$ 0,16
<b>Costo Total</b>					\$ 2,84
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,36

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar, pelar la yuca y cocinar con 5 gr de sal hasta que este suave.
2. Aplastar la yuca hasta obtener un puré muy firme y reposar.
3. Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla blanca, ajo y el culantro.
4. Al refrito anterior agregar la carne molida de cerdo hasta que esté completamente cocida y finalmente agregar sal y pimienta.
5. Colocar 110 gr de yuca en una hoja de bijao y en el centro de esta preparación hacer un hoyo con los dedos y poner el relleno de carne de cerdo y una rodaja de huevo duro.
6. Envolver las hojas de bijao con la preparación de los tamales y llevar a cocer en una tamalera por 10 minutos.


NOTA: Se recomienda poner suficiente jugo del relleno de carne en el centro de la yuca para que salga suave los tamales.

NOMBRE DE LA RECETA: HORMIGAS UCUI					CÓDIGO DE RECETA: E-004
	ENTRADA		X		N° 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 30 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Hormigas ucui	200	Gr.	5	1000	\$ 1,00
Sal	5	Gr.	0,35	1000	\$ 0,00
Plátanos	1000	Unid.	3	5000	\$ 0,60
Yucas	200	Gr.	2,5	2000	\$ 0,25
<b>Costo Total</b>					\$ 1,85
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,23

**PREPARACIÓN:**

1. Retirar de las hormigas: patas, alas, lavar y escurrir.
2. En un sartén colocar las hormigas
3. Finalmente salar la preparación.

NOTA: Esta preparación la acompañamos con la yuca y plátano, además en el mismo plato puede ser servida con chicha de yuca o chonta.

NOMBRE DE LA RECETA: MUCHINES DE YUCA					CÓDIGO DE RECETA: E-005
	ENTRADA		X		N° PORCIONES: 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE				
	BEBIDAS				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 75 gr.
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B)/C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Yuca	300	Gr.	1,25	1000	\$ 0,38
Huevos	2	Unid.	3,5	30	\$ 0,23
Manteca de cerdo	30	Gr.	1,3	800	\$ 0,05
Cebolla blanca (brnoise)	60	Gr.	3	1000	\$ 0,18
Ajo (brnoise fino)	30	Gr.	1,2	500	\$ 0,07
Sal	6	Gr.	0,35	1000	\$ 0,00
Pimienta	3	Gr.	4	1000	\$ 0,01
Queso de mesa	120	Gr.	2	500	\$ 0,48
Aceite	10	ML.	23	10000	\$ 0,02
<b>Costo Total MPD</b>					\$ 1,43
<b>Costo por ración MPD (10%)</b>					\$ 0,18

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar, pelar y rallar tan fino como sea posible la yuca.
2. Mezclar con los huevos y salpimentar al gusto.
3. Mezclar hasta tener una masa consistente y reposar.
4. Hacer un refrito con la cebolla blanca y el ajo, dejar enfriar y esta preparación mezclar con el queso desmenuzado.
5. Hacer bolas con la masa de yuca poner en el centro el queso.
6. Finalmente toda esta preparación dar forma de una tortilla y freírlas en aceite hasta que este doradas por sus dos lados.

NOTA: Se sirven calientes acompañado de agua aromática de hierba luisa o de guayusa.

NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE CARACHAMA					CÓDIGO DE RECETA: S-006
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS			X	
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Aceite	80	Ml.	23	10000	\$ 0,18
Cebolla blanca (brunoise)	160	Gr.	3	1000	\$ 0,48
Cilantro (brunoise)	80	Gr.	0,2	100	\$ 0,16
Apio (brunoise)	40	Gr.	0,4	500	\$ 0,03
Ajo (brunoise)	20	Gr.	1,2	500	\$ 0,05
Achiote	30	Gr.	1,2	250	\$ 0,14
Comino	20	Gr.	2,6	1000	\$ 0,05
Caldo de gallina magui	75	Gr.	7	1000	\$ 0,53
Agua	3000-	Ml.	0,01	0,1	\$ 0,00
Sal	100	Gr.	0,35	1000	\$ 0,04
Carachama	200	Gr.	2	1000	\$ 0,40
Yuca	200	Gr.	1,25	1000	\$ 0,25
<b>Costo Total</b>					\$ 2,31
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,29

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar, des escamar y destripar las carachamas y reservar.
2. Hacer un refrito con el aceite, achote, cebolla blanca, cilantro, ajo y comino.
3. Agregar el agua, el caldo de gallina y el tallo picado del apio.
4. Dejar cocer por 10 minutos.
5. Cocinar la yuca con sal.

NOTA: se sirve con la yuca cocinada y una porción de picado de cebolla y culantro, este resalta el sabor de esta sopa.

NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE TILAPIA					CÓDIGO DE RECETA: S-007
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS			X	
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Aceite	25	MI.	23	10000	\$ 0,06
Cebolla paiteña (bronoise)	220	Gr.	1,6	2000	\$ 0,18
Ajo (bronoise)	20	Gr.	1,2	500	\$ 0,05
Agua	6000	MI.	0	0	\$ 0,00
Tilapias	8	Unid.	3,6	1000	\$ 0,03
Sal	20	Gr.	0,35	1000	\$ 0,01
Yuca	500	Gr.	1,25	1000	\$ 0,63
Verde	500	Gr.	3	5000	\$ 0,30
<b>Costo Total</b>					\$ 1,24
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,16

#### PREPARACIÓN:

1. Limpiar las tilapias por dentro y fuera, reservar.
2. Hacer un refrito de la cebolla paiteña picada en bronoise fino y el ajo.
3. Agregue el agua.
4. Luego al agua hirviendo agregamos la yuca, el verde y dejamos cocinar por 10 minutos.
5. Finalmente incorporamos a hervir por 10 minutos las tilapias y agregamos sal al gusto.


NOTA: Se pueden servir esta deliciosa sopa acompañado de una porción de arroz blanco.



NOMBRE DE LA RECETA: <b>CALDO DE LA JOSEFINA</b>					CÓDIGO DE RECETA: S-008
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS			X	
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 250 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B)/C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Aceite	25	MI.	23	10000	\$ 0,06
Cebolla paiteña (brnoise)	220	Gr.	1,6	2000	\$ 0,18
Ajo (brnoise)	25	Gr.	1,2	500	\$ 0,06
Agua	6000	MI.	0	0	\$ 0,00
Cachama	1000	Gr.	2	1000	\$ 2,00
Pasta de maní	150	Gr.	0,8	500	\$ 0,24
Leche	250	MI.	0,35	1000	\$ 0,09
Cilantro	25	Gr.	0,2	200	\$ 0,03
Sal	50	Gr.	0,35	1000	\$ 0,02
Yuca	750	Gr.	1,25	1000	\$ 0,94
Verde	500	Gr.	3	5000	\$ 0,30
Comino	5	Gr.	2,6	1000	\$ 0,01
Pimienta	5	Gr.	4	100	\$ 0,20
Cubo gallina maggi	25	Gr.	7	1000	\$ 0,18
<b>Costo Total</b>					<b>\$ 4,29</b>
<b>Costo por ración</b>					<b>\$ 0,54</b>

**PREPARACIÓN:**


1. Lavar y limpiar por dentro el pescado y reservar.
2. En una olla hacer un refrito con el aceite, cebolla paiteña, ajo y el cilantro.
3. Agregar el agua y el resto de los ingredientes excepto el pescado y dejar hervir por 25 minutos.
4. Agregar el pescado y dejar hervir por 10 minutos y rectificar sabores con sal y pimienta.

NOMBRE DE LA RECETA: TILAPIA AL VAPOR				CÓDIGO DE RECETA: PF-009	
	ENTRADA			N° PORCIONES: 8	
	SOPAS				
	PLATO FUERTE		X	CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 gr.	
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Aceite	25	Ml.	23	10000	\$ 0,06
Mantequilla	20	Gr.	2,5	250	\$ 0,20
Cebolla paiteña (brunoise)	20	Gr.	1,6	2000	\$ 0,02
Ajo (brunoise)	20	Gr.	1,2	500	\$ 0,05
Tilapias	2000	Gr.	7,2	2000	\$ 7,20
Limón	1	Unid.	1	32	\$ 0,03
Vino blanco	80	Ml.	3,9	750	\$ 0,42
Sal	20	Gr.	0,35	1000	\$ 0,01
<b>Costo Total</b>					<b>\$ 7,98</b>
<b>Costo por ración</b>					<b>\$ 1,00</b>

#### PREPARACIÓN:

1. Hacer un refrito con el aceite, mantequilla, cebolla paiteña, ajo.
2. Agregar el vino y dejar reducir el vino.
3. Colocar todo este refrito dentro de la tilapia.
4. Envolver con papel aluminio.
5. Colocar en una olla tamalera las tilapias y dejar cocer a fuego lento por 20 minutos.


NOTA: este delicioso plato se lo sirve acompañado de patacones y curtido de cebolla y tomates.

NOMBRE DE LA RECETA: MAITO DE CARACHAMA					CÓDIGO DE RECETA: PF-010
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE			X	CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 300 gr.
	BEBIDAS				
		A		B	C
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO COMPRA TOTAL</b>	<b>COMPRA TOTAL (gr/ml)</b>	<b>COSTO REQUERIDO EN RECETA</b>
Carachamas (8 unidades)	2400	Gr.	4	2000	\$ 4,80
Sal	20	Gr.	0,35	1000	\$ 0,01
Hojas de bijao	20	Unid.	0,5	25	\$ 0,40
<b>Costo Total</b>					\$ 5,21
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,65

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar por fuera y por dentro las carachamas.
2. Lavar por sus 2 lados las hojas de bijao.
3. Colocar las carachamas sobre las hojas de bijao y espolvorear sal por toda la carachama.
4. Envolver y amarrar con una fibra de paja toquilla el maito asegurándose de que no vaya abrirse el momento de asar.
5. En una brasa colocar el maito hasta que este liviano con un tiempo aproximado de 25 a 30 minutos.

NOTA: se puede acompañar con un curtido de cebolla tomate y limón.

NOMBRE DE LA RECETA: MAITO DE TILAPIA CON PALMITO				CÓDIGO DE RECETA: PF-011	
	ENTRADA			N° PORCIONES: 8	
	SOPAS			CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 250 gr.	
	PLATO FUERTE		X		
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A	UNIDAD DE MEDIDA	B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA		COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Tilapia	1600	Gr.	7,2	2000	\$ 5,76
Hojas de bijao	16	Unid.	0,5	25	\$ 0,32
Palmito ( bronoise grueso )	40	Gr.	3,75	1000	\$ 0,15
Sal	20	Gr.	0,35	1000	\$ 0,01
<b>Costo Total</b>					\$ 6,24
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,78

#### PREPARACIÓN:

1. Previamente lavar la tilapia por dentro y por fuera.
2. Picar el palmito.
3. Colocar sobre las hojas de bijao la tilapia.
4. Luego agregar sal y sobre esta el palmito.
5. Envolver y atar el maito con una fibra de paja toquilla.
6. Asar sobre la brasa o parrilla y voltearlo constantemente hasta que el maito o ayampaco este liviano.

NOTA: se sirve acompañado de yuca y plátano verde cocinado.

NOMBRE DE LA RECETA: <b>POLLO CON HONGOS OSTRA</b>					CÓDIGO DE RECETA: PF-012
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE			X	CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 gr.
	BEBIDAS				
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Aceite	25	MI.	23	10000	\$ 0,06
Cebolla paiteña (brunoise)	160	Gr.	1,6	2000	\$ 0,13
Ajo (brunoise)	20	Gr.	1,2	500	\$ 0,05
Pollo	1200	Gr..	4,8	2000	\$ 2,88
Hongos ostra	800	Gr.	4	4000	\$ 0,80
Cilantro de monte	80	MI.	0,2	200	\$ 0,08
Tallarín chino	160	Gr.	2,2	1000	\$ 0,35
Zanahoria (rallada)	240	Gr.	0,7	1000	\$ 0,17
Espinaca tropical	240	Gr.	0,65	1000	\$ 0,16
Sal	20	Gr.	0,35	1000	\$ 0,01
<b>Costo Total</b>					\$ 4,68
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,58

**PREPARACIÓN:**

1. Adobar el pollo con sal
2. Hacer un refrito con la cebolla y sal
3. Agregar el pollo y freír por 15 minutos a fuego lento
4. Agregar los hongos ostra y cilantros, cocer hasta dorar los hongos de 3 a 4 minutos
5. Cocer aparte el tallarín y reservar
6. Nuevamente hacer un refrito con cebolla paiteña, ajo, espinaca tropical y la zanahoria y mezclar con los tallarines.
7. Finalmente servir al pollo con los hongos y los tallarines.

NOMBRE DE LA RECETA: <b>PINCHO DE CHONTACURO</b>					CÓDIGO DE RECETA: PF-013	
	ENTRADA				N° 8	PORCIONES:
	SOPAS					
	PLATO FUERTE			X	CANTIDAD PORCIÓN (gr/ml): 100	POR gr.
	BEBIDAS					
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C	
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA	
Chontacuros	800	Gr.	1,2	1000	\$ 0,96	
Sal	20	Gr.	0,9	1000	\$ 0,02	
Palos de pincho	8	Unid.	0,15	10	\$ 0,12	
<b>Costo Total</b>					\$ 1,10	
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,14	

**PREPARACIÓN:**

1. Incrustar los chontacuros en un palo de pincho (6 unidades)
2. Agregar sal y asar al carbón por 8 a diez minutos


Nota: solo se puede acompañar con plátano verde cocinado o yuca cocinada.

NOMBRE DE LA RECETA: <b>CHICHA DE CHONTA</b>					CÓDIGO DE RECETA: PF-014
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS				
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 ml.
	BEBIDAS			X	
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Chontaduros molido	1200	Gr.	3	2000	\$ 1,80
Agua	1600	Ml.	0	0	\$ 0,00
Azucar	160	Gr.	7	10000	\$ 0,11
<b>Costo Total</b>					\$ 1,91
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,24

#### PREPARACIÓN:

1. Cocinar la chonta por 20 minutos, hasta sentirla suave.
2. Enfriar, pelar y sacar la semilla de la chonta.
3. Moler la pulpa de la chonta, mezclar con el agua y el azúcar y servir fría.

**NOTA:** Si quiere que la chicha sea tenga su sabor fermentado, una vez molida la chonta dejar envuelta en hojas de bijao por tres días y agregar agua y azúcar.


NOMBRE DE LA RECETA:					CÓDIGO DE RECETA:
CHICHA DE YUCA					PF-015
	ENTRADA				N° PORCIONES:
	SOPAS				10
	PLATO FUERTE				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml):
	BEBIDAS				250 ml.
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Yuca	800	Gr.	1,25	1000	1
Camote	500	Gr.	1	1000	0,5
Agua	10000	Ml.	0	0	0
Maní en vaina	300	Gr.	0,65	500	0,39
Azúcar	300	Gr.	7	10000	0,21
<b>Costo Total</b>					2,1
<b>Costo por ración</b>					0,21

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar y pelar la yuca
2. Cocer la yuca hasta que esté suave aproximadamente por 20 minutos, luego majar bien
3. Enfriar y mezclar con agua y agregar el zumo del camote, esta acelera el proceso de fermentación
4. Dejar reposar por 3 días
5. Endulzar al gusto
6. Aparte cocinar el maní con todo vainita y se agrega las pepas de maní al momento de servir la yuca.

**NOTA:** Esta chicha se la puede tomar fría con solo 3 días de fermentación como mínimo.



NOMBRE DE LA RECETA: <b>COLADA DE MAÍZ TIERNO</b>					CÓDIGO DE RECETA: PF-016
	ENTRADA				N° PORCIONES: 8
	SOPAS				CANTIDAD POR PORCIÓN (gr/ml): 200 ml.
	PLATO FUERTE				
	BEBIDAS			X	
INGREDIENTES	A		B	C	(A*B) / C
	CANTIDAD REQUERIDA EN RECETA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO COMPRA TOTAL	COMPRA TOTAL (gr/ml)	COSTO REQUERIDO EN RECETA
Choclo duro	600	Gr.	5	4000	\$ 0,75
Agua	2500	Gr.	0	0	\$ 0,00
Azúcar	300	Ml.	7	10000	\$ 0,21
<b>Costo Total</b>					\$ 0,96
<b>Costo por ración</b>					\$ 0,12

#### PREPARACIÓN:

1. Lavar y licuar el choclo con la mitad de agua
2. Cernir y poner al fuego.
3. Agregar el resto de agua
4. Cocer por un mínimo 25 minutos sin dejar de mecer
5. Agregar el azúcar

**NOTA:** Esta colada se sirve de preferencia caliente y se puede acompañar con yuca cocinada.

## VI. CONCLUSIONES

Mediante el proceso de la tesis se logro concluir con el objetivo específico que fue elaborar una guía culinaria de los platos típicos del cantón Tena, provincia de Napo. Estableciendo con los lineamientos necesarios para que esta surja de manera correcta, con esta investigación y la práctica adquirida el sector turístico gastronómico durante este proceso investigativo se llego con la siguiente conclusión.

Esta guía culinaria no se hubiera desarrollado de manera satisfactoria sin el apoyo del marco teórico, que fue como un soporte para crearla de acuerdo a los productos alimenticios y las necesidades del sector turístico gastronómico de la ciudad.

También se logro determinar que la ciudad del Tena, a pesar de contar con una amplia diversidad de productos alimenticios en toda su zona, los habitantes no poseen el conocimiento culinario para poder dar a conocer más variedad de platos típicos y así aprovechar al máximo todos estos productos.

Se determino que es necesario dar a conocer esta guía culinaria ya que estos platos son de una cultura ancestral, y que en estos momentos algunos de estos platos se están perdiendo gracias a que en los lugares que prestan servicios de alimentación tiene una oferta culinaria internacional.

## VII. RECOMENDACIONES

Es importante destacar que las recomendaciones de esta tesis van al sector turístico en general de la ciudad del Tena.

Se propone que para estudios posteriores, se tome en cuenta nuestra guía culinaria de la ciudad del Tena, hacia futuros trabajos que tengan el fin de rescatar y promocionar las tradiciones amazónicas.

Para tener éxito en nuestra guía culinaria se recomienda que los platos típicos de esta guía deban ser solo a base de productos de la zona, preparados bajo estrictas normas de higiene y manipulación.

Finalmente se recomienda realizar una campaña difusión de con la ayuda del Min Tur. Donde se dé a conocer esta guía culinaria con el fin de contribuir positivamente en el desarrollo del turismo local.

## IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **BALANZÁ, E.** Hotelería y Turismo, Venezuela: Paraninfo, 1999. 220p. (2)
- **CALS, J.** El Turismo en el Desarrollo Rural de España, 2ª.ed. Madrid: Ministerio de Agricultura y Pesca, 2004. 350p. (8)
- **CARRIÓN, L.** Gerencia de Alimentos y Bebidas: texto básico Riobamba: ESPOCH 2008, 78. (4)
- **ESPARSA CALPE.** Diccionario de la Lengua Española. Barcelona: Océano. 2005. 1200 p. (5)
- **GALLEGOS, F.** Diccionario de Hotelería y Turismo, Restaurante de Gastronomía, Cafetería y Bar. Barcelona: Paraninfo, 1993. 700 p. (7)
- **GASTROTUR.** CULTURA GASTRONÓMICA, Boletín Divulgativo N° 294. México. 2000. 38p.(11)
- **PAZOS BARRERA, J.** La Comida Criolla, Expresión de identidad del Quito: Min Tur. 2008, 32 n° 380 75p.
- **URIEL, E.** El Mercado Turístico de Latinoamérica, 2ª. ed. Caracas: Monfort, 2001. 200p. (1) (3)
- **GASTRONOMÍA (CONCEPTO)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom>  
2010-20-04
- **CULTURA**  
<http://www.todacultura.com>  
2009-25-04
- **DATOS PROVINCIA DEL TENA**

<http://www.tena.gov.ec/Historia.html>

2010-28-04

- **EMPRESAS TURÍSTICAS**

[http:// www.viajando.com](http://www.viajando.com)

2010-03-05

- **GASTRONOMÍA**

<http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

2009-07-04

- **TENA (GASTRONOMÍA)**

<http://www.tenainforma.com/faunaandfloraes.htm>

2009-04.28

- **ECUADOR (GASTRONOMÍA)**

<http://www.gastronomia-aragonesa.com/rutas>

2009-09-05

- **HOTELERÍA - RESTAURACIÓN**

<http://www.cervantesvirtual.com>

2009-25-04

- **PROVINCIA DEL TENA (PLATOS TÍPICOS)**

<http://www.amazoniaecuatoriana.net>

2009-22-04

- **PROVINCIA DEL NAPO**

<http://www.visit-ecuador.com>

2009-30-04

- **RECURSOS NATURALES**

[http:// www.ecuador.us/ecoturismo.htm](http://www.ecuador.us/ecoturismo.htm)

2009-03-05

- **REGIÓN INSULAR**  
<http://www.expediciongalapagos.com>  
2009-07-05
  
- **REGIONES DEL ECUADOR**  
<http://www.google.com>  
2009-07-05
  
- **TURISMO (TIPOS)**  
<http://www.google.com>  
2009-13-04
  
- **TURISMO (CONCEPTO)**  
<http://www.google.com>  
2009-13-04
  
- **TURISMO DE NEGOCIOS**  
<http://www.colonialtours.com>  
2009-20-04
  
- **TURISMO NÁUTICO - RURAL**  
<http://www.todacultura.com>  
2009- 20-04
  
- **ZONAS GEOGRÁFICAS DEL ECUADOR**  
<http://www.wikipedia.org>  
2009-30-04

# **ANEXOS**





**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**ENCUESTA A TURISTAS EXTRANJEROS**

LA PRESENTE ENCUESTA TIENE COMO OBJETIVO CONOCER EL GUSTO DE LOS TURISTAS DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LA CIUDAD DEL TENA PROVINCIA DEL NAPO, LOS RESULTADOS OBTENIDOS TENDRÁN ESTRUCTOS FINES ACADÉMICOS Y LA DEBIDA DISCRECIÓN. LE SOLICITAMOS CONTESTE LAS PREGUNTAS CON LA MAYOR VERACIDAD POSIBLE.

Nº

**1. INFORMACION GENERAL:**

**A. EDAD.** .....

**B. SEXO.** MSC.

FEM.

**2. ¿A DEGUSTADO USTED LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA? MARQUE CON UNA X UNA SOLA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES DE RESPUESTA.**

SI.

NO.

**3. ¿QUÉ TIPO DE PLATOS HA CONSUMIDO USTED DEL CANTÓN TENA? MARQUE CON UNA X LAS SIGUIENTES OPCIONES DE RESPUESTA.**

ENTRADAS	<input type="checkbox"/>
SOPAS	<input type="checkbox"/>
PLATOS PRINCIPALES	<input type="checkbox"/>
BEBIDAS	<input type="checkbox"/>

4. AL MOMENTO DE CONSUMIR LOS PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA PARA USTED QUE ES LO MÁS IMPORTANTE? MARQUE CON UNA X LAS OPCIONES DE RESPUESTA.

COLOR	
OLOR	
SABOR	
TEXTURA	

5. DE LA SIGUIENTE LISTA DE ENTRADAS DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME? MARQUE CON UNA X LAS OPCIONES DE RESPUESTA.

CEVICHE DE HONGOS	
CEBICHE DE CARACOL	
TAMAL DE YUCA	
HORMIGAS UCUI	
MUCHIN DE YUCA	

6. DE LA SIGUIENTE LISTA DE SOPAS DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME? MARQUE CON UNA X LAS OPCIONES DE RESPUESTA.

CALDO DE CARACHAMA	
CALDO DE TILAPIA	
CALDO DE LA JOSEFINA	

7. DE LA SIGUIENTE LISTA DE PLATOS PRINCIPALES DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE PLATO USTED CONSUME? MARQUE CON UNA X LAS OPCIONES DE RESPUESTA.

TILAPIA AL VAPOR	
MAITO DE CARACHAMA	
MAITO DE TILAPIA CON PALMITO	
POLLO CON HONGOS OSTRA	
PINCHO DE CHONTACURO	

8. DE LA SIGUIENTE LISTA DE BEBIDAS DEL CANTÓN TENA QUE TIPO DE BEBIDA USTED CONSUME? MARQUE CON UNA X LAS OPCIONES DE RESPUESTA.

CHICHA DE CHONTA	
CHICHA DE YUCA	
COLADA DE MAÍZ TIERNO	

9. CON QUE FRECUENCIA USTED CONSUME PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA CUANDO VISITA LA ZONA. ESCOJA UNA SOLA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES DE RESPUESTA.

DE 1 A 2 VECES POR DÍA	
DE 1 A 2 VECES POR SEMANA	
DE 1 A 2 VECES CADA 15 DÍAS	

MAS -----

CUÁNTO? -----

**10. CUANTO ESTARÍA USTED DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO TÍPICO DE LA ZONA.**

DE 1 A 5 DÓLARES	
DE 6 A 11 DÓLARES	
DE 12 A 17 DÓLARES	

MAS -----

CUÁNTO? -----

***GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.***

***OBSERVACIONES***-----  
-----  
-----  
-----

***RESPONSABLE: J.R.***

**FOLLETO DE GUÍA CULINARIA**  
**TENA AVENTURA GASTRONÓMICA**

**GUÍA CULINARIA VISTA DE FRENTE CERRADO**







## GUÍA CULINARIA

### CEBICHE DE HONGOS OSTRA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Hongos ostra	1600	Gr.
Cebolla paitaña (ajitana)	100	Gr.
Tomate (con casc y en bronise)	140	Gr.
Pimiento verde ( bronise)	50	Gr.
Jugo de limón Mayor	5	Unid.
Jugo de naranja	5	Unid.
Salsa de tomate	200	MI.
Culantro de monte (bronise)	100	Gr.
Aceto	100	Gr.
Sal	5	Gr.
Pimenta	3	Gr.

**PREPARACIÓN:**

1. Blanquear los hongos por dos minutos en agua hirviendo y dejar enfriar.
2. Cortar la cebolla paitaña en juliana y poner a encurtir con el limón y sal.
3. Agregar en un bols: la cebolla paitaña, tomate, pimiento verde, jugo de naranja, salsa de tomate, el limón y los hongos ostra cortado en bronise grueso.
4. Finalmente sal pimenta al gusto.

**NOTA:** se puede acompañar este cebiche con chifles de: plátano, yuca o papa.

**REFERENCIA:**

Los hongos ostra es un nuevo cultivo que se está produciendo en la parroquia de Chontapunta, HA TOMADO mucha importancia por sus propiedades nutritivas, teniendo en cuenta que el clima es muy favorable para su producción.

Esta preparación es una variación del cebiche tradicional, utilizando hongos ostra.

Se puede degustar el plato en los restaurantes de la ciudad del Tena.

### CEBICHE DE CARACOL



Ingredientes	cantidad	Unidad de medida
Caracoles	800	Gr.
Cebolla paitaña	400	Gr.
Tomate rñon (perese y bronise)	450	Gr.
Jugo de tomate rñon	300	MI.
Jugo de limón Mayor	6	Unid.
Jugo de naranja	4	Unid.
Salsa de tomate	100	MI.
Culantro de monte (perese)	80	Gr.
Aceto	80	MI.
Sal	5	Gr.
Pimenta	3	Gr.

**PREPARACIÓN:**

1. Lavar el caracol y hervir por tres minutos, reservar el caldo de caracol, luego sacar el caparazón, viseras y enjuagar.
2. Dar nuevamente un hervor a los caracoles limpios con sal y picar en bronise grueso.
3. Picar e incorporar todos los ingredientes: cebolla paitaña, tomate, culantro.
4. Incorporar a la mezcla anterior el jugo de naranja, tomate, limón y la salsa de tomate.
5. Finalmente sal pimentar.

**NOTA:** se acompaña este cebiche con una porción de: canguil, patacones y una copa de limón.

**REFERENCIA:**

El caracol es una especie que está siendo cultivada en algunas fincas a lo largo de la Provincia del Napo, se utiliza en especial para hacer el cebiche, que es muy apreciado por los turistas. Se lo puede encontrar en las parroquias: Tena (urbana), Ahuash, y Puerto Napo.

## TAMAL DE YUCA



Ingredientes	cantidad	Unidad de medida
Yuca	600	Gr.
Carne de cerdo molida	250	Gr.
Manteca de cerdo	40	Gr.
Cebolla blanca (brunoise)	100	Gr.
Ajo (brunoise fino)	30	Gr.
Culantro de monte	25	Gr.
Sal	10	Gr.
Pimienta	5	Gr.
Huevos (duros y pelados)	2	Unid.
Hojas de bijao	8	Unid.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar, pelar la yuca y cocinar con 5 gr de sal hasta que esté suave.
2. Aplastar la yuca hasta obtener un puré muy firme y reposar.
3. Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla blanca, ajo y el culantro.
4. Al refrito anterior agregar la carne molida de cerdo hasta que esté completamente cocida y finalmente agregar sal y pimienta.
5. Colocar 110 gr de yuca en una hoja de bijao y en el centro de esta preparación hacer un hoyo con los dedos y poner el relleno de carne de cerdo y un huevo duro.
6. Envolver las hojas de bijao con la preparación de los tamales y llevar a cocer en una tamalera por 10 minutos.

**NOTA:** Se recomienda poner suficiente jugo del relleno de carne en el centro de la yuca para que salga suave los tamales.

### REFERENCIA:

El tamal es una preparación introducida por la gente proveniente de la Tena y se adoptó la utilización de los productos de la zona.

Se lo puede adquirir en todas las parroquias de Tena.

## HORMIGAS UCUI



Ingredientes	cantidad	Unidad de medida
Hormigas ucui	200	Gr.
Sal	5	Gr.
Plátanos	1000	Unid.
Yucas	200	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Retirar de las hormigas: patas, alas, lavar y escurrir.
2. En un sartén colocar las hormigas.
3. Finalmente salar la preparación.

**NOTA:** Esta preparación la acompañamos con la yuca y plátano, además en el mismo plato puede ser servida con chicha de yuca o chonta.

### REFERENCIA:

Es una tradición de las Nacionalidades Amazónicas que se adaptado a un consumo de los pobladores locales.

Es un preparado muy apetecido por su delicioso aroma y sabor, únicamente se lo puede degustar en dos épocas del año, en toda la Amazonia.



## MUCHINES DE YUCA



Ingredientes	cantidad	Unidad de medida
Yuca	300	Gr.
Huevos	2	Unid.
Morteca de cerdo	30	Gr.
Cebolla blanca (brunosa)	60	Gr.
Ajo (brunoso fino)	30	Gr.
Sal	5	Gr.
Pimentón	3	Gr.
Queso de mesa	120	Gr.
Aceite	10	ML

### PREPARACIÓN:

1. Lavar, pelar y rallar tan fino como sea posible la yuca.
2. Mezclar con los huevos y salpimentar al gusto.
3. Mezclar hasta tener una masa consistente y reposar.
4. Hacer un refrito con la cebolla blanca y el ajo, dejar enfriar y esta preparación mezclar con el queso desmenuzado.
5. Hacer bolas con la masa de yuca poner en el centro el queso.
6. Finalmente toda esta preparación dar forma de una tortilla y freirlas en aceite hasta que este doradas por sus dos lados.

**NOTA:** Se sirven calientes acompañado de agua aromática de hierba luisa o de guayusa.

### REFERENCIA:

La yuca es uno de los principales alimentos de la Amazonía, esta guarnición puede acompañar platos principales, servirse como bocaditos o también como entradas antes del plato principal, se la puede saborear en toda la Amazónica.

## CALDO DE CARACHAMA



Ingredientes	cantidad	Unidad de medida
Acacha	80	ML
Cebolla blanca (brunosa)	120	Gr.
Cilantro (brunoso)	80	Gr.
Ajo (brunoso)	40	Gr.
Ajo (brunoso)	20	Gr.
Achote	30	Gr.
Comino	20	Gr.
Caldo de gallina magra	75	Gr.
Agua	3000	ML
Sal	100	Gr.
Carachama	300	Gr.
Yuca	300	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar, desescamar y destripar las carachamas y reservar.
2. Hacer un refrito con el aceite, achote, cebolla blanca, cilantro, ajo y comino.
3. Agregar el agua, el caldo de gallina y el tallo picado del ajo.
4. Dejar cocer por 10 minutos.
5. Cocinar la yuca con sal.

**NOTA:** se sirve con la yuca cocinada y una porción de picado de cebolla y cilantro, este resalta el sabor de esta sopa.

### REFERENCIA:

La carachama es un pez que habita en los ríos de la Amazonía. Es considerado el eslabón entre el pez prehistórico y el pez actual. Constituye parte de los alimentos tradicionales de la cultura Amazónica, la preparación la iniciaron las Nacionalidades, aunque de elaboración sencilla. Los colonos y actuales habitantes provenientes de la Serranía, incorporaron sazón a la preparación. Se la puede degustar en toda la Amazonía Ecuatoriana.

## CALDO DE TILAPIA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Acetite	25	Ml.
Cebolla paitaña (brnoise)	220	Gr.
Ajo (brnoise)	20	Gr.
Agua	6000	Ml.
Tilapias	8	Unid.
Sal	20	Gr.
Yuca	500	Gr.
Verde	500	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Limpiar las tilapias por dentro y fuera, reservar.
2. Hacer un refrito de la cebolla paitaña picada en brnoise fino y el ajo.
3. Agregue el agua.
4. Luego al agua hirviendo agregamos la yuca, el verde y dejamos cocinar por 10 minutos.
5. Finalmente incorporamos a hervir por 10 minutos las tilapias y agregamos sal al gusto.

**NOTA:** Se pueden servir esta deliciosa sopa acompañado de una porción de arroz blanco.

### REFERENCIA:

Preparación tradicional de las nacionalidades de la Amazonía, la tilapia es un pez introducido a la región, de fácil manejo y reproducción. Este plato es fácil degustarlo dentro de todas las parroquias, en las comunidades indígenas y en restaurantes de comida tradicional de la ciudad del Tena.

## CALDO DE LA JOSEFINA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Acetite	25	Ml.
Cebolla paitaña (brnoise)	220	Gr.
Ajo (brnoise)	20	Gr.
Agua	6000	Ml.
Cashama	1000	Gr.
Pasta de mani	100	Gr.
Leche	250	Ml.
Cilantro	35	Gr.
Sal	50	Gr.
Yuca	750	Gr.
Verde	500	Gr.
Comino	5	Gr.
Pimienta	5	Gr.
Cubo galina magro	20	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar y limpiar por dentro el pescado y reservar.
2. En una olla hacer un refrito con el aceite, cebolla paitaña, ajo y el cilantro.
3. Agregar el agua y el resto de los ingredientes excepto el pescado y dejar hervir por 25 minutos.
4. Agregar el pescado y dejar hervir por 10 minutos y rectificar sabores con sal y pimienta.

### REFERENCIA:

Es un potaje muy consistente, se cree que su elaboración se dio después de la proliferación de pescado que se dio en el río Paute producto del blanqueo de las aguas por los deslaves de la Josefina.

Solo puede degustar en los restaurantes de comida típica en las parroquias de Talag, Pano, Puerto Napo y Misahualli.



## TILAPIA AL VAPOR



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Ácete	25	Ml.
Mantequilla	20	Gr.
Cebolla paitaña (brunise)	20	Gr.
Ajo (brunise)	20	Gr.
Tilapias	2000	Gr.
Limón	1	Unid.
Vino blanco	80	Ml.
Sal	20	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Hacer un refrito con el aceite, mantequilla, cebolla paitaña, ajo.
2. Agregar el vino y dejar reducir el vino.
3. Colocar todo este refrito dentro de la tilapia.
4. Envolver con papel aluminio.
5. Colocar en una olla tamalera las tilapias y dejar cocer a fuego lento por 20 minutos.

**NOTA:** este delicioso plato se lo sirve acompañado de pataconas y curtido de cebolla y tomates.

### REFERENCIA:

La tilapia es una especie introducida que se adaptado muy bien al medio y que se puede preparar al vapor, asado o frito. Se lo encuentra fácilmente en los mercados, pues hay gran cantidad de criaderos. Se lo puede consumir en toda la ciudad del Tena.

## MAITO AYAMPACO DE CARACHAMA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Carachamas (8 unidades)	2400	Gr.
Sal	20	Gr.
Hojas de bijao	20	Unid.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar por fuera y por dentro las carachamas.
2. Lavar por sus 2 lados las hojas de bijao.
3. Colocar las carachamas sobre las hojas de bijao y espolvorear sal por toda la carachama.
4. Envolver y amarrar con una fibra de paja toquilla el maito asegurándose de que no vaya abrirse el momento de asar.
5. En una brasa colocar el maito hasta que este liviano con un tiempo aproximado de 25 a 30 minutos.

**NOTA:** se puede acompañar con un curtido de cebolla tomate y limón.

### REFERENCIA:

Es una preparación que constituye parte de la identidad cultural de los Pueblos Amazónicos. en varias provincias lo denominan maito o ayampaco, de igual forma se lo conoce al pez como: caracha o carachama.

Se puede saborear este palto en toda la Amazonia.

## MAITO DE TILAPIA CON PALMITO



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Tilapia	1600	Gr.
Hojas de bijao	16	Unid.
Palmito ( bronaise grueso )	40	Gr.
Sal	20	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Previamente lavar la tilapia por dentro y por fuera.
2. Picar el palmito.
3. Colocar sobre las hojas de bijao la tilapia.
4. Luego agregar sal y sobre esta el palmito.
5. Envolver y atar el maito con una fibra de paja toquilla.
6. Asar sobre la brasa o parrilla y voltearlo constantemente hasta que el maito o ayampaco este liviano.

**NOTA:** se sirve acompañado de yuca y plátano verde cocinado.

### REFERENCIA:

Se ha preparado este plato desde la introducción de la tilapia a la región Amazónica, el maito es una técnica que han utilizado las Nacionalidades desde hace varias décadas.

Este plato típico se puede saborear en todas las parroquias incluida la urbana de la ciudad del tena.

## POLLO CON HONGOS OSTRA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Aceite	25	Ml.
Cebolla paiteña (bronaise)	160	Gr.
Ajo (bronaise)	20	Gr.
Pollo	1200	Gr.
Hongos ostra	900	Gr.
Cilantro de monte	80	Ml.
Tallarín chino	180	Gr.
Zanahoria (maldada)	240	Gr.
Espinaca tropical	240	Gr.
Sal	20	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Adobar el pollo con sal
2. Hacer un refrito con la cebolla y sal
3. Agregar el pollo y freír por 15 minutos a fuego lento
4. Agregar los hongos ostra y cilantros, cocer hasta dorar los hongos de 3 a 4 minutos
5. Cocer aparte el tallarín y reservar
6. Nuevamente hacer un refrito con cebolla paiteña, ajo, espinaca tropical y la zanahoria y mezclar con los tallarines.
7. Finalmente servir al pollo con los hongos y los tallarines.

### REFERENCIA

Esta preparación es una fusión de los sabores Amazónicos con un hongo ostra ahora cultivado en la ciudad del Tena, este plato típico se puede degustar en Tena parroquia urbana



## PINCHO DE CHONTACURO



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Chontacuros	800	Gr.
Sal	20	Gr.
Palos de pincho	8	Unid.

### PREPARACIÓN:

1. Incrustar los chontacuros en un palo de pincho (6 unidades)
2. Agregar sal y asar al carbón por 8 a diez minutos

Nota: solo se puede acompañar con plátano verde cocinado o yuca cocinada

### REFERENCIA:

El chontacuro es una larva de escarabajo que crece en las palmas que han sido cortadas; son muy apetecidos por su aroma y sabor.

Se le atribuyen propiedades medicinales para la pulmonía y problemas respiratorios. Se puede adquirir estos pinchos en las ferias y mercados en toda la ciudad del Tena.

## CHICHA DE CHONTA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Chontaduros molido	1200	Gr.
Agua	1600	Ml.
Azúcar	160	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Cocinar la chonta por 20 minutos, hasta sentirla suave.
2. Enfriar, pelar y sacar la semilla de la chonta.
3. Moler la pulpa de la chonta, mezclar con el agua y el azúcar y servir fría.

NOTA: Si quiere que la chicha sea tenga su sabor fermentado, una vez molida la chonta dejar envuelta en hojas de bijao por tres días y agregar agua y azúcar.

### REFERENCIA:

Es una preparación que se ha consumido desde siglos pasados en las Nacionalidades, esta bebida se puede degustar a lo largo de toda la Amazonia

## CHICHA DE YUCA



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Yuca	800	Gr.
Camote	500	Gr.
Agua	10000	MI.
Maní en vaina	300	Gr.
Azúcar	300	Gr.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar y pelar la yuca
2. Cocer la yuca hasta que esté suave aproximadamente por 20 minutos, luego majar bien
3. Enfriar y mezclar con agua y agregar el zumo del camote, esta acelera el proceso de fermentación
4. Dejar reposar por 3 días
5. Endulzar al gusto
6. Aparte cocinar el maní con toda vainita y se agrega las pepas de maní al momento de servir la yuca.

**NOTA:** Esta chicha se la puede tomar fría con solo 3 días de fermentación como mínimo.

### REFERENCIA:

La chicha de yuca es preparada por las Comunidades Amazónicas desde tiempos no registrados, se la puede saborear en toda la Amazonia.

## COLADA DE MAÍZ TIERNO



Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Choclo duro	600	Gr.
Agua	2500	Gr.
Azúcar	300	MI.

### PREPARACIÓN:

1. Lavar y licuar el choclo con la mitad de agua
2. Cernir y poner al fuego
3. Agregar el resto de agua
4. Cocer por un mínimo 25 minutos sin dejar de mecer
5. Agregar el azúcar

**NOTA:** Esta colada se sirve de preferencia caliente y se puede acompañar con yuca cocinada.

### REFERENCIA:

Puede degustar esta colada a lo largo de la ciudad del Tena y sus parroquias en todos los restaurantes de comidas típicas.



GUÍA CULINARIA PARTE POSTERIOR ABIERTA



Fotos:

Recorrido por restaurantes y ferias en la ciudad de Tena.





## ENCUESTA A TURISTAS EXTRANJEROS

---

2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25