



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTA DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO**



**DOCUMENTO PROBATORIO DEL EXAMEN COMPLEXIVO  
DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN  
HOTELERÍA Y TURISMO**

**TEMA:**

**INVENTARIO GASTRONÓMICO ANCESTRAL Y EL TURISMO CULTURAL  
DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS**

**AUTOR:**

**KEVIN ALBERTO MONTERO ZURITA**

**TUTOR DE PROYECTO:**

**MSC. RONALD ROBERTO ASTUDILLO MORAN**

**BABAHOYO –ECUADOR**

**2022**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a Dios por bendecir y guiar cada paso de mi vida. A mis padres que siempre estuvieron para darme aliento y motivación en aquellos días en donde todo parecía nublado; para poder culminar con todos los proyectos que me he propuesto en mi vida, siempre estuvieron para ayudarme a culminar esta etapa de mi vida, pero sobre todo por el cariño y amor que me brinda.

A mis amigos más cercanos y compañeros, que también han sido un papel importante dentro de esta etapa dándome fuerzas y dándome una mano, también como no resaltar a los docentes de la facultada que con sus conocimientos y dedicación lograron llegar a nuestros corazones.

“LA LIBERTAD, COMO MÁXIMO VALOR ACTUAL, ES LA LUCHA POR ROMPER LAS CADENAS DE LA IGNORANCIA”

## **AGRADECIMIENTO**

Deseo expresar mi agradecimiento sincero a la Universidad Técnica De Babahoyo por brindarme la oportunidad de formarme como una profesional de calidad.

A mí estimado tutor por sus conocimientos entregados hacia mi formación, en especial mención para la elaboración del caso de estudio.

Agradecer a Dios a mis padres por haberme dado siempre su apoyo incondicional durante todos estos años y por ser mi motivación para el cumplimiento de mis objetivos ya que esto significa alegría, orgullo para ellos y para mí

## **Resumen**

Esta investigación cuyo objetivo es elaborar un inventario gastronómico ancestral y con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, donde se establece aquellos procedimientos que se debe ejecutar tales como son buscar los puntos de expendio de gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio; implementar estrategias de que nos ayuden a dar a conocer los puntos de expendio de platos típicos y dar a conocer con estilos de publicidad. Se presenta como un proyecto realizable que va a solucionar y brindar un inventario gastronómico y con ellos mostrar el turismo del sector como iniciativa para que los pequeños emprendedores muestren y vendas su gastronomía y turismo de aventura.

De acuerdo al número de habitantes se determinó trabajar con una muestra de 200 personas entre ellas ciudadanos, turistas y emprendedores, los resultados dieron una lista de los platos de comida más representativos del lugar y mostrando cada una de sus características y precios para tener mayor conocimientos para potenciar el turismo a los visitantes y turistas.

Esta investigación proporcione datos muy importantes para generar más turismo en la localidad con relaciona a la gastronomía ancestral y turismos de aventura como fuente de ingresos del cantón Lago Agrio.

**Palabras claves:** Gastronomía ancestral, cantón Lago Agrio, platos típicos, turismo de aventura, emprendedor de Lago Agrio.

## Summary

This research whose objective is to elaborate an ancestral gastronomic inventory and with the cultural tourism of the Lago Agrio canton, province of Sucumbíos, where those procedures that must be executed are established, such as searching for the points of sale of ancestral gastronomy of the Lago Agrio canton; implement strategies that help us publicize the points of sale of typical dishes and publicize with advertising styles. It is presented as a feasible project that will solve and provide a gastronomic inventory and with them show the tourism of the sector as an initiative for small entrepreneurs to show and sell their gastronomy and adventure tourism.

According to the number of inhabitants, working with a sample of 200 people among them, citizens and entrepreneurs, the results gave a list of the most representative food dishes of the place and showing each of its characteristics and prices to have greater knowledge for promote tourism to visitors and tourists.

This research provided very important data to generate more tourism in the locality related to ancestral gastronomy and adventure tourism as a source of income for the Lago Agrio canton.

**Keywords:** Ancestral gastronomy, Lago Agrio canton, typical dishes, adventure tourism, Lago Agrio entrepreneurs, adventure tourism.

## INDICE

<b>1. Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>2. Problematización.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1. Planteamiento del problema.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1.1. Problema.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1.2. Formulación Del Problema.....</b>	<b>2</b>
<b>2.2. Líneas de investigación.....</b>	<b>2</b>
<b>3. JUSTIFICACION.....</b>	<b>4</b>
<b>4. Objetivos.....</b>	<b>5</b>
<b>4.1. Objetivo general.....</b>	<b>5</b>
<b>4.2. Objetivos específicos.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Marco teórico.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. La gastronomía en el mundo .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. El sabor de la cocina ancestral en el Ecuador .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Turismo Cultura en la Provincia de Sucumbíos .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4. Gastronomía Ancestral del Cantón Lago Agrio .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Metodología de Investigación.....</b>	<b>12</b>
<b>6.1. Localización Del Cantón Lago Agrio, Provincia Nueva Loja.....</b>	<b>12</b>
<b>6.1.1. Límites Del Cantón Lago Agrio, Provincia Nueva Loja.....</b>	<b>13</b>
<b>6.2. Tipos de investigación.....</b>	<b>14</b>
<b>6.3. Métodos y técnicas .....</b>	<b>14</b>
<b>6.4. Fuente de recopilación de información.....</b>	<b>15</b>
<b>6.4.1. Fuentes Primarias.....</b>	<b>15</b>
<b>6.4.2. Fuentes Secundarias.....</b>	<b>15</b>
<b>6.5. Diseño de la investigación.....</b>	<b>15</b>
<b>6.6. Variables de la investigación.....</b>	<b>16</b>
<b>6.6.1. Variable independiente.....</b>	<b>16</b>
<b>6.6.2. Variable dependiente.....</b>	<b>16</b>
<b>6.7. Muestra.....</b>	<b>17</b>
<b>7. RESULTADOS OBTENIDOS .....</b>	<b>19</b>
<b>Cuadro N° 1.....</b>	<b>19</b>
<b>Cuadro N° 2: Ficha Resumen N° 1: Chicha de yuca .....</b>	<b>20</b>
<b>Cuadro N°3: Ficha Resumen N°2 : CASAVE.....</b>	<b>21</b>
<b>Cuadro N°4: Ficha Resumen N°3 : Seco de Guanta.....</b>	<b>22</b>
<b>Cuadro N°5: Ficha Resumen N°4: MAITO (pez, Ave) .....</b>	<b>23</b>
<b>Cuadro N°6: Ficha Resumen N°5: MAYONES.....</b>	<b>24</b>

<b>Cuadro N°7: Ficha Resumen N°6: Ceviche de Palmito.....</b>	<b>25</b>
<b>Cuadro N°8: Ficha Resumen N°7: Chontacuros Asados .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Conclusiones.....</b>	<b>3</b>
<b>9. Recomendaciones.....</b>	<b>4</b>
<b>10. Referencias Bibliográficas.....</b>	<b>5</b>

Grafico 1 Nivel de Aceptación de la gastronomía ... **¡Error! Marcador no definido.**

Grafico 2 Restaurantes que preparan gastronomía ancestral ... **¡Error! Marcador no definido.**

Tabla 1 Gastronomía del Cantón Lago Agrio.....1

Tabla 2 Sitios Gastronómicos .....2

Imagen 1 Información del Cantón Lago Agrio.....12

Imagen 2 Población del Cantón Lago Agrio.....17

Imagen 3 Delimitación Geográfica Cantón Lago Agrio.....18

Imagen 4 Mapa del Muestreo .....18

## **1. Introducción.**

De manera general Lago Agrio cuenta con una amplia gastronomía que proviene de la gran variedad cultural con la que cuenta esta región gracias a esto se da la fusión- de los sabores de los habitantes de todo el país mezclando con los residentes naturales de la provincia. (Grefa, y otros, 2017).

El sector turístico va creciendo debido a la organización y buena administración que se proporciona a través de la implementación de planes de marketing es por esto que este proyecto se vincula por la necesidad de posicionar su marca e imagen turística y se utilizan métodos de cocina del sector. (Grefa, y otros, 2017, págs. 50-55).

“Los ingresos económicos generados de la oferta turística brindada por diversos sectores contribuyen al desarrollo social de pueblos vinculados con esta actividad.” (Cali & Villacrés, 2019).

Los sistemas de producción son diversificados y son destinados principalmente al autoconsumo y para la comercialización a nivel local, en lo referente a la gastronomía se encuentran recetas elaboradas con el delicioso paiche (pez de escama más grande del mundo), cachama, tilapia, bagre, sábalo, entre otras peces de río; postres con el uso de panela La Dorada, de producción local. Es posible degustar los sabores de la chonta, yuca, arazá, caimito y otras delicias de nuestras nacionalidades. La actividad turística es el resultado de una red de relaciones entre diferentes factores, que evolucionan de manera dinámica, el entorno habitual de una persona consiste en una cierta área alrededor de su lugar de residencia más todos aquellos lugares que visita frecuentemente por eso el turismo conforma el uso de los recursos y las actividades que se desarrollaran en la zona dependiente del movimiento de temporal de



las personas que salen de su lugar habitual sean estas por diversión, trabajo o intercambios culturales. P (Loarte & Lapo, 2018).

El presente trabajo de investigación pretende exponer la importancia que tiene la gastronomía y el turismo, relacionándolos entre sí; como unos de los parámetros más llamativos del Cantón Lago Agrio.

## **2. Problematización.**

### **2.1. Planteamiento del problema.**

¿Cómo nosotros podemos detectar o como dar a conocer nuestra gastronomía ancestral y el turismo en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos basado con una gastronomía de primera?

#### **2.1.1. Problema.**

Conocer el índice de locales donde ofrecen los platos más típicos “gastronomía ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

#### **2.1.2. Formulación Del Problema.**

Plantear

Crear un plan de inversión para mejorar el índice de turismo en el cantón basándonos en llevar más turistas.

### **2.2. Líneas de investigación.**

Líneas: Planificación de un desarrollo sostenible.

Aspectos históricos culturales y turísticos del cantón.

En el proceso investigativo de este estudio se ha utilizado el enfoque de investigación mixta cuali-cuantitativa, ya que facilita ver el escenario en su totalidad, las situaciones en las que se halla y desarrollar el objetivo principal que es recopilar, sistematizar y documentar los distintos platos autóctonos de las comunidades.

### 3. JUSTIFICACION.

“La gastronomía ancestral ofrece un abanico de potenciales, actividades completamente llenas de contenido cultural e histórico para entretener el turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.” (Ortega, Sánchez, & Hernández, 2012, págs. 35-36).

“Los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan importancia considerable en su análisis, debido a que en la actualidad las dos áreas se encuentran poco estudiadas en la localidad” (Santana, 2003, p. 12).


Frente a este panorama es importante señalar que la parroquia Nueva Loja perteneciente al cantón Lago Agrio, es una de las ciudades más pobladas ,mayormente reconocida a lo largo de la Amazonía Ecuatoriana, encontrándose en su interior gran biodiversidad y diferentes atractivos turísticos complementados con una amplia infraestructura y planta turística necesaria para acoger a los visitantes que arriban a la ciudad, considerándose la capital petrolera del Ecuador, gracias a lo cual logró un gran crecimiento comercial, agrícola, ganadero y turístico para el desarrollo de la parroquia. Un plan de desarrollo turístico sirve como una herramienta de planificación y gestión que mediante la elaboración de programas y proyectos (PEI, 2019, pág. 3).


## **4. Objetivos.**


### **4.1. Objetivo general.**

Elaborar un inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

### **4.2. Objetivos específicos.**

 Buscar los puntos de expendio de gastronomía ancestral del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.

 Implementar estrategias de que nos ayuden a dar a conocer los puntos de expendio de gastronomía ancestral.

 Dar a conocer la gastronomía ancestral con estilos de publicidad.

## **5. Marco teórico.**

### **5.1. La gastronomía en el mundo**

La alimentación es una de las necesidades básicas del ser humano. En los inicios de la humanidad los alimentos fueron descubiertos para sobrevivir y eran obtenidos de los árboles. Con el paso del tiempo se les ha agregado sabor para que consumirlos sea placentero. Con esto también cambió la forma ingerir alimentos y se establecieron horarios para hacerlo, empleando, además utensilios, manteles y vajilla.

Esta evolución en la preparación de los alimentos ha variado de un país a otro ya que cada uno cuenta con ciertos productos específicos y, sobre todo, tiene tradiciones que son parte de su cultura y de su gastronomía. Pero, ¿qué es la Gastronomía? Es una ciencia que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente. Y así, al estudiar la gastronomía internacional se profundiza en una cultura ya que los olores y sabores marcan la diferencia entre los países. (UTPL, s/f).

La gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética. El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Unigarro, 2015, págs. 21-30)

### **5.2. El sabor de la cocina ancestral en el Ecuador**

El inicio de la cocina ancestral ecuatoriana, en general en particular, se ubica en los períodos cuando los pueblos prehispánicos empezaron a crear utensilios de cerámica.

La teoría historiográfica establece que la cerámica y la agricultura se van desarrollando paulatinamente en los períodos de desarrollo regional e integración, cuando se crean las ‘ollas tronconos’, de 3 patas, que se metían en el fuego; ralladores de dientes de pescado en la Costa; ollas globulares; vasos, etc.

Muchos de los productos que se consumieron en aquella época todavía son parte de la cocina contemporánea. Así, por ejemplo, en la cultura Cotacollao se encontró que sus integrantes consumían, a más de maíz, semillas de ají, fréjol, pepas de zambo y quinua. (TELEGRAFO, 2014)

La cocina ecuatoriana tiene gran influencia española, los platos que existen hasta el día de hoy son un claro ejemplo, por así decirlo el mismo loco, el cual es considerado como un pilar de la cocina ecuatoriana, está sumergido en una clara fusión así como sus derivados, al prepararlos con leche o con crema de leche, que eso es un claro recurso de aquellos que aprendieron de un libro escrito por alguien que leyó otro libro escrito por alguien al que le contaron, como dicen que le contaron que se lo debe preparar. Es decir, no lo conoció desde la cuna, no le dieron como papilla, para reemplazar el alimento que su madre le negó por tener que ir a buscar el sustento diario en el campo. (Gonzales, 2021).

Por miles de años los ecuatorianos hemos llevado en nuestra esencia el sabor de los granos frescos cocidos y acompañados de un buen ají. A través de la historia y con el paso de cocinas ancestrales, coloniales, republicanas y contemporáneas, han creado un sentido de pertenencia culinario potente a nuestro patrimonio alimentario. (Puente, 2020)

### **5.3. Turismo Cultura en la Provincia de Sucumbíos**

Si hay una provincia dentro del territorio ecuatoriano que tenga gran presencia dentro de este país es la provincia de Sucumbíos.

Su principal atractivo se encuentra en su capacidad de disponer y proveer a todo el país de petróleo gracias a las explotaciones petrolíferas que existen y que realizan exportaciones que se realizan desde su provincia.

El cantón Lago Agrio cuenta con un aeropuerto remodelado recientemente de una longitud de pista de 2.303 m; y un ancho de 45 m. También cuenta con un taxi way (corredor de recorrido) de 1.500 m por un ancho de 30 m, siendo esta pista la segunda más extensa de la Amazonía. En este aeropuerto operan las compañías Tame y VIP con frecuencias diarias. Posee una terminal terrestre con destinos operados por las siguientes compañías: Baños, Esmeraldas, Jumandi, San Cristóbal, Valle del Chota, Carlos Aray, Zaracay, Occidental, Putumayo, Loja y Petrolera Shushufindi. El turismo preserva el entorno natural y cultural; que revive antiguas tradiciones; que contribuye activamente a mantener espectáculos culturales; y que facilita la comunicación intercultural y las expectativas de paz mundial (Jafari, 2005, págs. 21-22).

El turismo creativo permite generar nuevas oportunidades para aquellas actividades centradas en la creatividad que incorporan la propiedad intelectual y abarcan desde la artesanía tradicional a las complejas cadenas productivas de las industrias culturales. Plantea combinar la tradición con la innovación tomando la creatividad como hilo conductor, para detonar un desarrollo mediante la participación y la generación de oportunidades para la comunidad (Leal-Londoño, 2011).

Es también un importante destino turístico en la región debido a diversos lugares de entretenimiento entre los cuales se encuentran:

### El complejo turístico: "La Choza"

Es un complejo de varias chozas en la orilla del Río Aguarico, donde es muy conocido para libar en ellas; es muy conocido por la gran afluencia de gente en época de carnaval.

- Pesca deportiva "La Sirenita"
- Es un complejo privado
- El Parque Perla
- La Laguna Julio Marín
- El Parque Ecológico
- Parque Recreativo Nueva Loja.

El Parque Ecológico Recreativo Lago Agrio, es una reserva ecológica en la cual habitan especies endémicas del lugar, es conocida por la laguna que hay en ella, se puede practicar también camping. Lago agrio por muchos años representó un vasto campo petrolero, forestal y agropecuario, construido y forjado con las manos de los primeros colonos y de quienes se fueron uniendo para heredarnos, esta hermosa tierra, llena de gente amable, trabajadora, persistente, alegre, sobran los adjetivos para describir a los que nacimos y vivimos en Lago Agrio. Tierra que acoge a propios y extraños y donde soñamos con un excelente futuro (GuiaTuristica Ecuador, s/f).

La Organización Mundial del Turismo (1994) define al turismo de la siguiente manera: "El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros. La ciudad de Nueva Loja y el cantón Lago Agrio, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por una municipalidad según lo estipulado en la Constitución Política Nacional. La Municipalidad de Lago Agrio es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo



representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal. El alcalde es la máxima autoridad administrativa y política del Cantón Lago Agrio. Es la cabeza del cabildo y representante del Municipio (Castillo-Palacio & Castaño-Molina, 2015).

En este caso, la región de Nueva Loja es, con toda probabilidad, una de las más conocidas y cuya importancia es más alta dentro de la provincia de Sucumbíos.

Dentro del territorio de la provincia de Sucumbíos podemos disfrutar de muchos platos típicos ecuatorianos, pero es cierto que hay tres platos y bebidas que son fundamentalmente de esta zona y que son muy consumidos y reconocidos por su población y visitantes: Chicha de yuca, Las tortillas de yuca, Seco de Guanta. (Rodriguez, 2019)

#### **5.4. Gastronomía Ancestral del Cantón Lago Agrio**

Los platos típicos y los más aclamados por todos los turistas que visitan el cantón se enmarcan en los siguientes:

- Chicha de yuca: en este caso, la yuca es cocinada y aplastada en un cuenco de madera, utilizando una cierta parte de la yuca para que las mujeres la mastiquen y escupan dentro para ganar fermentación. Cuando se va a servir se añade agua fría para mejorar su digestión. Esta chicha es muy utilizada durante la época de Navidad, Semana Santa, limpiezas de cementerios, etc.
- Las tortillas de yuca o Casave: amasando la yuca y añadiéndole cebolla y mantequilla son los principales pasos, para después añadirle huevos batidos y, con todo mezclado, ponerlo en una sartén con aceite caliente hasta que se dore.
- Seco de Guanta: es uno de los platos más fáciles de realizar ya que sólo necesitamos carne estofada con arroz, yuca y patatas. (Rodriguez, 2019)

También se establecen otros emblemáticos como son los maitos que son pescados envueltos en hojas de bijao y se los asa al carbón. Otra comida típica son los pinchos de mayón (Conocido como Chonta Kuru para la nacionalidad Kichwa, es un gusano comestible) que es un alimentos de las nacionalidades que habitan en el cantón (Lago Agrio , 2021).

## 6. Metodología de Investigación.

### 6.1. Localización Del Cantón Lago Agrio, Provincia Nueva Loja.

#### Figura 1

Información general del Cantón Lago Agrio



Imagen 1 Información del Cantón Lago Agrio

Nota. En esta imagen representa el mapa, colores de la bandera y el escudo del Cantón Lago Agrio.

Se encuentra ubicado en el centro de la provincia de Sucumbíos, la ciudad de Nueva Loja, es la cabecera cantonal y provincial. Lago Agrio tierra próspera, tierra de oportunidades, tierra de gente sabia y persistente.

Nuestra historia se remonta a los inicios de la exploración y extracción del Oro Negro, por ello se la denominó “la capital petrolera del Ecuador” (Arias & Haro, 2021).

### **6.1.1. Límites Del Cantón Lago Agrio, Provincia Nueva Loja.**

Norte: Con los límites internacionales de Colombia.

Sur: con el cantón Shushufindi.

Este: con los cantones Cuyabeno y Putumayo.

Oeste: Con el cantón Cascales.

Altitud: 306 m. s. n. m. Clima: Tropical Húmedo.

Extensión: El cantón Lago Agrio, tiene una extensión es de 3. 214,80 m<sup>2</sup>.

Parroquias: 8 parroquias, 1 urbana y 7 rurales

Urbana: Nueva Loja

Rurales: Santa Cecilia, Dureno, El Eno, General Farfán, Pacayacu, Jambelí, 10 de agosto.

## 6.2. Tipos de investigación.

### Bibliográfica

La búsqueda de información se realizó a través de diversas fuentes de información bibliográfica, tales como: Libros, documentos de estudios realizados sobre el desarrollo de métodos y técnicas de la práctica docente, revistas, y también a través del internet.

### Investigación de campo

La presente investigación permitió reunir información de la realidad en forma directa, se hizo uso de diferentes instrumentos que permitieron registrar descripciones, realizar interpretaciones, anticipar algunos hechos futuros, medir los resultados a través de evaluaciones, entre otros. La investigación de campo, se la realizó en la capital de la provincia de Sucumbió como es el cantón Lago Agrio, lugar en el cual se buscó respuestas sobre las interrogantes que se formularon. (CAICEDO, 2015)

## 6.3. Métodos y técnicas

Los caminos que direccionan toda investigación, están establecidos por metodologías que comprenden un conjunto de procedimientos racionales y ordenados que conducen a la verdad. Los métodos que guiaron la investigación han sido seleccionados por sus razones específicas de ser:

**Método científico**, ayudo a ubicar estratégicamente la determinación de objetivos, metas y valores en el establecimiento de la relación causa y efecto de la investigación.

**Método deductivo**, este método permitió examinar casos particulares en base a principios, ley, formulas o afirmaciones generales.

## **6.4. Fuente de recopilación de información.**

### **6.4.1. Fuentes Primarias.**






Las principales fuentes de información que se utilizaron son:

La observación permitió identificar la realidad del lugar y determinar algún nivel de Profundidad en el problema identificado.

Otra fuente de información fue el Periódicos, Datos de personas que están inmersas en el mundo de la gastronomía y turismo en el Ecuador como por ejemplo: EL TELEGRAFO, BLOG DE LA UTPL.

Ficha de observación: Este punto es la más importante debido que ella nos das una descripción específica de lugares y su gastronomía del cantón Lago Agrio.

### **6.4.2. Fuentes Secundarias.**

-  Revistas científicas.
-  Artículos científicos.
-  Tesis de pre y pos grado
-  Informes de Instituciones de investigación científica
-  Libros

## **6.5. Diseño de la investigación.**

El nivel o tipo de investigación que se empleará es de tipo exploratoria, permite recoger datos, información e identificar antecedentes generales de esta problemática y encontrará los procedimientos adecuados para simplificar su comprobación, sugerencias de aspectos relacionados que deberían examinarse en profundidad en futuras investigaciones. Descriptiva también conocida como la investigación estadística, pues analiza describe los datos y detalla la situación actual de la problemática.


**Método exploratorio.** Se utilizó el método exploratorio en esta investigación debido a que se debe obtener información de la gastronomía ancestral y el turismo como tal.

**Método explicativo.** Se ejecutó el método explicativo para poder responder los pro y contra de la investigación.


**Método de campo.** Se empleó el método de campo en el Cantón Lago Agrio, Provincia Nueva Loja, debido a que la investigación se realizó en la comunidad de allí.

## **6.6. Variables de la investigación.**

### **6.6.1. Variable independiente.**

 **Inventario gastronómico ancestral:** El inventario gastronómico ancestral es un potencial turístico que permite identificar los recursos alimenticios con los que cuenta una determinada zona para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente.

### **6.6.2. Variable dependiente.**

 **Turismo cultural del cantón Lago Agrio:** Su principal atractivo se encuentra en su capacidad de disponer y proveer a todo el país de petróleo gracias a las explotaciones petrolíferas que existen y que realizan exportaciones que se realizan desde su provincia.

### **Población.**

De acuerdo a las proyecciones proporcionadas la información la suministró la población por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Lago Agrio contaría al año 2020 con 119.594 habitantes.

Figura 2

Tabla estadística de proyección del aumento de proyección de los habitantes del Cantón Lago Agrio proporcionada por el INNEC

PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN ECUATORIANA, POR AÑOS CALENDARIO, SEGÚN CANTONES												
2010-2020												
Código	Nombre de canton	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
2101	LAGO AGRIO	94.242	96.741	99.254	101.780	104.317	106.863	109.408	111.956	114.503	117.048	119.594

Imagen 2 Población del Cantón Lago Agrio

Nota: Esta imagen representa las proyecciones anuales del aumento de la población del cantón Lago Agrio.

Gobierno Autónomo Municipal de Lago Agrio. - institución pública, encargada de velar por el bienestar colectivo y desarrollo cantonal, cuyos principales proyectos son: la descontaminación de los ríos, la dotación de los servicios básicos, promover el desarrollo del turismo mediante la promoción, así como también la regulación y cumplimiento de la normatividad turística (Cerda, 2017).

En la capital del cantón Nueva Loja encontramos aproximadamente 48.562 habitantes es llamada "La capital petrolera del Ecuador"

### 6.7. Muestra.

En vista de que la población es muy extensa del cantón Nueva Loja se aplicara con una muestra, es decir, se trabajara con un entorno reducido, de 200 personas las cuales, al encontrarse inmersas en el problema a investigar, se proporcionararan información verídica.



Figura 3

## Delimitación Geográfica del Cantón Lago Agrio

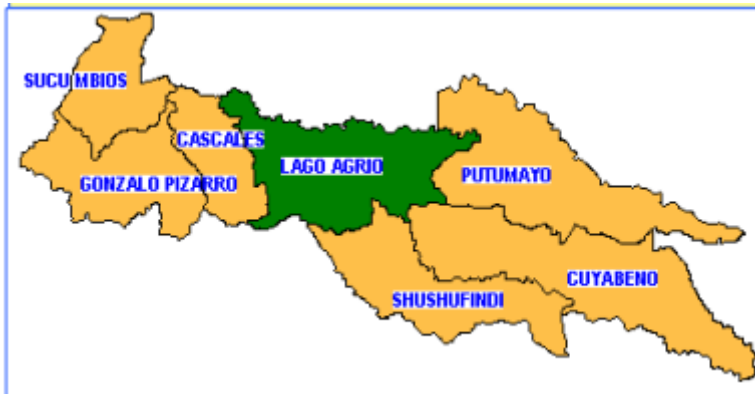


Imagen 3 Delimitación Geográfica Cantón Lago Agrio

Nota: Ubicación exacta y las delimitaciones del cantón Lago Agrio en la provincia de Sucumbíos.

Figura 4

## Mapa del Cantón Lago Agrio



Nota. Punto exacto de la Capital Nueva Loja

Imagen 4 Mapa del Muestreo


## 7. RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados se han obtenido a través del enfoque cualitativo es la ficha de observación.

**Cuadro N° 1**


<b>FICHA DE OBSERVACIÓN DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍO</b>			
<b>1. DATOS GENERALES</b>			
Evaluador	Kevin Montero		
Nombre del atractivo	Lago Agrio		
Propietario	El Estado (Resguardado por la comunidad)		
Ubicación	Cantón Lago Agrio, Provincia de sucumbió		
Longitud	76° 52' 58" de longitud Oeste	Latitud	0° 5' 5" de latitud Sur
Provincia	Sucumbió	Cantón	Lago Agrio
<b>2. LOCALIZACION GEOGRAFICA (limites)</b>			
Norte	Con los límites internacionales de Colombia		
Sur	Con el cantón Shushufindi		
Este	Cantones Cuyabeno y Putumayo		
Oeste	Cantón Cáscales.		
<b>3. CARACTERISTICAS FISICAS DEL CANTON LAGO AGRIO</b>			
Altura	306 m. s. n. m.	Temperatura	marzo-agosto (18 °C)

**Cuadro N° 2: Ficha Resumen N° 1: Chicha de yuca**

<b>CHICHA DE YUCA</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A`INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<p><b>GRÁFICO 05: CHICHA DE YUCA.</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía donde se camina a 200 asfaltada metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidadCofan Dureno</p> </div> </div>		
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>La tsetse'pa es otra de las bebidas típicas utilizados en la comunidad Cofán Dureno, preparada de la yuca. Cuando no está fermentada se consume un poco en las familias y cuando está fermentada se utiliza en las mingas y festividades socioculturales, es consumida por las personas mayores de la comunidad.</p> <p>En cuanto a los ingrediente se prepara 1 ½ de yuca, 5 LTS de agua, 5 maduros mosqueados</p> <p>Los materiales que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 10 hojas de plátano, Maso (batidor), Machete, Olla de barro (balde), Batea, Cernidor (ufikhu), Pilchers(ichhauru'chu), 5 hojas de fruti pan o hojas de huarumo, Cuchillo.</p> <p>Los habitantes de la comunidad Cofán Dureno, para obtener la bebida típica tsetse'pa sesigue los siguientes pasos que a continuación tenemos:</p> <p>Para la preparación de la chicha, primero se va a la chacra y se saca las yucas, después se pela las cáscaras con un cuchillo, luego se parte por la mitad las yucas que son grandes y se lava con agua, hasta quedar limpias.</p> <p>Se coloca en una olla con agua y se coloca en la candela dejando hervir hasta que se quede completamente cocinado, luego se quita de la candela y se saca las yucas o plátanos cocinados, después se deja enfriar un momento, luego se coloca en una tina o canasta con cebada y se envuelve con hojas de plátano. Se deja guardado durante tres días.</p> <p>Después de tres días se saca, se machuca y se guarda hasta que se fermente, de esa manera se obtiene la chicha.</p> <p>El precio estimado de esta bebida es de 2 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones, su bebida es continua.</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Es una bebida, que más se utiliza para las fiestas, reuniones, mingas comunitarias y para realizar trabajos propios de cada familia.</p> <p><b>Fuente:</b> Trabajo de campo</p>		

**Elaborado por:** Kevin Montero.

**Cuadro N°3: Ficha Resumen N°2 : CASAVE**

<b>CASAVE</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A'ï DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A'INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<p><b>GRÁFICO 6: CASAVE.</b></p>  <p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de este pan ácido crujiente ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23kmmargen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p>		
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>El casabe de yuca (o simplemente casabe o cazabe) es un pan ácimo, crujiente, delgado y circular hecho de harina de yuca, este se asa en un budare, comal o a la plancha. Su producción y consumo se remonta a tiempos prehispánicos; se elabora a partir de layuca o mandioca.</p> <p>Los ingredientes que se utilizan para la preparación son los siguientes: 2.2 lbs Yuca, sal al gusto</p> <p>Los materiales a usar son; Casavekhû, Ufikhu, Ichhuru'chu.</p> <p>Para preparar la yuca se realizan los siguientes procedimientos: Pelar la yuca y colocarla en una batea "kasavekhu". Luego se raya con un rayador sacado de la raíz de una chonta, se deja escurrir en un colador y se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo. Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca. Sobre un tiesto caliente se vierte una porción de yuca necesaria para cubrirlo y se extiende con una espátula de madera (en nuestro idioma es "ichhuruchu") para formar una capa de unos tres milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de un centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable. Se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable. Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, que ya está lista para consumir con la familia.</p> <p>El precio estimado de este pan delgado CASAVE es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones. Su elaboración es continua, se prepara este apetecido pan siempre y cuando con anticipación se reserve</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Gracias a la alta producción de yuca en este sector, la preparación del casabe se ha vuelto una tradición. Este bocadillo es muy popular en las diversas celebraciones.</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero.


**Cuadro N°4: Ficha Resumen N°3 : Seco de Guanta**

<b>SECO DE GUANTA</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A`INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<b>GRÁFICO 7: SECO DE GUANTA.</b>		
		<p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de este pan acido crujiente ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p>
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b> La Guanta, esta especie es similar a la guanta de tierras de bajas (C. Paca), pero es más pequeña y tiene pelaje más largo y denso.</p> <p>Es nocturna, terrestre y solitaria. Se desconoce muchos aspectos de su historia natural, pero se asume que debe ser similar a la guanta de tierras bajas. Sus características morfológicas indican que tiene una buena capacidad para cavar, además puede escabullirse en espacios muy reducidos.</p> <p>Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 4 lb de carne de guanta , 1 cebolla colorada (paiteña), 2 ramitas de cebolla blanca picada, 2 pimientos verdes, 2 cucharadas 1 cucharada de ajo machacado, 1 ají picado, 2 cucharadas de chillangua, Sal comino y pimienta al gusto</p> <p>Los materiales a usar son; Colocar la carne de guanta en un recipiente hondo, agregar el vinagre de guineo o la chicha, cubrir bien y dejar reposar durante 2 horas.</p> <p>Hacer el refrito en aceite, con todos los ingredientes finamente picados, y los aliños, durante 15-20 minutos</p> <p>Incorporar la carne con el líquido de adobo, dejar que se mezcle bien y cocer a fuego lento hasta que esté suave.</p> <p>Servir acompañado de arroz y plátanos fritos.</p> <p>El precio estimado de este pan delgado SECO DE GUANTA es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b> No tiene contraindicaciones. Su elaboración es continua, se preparara este apetecido plato siempre y cuando con anticipación se reserve</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b> Gracias a la alta producción en este sector, la preparación del seco de Guanta se ha vuelto una tradición. Este plato es muy popular en las diversas celebraciones.</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero.

**Cuadro N°5: Ficha Resumen N°4: MAITO (pez, Ave)**


<b>MAITO. (Pez, Ave)</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO “Centro de Dureno”
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A`INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<p><b>GRÁFICO 8:</b> MAITO. (Pez, Ave)</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p> </div> </div>		
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Se elabora con hoja de Yaki-panga o con hoja de plátano, éstas cubren a los pescados que pueden ser (bocachico, sábalo, carachama, cachama y tilapia), que son asados en leña. 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. Según las versiones se dice que este plato es muy nutritivo y que forma parte de unos de los alimentos que proveen de energía, este producto guardado dura hasta un mes apartado de la humedad.</p> <p>Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: Plátano 500 g,yuca, shincapa C/N, suikhake 50 u, pescado u ave</p> <p>Los materiales a usar son; Pantha`chu, Api; tunsan`khu – parrilla.Para prepara este delicioso plato se realiza los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conseguir el pescado y hojas para envolver</li> <li>2. Colocar sal al gusto y envolver en las hojas de suikhake colocando shinkhapa(cilantro)</li> <li>3. Poner en la parrilla el pescado envuelto y esperar unos 45 minutos.</li> <li>4. Retirar del fuego y comer acompañado de plátano o yuca cocinada.</li> </ol> <p>El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Este plato se lo prepara también durante el año de forma continua, con la gracias a quelos ingredientes se encuentran todo el año.</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero.




**Cuadro N°6: Ficha Resumen N°5: MAYONES**

<b>MAYONES</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A`INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<p><b>GRÁFICO 9: MAYONES.</b></p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde secamina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p> </div> </div>		
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Los Mayones son unos gusanos de color entre plumizo y café; tiene una punta negra donde se ubica la cabeza. Para cocinarlos se lo hace directivamente; no existe un proceso para matarlos. Estos gusanitos crecen en el árbol de chontaduro por lo que también se los conoce con ese nombre; su principal características es que al ser cocinados desprenden mucha grasa, por ello, son muy crocantes cocinados y tiene un sabor parecido a un chicharon.</p> <p>Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: Mayones 12 u, yuca 120 g, plátano 120 g</p> <p>Los materiales a usar son; Pantha`chu, Api; tunsan`khu – parrilla. Para prepara este delicioso plato se realiza los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar, pelar la yuca y el plátano; cocinarlos por separados en una olla con agua y sal aproximadamente unos 45 minutos.</li> <li>2. Limpiar tres palillos delgados y hacer una punta en uno de los extremos; a continuación cogemos tres Mayones y los chuzamos en un palillo ya preparado. Repetimos el proceso con los Mayones y los palillos restantes.</li> <li>3. A continuación, cocinar las brochetas de Mayones sobre una braza de leña por unos 7 a diez minutos.</li> <li>4. Servir en un plato de barro con una porción de yuca y una porción de plátano cocinado.</li> </ol> <p>El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve.</p> <p>Es bueno y recomendado para problemas respiratorios</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero.

Cuadro N°7: Ficha Resumen N°6: Ceviche de Palmito

CEVICHE DE PALMITO		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A'ï DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A'INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<b>GRÁFICO 10: SEVICHE DE PALMITO.</b>		
		<p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p>
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Los palmitos o el palmito, también conocido como chonta o corazón de palmito, se obtiene del cogollo tierno de la palma y se cultiva, este ceviche vegano es super fácil de preparar. Lo más importante, aparte de usar ingredientes frescos y buena calidad, es asegurarse de que los ingredientes estén bien marinados para ayudar a maximizar el sabor del <u>ceviche</u></p> <p>Los ingredientes que se utilizan para la preparación son los siguientes: Mayones 12 u, yuca 120 g, plátano 120 g</p> <p>realiza los siguientes pasos:</p> <p>Corte los palmitos en rodajas o cubitos.</p> <p>Mezcle las rodajas o cubos de palmitos con la mitad del jugo de limón y todo el jugo de naranja.</p> <p>Remoje las rodajas de cebollas en agua fría con una cucharadita de sal durante unos 5-10 minutos. Cernir y enjuagar bien. Esto ayuda a quitar el sabor amargo de la cebolla. Haga un curtido o encurtido con las rodajas de cebolla morada lavadas, el tomate picado, la mitad del cilantro finamente picado, el resto del jugo de limón y sal al gusto. Déjalo marinar durante 5-10 minutos, mezcle los palmitos marinados con el curtido de cebolla y tomate. Agregue el resto del cilantro picado. Añada el tomate rallado y el aceite, mezclar bien. Pruebe y ajuste la sal a su gusto. Deje marinar el ceviche durante al menos 30 minutos – en la refrigeradora – antes de servir.</p> <p>Sirva el ceviche de palmito con los acompañantes a su gusto, por ejemplo los chifles de plátano verde, canguil, maíz tostado, salsa de ají al gusto, etc.</p> <p>El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve.</p> <p>Es bueno y recomendado para problemas respiratorios</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero



**Cuadro N°8: Ficha Resumen N°7: Chontacuros Asados**

<b>CHONTACUROS ASADOS</b>		
<b>PROVINCIA:</b> SUCUMBIOS	<b>CANTON:</b> LAGO AGRIO	<b>LOCALIDAD:</b> COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
<b>GRUPO SOCIAL</b> NACIONALIDAD COFAN	<b>LENGUA:</b> A`INGAE	<b>PERIODICIDAD:</b> CONTINUA
<b>GRÁFICO 11: CHONTACUROS ASADOS</b>		
		<p><b>UBICACIÓN:</b> Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno</p>
<p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Gusano de las palmas de chonta, con un promedio de 6 cm. que es muy apetecido por su sabor y proteínas. Se le atribuye además, varias propiedades curativas para el estómago y se lo prepara en varias formas, asado a la brasa, fritos o en mayto.</p> <p>.Los ingredientes que se utilizan para la preparación son los siguientes: Chontacuros</p> <p>Los materiales a usar son; Chontacuros– parrilla. Para preparar este delicioso plato se realiza los siguientes pasos:</p> <p>Introducir en un palo de pincho los chontacuros (con mucho cuidado evitando que estos se revienten).</p> <p>Agregar sal al gusto</p> <p>Llevarlos hasta la parrilla y asarlos hasta que se doren.</p> <p>Servir calientes y acompañados de tomate riñón, col y limón.</p> <p>El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.</p>		
<p><b>RECOMENDACIONES:</b></p> <p>No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se prepara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve.</p> <p>Es bueno y recomendado para problemas respiratorios</p>		
<p><b>DETALLE DE LA PERIODICIDAD:</b></p> <p>Este plato se lo prepara también durante el año con la gracia a que los ingredientes se encuentran todo el año</p>		

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaborado por:** Kevin Montero.

Análisis de la ficha de observación con la que se realizó la indagación a los ciudadanos del cantón Lago Agrio provincia de sucumbíos

POBLACION: 119.594 HABITANTES

MUESTRA 200 HABITANTES

Resultados de elección de platos ancestrales

Tabla de datos de la bitácora actual de platos ancestrales sobre la gastronomía del lugar

Tabla 1

Gastronomía del Cantón Lago Agrio

Platos	Opciones
Chicha de yuca	12
Las tortillas de yuca	30
Seco de Guanta	50
Maitos tilapia o cachama	50
Pinchos de mayón	30
El ceviche de palmito	10
Chontacuros asados	18
Tabla 1 Gastronomía del Cantón Lago Agrio	200

Análisis: Según cuadro estadístico decimos que los platos más representativos del sector son el seco de guanta y maito de tilapias o cachama de cada 200 entrevistado el 25% prefiere estos deliciosos platos.

Tabla 2

Sitios gastronómicos del cantón Lago Agrio

Locales	Platos ancestrales
La Casona Restaurante	5
La Cueva Oso L.A.	7
Mercado Central	8
	20

Tabla 2 Sitios Gastronómicos

Nota. Restaurante que preparan los platos ancestrales de comida autóctona del lugar.

Restaurantes que preparan gastronomía ancestral

Nota: Índice que los platos ancestrales que preparan los restaurantes entrevistados en el cantón Lago Agrio.

Análisis: según datos obtenidos a los 3 restaurante que preparan gastronomía ancestral llegamos a la conclusión que más del 50% de su menú en el día estas preparaciones están en su cartelera de esta manera se impulsa el turismo en el sector y.

## **8. Conclusiones.**

De acuerdo los datos proporcionados por las fuentes primarias se llega a la conclusión que la gastronomía ancestral que presenta esta en los Diarios y entrevista realizada a los ciudadanos del sector damos a conocer que los siguientes platos tiene una mayor demanda por los turista y por sus habitantes al momento de servirse los alimentos.

Chicha de yuca, Las tortillas de yuca, Seco de Guanta, Maitos tilapia o cachama, Pinchos de mayón, El ceviche de palmito, Chontacuros asados.

Un sistema de inventario contiene información detallada de cualquier procedimiento que realiza en la vida cotidiana permite también aportar información al turista sobre la riqueza gastronómica que posee la comunidad, ayudando así a su promoción mediante la recopilación de los platos Gastronómicos ancestrales, que no han sido mencionados e identificados por los turistas que visitan la comunidad y que no debe quedarse atrás en el mundo de la gastronomía del Ecuador.

Para lograr el rescate de la cultura gastronómica se platearon estrategias promocionales, diseñándose afiches publicitarios que serán ubicados en sitios estratégicos del cantón y creando una página de Facebook de la comunidad en la cual se comparta información de las diversas actividades que en ella se realicen.

De esta manera se facilita el acceso a información de aquellas personas que se interesen en visitar a la comunidad. La presente propuesta busca reforzar la identidad cultural de la comunidad mediante la creación de conciencia y la promoción, pero lo más importante, es transmitirle a las generaciones futuras el respeto y aprecio por lo propio, enseñarles la importancia de conservar el patrimonio cultural de nuestro país y mostrarles de algún modo su riqueza culinaria.

## 9. Recomendaciones

Como ciudadanos ecuatorianos debemos de consumir productos nacionales y sobretodo promocionar nuestra raíces en ella se encuentra la gastronomía de cada comunidad, resaltarla y promocionarla para que los turista locales y extranjeros se deleiten y se atrevan a realizar turismo de aventura.

Obtener un inventario es una técnica administrativa excelente y también se debe de incorporar en el turismo para obtener índices de aceptación y poder trabajar con las variables de cualquier sector en el campo laboral, para proponer estrategia de publicidad y mostrar nuestras raíces en el turismo y gastronomía.

Motivar e impulsará a los pequeños emprendedores con campañas de publicidad donde se promocionen sus productos y servicios y de esta manera ayudar a la reactivación económica del país.

Colocar los soportes publicitarios en sitios estratégicos de ingreso al cantón para la incrementación de turistas o visitantes.

Al Ministerio de Turismo difundir los diferentes platos ancestrales que posee la comunidad a través de medios de comunicación.

## 10. Referencias Bibliográficas.

- Arias, G., & Haro, B. (3 de Agosto de 2021). PDOT DEL CANTÓN LAGO AGRIO. Obtenido de <https://storymaps.arcgis.com/stories/15877265c4b44d3e8c864e2f28970008>
- Cali, P. M., & Villacrés, M. C. (2019). Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial y Desarrollo Turístico del Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. 36-38.
- Castillo-Palacio, M., & Castaño-Molina, V. (2015). La promoción turística a través de técnicas tradicionales y nuevas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3).
- Cerda, G. (March de 2017). Plan De Desarrollo Turístico Como Alternativa De Dinamismo Socio Economico En La Parroquia Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos. *European Scientific Journal* , 13(8).
- Gonzales, J. (11 de mayo de 2021). Asociacion de Chefs del Ecuador. Obtenido de <https://chefs.ec/historia-ancestral-y-patrimonial-de-ecuador-para-un-turismo-gastronomico/>
- Grefa, E., Bernal, C., Guerra, J., Sampedro, O., Moyota, P., Paredes, O., y otros. (2017). Plan De Desarrollo Turístico Como Alternativa De Dinamismo Socio Economico En La Parroquia Nueva Loja, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos. *European Scientific Journal* March, 13(8), 50-55.
- GuiaTuristica Ecuador. (s/f). Hablemos de Lago Agrio. Recuperado el 8 de marzo de 2022, de Proturec: <https://www.proturec.com/lagoagrio/>

Jafari, J. .. (2005). El turismo como disciplina científica. . Política y Sociedad.

Lago Agrio . (30 de Junio de 2021). Entidad territorial Lago Agrio . Obtenido de <https://lugaresquever.com/wiki/lago-agrio>

Leal-Londoño, M. (2011). La diversificación del turismo a través del gastro turismo: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona). Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 9(1), 15.

Loarte, T. M., & Lapo, T. J. (2018). “DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS. ECUADOR: Repositorio Digital - Universidad Nacional de Loja .

Ortega, F. J., Sánchez, J. M., & Hernández, J. M. (2012). La gastronomía “de alta gama, de lujo o de calidad” como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura. Fundación Caja Extremadura, 35-36.

PEI. (2019). Plan Estratégico Institucional, Loja Camino al porogreso. Gobierno Provincial de Loja, 3.

Puente, M. C. (2020). UN RECORRIDO ANCESTRAL Y CONTEMPORÁNEO POR UNA TRADICIÓN FESTIVA DEL ECUADOR. Obtenido de <https://www.udla.edu.ec/2014/03/un-recorrido-ancestral-y-contemporaneo-por-una-tradicion-festiva-del-ecuador/>

Rodriguez, R. (2019). Blog Especializado sobre las regiones, provincias y cantones del Ecuador. Obtenido de <https://provinciasecuador.com/region-amazonica/provincia-de-sucumbios/>

Santana, A. (2003). Patrimonios culturales y turistas: unos leen lo que otros miran. *Revista De Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(1), 1-12.

TELEGRAFO, E. (2014). EL TELEGRAFO EL DECANO DIGITAL. Obtenido de <https://www.entelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-sabor-de-la-cocina-ancestral>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. *Transculturaciones en el caso ecuatoriano. . Antropología Cuadernos de investigación*, 15, 21-30.

UTPL. (2020). noticias.utpl. Obtenido de BLOG UTPL:  
<https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>



Inventario Inicial de Gastronomía de la Provincia de Sucumbios				
CODIGO	Platos	UBICACION	LUGARES DE VENTA	COSTO
0001	Chicha de yuca	LAGO AGRIO	<u>La Casona</u> <u>Restaurante</u> <u>La Cueva Oso L.A.</u> <u>Mercado Central</u>	3
0002	Las tortillas de yuca	NUEVA LOJA		7
0003	Seco de Guanta	NUEVA LOJA		6
0004	Maitos tilapia o cachama	LAGO AGRIO		3.5
0005	Pinchos de mayón	NUEVA LOJA		6
0006	El ceviche de palmito	LAGO AGRIO		10
0007	Chontacuros asados	NUEVA LOJA		5