



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO
EXTENSION QUEVEDO

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

TEMA:

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD INDICHURIS,
PROVINCIA DE PASTAZA.**

AUTORA:

LIZONDO TENESACA DAYANA LISETH

TUTOR:

LIC. CHANG MUÑOZ WALTER MSc.

QUEVEDO - LOS RÍOS – ECUADOR

2022

AGRADECIMIENTO

La vida se encuentra plagada de retos, y uno de ellos es la universidad. Tras verme dentro de ella, me he dado cuenta que más allá de ser un reto, es una base no solo para mi entendimiento del campo en el que me he visto inmersa, sino para lo que concierne a la vida y mi futuro

Le agradezco a mi institución, a mis maestros por sus esfuerzos y conocimientos para que finalmente pudiera llegar hacer una gran profesional

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón mi tesina a mi madre, pues supo sacarme adelante sin ella no lo habría logrado. Su bendición a lo largo de mi vida me protege y me lleva por el camino del bien. Por eso le doy mi trabajo como ofrenda por todo el esfuerzo y sacrificio que ha hecho para ayudarme a llegar hasta donde estoy por su paciencia y amor.

RESUMEN

Al estudiar la gastronomía ancestral en la comunidad Indichuris, situada en la provincia del Pastaza y como esta contribuye al desarrollo turístico del sector, se compartirá, los deleites de platos exquisitos gastronómicos más iconos e importantes de la provincia, y la influencia que se genera en el progreso del turismo, de manera que la comunidad se encuentra en la región Oriental del Ecuador, posee tradiciones, creencias y culturas totalmente distintas a las otras regiones y en muchos casos, es lo que motiva a los turistas emprender un viaje y disfrutar de sus paisajes junto con la gastronomía, haciendo que la economía de los empresarios y emprendedores del lugar mejore y con esta, su calidad de vida.

**PALABRAS CLAVES: GASTRONOMÍA ANCESTRAL – COMUNIDAD INDICHIRIS -
DESARROLLO TURÍSTICO**

SUMMARY

By studying the ancestral gastronomy in the Indichiris community, located in the province of Pastaza and how it contributes to the tourism development of the sector, the delights of the most iconic and important gastronomic exquisite dishes of the province will be shared, and the influence that is generated in the progress of tourism, so that the community is located in the Eastern region of Ecuador, has traditions, beliefs and cultures totally different from other regions and in many cases, is what motivates tourists to undertake a trip and enjoy their landscapes together with gastronomy, making the economy of businessmen and entrepreneurs of the place improve and with this, their quality of life.

KEY WORDS: ANCESTRAL GASTRONOMY - INDICHIRIS COMMUNITY - TOURISM DEVELOPMENT

INDICE

AGRADECIMIENTO	ii
DEDICATORIA	iii
RESUMEN	iv
SUMMARY	v
INDICE	vi
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	2
1. Marco Metodológico	2
1.1. Definición del tema caso de estudio	2
1.1.2. Planteamiento del problema	2
1.1.3. Formulación del planteamiento	2
1.2. Justificación	3
1.3. Objetivo	3
1.4.2.1. Actividad turística	4
1.4.2.3. Turismo comunitario	5
1.5. Hipótesis	6
1.6. Metodología de la investigación	6
1.7. Técnicas de investigación	6
CAPITULO II	7
2.1. Resultados de la investigación	7

2.2. Desarrollo de caso	8
2.3. Soluciones planteadas	8
2.4. Conclusiones.....	9
2.4. Recomendaciones.....	10
Bibliografía	11
Anexos.....	12

INTRODUCCIÓN

La región Oriental de nuestro país Ecuador, cuenta con extraordinarios patrimonios, tangibles e intangibles, además de un clima húmedo – caluroso fantástico, donde la lluvia no tiene una época determinada, si no, constante durante todo el año, haciendo de esta región un paisaje verde, lleno de ríos, volcanes y gente amable.

En este sentido, como la región es muy grande, la investigación se enfocará en una comunidad de la provincia de Pastaza, específicamente en la comunidad de Indichuris, que se encuentra a 30 km del cantón Puyo, capital de la provincia, rodeada de mucha vegetación, grandes ríos y especialmente una gastronomía ancestral, basada en culturas indígenas como la Quichua, Shuar etc.

La gastronomía de la comunidad Indichuris, aporta gran variedad de sabores, finas hierbas, nutrientes como vitaminas, minerales, antioxidantes, además de tener en muchos de sus platos, poderes curativos, según los lugareños. Con el gran sabor de los platos de la comunidad, el turismo en la provincia tiene gran aceptación de los visitantes.

Mediante la investigación se profundizará en el tema gastronómico ancestral y la contribución que brinda al turismo en la comunidad Indichuris de la provincia de Pastaza.
Capítulos a desarrollar;

Capítulo I.- Describe, la introducción, el marco metodológico que engloba, la problematización, el objetivo planteado, justificación del proyecto, la fundamentación teórica, conjetura de la hipótesis y metodología utilizada.

Capitulo II.- La investigación llega a la etapa de los resultados, que se espera del estudio, que situaciones se encontró y cuáles son las conclusiones.

CAPITULO I

1. Marco Metodológico

1.1. Definición del tema caso de estudio

Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, provincia del Pastaza.

1.1.2. Planteamiento del problema

La comunidad Indichuris, de la provincia de Pastaza, es conocida a través del turismo como “Rinconcito de la Amazonía Ecuatoriana”, aprovechando sus recursos naturales y posición geográfica en lo alto de las montañas junto al río Pastaza en la región Amazónica, busca colocarse como destino turístico predilecto de la región e internacionalmente.

Con el anterior contexto, la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris, puede aportar al desarrollo del turismo de la zona, de manera significativa. Muchas personas cansadas de día a día laboral, de los que haceres del hogar, la presión del estudio, la presión de la pandemia actual, pueden salir a degustar exquisitos platos tradicionales fuera de su lugar de residencia o cantonés y desestresarse con los paisajes y servicios turísticos que ofrece la comunidad Indichuris.

1.1.3. Formulación del planteamiento

¿La gastronomía ancestral contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris en la provincia de Pastaza?

1.2. Justificación

El patrimonio de la región amazónica alimentario, está basado en nuestro suelo, el mismo suelo que permite contemplar hermosos paisajes, en armonía con la naturaleza, ríos, cascadas y miradores naturales, que brinda una paz a las personas que la visitan.

Mediante la investigación se conocerá la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, por cuanto, la una no puede estar sin la otra, al ofertar paquetes o lugares turísticos, el visitante necesita estar degustando de los platos autóctonos de la zona, y si estos son ancestrales, la visita será más significativa.

La gastronomía ancestral en la región amazónica, es distinta al resto del país, porque habitan en una misma región, diferentes culturas, llamadas nacionalidades, cada una, con su propia lengua, costumbres y gastronomía diferentes, consideran a la selva como su hogar ancestral, heredado de sus ancestros para que disfruten de lo que la naturaleza ofrece.

1.3. Objetivo

Analizar la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, provincia de Pastaza.

1.4. Marco Teórico

1.4.1. Gastronomía

Es la unión de acciones y sabiduría culinarias, relacionadas con el arte de preparar una comida exquisita, donde se utiliza y combina muchos productos que nos ofrece la madre naturaleza, ya sea, mar, tierra, aire, haciendo uno solo, para deleite de su comensal. (Maldonado, 2009)

Para (Tapia, 2012) es la disciplina o método que se encarga de estudiar la relación entre la cultura y la comida durante un lapso de tiempo definido, que se fusiona como cultura culinaria.

El arte de la gastronomía brinda una aproximación a la cultura, utilizando la comida como eje principal. En la cocina se usa muchas técnicas de preparación, cocción, valores nutricionales y ciencias alimenticias, por ejemplo; la mezcla de sabores y aromas en la preparación de los platos culinarios.

1.4.1.2. Importancia

Según (Tapia, 2012) La gastronomía, como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, es importante porque, nos dice quiénes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar, adicional que es vital para todo ser humano alimentarse para estar bien de salud y desarrollar todas las actividades diarias.

1.4.1.3. Gastronomía Ancestral Ecuatoriana

La gastronomía ancestral ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela. (Prezi, 2022)

1.4.1.4. Características

En líneas generales la gastronomía ecuatoriana tiene los siguientes ingredientes básicos: arroz, huevo, patatas, aguacate, y carne de res o de cerdo. En la zona costera también por supuesto los productos del mar, en la zona montañosa, utilizan todo tipos de granos y en el Oriente ecuatoriano dan valor a los productos de ríos y suelo. (Prezi, 2022)

1.4.1.5. Platos Amazónicos

- Ayampaco: Es un plato típico de la nacionalidad shuar, al pollo o pescado se envuelve con la hoja del bijao, y se lo acompaña con vegetales del oriente una porción de yuca y verde.
- Té de guayusa: También denominada huesito, la guayusa es una planta nativa de la amazonia
- Piraña: Es el plato más delicioso del amazonas según los habitantes de la región es la piraña, un pescado que se puede consumir tanto asado
- Caldo de carachama: Es una sopa con pescado de cachama, se acompaña con yuca
- Casabe de yuca: son unas tortillas conocidas como Pan Amazónico
- Sinchicara: Es una bebida medicinal de varias hierbas aromáticas
- Pincho de patas muyo: semillas que se asan y se sirve con yuca y buen ají.
- Chicha de chontaduro: es una bebida fermentada de los frutos de la chonta y la yuca
- Uchumanka: Caldo que lleva pescado, pollo ahumado, ají
- Chontacuro o Mayones: Gusano saludable que se asa y se come acompañado de yuca o plátano maduro. (Indichuris, 2022)

1.4.2. Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. (Capela, 2017).

Es uno de los sectores económicos más amplios en la economía mundial. ... El turismo puede ser, dependiendo del fin por el que se realice, un viaje por turismo de negocios, así como un viaje por turismo rural. También, dependiendo de la compañía, podemos estar hablando de turismo familiar o turismo científico. (Capela, 2017)

1.4.2.1. Actividad turística

La actividad turística comprende el desplazamiento del lugar habitual de residencia, la pernoctación por un período superior a 24 horas y menor a un año para el goce y disfrute de un destino turístico. (Falcón, 2013)

Las actividades turísticas están encaminadas a ofrecer al turista la posibilidad de ocupar su tiempo ocio y/o vacacional, forman parte de la oferta turística y comprende toda una serie de productos, servicios y actividades en los que el propio turista es agente activo y pasivo de la propia actividad turística a desarrollar. (Fernández, 2015)

1.4.2.2. Atractivos turísticos

Los atractivos turísticos son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. Los atractivos son un elemento imprescindible en la oferta al ser el elemento motivador de los viajes turísticos. (Fidel, 2013)

Es el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. (Fidel, 2013)

1.4.2.3. Turismo comunitario

El turismo comunitario es una gestión productiva para su desarrollo se toma en cuenta varios factores integradores los que se encuadran en aspectos de sostenibilidad medio ambientales, económicos, sociales y culturales, siendo los beneficiarios directos los habitantes de la comunidad mejorando su calidad de vida, su autoestima y de las futuras generaciones, para desarrollar turismo comunitario los participantes deben de pertenecer a la comunidad y cuidar el medio ambiente, preservar el patrimonio cultural, debe de existir un liderazgo firme y dialogo abierto dentro de la comunidad para llegar a un acuerdo. (Flelcher, 2007)

1.4.3. Comunidad Indichuris

Para (Indichuris, 2022), son grupos sociales y culturales distintos que comparten vínculos ancestrales colectivos con la tierra y con los recursos naturales donde viven, ocupan o desde los cuales han sido desplazados.

Indichuris es un proyecto etno-ecológico de la comunidad Quichua de la provincia de Pastaza.

Ubicación

Se encuentra ubicada en la Región Amazónica del Ecuador, en la provincia de Pastaza, cerca de la ciudad del Puyo, capital de la provincia, en el kilómetro 35 de la vía a Pomona.

1.4.3.1. Principales lugares turísticos de la comunidad:

- Mirador Indichuris
- Columpio Indichuris
- Centro entnoturístico Indichuris
- Parque natural Indichuris
- Cabañas Indichuris
- Cascada Indichuris
- Tour en la selva

1.4.3.2. Actividades a realizar:

- Senderismo
- Observación de aves
- Juegos ancestrales
- Actividades lúdicas
- Chamanismo
- Formas de vida
- Danzas

- Artesanías
- Música
- Eventos programados
- Alojamiento
- Alimentación
- Guianza

1.5. Hipótesis

Analizando la gastronomía ancestral, contribuiría positivamente al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, provincia de Pastaza.

1.6. Metodología de la investigación

1.6.1. Método Analítico

Se aplica este método porque permite analizar la documentación recopilada, además de observar las fuentes de la consulta, así también, su naturaleza, efectos y factibilidad del estudio.

1.6.2. Método cuantitativo

En la investigación se utilizó el método para obtener mediante la técnica de la encuesta datos cuantitativos que permiten llegar a determinar una conclusión.

1.6.3. Método Bibliográfico

Este método nos brinda el beneficio de aplicar fuentes de información bibliográficas confiables para aplicarlas como referencias en el análisis de la investigación.

1.7. Técnicas de investigación

1.7.1. Observación

La técnica de observación, es fundamental en el proceso de la investigación para la comprobación de la información, analizar de forma real las evidencias que se producen de manera física en el estudio.

1.7.2. Encuesta

La técnica de la encuesta, se basó para recabar los datos y participación de varios actores en la investigación mediante la aplicación de una serie de preguntas diseñadas para la obtención de resultados. Las personas universo de la encuesta son quienes frecuentan la comunidad Indichuris, como, por ejemplo; turistas, empresarios, habitantes cercanos y lugareños de la zona, tomando una muestra de 50 personas.

CAPITULO II

2.1. Resultados de la investigación

Para analizar la contribución de la gastronomía ancestral en la comunidad Indichuris, provincia de Pastaza, se realizó una encuesta a 50 personas mayores de edad, conformado por; empresarios, emprendedores, autoridades, turistas y habitantes de la zona, la cual se describe a continuación;

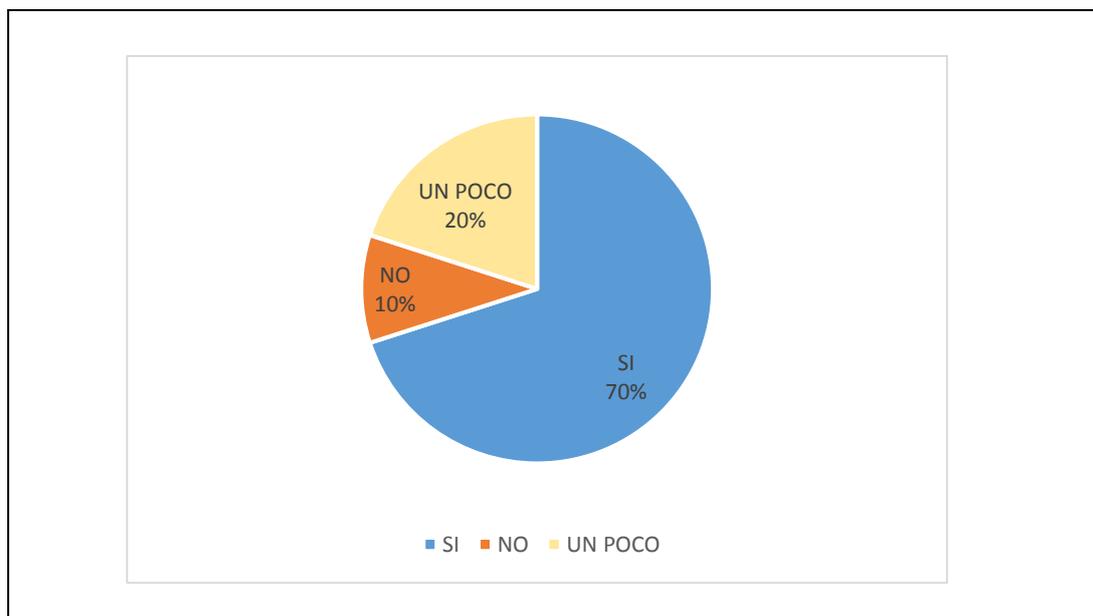
No.	Tabla No. 1.- Gastronomía Ancestral		
1	Pregunta: ¿Conoce Usted, la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	24	48%	El 48% de los encuestados si conoce la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris, 14% conoce un poco y 12% no conoce
NO	12	24%	
UN POCO	14	28%	
TOTAL	50	100%	

Gráfico No. 1

Categoría	Porcentaje
SI	48%
UN POCO	28%
NO	24%

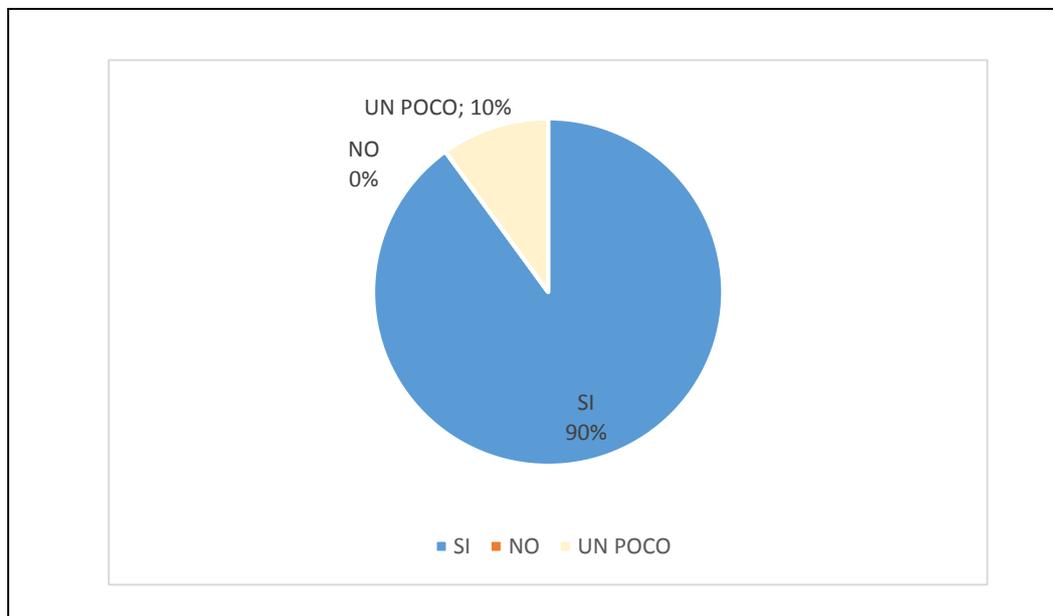
Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 2.- Gastronomía Ancestral como turismo		
2	Pregunta: ¿Piensa Ud., que la gastronomía ancestral, es parte del turismo de la comunidad Indichuris?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	35	70%	La mayoría de los encuestados piensa que la gastronomía ancestral, SI es parte del turismo de la comunidad Indichuris
NO	5	10%	
UN POCO	10	20%	
TOTAL	50	100%	
Gráfico No. 2			



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

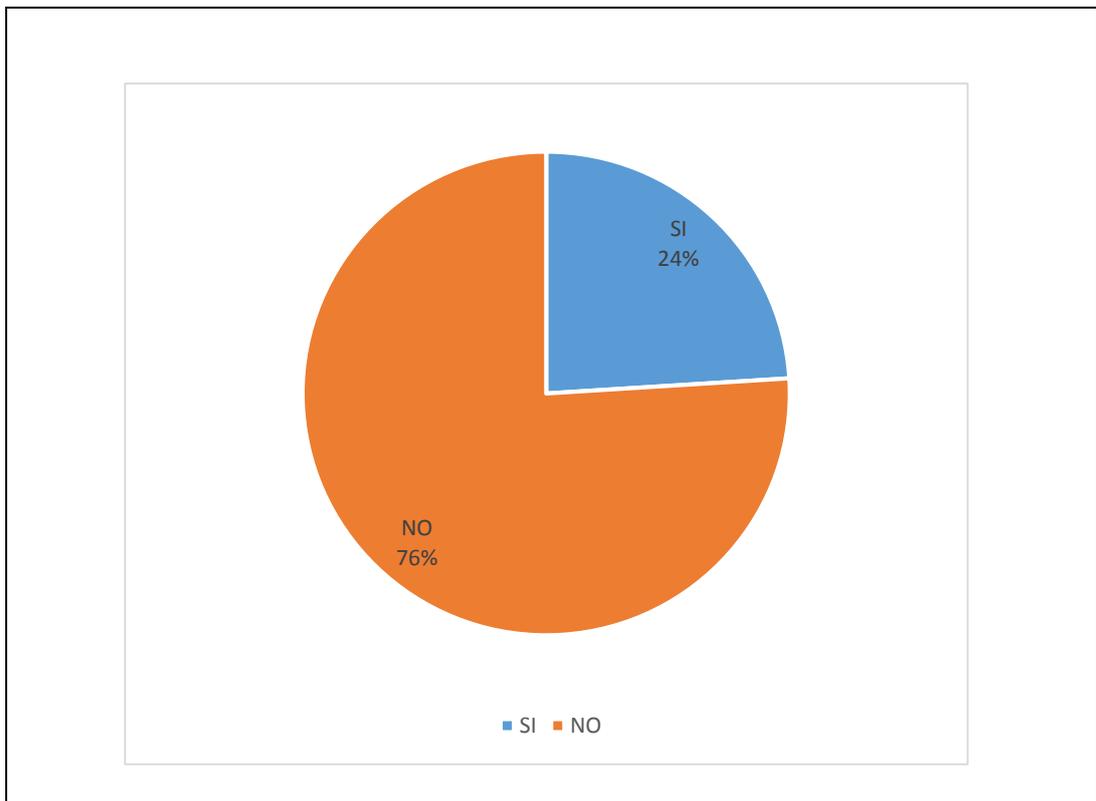
No.	Tabla No. 3.- Gastronomía Ancestral, fomentará el turismo		
3	Pregunta: ¿Piensa Ud., que la promoción de la gastronomía ancestral, fomentará el desarrollo turístico de la comunidad Indichuris?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	45	90%	El 90% de los encuestados piensa que la gastronomía ancestral, SI fomentará el desarrollo turístico, 5% un poco.
NO	0	0%	
UN POCO	5	10%	
TOTAL	50	100%	
Gráfico No. 3			



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 4.- Informativo para la Gastronomía Ancestral		
4	Pregunta: ¿Conoce Ud. de algún informativo que promocioe la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	12	24%	El 76% de los encuestados, NO conoce de algún informativo que promocioe la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris, el 24% no conoce.
NO	38	76%	
TOTAL	50	100%	

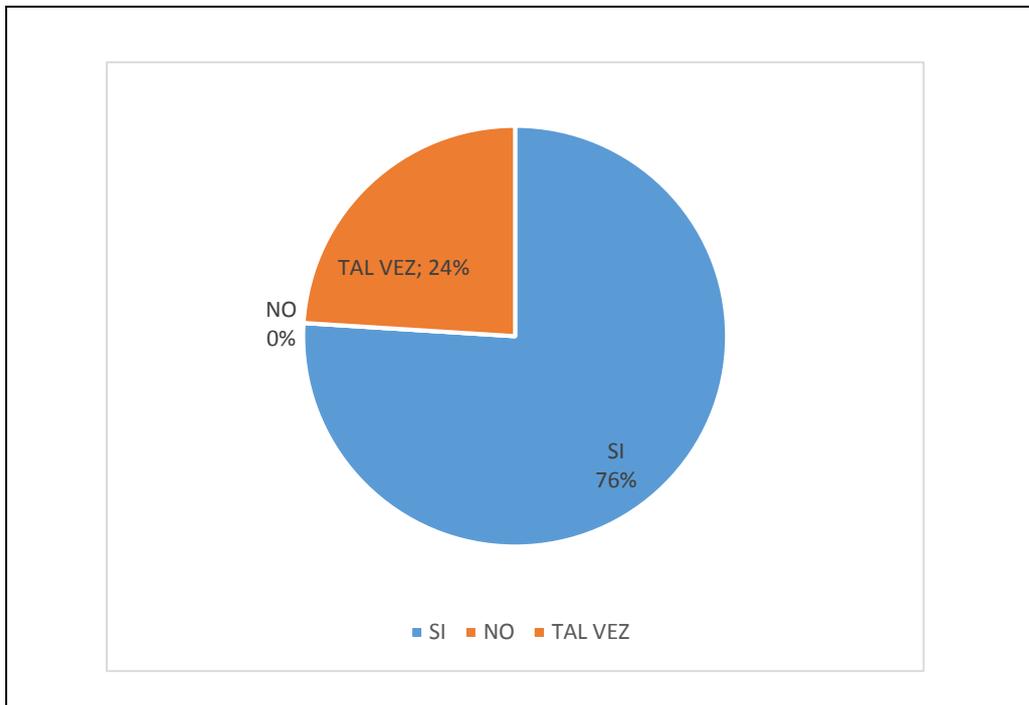
Gráfico No. 4



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 5.-Estrategia para la Gastronomía Ancestral		
5	Pregunta: ¿Cree Usted que, se debe realizar una estrategia para promocionar la gastronomía ancestral de la comunidad Indichuris para el desarrollo del turismo?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	38	76%	El 76% de los encuestados, cree que, si se debe realizar una estrategia, el 14% cree que tal vez.
NO	0	0%	
TAL VEZ	12	24%	
TOTAL	50	100%	

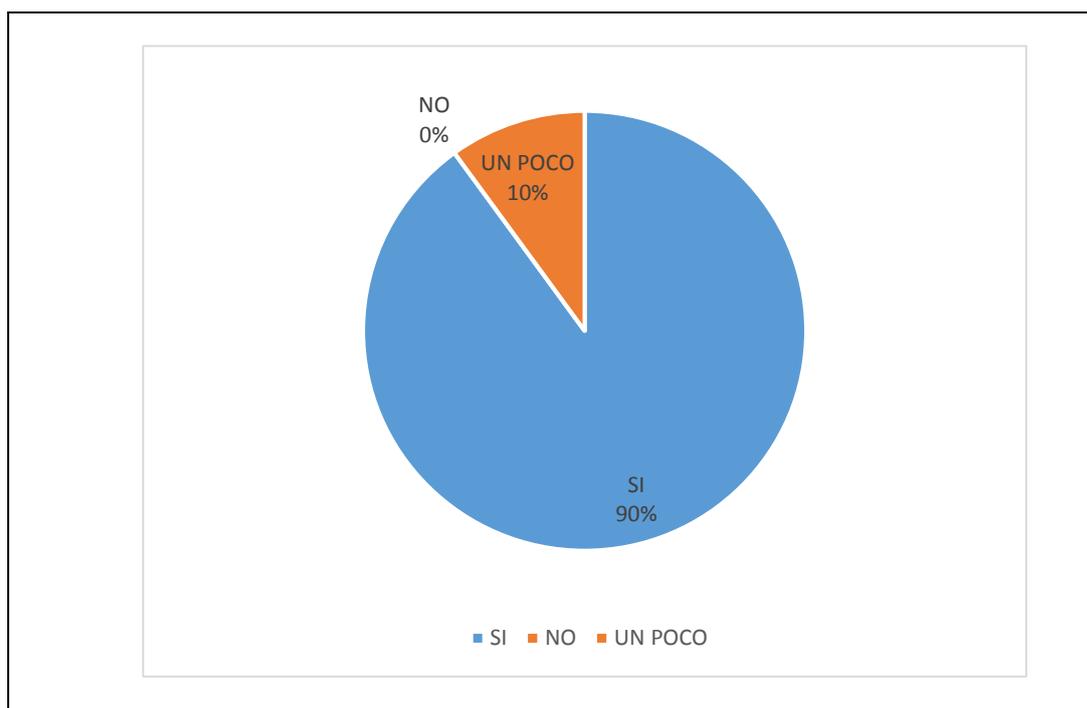
Gráfico No. 5



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 6.- Gastronomía Ancestral atrae visitantes		
6	Pregunta: ¿Piensa Ud. ¿Que la gastronomía ancestral, atraerá más visitantes a la comunidad Indichuris?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	45	90%	El 90% de los encuestados piensa que la gastronomía ancestral, atraerá más visitantes a la comunidad Indichuris y el 10% dice que un poco.
NO	0	0%	
UN POCO	5	10%	
TOTAL	50	100%	

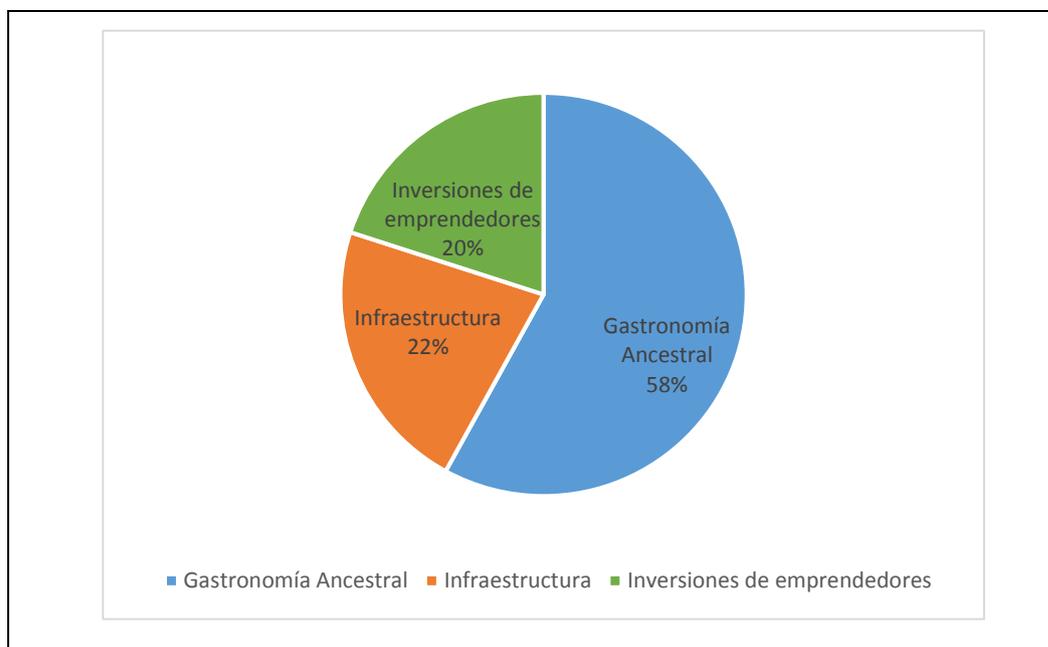
Gráfico No. 6



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 7.- Opciones para desarrollar la Gastronomía Ancestral		
7	Pregunta: De las siguientes opciones, ¿Cuál piensa Ud. que proporcionará desarrollo al turismo en la comunidad ancestral?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
Gastronomía Ancestral	29	58%	Para el 58% de los encuestados piensa que la Gastronomía ancestral proporcionará desarrollo al turismo.
Infraestructura	11	55%	
Inversiones de emprendedores	10	20%	
TOTAL	50	100%	

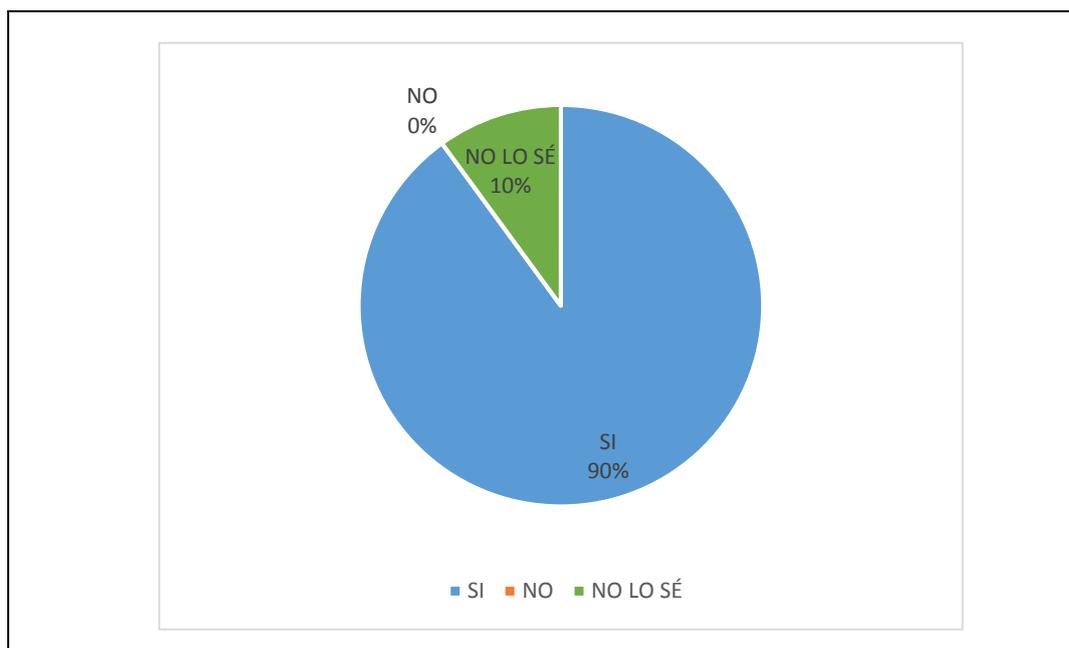
Gráfico No. 7



Fuente: Investigación de campo
Autora: Dayana Lizondo T.

No.	Tabla No. 8.- Inversión de autoridades en la Gastronomía Ancestral		
8	¿Cree Ud., que las autoridades deben invertir en proyectos gastronómicos ancestrales de la comunidad Indichuris, para contribuir al desarrollo turístico?		
VARIABLE	RESULTADO	PORCENTAJE	INTERPRETACIÓN
SI	45	90%	La mayoría de los encuestados piensa que las autoridades deben invertir en proyectos gastronómicos ancestrales de la comunidad Indichuris
NO	0	0%	
NO LO SÉ	5	10%	
TOTAL	50	100%	

Gráfico No. 8



Fuente: Investigación de campo

Autora: Dayana Lizondo T.

2.2. Desarrollo de caso

- La comunidad Indichuris, es visitada diariamente por muchos turistas nacionales y extranjeros, lo que hace del lugar una fuente muy prometedora para la gastronomía ancestral.
- La comunidad Indichuris, pese que goza de muchos turistas frecuentemente, muchos no conocen la gastronomía ancestral del lugar.
- Los lugareños de la comunidad Indichuris, piensan que la gastronomía ancestral es de gran ayuda para el desarrollo turístico de la ciudad, donde a través de esta, se da a conocer las raíces de la comunidad, su historia, su esencia y cultura.
- En las páginas de internet, se identifica rápidamente a la comunidad Indichuris de la provincia de Pastaza, pero no se hace alusión a la gastronomía ancestral.
- La comunidad Indichuris, tiene muchos lugares turísticos que se oferta a nivel nacional e internacional, pero se hace referencia a sus paisajes, cascadas, ríos, y complejos, pero de la gastronomía ancestral no cuenta con tantos lugares que oferten este servicio.
- La gastronomía ancestral contribuiría enormemente al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, provincia del Pastaza.

2.3. Soluciones planteadas

- La comunidad Indichuris, como es un referente de turismo en su localidad, se sugiere que deben mantener un dialogo abierto y constante con todos los miembros de la comunidad para que de una u otra forma estén vinculados al proyecto gastronómico y tenga un gran alcance a nivel nacional.

- La comunidad Indichuris, puede ubicar un centro de exposiciones gastronómico, que exhiban todos sus platos ancestrales para deleite y degustaciones que todos los miles de turistas que llegan a diario al lugar y así fomentar más la gastronomía, creando un precedente en el sector.
- Se debe realizar un plan de marketing publicitario para dar a conocer la gastronomía ancestral que ofrece la Comunidad Indichuris, misma que debe enfocarse principalmente en la Redes Sociales, porque este el medio donde se interrelaciones millones de personas a diarios, llegando a nivel nacional y mundial.

2.4. Conclusiones

- Se analizó la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, provincia de Pastaza, junto con sus atractivos turísticos y visitantes.
- La gastronomía ancestral en la comunidad Indichuris, forma parte del sector turístico, pero no es ofertado como sus atractivos turísticos, razón por la cual los visitantes no logran reconocer la comida ancestral.
- La gastronomía de la comunidad Indichuris, que se sirve en la actualidad, aún se oferta (aunque no mucho) bajo el principio de “tradicional”, lo que lo hace una oportunidad para la promoción turística porque son platos que van de generación en generación, haciendo referencia a los ingredientes y la forma de preparación y recetas de sus ancestros.

2.4. Recomendaciones

- Las autoridades del cantón Puyo o los líderes de la Comunidad Indichuris, deben planificar más proyectos que estén relacionados específicamente con la gastronomía Ancestral de la comunidad para vincularla con el turismo.
- Las autoridades del lugar, deben hacer convenios en el sector turísticos, relacionados con la gastronomía ancestral, donde participen los empresarios, emprendedores y habitantes de la comunidad que ofrezcan beneficios para ambas partes.
- Se debe realizar constantemente, diferentes eventos gastronómicos enfocados a la comida ancestral, como; ferias, kermes, exposiciones, etc., para dar a conocer a la comunidad, sus recetas, tradiciones, cultura y raíces.

Bibliografía

- Capela, A. (2017). *Desarrollo Turístico/ Fortalecimiento de la competitividad de destinos*. Mexico: Sulua.
- Falcón, G. (2013). *Programa de agroturismo sustentable en la hacienda*. Imbabura: Master's thesis.
- Fernández, S. (2015). *Turismo y Sustentabilidad: paradigma de desarrollo entre lo tradicional y lo alternativo*. Veracruz: El Periplo Sustentable.
- Fidel, S. (2013). *Que es el Ecoturismo y cuales son sus características*. Buenos Aires: UBA.
- Flecher, J. (2007). *lasificación luristica*. En C. *El turismo teoría y practica*. México: Sintesis.
- Indichuris, C. (2022). *Comunidad Indichuris*. Obtenido de <https://www.comunidadindichuris.com>
- Maldonado. (2009). *Gastronomía: El Arte de cocinar*. Mexico: Mexixan.
- Prezi. (09 de febrero de 2022). *Prezi*. Obtenido de https://prezi.com/h6zovoi2gjf_/gastronomia-ancestral/
- Tapia, A. (2012). *Hoy Cocina*. Lima: Delibrary.

Anexos

Fotografías de la Comunidad Indichuris- Provincia de Pastaza

