UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

FACULTAD CIENCIAS DE LA VIDA

CARRERA EN TURISMO

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA:

ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y EL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA NACIONALIDAD CANELOS KICHWA: CASO DE ESTUDIO MAITO.

AUTOR(ES):

Jonathan Darío Gómez Ramos

Nancy Yajaira Guamán Rodríguez

DOCENTE - TUTOR:

Dr. Clímaco Geovani Espín Ortíz

Puyo - Pastaza - Ecuador

2023

UEA
UNIVERSIDAD
ESTATAL AMAZÓNICA

FORMATO 4
APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

En el siguiente cuadro se detalla un conjunto de criterios a evaluar con un total de cien (100) puntos.

Criterios	Puntaje	Argumentos de la calificación
1. TÍTULO		
El título es conciso e informativo de la idea principal del escrito. Genera expectativas de lectura que se cumplen.	4.5 / 5	Así es, está bien; acordarse que los "Canelos kichwa" son un pueblo de la nacionalidad de los "kichwas amazónicos", y que si "maito" es un plato gastronómico no hace falta que vaya en mayúscula.
2. RESUMEN		
Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de que se trata la investigación y su relevancia. Incorpora los objetivos, metodología, principales harrazgos y conclusiones.	5.0 / 5	Así es, el resumen es completo y muestra la información correspondiente.
3. INTRODUCCIÓN		
Entrega información sobre temática a tratar. Describe la relevancia del tema dentro de las temáticas de investigación, vinculación y docencia. Presentación del problema y objetivos del problema del artículo de manera clara y concisa.	20.0 / 20	Correcto, presenta la problemática y los objetivos del problema del artículo de forma clara y concisa.
4. MARCO TEÓRICO		
Marco teórico coherente y articulado con los objetivos. Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio. Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad.	15.0 / 15	Sí, correcto. Además del concepto de Patrimonio Cultural Material, también incorpora el concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial, al que pertenece preferentemente el patrimonio alimentario o gastronómico.
5. METODOLOGÍA		
Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos. Plantea los criterios de análisis con que se abordo la información.	15.0 / 15	Se expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de datos, entre los otros aspectos importantes. Correcto.

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS		
Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc. Los cuadros y figuras son pertinentes y estan claramente representados. El texto no repite infromación entregada en los cuadros y figuras.	25.0 / 25	Así es, se entrega los resultados de forma pertinente, y se discute la temática con autores relacionados, posicionándose bien el planteamiento del trabajo.
7. CONCLUSIONES		
Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados. Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos.	10.0 / 10	Correcto, hay claridad y correspondencia, y se discute y reflexiona sobre los resultados obtenidos.
8. REFERENCIAS		
Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias. Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa.	4.5 / 5	En normas APA, los artículos científicos deben incorporar como información número y volumen.
VALORACIÓN TOTAL	99	NOVENTA Y NUEVE

DICTAMEN

Marque la casilla correspondiente a su criterio de evaluación respecto al documento revisado.

Recomendación	Marque con X
Aprobar	X
No Aprobar	
CALIFICACIÓN	99

Atentamente,

FERRÁN CABRERO MIRET (PAR CIEGO)

Dado en la ciudad de PUYO, a los 10 días del mes de SEPTIEMBRE de 2023

UEA
UNIVERSIDAD
ESTATAL AMAZÓNICA

FORMATO 4
APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

En el siguiente cuadro se detalla un conjunto de criterios a evaluar con un total de cien (100) puntos.

Criterios	Puntaje	Argumentos de la calificación
1. TÍTULO		
El título es conciso e informativo de la idea principal del escrito. Genera expectativas de lectura que se cumplen.	5.0 / 5	El título es claro e informa sobre la idea principal de la investigación.
2. RESUMEN		
Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de que se trata la investigación y su relevancia. Incorpora los objetivos, metodología, principales harrazgos y conclusiones.	5.0 / 5	Contiene todos los requerimientos y permiten identificar claramente la investigación su relevancia, constan claramente los objetivos, metodología, hallazgos y determina el objetivo de la investigación en su conclusión.
3. INTRODUCCIÓN		
Entrega información sobre temática a tratar. Describe la relevancia del tema dentro de las temáticas de investigación, vinculación y docencia. Presentación del problema y objetivos del problema del artículo de manera clara y concisa.	20.0 / 20	Se evidencia claramente el tema de la investigación, una descripción clara y argumentada en correlación a las temáticas de investigación, vinculación y docencia. Se presenta el problema con claridad.
4. MARCO TEÓRICO		
Marco teórico coherente y articulado con los objetivos. Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio. Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad.	10.0 / 15	Considero que podía ampliar el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad.
5. METODOLOGÍA		
Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos. Plantea los criterios de análisis con que se abordo la información.	15.0 / 15	Detalla el tipo de investigación utilizado, la sistematización de la información, obtención de datos, que le permite generar criterios de análisis.

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS		
Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc. Los cuadros y figuras son pertinentes y estan claramente representados. El texto no repite infromación entregada en los cuadros y figuras.	24.0 / 25	Los resultados están relacionados al problema planteado, a los objetivos específicos, utiliza acertadamente figuras y cuadros y se definen correctamente. Se realizo la revisión ortográfica de manera adecuada.
7. CONCLUSIONES		
Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados. Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos.	10.0 / 10	La conclusión determina correctamente el alcance de los objetivos propuestos, con un importante aporte en función de los resultados de la investigación.
8. REFERENCIAS		
Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias. Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa.	5.0 / 5	Observe y aplica las normas APA en el documento de la investigación, una correlación entre fuentes y referencias bibliográficas.
VALORACIÓN TOTAL	94	NOVENTA Y CUATRO

DICTAMEN

Marque la casilla correspondiente a su criterio de evaluación respecto al documento revisado.

Recomendación	Marque con X
Aprobar	X
No Aprobar	
CALIFICACIÓN	94

Atentamente,

VERÓNICA ISOLINA MASSON FIALLOS (PAR CIEGO)

Dado en la ciudad de PUYO, a los 14 días del mes de SEPTIEMBRE de 2023

Ouriginal by Turnitin

Document Information

Analyzed document	TIC FINAL CORREGIDO GOMEZ_GUAMAN PAO 2323 Ultimate.docx (D173465691)
Submitted	2023-09-05 19:04:00
Submitted by	CLIMACO ESPIN
Submitter email	cespin@uea.edu.ec
Similarity	5%
Analysis address	cespin.uea@analysis.urkund.com

Sources included in the report

SA **UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA / TRABAJO FINAL TIC ESTUDIANTES Espinosa Guzmán Mayerli Alexandra y Tacuri Guarnizo L enny Maribel.docx**
Document TRABAJO FINAL TIC ESTUDIANTES Espinosa Guzmán Mayerli Alexandra y Tacuri Guarnizo L enny Maribel.docx (D142666852)
Submitted by: cespin@uea.edu.ec
Receiver: cespin.uea@analysis.urkund.com
7

Entire Document

Análisis del Patrimonio alimentario y el turismo gastronómico de la nacionalidad Canelos kichwa; Caso de estudio Maito.
Autor 11 autor1@uea.edu.ec
Autor 21 autor2@

67% **MATCHING BLOCK 1/7** **SA** TRABAJO FINAL TIC ESTUDIANTES Espinosa Guzmán ... (D142666852)

uea.edu.ec Autor 3, M. Sc2 autor3@uea.edu.ec Universidad Estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida, Carrera de Licenciatura en Turismo (1) Resumen La presente investigación se realizó

en la provincia de Pastaza, cantón Pastaza, parroquia Canelos, con el objeto de identificar el maito como patrimonio alimentario en el turismo gastronómico dentro del pueblo indígena Kichwa de este territorio, este plato típico llama la atención como experiencia gastronómica por que cuenta con diversas formas de ofertar turismo con un enfoque comunitario en espacios geográficos ancestrales. La investigación abordó la metodología descriptiva con orientación cualitativa, mediante la utilización de la herramienta tipo encuesta con preguntas estructuradas, se aplicó una muestra de 328 personas de la localidad, identificando al tejido social que oferta gastronomía típica en especial el maito amazónico kichwa con identidad. Los hallazgos de la investigación dieron como resultado que el patrimonio alimentario con enfoque turístico representa una importante conexión de conocimientos y saberes ancestrales que debe perdurar en el tiempo, sin embargo, se identificó la necesidad de gestionar y plantear estrategias con enfoque cultural dentro del sector turístico para posicionar este importante perfil cultural culinario en los diferentes niveles del mercado.
Palabras Clave: Canelos, maito, patrimonio alimentario, turismo gastronómico.

Análisis del Patrimonio alimentario y el turismo gastronómico de la nacionalidad Canelos kichwa: Caso de estudio *Maito.*

Jonathan Darío Gómez Ramos
jd.gomezr@uea.edu.ec

Nancy Yajaira Guamán Rodríguez
ny.guamanr@uea.edu.ec

Clímaco Geovani Espín Ortíz
cespin@uea.edu.ec

Universidad Estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida, Carrera de Licenciatura en Turismo (1)

Resumen

La presente investigación se realizó en la provincia de Pastaza, cantón Pastaza, parroquia Canelos, con el objeto de identificar el *maito* como patrimonio alimentario en el turismo gastronómico dentro del pueblo indígena Kichwa de este territorio, este plato típico llama la atención como experiencia gastronómica por que cuenta con diversas formas de ofertar turismo con un enfoque comunitario en espacios geográficos ancestrales. La investigación abordó la metodología descriptiva con orientación cualitativa, mediante la utilización de la herramienta tipo encuesta con preguntas estructuradas, se aplicó una muestra de 328 personas de la localidad, identificando al tejido social que oferta gastronomía típica en especial el *maito* amazónico kichwa con identidad. Los hallazgos de la investigación dieron como resultado que el patrimonio alimentario con enfoque turístico representa una importante conexión de conocimientos y saberes ancestrales que debe perdurar en el tiempo, sin embargo, se identificó la necesidad de gestionar y plantear estrategias con enfoque cultural dentro del sector turístico para posicionar este importante perfil cultural culinario en los diferentes niveles del mercado.

Palabras Clave*:* Canelos, maito, patrimonio alimentario, turismo gastronómico.

Abstract

The present investigation was carried out in the province of Pastaza, Pastaza canton, Canelos parish, to identify the maito as a food heritage in gastronomic tourism within the Kichwa indigenous people of this territory, because the gastronomic experience has diverse ways of offering tourism with a community approach in ancestral geographical spaces. The research approached the descriptive methodology with a qualitative orientation with a survey-type tool with structured questions, which was applied to a sample of 328 people from the locality, identifying the social fabric that offers typical gastronomy, especially the Amazonian Kichwa maito with identity. The findings of research showed that the food heritage with a tourism approach represents an important connection of knowledge and traditional knowledge that must last over time, however, the need to manage and propose strategies with a cultural approach within the tourism sector was identified to position this important culinary cultural profile at different market levels.

Keywords*:* Canelos, maito, food heritage, gastronomic tourism, traditional knowledge.

1. INTRODUCCIÓN.

El patrimonio alimentario es un componente cultural invaluable que se ha mantenido desde hace muchos siglos atrás. A decir de Inga, Zurita, Badillo,et al. (2022) constituye el conjunto de productos agrícolas que son transformados como símbolo de representaciones, creencias y practicas culinarias de pueblos y nacionalidades que existen alrededor del mundo. Ecuador, conocido por su impresionante diversidad patrimonial tanto natural y cultural, ocupa un lugar destacado debido a su relación estrecha entre la gastronomía, las costumbres y tradiciones que se asientan en su territorio nacional, actualmente consta de 18 pueblos indígenas y 14 nacionalidades (Ortiz, 2022).

La gastronomía ecuatoriana se ha diversificado por la existencia de 4 grandes regiones naturales: Costa del Pacifico, Andes, Amazonia y las Galápagos, territorios caracterizados con recursos naturales endémicos que son parte del laboreo diario de su tejido social, gracias a su singular capacidad creativa, ha permitido innovar y recrear una importante gastronomía que equivale a la fusión de sabores, técnicas y alimentos propios de

cada espacio geográfico, influyendo como un factor de trazabilidad cultural y turística. (Zambrano, 2020).

Los beneficios son importantes. La generación de empleos favorece significativamente a los agricultores generadores de la materia prima, así como aquellos que participan en la elaboración, transformación y ventas de platos típicos en establecimiento de alimentos y bebidas, además de atraer al turista mediante la interpretación de técnicas culinarias, promueven el sitio, sus atractivos turísticos, convivencia, sus costumbres y tradiciones de un pueblo o nacionalidad en particular.

El turismo gastronómico en el Ecuador ha impactado a nivel internacional, siendo foco de atracción de turistas internacionales los cuales han emitido su criterio favorable, por lo cual la revista (Taste Atlas, 2022) sitúa a la cocina ecuatoriana en el 54º puesto del ranking mundial, siendo el encebollado uno de los platos más reconocidos.

La provincia de Pastaza la más extensa del territorio ecuatoriano, se caracteriza por albergar 7 nacionalidades indígenas con un corolario importante de tradiciones ancestrales, en este caso, el pueblo indígena Canelos kichwa. Canelos es una parroquia rural perteneciente al cantón Pastaza, llamada así por poseer una gran cantidad de árboles de canela, siendo la más antigua de la zona y que cuenta con la primera certificación Patrimonial de la Amazonía de acuerdo con la Ley Orgánica de la Cultura (2016), el "Kamari ista" uno de los rituales más representativos de la comunidad que manifiesta la oportunidad para compartir y preservar su herencia cultural, promoviendo la diversidad étnica y el respeto por la naturaleza (Cabrero & Tello, 2023).

La experiencia gastronómica dentro de esta parroquia, es una forma auténtica de brindar servicios culinarios, permitiendo a los visitantes conocer no solo su gastronomía sino también todos los recursos y atractivos de orden turístico. El *maito* enfrenta desafíos en su preservación y promoción en el ámbito turístico, aunque es una deliciosa preparación de pescado o carne envuelta en hojas de bijao y cocida a la brasa, su relevancia como patrimonio alimentario se ve amenazada por cambios en los hábitos culinarios y la falta de difusión, lo que ha proporcionado en la actualidad una valorización de la importancia para salvaguardarlo como parte del patrimonio cultural inmaterial de Pastaza y la Amazonia ecuatoriana.

El *maito* es un plato típico que ha capturado la atención de los habitantes locales y turistas, siendo un deleite culinario que resalta la identidad cultural de muchas generaciones

de comunidades indígenas y la conexión que éstas tienen con la naturaleza. Es así, que el objeto de la presente investigación fue: analizar el *maito* como patrimonio alimentario en el turismo gastronómico dentro del pueblo indígena Canelos kichwa. Lo que permitió indagar la importancia cultural dando respuesta a las siguientes incógnitas ¿Cómo el *maito* puede fomentar dentro del turismo gastronómico de la Parroquia Canelos? y ¿Cómo el *maito* contribuye a la preservación del patrimonio alimentario de esta comunidad indígena?

2. MATERIALES Y MÉTODOS/METODOLOGÍA.

El sitio de estudio fue en la Parroquia Canelos pertenece a la jurisdicción territorial del cantón y provincia Pastaza, ubicada a una altura sobre nivel del mar de 475 msnm, la temperatura oscila entre 19 a 28 grados centígrados. Este espacio geográfico es reconocido como una de las primeras comunidades amazónicas en donde arribó por primera ocasión la misión católica con la presencia del fundador de la ciudad de Puyo, Fray Álvaro Valladares; nombrando a Canelos como sitio emporio de la religión católica de fragua indio/mestizo

Imagen 1. Mapa de referencia a la ubicación de la Parroquia Canelos.



Fuente: (GADM Pastaza, 2023)

La investigación elegida fue de carácter descriptiva con enfoque cualitativo, lo que permite conocer situaciones, costumbres y actitudes de cierta población hacia algún objeto, en este caso el *maito,* evidenciando el alcance que no solo se limita a recolección de datos basados en el territorio explicado anteriormente, también incluye a identificar relaciones. La herramienta para levantar desde el reducto empírico fue la encuesta, elaborado a base de cuestionario con preguntas estructuras y que después fueron dirigidas a propietarios que ofertan el plato tradicional con enfoque turístico, así como complemento de identificar a las jefas de hogar que también se dedican a la elaboración de este plato típico, lo que permitió conocer el universo de la investigación, misma que es 2.173 personas según (GAD Parroquial Rural Canelos, 2023), esta información direccionó al cálculo de la muestra que se presenta a continuación.

Ecuación 1. Fórmula para calcular el Tamaño de la muestra.

Identificación de los datos.

Z = Nivel de confianza.

P= probabilidad de ocurrencia.

Q= probabilidad de no ocurrencia.

N= Población.

e= Error de muestreo.

n=tamaño de la muestra.

Siendo:

Z = 95% = 1.96

P= 0.5

Q= 0.5

N= 2.173

e= 5%= 0.05

n=?

$$n = \frac{Z^2 NPQ}{e^2(N-1) + Z^2 PQ}$$

$$n = \frac{1.96^2(2173)(0.5)(0.5)}{(0.05)^2(2173-1) + 1.96^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{2086.9492}{6.3904}$$

$$n = 327.57$$

El total de encuestados fue 328 personas.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La encuesta se conformó por dos componentes; el primero evidencia los resultados demográficos de la investigación que se interpreta: el género femenino es el que predomina con un 69% y el masculino con un 31%, seguido por la edad, está en los siguientes rangos con un 44% entre 18 a 30 años, con un 37% entre 30 a 40 años, con un 15% entre 40 a 50 años y finalmente con un 4% desde 50 años en adelante. Además, se caracterizó nivel educación de los encuestados, los que permitió conocer que el 44% terminaron la educación primaria, el 25% culminaron la educación secundaria, el 19% sin educación formal, el 8% universitaria, el 4% técnico o tecnológico y tan solo el 1% de posgrado. La ocupación de los encuestados con 31% son estudiantes, seguido con un 28% desempleados, 26% se identificaron con empleados del sector público o privado, el 11% se autodenominan emprendedores y un 5% jubilados. El estado civil es: el 39% solteros, el 30% unión libre, el 16% casado, el 11% divorciados y el 5% viudos. Finalmente, la residencia en la comunidad Canelos kichwa, se optó por preguntar el tiempo de permanencia, los resultados son, con un 56% reside más de 10 años, con un 32% de 5 a 10 años y con un12% de 1 a 5 años.

El segundo componente del cuestionario comprende de 10 preguntas de opción múltiple a los habitantes seleccionados por lo cual los resultados de cada pregunta se presentan a continuación mediante gráficos y su interpretación

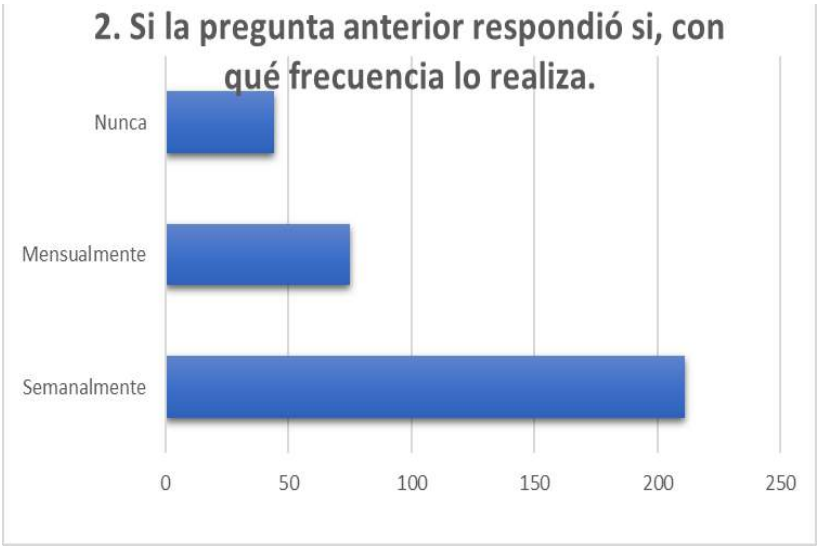
Gráfico 1. Pregunta 1.



Fuente: Elaboración propia.

Como podemos observar en el grafico 1, el total de los encuestados respondieron a que un 67% sí preparan y cocinan el *maito* dentro de su hogar, seguido de un 28% respondieron a que no están seguros y por último un 13% no elaboran este plato típico. Cabe destacar que este plato tradicional es considerado como herencia familiar de las comunidades indígenas, por lo cual se palpa la necesidad de identificar su importancia dentro de la comunidad como variable endógena patrimonial.

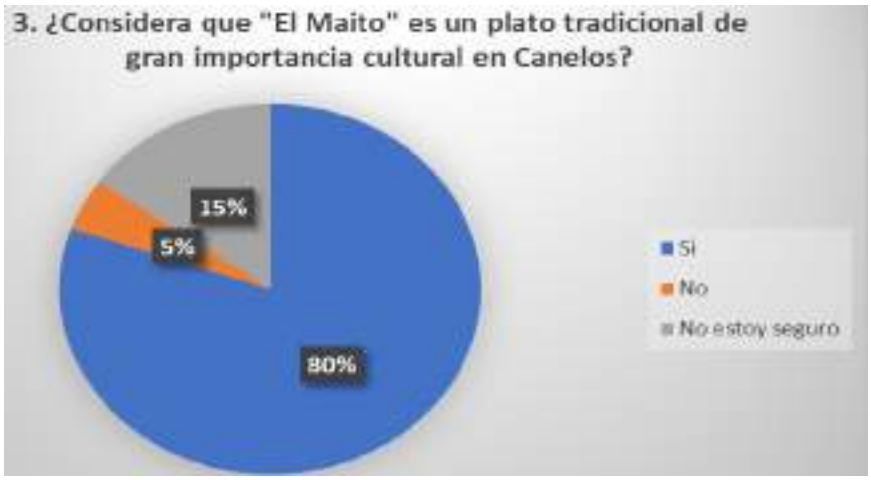
Gráfico 2. Pregunta 2.



Fuente: Elaboración propia.

Para realizar una pregunta de seguimiento se planteó en la segunda incógnita, si los encuestados afirmaron sí a la pregunta antes mencionada, identificar, con qué frecuencia elaboran este plato típico dentro de sus hogares. Los resultados son: el 64% lo hace semanalmente, el 23% mensualmente y el 13% nunca.

Gráfico 3. Pregunta 3.



Fuente: Elaboración propia.

Se puede evidenciar en los resultados, que un 80% consideran que el *maito* es un plato tradicional de gran importancia cultural en Canelos, seguido de un 15% no están seguros, y por último 5% responden no.

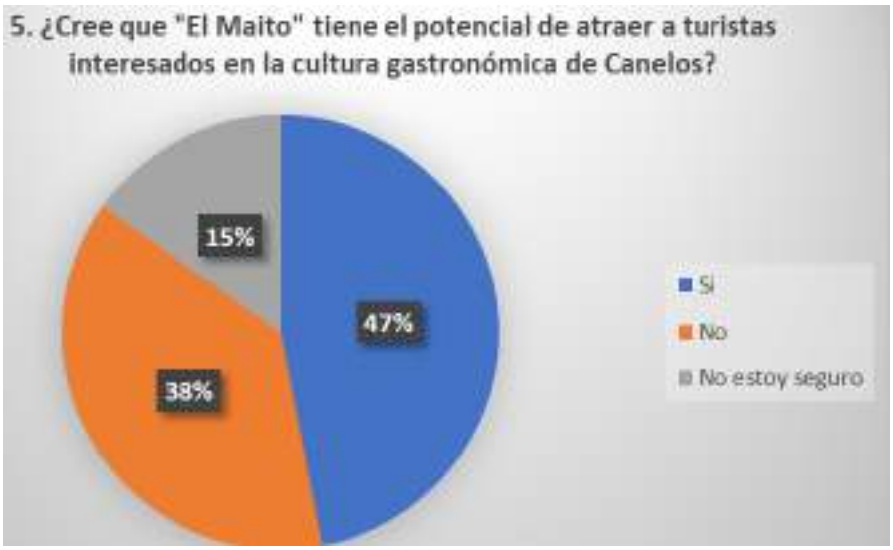
Gráfico 4. Pregunta 4.



Fuente: Elaboración propia.

En el gráfico 4 se puede observar los resultados, un 64% responder a que sí consideran que la preparación del *maito* es herencia de las tradiciones ancestrales de la comunidad Canelos kichwa, siendo un argumento que se corrobora con las preguntas demográficas en las cuales se dio a conocer que la mayoría de los habitantes viven más de 10 años dentro de la comunidad. Otro aspecto importante de Canelos es que es la parroquia más antigua de la provincia de Pastaza, siendo una de las primeras misiones católicas, fundada entre 1624 y 1631. Existe un 26% de respuesta negativa mientras que el 10% no están seguros de su respuesta.

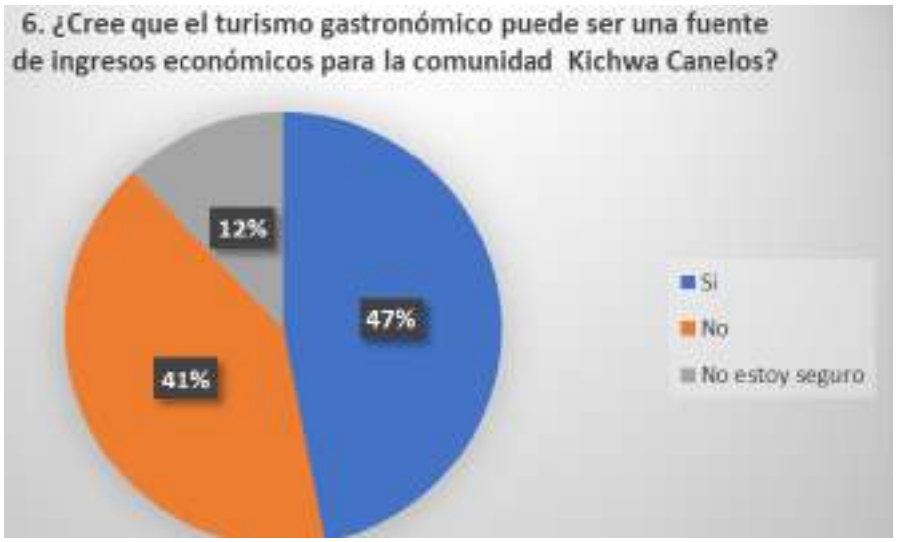
Gráfico 5. Pregunta 5.



Fuente: Elaboración propia.

En el grafico 5, arrojo los siguientes resultados: un 47% están seguros de que el *maito* tiene el potencial de atraer a turistas interesados en la cultura gastronómica de Canelos. Un 38% que responden de forma negativa, y por último un 15% no están seguros de su respuesta. Es necesario subrayar que el *maito* no es el único plato que elaboran dentro de la parroquia sino también chicha de maní y la mazamorra de pescado, entre otras.

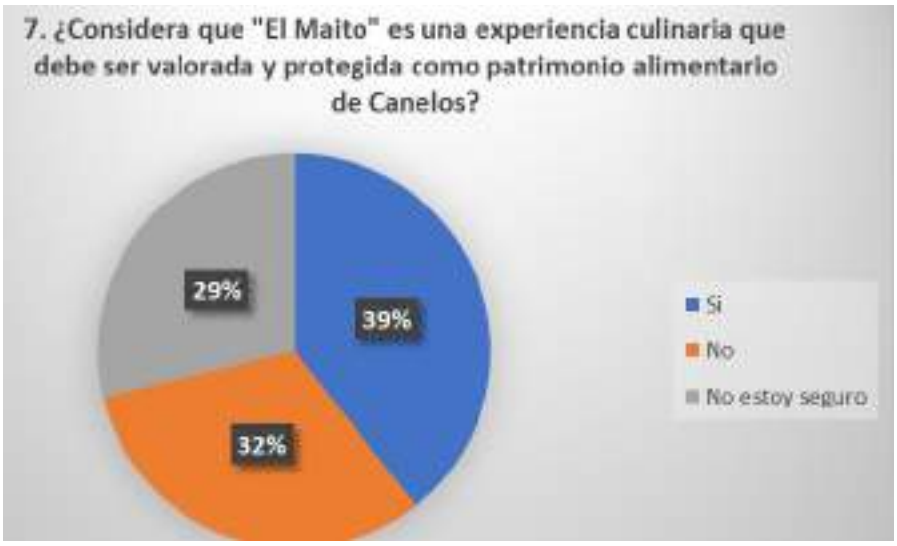
Gráfico 6. Pregunta 6.



Fuente: Elaboración propia.

Los resultados de la pregunta 6, expresa que 47% sí creen que el turismo gastronómico puede ser una fuente de ingresos económicos para la comunidad Canelos kichwa, complementando con otros platos y bebida tradicionales que se puede ofrecer como parte complementaria del *maito*, mientras que un 41% respondieron de forma negativa y por último un 12% no están seguros a su respuesta.

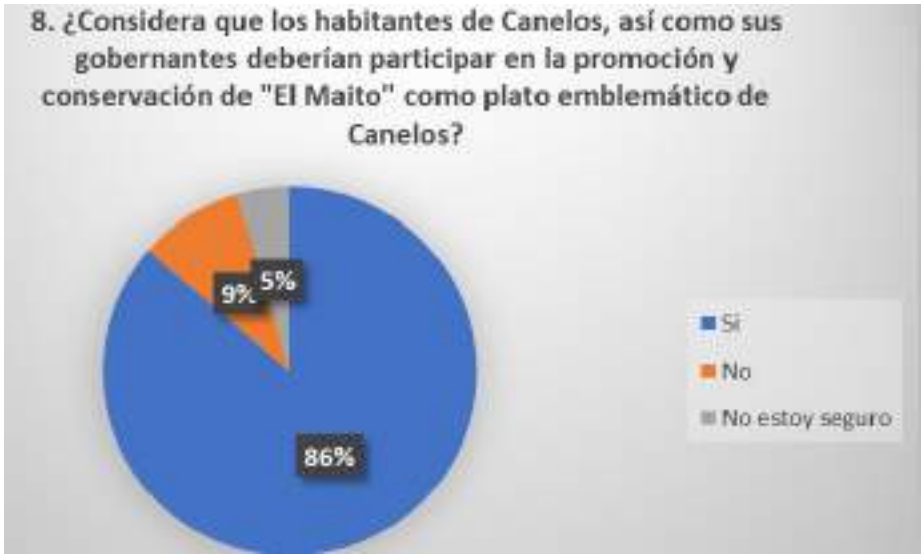
Gráfico 7. Pregunta 7.



Fuente: Elaboración propia.

En el grafico 7, se detalla que un 39% consideran que el *maito* es una experiencia culinaria que debe ser valorada y protegida como patrimonio alimentario de Canelos, mientras que un 32% responde de forma negativa resultados que evidencian que los demás pobladores consideran que existen otros platos o productos ancestrales que se podrían considerar como patrimonio alimentario, así mismo, con un 29% no están seguros.

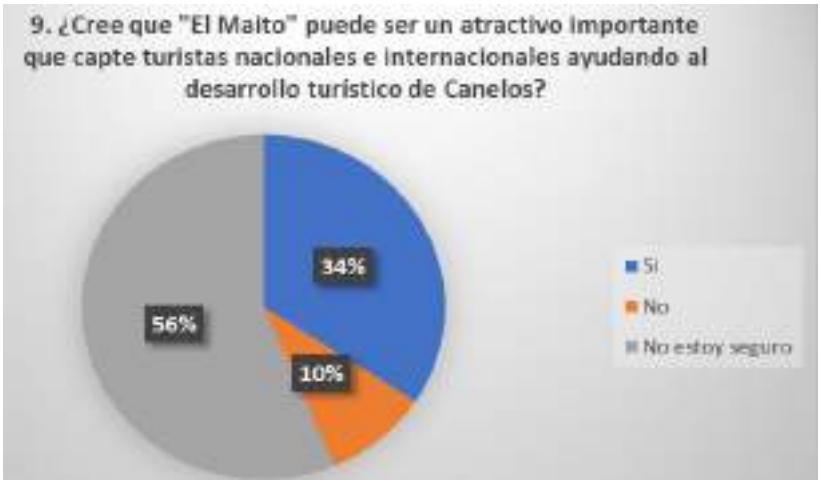
Gráfico 8. Pregunta 8.



Fuente: Elaboración propia.

En el gráfico demuestra que el 86% de los encuestados responden si consideran que los habitantes, así como sus gobernantes deberían participar en la promoción y conservación del *maito* como plato emblemático de Canelos. Mientas que el 9% responde negativamente y el 5% no está seguro de su respuesta, resultados que interpretan la unidad de los habitantes de Canelos siempre y cuando encuentren respaldo y ayuda de superestructura gubernamental complementaria.

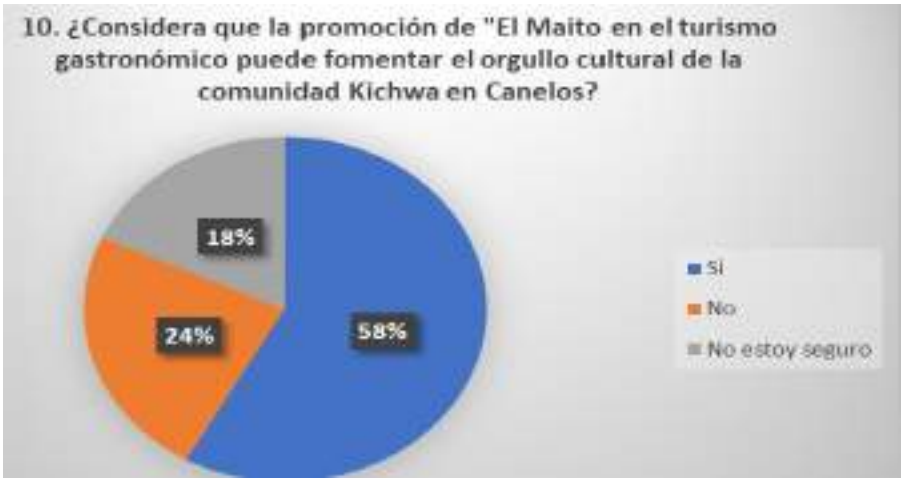
Gráfico 9. Pregunta 9.



Fuente: Elaboración Propia.

Los resultados de la pregunta 9 se conformaron que el 56% no están seguros que el *maito* puede ser un atractivo importante que atraiga a turistas nacionales e internacionales ayudando al desarrollo turístico apara Canelos; evidenciando, que un plato tradicional no puede ser foco de atención de toda una parroquia, por lo cual se deberían considerar más factores como atractivos naturales y culturales existentes en la misma por ejemplo el *Kamari ista*. Partiendo desde una visión y estrategia de diseñar productos turísticos rentables en donde se logre promover el turismo en la localidad. Los demás datos son: el 34% afirma que sí, mientras que el 10% responde de manera negativa.

Gráfico 10. Pregunta 10.



Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, el presente grafico indica que el 58% sí se promociona el *maito* como plato fuerte frente al turismo gastronómico, fomentando el orgullo cultural de la comunidad kichwa en Canelos. El 24% responde de forma negativa y el 18% de que no están seguros.

DISCUSIÓN.

Con base a los hallazgos de cada una de las incógnitas, la interpretación podría identificar una interrelación entre la comida tradicional y el turismo gastronómico en la parroquia Canelos, los habitantes consideran que el *maito*, se identifica no solo como una oportunidad para emprender negocios de alimentos y bebidas, sino también en calidad de recurso cultural que fomente el negocio turístico, a decir de Navarrete & Muñoz (2018) el turismo gastronómico ayuda al crecimiento de otros sectores económicos generando empleos de forma directa e indirectamente promoviendo la producción de bienes así como también lugares y costumbres de un país, región o localidad. La importancia recae en que los habitantes identifiquen y socialicen el concepto de patrimonio y lo entiendan de acuerdo con su aspecto social y cultural, aparte de revisar continuamente sus enfoques para mantener su sentido, significado y funcionamiento para generaciones futuras. Es así como se da sentido a la necesidad de transmitir la identidad cultural y el conocimiento ancestral lo que permite que este patrimonio se transforme en un atractivo que motiva a turistas a visitar su territorio y ser parte de su cultura. Este estudio resalta la importancia de considerar los factores culturales y sociales al desarrollar la actividad turística de cualquier forma, en este caso dentro de la gastronomía para ofrecer buenos productos que reflejen la importancia de salvaguardar el patrimonio alimentario mientras la comunidad se beneficia del turismo al momento que ofertan servicios con identidad y sostenibilidad.

Así mismo, algunos estudios similares a la investigación, de (Fernández, Sancho, & Espinosa, 2014), demostró que los propietarios de los establecimientos de comida típica para brindar un buen servicio deben tener en cuenta la calidad de las preparaciones, mismas que den a conocer la identidad cultural de manera endémica y novedosa para el turista; ya que ellos buscan degustar sabores nuevos que les permita obtener una experiencia diferentes; por lo cual, a base del estudio anterior afirmamos que el maito es un plato amazónico que se

caracteriza por identidad, saberes, conocimientos y trazabilidad de servicio con enfoque empresaria pero al mismo tiempo ancestral.

Dentro del mismo campo de estudio otra verificación del caso del maito en el cantón Lago Agrio de (Espinosa, Tacuri, & Espín, 2023) evidenció, que este plato ancestral puede generar rutas turisticas que dinamiza el desarrollo económico de la localidad, y que al mismo tiempo genera mayores ingresos y oportunidades laborales en beneficio local, afirmando que el maito es un producto fuerte que puede portenciar el turismo gastronómico en lugares donde se oferta.

4. CONCLUSIONES

El análisis del patrimonio alimentario y el turismo gastronómico de la nacionalidad Canelos kichwa a través de este caso de estudio sobre el *maito* revela la profunda interconexión entre la comida tradicional y la identidad cultural, por lo cual; el presente estudio proporciona una visión integral de cómo este plato gastronómico de origen ancestral con enfoque de un plato típico, no sólo representa una expresión culinaria sino un factor importante que ayuda a transmitir conocimientos, saberes y sentires ancestrales, lo que permite fomentar, conservar y al mismo tiempo aprovechar de forma racional la herencia cultural. Se puede evidenciar que la promoción del *maito* como una experiencia gastronómica puede ser catalizador del desarrollo económico local, atrae a turistas interesados en explorar tradiciones y sabores auténticos en la comunidad Canelos kichwa, enfatizando la importancia de colaboración entre: la comunidad, el sector turístico y las autoridades para el desarrollo sostenible del turismo dentro de esta localidad. En este sentido, es importante indicar la necesidad de gestionar la promoción de manera respetuosa y consciente evitando la apropiación cultural y manteniendo el equilibrio entre la comercialización y el respeto cultural con la finalidad de que brinden oportunidades económicas para todas las personas y el tejido social local involucrado.

REFERENCIAS

Cabrero, F., & Tello, W. (2023). El Kamari ista de Canelos: función y significado del gran ritual amazónico. *Anthropologica*, 88-118. Obtenido de https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropologica/article/view/26569/25414

de Souza, N. (2020). *El turismo deportivo como tipología dinamizadora en destinos consolidades. Evolución y caracterización en Torrevieja.* Costa Blanca. Obtenido de Trabajos y Proyectos de Fin de Grado. Universidad de Alicante. http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/110143

Espinosa, M., Tacuri, L., & Espín, C. (2023). *Importancia de la ruta del maito, en el turismo gastronómico del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbios.* Obtenido de Trabajo de Integración Curricular.: www.uea.edu.ec

Fernández, L., Sancho, D., & Espinosa, J. (2014). *La comida típica amaónica. Una alternativa para el desarrollo del turismo gastronómico. Caso de estudio: Puyo, Pastaza, Ecuador.* Obtenido de Revista Turides, revista de Turismo y Desarrollo. : https://www.eumed.net/rev/turydes/17/pastaza.html

GAD Parroquial Rural Canelos. (2023). *Gobierno Autonomo Descentralizado Canelos*. Obtenido de https://gadprcanelos.gob.ec/acerca/

GADM Pastaza. (2023). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza.* Obtenido de https://www.researchgate.net/figure/Parroquia-Canelos-Fuente-GADM-Pastaza_fig1_359267670

Inga, C., Zurita, R., Badillo, P., & Garrido, A. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *Alfa publicaciones.*, 313-332.

Ley Orgánica de la Cultura. (2016). Obtenido de Ministerio de Cultura: https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2014). *Introducción al Patrimonio Cultural.* Quito: AME.

Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2012). *Introducción al Patrimonio Cultural.* Obtenido de AME Ecuador: https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf

Moreno, A. (2022). *¿Qué es el Turismo de Aventura?* Obtenido de Entorno Turistico.: https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-de-aventura/

Morillo, M. (2011). Turismo y producto turístico. evolución, conceptos, componente y clasificación. *Visión General.*, 135-158. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf

Muñoz, C., Pérez, B., & Navarrete, M. (2017). La importancia del turismo religioso en México. *Internatinal Journal of Scientific Management and Tourism.* , 133-146.

Navarrete, M., & Muñoz, C. (2018). Turismo Gastronómico: sabor y tradición. *Journal of torurim and Heritage Research*, 23-40.

Observatorio de la Sostenibilidad en España. (2018). *Patrimonio natural, cultural y paisajístico.* . Obtenido de Plataforma de Sostenibilidad urbana y territorial.:

https://www.upv.es/contenidos/CAMUNISO/info/U0556177.pdf

Ortiz, P. (09 de Mayoo de 2022). *El Mundo Indígena 2022: Ecuador*. Obtenido de Iwgia: https://iwgia.org/es/ecuador/4786-mi-2022-ecuador.html

Taste Atlas. (2022). *Worl's Best Cuisines*. Obtenido de Taste Atlas: https://www.tasteatlas.com/best/cuisines

UNESCO. (2017). *Indicadores UNESCO. De cultura para el desarrollo*. España: UNESCO. Obtenido de Manual metodológico. https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

Unidad de Cultura. (2023). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de Universidad Ténica de Manabí.: https://utm.edu.ec/cultura/informacion/introduccion-a-patrimonio-cultural-inmaterial

Vivanco, F. (enero de 2021). *Turismo Gastronómico*. Obtenido de UIDE: https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/

Zambrano, J. (Septiembre de 2020). *Gastronomía como fuente de desarrollo turítico y cultural de la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de Tesis de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, Facultad de Posgrado en Investigación.

ANEXOS

1. MARCO TEÓRICO.

Patrimonio.

Es un activo que desde pasados transcurre al futuro, por lo cual une lazos generacionales, actuando como mensajero de culturas, transmitiendo valores de generación en generación, entonces se considera un factor importante ya que mantiene tradiciones orales, costumbres, ritos, convivencias, etc. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2014). En otras palabras, el patrimonio es la herencia que deja nuestros antepasados y también la que dejaremos a nuestros hijos. Abarca no solo el patrimonio cultural material sino también el cultural inmaterial y el patrimonio natural.

Tipos de patrimonio.

Patrimonio cultural.

Son las obras realizadas por el hombre u obras en conjunto del hombre y la naturaleza, así como espacios territoriales, los cuales haya asentamientos arqueológicos que tengan un valor universal único desde el enfoque histórico, etnológico y antropológico. (UNESCO, 2017) .

Existe otra definición ya se considera el conjunto de bienes caracterizados de una comunidad los cuales se distinguen de unos a otros en la sociedad, dándoles identidad ya que estos sean y serán heredados por las futuras generaciones. (Ministerio de Patrimonio y Cultura., 2012)

Patrimonio cultural inmaterial.

Conocido también como "patrimonio vivo", engloba las practicas, expresiones, conocimientos y técnicas que se transmiten de una generación a otra dentro de las comunidades. Este patrimonio no solo fortalece la identidad y la continuidad de estas comunidades, sino que también fomenta la creatividad, el bienestar social y contribuye a la preservación del entorno natural y social, aparte que genera recursos económicos. (Unidad de Cultura, 2023)

Patrimonio natural.

Es el conjunto de bienes en el medio ambiente, así como sus formas de vidas que son usados para la fuente de la humanidad, mantiene un valor excepcional desde la ciencia y la conservación. Este debe tener un gran tiempo representativo dentro de la historia y un gran registro de la biodiversidad tanto de la flora como fauna (Observatorio de la Sostenibilidad en España., 2018).

Patrimonio alimentario.

Son las practicas desde el inicio pasando por el momento de preparación y después de aquellos productos agrícolas propios de una comunidad, los cuales serán usados para la preparación de platos tradicionales donde incluyen su uso en la convivencia diaria, que optan técnicas heredadas a partir de los conocimientos ancestrales dado por antecesores (Inga, et al, 2022).

Turismo.

Se refiere a todas las actividades que realizan las personas fuera de su entorno habitual, con motivos variados se desplazan a otros destinos, distinguiéndose entre turistas y visitantes con la única característica que los diferencia es la pernoctación (Morillo, 2011).

Tipos de turismo.

Los tipos de turismo existen dependiendo de la actividad que realicen, el desplazamiento ya sea interno o externo de un territorio. o los motivos que realicen. A continuación, se presenta una clasificación breve de los tipos de turismo.

Turismo de aventura.

Son los viajes que realiza el turista con la finalidad de la búsqueda de actividades que conlleven práctica de ejercicio físico, en el cual se realizan en zonas en particular mediante la guía de un especialista de la actividad. Se practica usando los recursos naturales en donde el turista se emerge en la exploración de riesgo por ende es indispensable el uso de habilidades físicas y mentales (Moreno, 2022).

Turismo deportivo.

Este tipo de turismo se divide en dos partes, una parte aquellas personas que se disponen a participar de las actividades deportivas y otras que solo asisten a contemplar el

evento deportivo. (de Souza, 2020) Por lo cual se deduce aquellas actividades que realizan las personas fuera de residencia con la finalidad de participar u observar actividades físicas.

Turismo religioso.

Es una actividad en donde su entorno radica en la experiencia espiritual, el turista busca contacto con lo sagrado a base de una ideología, por tanto, se inmerse en la experiencia de eventos religiosos, los cuales se pueden por medio de congresos, seminarios, misas, etc. (Muñoz, Pérez, & Navarrete, 2017).

Turismo gastronómico.

Es una forma particular del turismo que se enfoca en conocer y experimentar las formas de preparación de ciertos alimentos, los cuales ofrecen la experiencia de experimentar y descubrir nuevos sabores entorno a una cultura y sitio que los rodea. (Vivanco, 2021).

2. ENCUESTA.

A continuación, se presentará un cuestionario en el cual se agradece responder de forma sincera las siguientes preguntas, ya que nos ayudara a comprender su percepción y relevancia del patrimonio alimentario como lo es el maito en la comunidad kichwa en Canelos.

<table>
<tr><th colspan="5">Datos demográficos.</th></tr>
<tr><td>Genero:</td><td colspan="2">Femenino:</td><td colspan="2">Masculino:</td></tr>
<tr><td>Edad:</td><td>18- 30</td><td>30-40</td><td>40-50</td><td>50 en adelante.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Nivel Educativo:</td><td colspan="2">Educación primaria:</td><td>Universitaria:</td><td>Sin educación formal:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Educación secundaria:</td><td>Técnico o tecnológico:</td><td>Postgrado:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ocupación:</td><td colspan="2">Estudiante:</td><td>Desempleado:</td><td>Emprendedor:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Empleado:</td><td>Jubilado:</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Estado civil:</td><td colspan="2">Soltero:</td><td>Unión libre:</td><td>Viudo:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Casado:</td><td>Divorciado:</td><td></td></tr>
<tr><td>Cuanto tiempo reside o vive en Canelos:</td><td colspan="2">1 – 5 años:</td><td>5 a 10 años:</td><td>Mas de 10 años:</td></tr>
</table>

1. ¿Dentro de su hogar preparan y cocinan “El Maito”?		
Si	No	No estoy seguro
2. Si la pregunta anterior respondió si, con qué frecuencia lo realiza.		
Semanalmente.	Mensualmente:	Nunca.
3. ¿Considera que “El Maito” es un plato tradicional de gran importancia cultural en Canelos?		
Si	No	No estoy seguro.
4. ¿Considera que la preparación de “El Maito” es herencia de las tradiciones ancestrales de la comunidad Kichwa en Canelos?		
Si	No	No estoy seguro.
5 ¿Cree que “El Maito” tiene el potencial de atraer a turistas interesados en la cultura gastronómica de Canelos?		
Si	No	No estoy seguro.
6 ¿Cree que el turismo gastronómico puede ser una fuente de ingresos económicos para la comunidad Kichwa en Canelos?		
Si	No	No estoy seguro.
7 ¿Considera que “El Maito” es una experiencia culinaria que debe ser valorada y protegida como patrimonio alimentario de Canelos?		
Si	No	No estoy seguro
8 ¿Considera que los habitantes de Canelos, así como sus gobernantes deberían participar en la promoción y conservación de “El Maito” como plato emblemático de Canelos?		
Si	No	No estoy seguro
9 ¿Cree que “El Maito” puede ser un atractivo importante que capte turistas nacionales e internacionales ayudando al desarrollo turístico de Canelos?		
Si	No	No estoy seguro
10. ¿Considera que la promoción de “El Maito” en el turismo gastronómico puede fomentar el orgullo cultural de la comunidad Kichwa en Canelos?		
Si	No	No estoy seguro.