# UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

## FACULTAD CIENCIAS DE LA VIDA

### CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

## TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

**TEMA:**

**REVALORIZACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICAS AUTÓCTONAS DEL TURISMO COMUNITARIO CARACHUPA PACHA, CANTÓN LORETO, PROVINCIA DE ORELLANA.**

**AUTOR:**

Frecia Geovana Vargas Alvarado

**DOCENTE - TUTOR:**

Dra. Lineth del Rocío Fernández Sánchez, PhD

Puyo - Pastaza - Ecuador

2022

# FORMATO 4
# APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
## (Uno por cada evaluador)
### REVALORIZACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICAS AUTÓCTONAS DEL TURISMO COMUNITARIO CARACHUPA PACHA CANTÓN LORETO PROVINCIA ORELLANA

| 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.<br>Genera expectativas de lectura que se cumplen. | 5/5 | El título es conciso e informativo de la idea principal del escrito. |
| **2. RESUMEN** | | |
| Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de qué se trata la investigación y su relevancia.<br>Incorpora los objetivos, metodología, principales hallazgos y conclusiones. | 3/5 | Se entrega poca información necesaria que oriente al lector a identificar de qué se trata la investigación y su relevancia. |
| **3. INTRODUCCION** | | |
| Entrega información sobre la 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. | 18/20 | Presentación del problema y objetivos del problema del artículo es poco clara y concisa. |
| **4. MARCO TEÓRICO** | | |
| Marco teórico coherente y articulado con los objetivos.<br>Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio.<br>Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad. | 10/15 | Marco teórico poco coherente y articulado con los objetivos. |
| **5. METODOLOGIA** | | |
| Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos.<br>Plantea los criterios de análisis con que se abordó la información. | 12/15 | Expone con poca claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos. |

| | | |
|---|---|---|
| **6. ANÁLISIS DE RESULTADOS** | | |
| Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc.<br>Los cuadros y figuras son pertinentes y están claramente representados.<br>El texto no repite información entregada en los cuadros y figuras. | 20/25 | Entrega de los resultados demuestra poca organización a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc. |
| **7. CONCLUSIONES** | | |
| Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados.<br>Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos. | 7/10 | Las conclusiones no son claras y precisas, acorde a los objetivos trazados. |
| **8. REFERENCIAS** | | |
| Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias.<br>Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa. | 5/5 | Si atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias. |
| **VALORACIÓN TOTAL** | 80 | 80/100 |

**DICTAMEN**

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

| **Recomendación** | **Marque con X** |
|---|---|
| Aprobar | X |
| No Aprobar | |
| CALIFICACIÓN | 80/100 |

Atentamente,

RUBEN AUCANCELA CHIMBOLEMA

Firmado digitalmente por RUBEN AUCANCELA CHIMBOLEMA

MS.c. Rubén Aucancela Chimbolema

Dado en la ciudad de Puyo, a los 05 días del mes de agosto de 2022

**5FORMATO 4**
**APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**
**(Uno por cada evaluador)**

| 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.<br>Genera expectativas de lectura que se cumplen. | 5/5 | Cumple con todas las características deseadas.<br>Se adapta a lo solicitado por el revisor |
| **2. RESUMEN** | | |
| Entrega información necesaria que oriente al lector a identificar de qué se trata la investigación y su relevancia.<br>Incorpora los objetivos, metodología, principales hallazgos y conclusiones. | 5/5 | Se adapta a las recomendaciones sugeridas |
| **3. INTRODUCCION** | | |
| Entrega información sobre la 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. | 18/20 | Cumple con todas las características deseadas, pertinente |
| **4. MARCO TEÓRICO** | | |
| Marco teórico coherente y articulado con los objetivos.<br>Entrega conceptos de términos que son empleados en el estudio.<br>Sustenta el referente conceptual con adecuadas fuentes de autoridad. | 15/15 | Cumple con todas las características deseadas, pertinente |
| **5. METODOLOGIA** | | |
| Describe el tipo de investigación a desarrollar. Expone con claridad el procesamiento de la información y obtención de los datos.<br>Plantea los criterios de análisis con que se abordó la información. | 15/15 | Es pertinente |

| | | |
|---|---|---|
| **6. ANÁLISIS DE RESULTADOS** | | |
| Entrega los resultados de manera organizada a partir del problema planteado, objetivos específicos, etc.<br>Los cuadros y figuras son pertinentes y están claramente representados.<br>El texto no repite información entregada en los cuadros y figuras. | 23/25 | Es pertinente se adapta a las recomendaciones sugeridas |
| **7. CONCLUSIONES** | | |
| Las conclusiones deben ser claras y precisas, acorde a los objetivos trazados.<br>Discute, reflexiona sobre los resultados obtenidos. | 10/10 | Es pertinente |
| **8. REFERENCIAS** | | |
| Atiende las normas APA en las citas, fuentes y referencias.<br>Las referencias bibliográficas tienen la fuente en el texto y viceversa. | 5/5 | Es pertinente |
| **VALORACIÓN TOTAL** | 96 | |

**DICTAMEN**

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

| **Recomendación** | **Marque con X** |
|---|---|
| Aprobar | X |
| No Aprobar | |
| CALIFICACIÓN | 96 |

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
VICTOR HUGO DEL CORRAL VILLARROEL

Victor Hugo Del Corral Villarroel
1600391625

Dado en la ciudad de Puyo, a los 11 días del mes de agosto de 2022

**UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA**
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA**
**CARRERA DE TURISMO**

Puyo, 18/08/2022

Por medio del presente CERTIFICO que:

El Trabajo de Integración Curricular correspondiente al estudiante: FRECIA GEOVANA VARGAS ALVARADO, con C.I. 2200211494, con el Tema: "**Revalorización de los Saberes Ancestrales Gastronómicas Autóctonas del Turismo Comunitario Carachupa Pacha, Cantón Loreto Provincia de Orellana**", de la carrera de Licenciatura en Turismo. Docente-director del Trabajo de Integración Curricular, Dra. Lineth del Rocío Fernández Sánchez, ha sido revisado mediante el sistema antiplagio URKUND, reportando una similitud del 10%, Informe generado con fecha 18 de agosto 2022, por parte del director conforme archivo adjunto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
LINETH DEL ROCIO
FERNANDEZ SANCHEZ

Dra. Lineth del Rocío Fernández Sánchez, PhD

Docente-director del Trabajo de Integración Curricular

Ouriginal by Turnitin

## Document Information

| | |
|---|---|
| **Analyzed document** | ARTICULO FRECIA VARGAS.docx (D142687362) |
| **Submitted** | 2022-08-05 21:33:00 |
| **Submitted by** | Lineth Fernandez |
| **Submitter email** | lfernandez@uea.edu.ec |
| **Similarity** | 10% |
| **Analysis address** | lfernandez.uea@analysis.urkund.com |

Firmado electrónicamente por:
LINETH DEL ROCIO FERNANDEZ SANCHEZ

## Sources included in the report

SA **UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA / TRABAJO FINAL DE TIC ESTUDIANTES Álvarez Lazo Grace Andrea y Calvopiña Zambrano An drés Alonso.docx**
Document TRABAJO FINAL DE TIC ESTUDIANTES Álvarez Lazo Grace Andrea y Calvopiña Zambrano An drés Alonso.docx (D142666770)
Submitted by: cespin@uea.edu.ec
Receiver: cespin.uea@analysis.urkund.com — 1

W URL: https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.1656
Fetched: 2022-08-05 21:34:00 — 1

W URL: https://www.goraymi.com/es-ec/orellana/loreto/gestores-comunitarios/carachupa-packcha-turismo-comunitario-a174482m4
Fetched: 2021-07-13 05:00:19 — 1

SA **UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA / TRABAJO FINAL TIC ESTUDIANTES Barragán Aguiar Yadira Lizbeth y Valdez Freire Kerly Michelle.docx**
Document TRABAJO FINAL TIC ESTUDIANTES Barragán Aguiar Yadira Lizbeth y Valdez Freire Kerly Michelle.docx (D142666806)
Submitted by: cespin@uea.edu.ec
Receiver: cespin.uea@analysis.urkund.com — 4

SA **UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA / GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (1) firma.pdf**
Document GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (1) firma.pdf (D140789984)
Submitted by: kc.salazarq@uea.edu.ec
Receiver: lfernandez.uea@analysis.urkund.com — 2

SA **1. Etnografia Michael Villalva..doc**
Document 1. Etnografia Michael Villalva..doc (D40688071) — 1

SA **Ronald Zurita-Conocimientos ancestrales.docx**
Document Ronald Zurita-Conocimientos ancestrales.docx (D142528210) — 15

W URL: https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26393/gmtaquezt%20.pdf?sequence=1&isAllowed=yChimbo.
Fetched: 2022-08-05 21:33:00 — 1

SA **CONOCIMIENTO PARA LA PUESTA EN VALOR.docx**
Document CONOCIMIENTO PARA LA PUESTA EN VALOR.docx (D111012957) — 1

SA **Diseño de una ruta Gastronómica para la difusión de culturas en la Amazonia.pdf**
Document Diseño de una ruta Gastronómica para la difusión de culturas en la Amazonia.pdf (D110551520) — 1

SA **Proyecto de Ecuatoriana Amazonica.docx**
Document Proyecto de Ecuatoriana Amazonica.docx (D97872571) — 1

## Entire Document

Revalorización de los Saberes Ancestrales Gastronómicas Autóctonas Del Turismo Comunitario Carachupa Pacha Cantón Loreto Provincia Orellana
Vargas Alvarado Frecia Geovana tur2015247@uea.edu.ec Dra. Lineth del Rocío Fernández Sánchez, PhD lfernandez@

**100%** **MATCHING BLOCK 1/29** SA TRABAJO FINAL DE TIC ESTUDIANTES Álvarez Lazo ... (D142666770)

uea.edu.ec Universidad Estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida, Carrera de Licenciatura en Turismo Resumen El

articulo analiza la riqueza cultural en la materia alimentaria presente en la gastronomía ecuatoriana la cual ha sido por años relegada a un plano complementario en el servicio turístico nacional por lo tanto el objetivo de esta revisión documental es analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento de turismo comunitario Carachupa Pacha a través del bordaje de aspecto vinculante con actividades como festividades tradicionales, costumbres y gastronomía. Para ello se realizó el método de revisión bibliográfica y la selección de la información mediante criterios de pertinencia y relevancia de encuestas y el método que se utilizó en el artículo es cuantitativa. Después del análisis de 153 escritores mediante criterio y se eligieron 27 artículos catalogados de mayor relevancia; posteriormente que la mayor parte de la comunidad la mayor parte de los habitantes que conforman esta comunidad tienen conocimientos ancestrales que envuelven a la gastronomía representativa del lugar, pero no las difunden es su totalidad y debido a ello dicha gastronomía es desvalorizada. Es por ello que, para la presente investigación se planta una solución al problema encontrado mediante la elaboración de Programa de revalorización de los saberes ancestrales gastronómicos autóctonos de Carachupa Pacha "Ñukanchi Mikuna" a partir de los resultados obtenidos mediante las técnicas cualitativas, donde se evidenciaron los acontecimientos, interacciones, actitud y comportamiento existente en el Turismo Comunitario Carachupa Pacha, que cuenta con la gastronomía cultural que incluyen saberes ancestrales culinarios. Palabras claves: Gastronomía Amazónica, Saberes gastronómicos Ancestrales Autóctonos, Turismo Comunitario, Carachupa Pacha. ABSTRACT The article analyzes the cultural richness in the food matter present in Ecuadorian gastronomy, which for years

**59%** **MATCHING BLOCK 2/29** W

has been relegated to a complementary level in the national tourist service, therefore the objective of this documentary review is to analyze the ancestral gastronomic knowledge

# Revalorización de los Saberes Ancestrales Gastronómicas Autóctonas del Turismo Comunitario Carachupa Pacha Cantón Loreto Provincia Orellana

Vargas Alvarado Frecia Geovana
tur2015247@uea.edu.ec
Dra. Lineth del Rocío Fernández Sánchez, PhD
lfernandez@uea.edu.ec
**Universidad Estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida,**
**Carrera de Licenciatura en Turismo**

**Resumen**

El articulo analiza la riqueza cultural en la materia alimentaria presente en la gastronomía ecuatoriana la cual ha sido por años relegada a un plano complementario en el servicio turístico nacional por lo tanto el objetivo de esta revisión documental es analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento de turismo comunitario Carachupa Pacha a través del bordaje de aspecto vinculante con actividades como festividades tradicionales, costumbres y gastronomía. Para ello se realizó el método de revisión bibliográfica y la selección de la información mediante criterios de pertinencia y relevancia de encuestas y el método que se utilizó en el artículo es cuantitativa. Después del análisis de 153 escritores mediante criterio y se eligieron 27 artículos catalogados de mayor relevancia; posteriormente que la mayor parte de la comunidad la mayor parte de los habitantes que conforman esta comunidad tienen conocimientos ancestrales que envuelven a la gastronomía representativa del lugar, pero no las difunden es su totalidad y debido a ello dicha gastronomía es desvalorizada. Es por ello que, para la presente investigación se planta una solución al problema encontrado mediante la elaboración de Programa de revalorización de los saberes ancestrales gastronómicos autóctonos de Carachupa Pacha *"Ñukanchi Mikuna"* a partir de los resultados obtenidos mediante las técnicas cualitativas, donde se evidenciaron los acontecimientos, interacciones, actitud y comportamiento existente en el Turismo Comunitario Carachupa Pacha, que cuenta con la gastronomía cultural que incluyen saberes ancestrales culinarios.

**Palabras claves**: Gastronomía Amazónica, Saberes gastronómicos Ancestrales Autóctonos, Turismo Comunitario, Carachupa Pacha.

**ABSTRACT**

The article analyzes the cultural richness in the food matter present in Ecuadorian gastronomy, which for years has been relegated to a complementary level in the national tourist

service, therefore the objective of this documentary review is to analyze the ancestral gastronomic knowledge for the prom Articulootion of Carachupa Pacha community tourism through binding aspect boarding with activities such as traditional festivities, customs, and gastronomy. For this, the method of bibliographic review and the selection of information was carried out through criteria of relevance and relevance of surveys and the method used in the article is quantitative. After the analysis of 153 writers by criteria and 27 cataloged articles of greater relevance was chosen; later that most of the community most of the inhabitants that make up this community have ancestral knowledge that surrounds the representative gastronomy of the place, but they do not spread it in its entirety and due to this said gastronomy is devalued. That is why, for the present investigation, a solution to the problem found is planted through the elaboration of a Program for the revaluation of the autochthonous ancestral gastronomic knowledge of Carachupa Pacha "Ñukanchi Mikuna" based on the results obtained through qualitative techniques, where they have evidenced the events, interactions, attitude and behavior existing in the Carachupa Pacha Community Tourism, which has cultural gastronomy that includes ancestral culinary knowledge.

**Keywords:** Amazonian Gastronomy, Autochthonous Ancestral, Ancestral autochthonous Community Tourism, Carachupa Pacha.

## 1. Introducción

Ecuador es un país turístico identificado por su riqueza en flora, fauna, su etnia, nacionalidades, costumbres, tradiciones, gastronomías y por su geografía también es uno de los países de América Latina en los que mejore se come debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes y pescados. La cocina de Ecuador es fundamentalmente propia en la que se mezclan los antiguos productos indígenas (maíz, papas, cacao, yuca, palmitos, mariscos, pescados).

En la provincia de Orellana, parroquia Payamino, Comunidad de Jumandy, sector noreste de la ciudad Loreto, latitud 0°44’S y longitud 77°27’ E, rango altitudinal 320 a 3732 msnm, la cual es una zona con gran riqueza natural que permite a los turistas nacionales y extranjeros realizar distintas actividades turísticas, culturales y gastronómicas (Chimbo, 2021).

La Comunidad Jumandy es considerada como un ente potencial turístico dentro del cantón por su diversidad de atractivo natural donde los visitantes optan por conocer

y experimentar nuevas actividades turísticas como por sus preparaciones, historia, tradición, cultura que brindan con cada uno de sus ingredientes.

Villalba e Inga (2021) acogen la definición de varios autores, que señalan que el patrimonio cultural se considera cada vez más como un recurso turístico, puesto que los productos y destinos, se encuentran construidos para satisfacer, además, las expectativas de los consumidores en áreas del patrimonio alimentario, las artesanías elaboradas con productos locales y el turismo cultural.

Con estas premisas, se puede concluir que la gastronomía es uno de los servicios más importantes en un destino turístico en la actualidad, ya que varios turistas viajan por ser partícipes de nuevas experiencias gastronómicas, promoviendo la modalidad de turismo gastronómico, ya que la gastronomía es considerada como un imán turístico para el Ecuador (Armijos Medrano, 2021).

Uno de los principales enfoques que tendrá este trabajo de artículo es la recuperación gastronómica autóctona que permitirá brindar a los turistas nacionales como extranjeros una experiencia culinaria desarrollada bajo los parámetros de calidad y de esta manera diversificar la oferta del servicio de alimentación en la Comunidad, para lograr un impacto gastronómico, turístico, histórico y económico; siendo los principales beneficiarios, las personas encargadas de preparar los platos autóctonos en la Comunidad, empleando normas de higiene y manipulación adecuadas, que brinden un buen servicio y por ende creen experiencias satisfactorias al turista. (Patiño, 2021)

La problemática que se presenta en este Centro Turismo Comunitario Carachupa Pacha, ubicado en el cantón Loreto, es el desaprovechamiento del patrimonio gastronómico, esta problemática surge debido a que la causa principal que se ha evidenciado es la desvalorización que han tenido los saberes ancestrales en la comunidad por lo tanto la disminución de los conocimientos que han sido aprendidos o heredados se han visto afectados

Por ende, la cultura alimentaria de la comunidad local es una de las causas que se ha visto afectada con el pasar de los años, dicho de otra manera, no les nace saber sobre el tema, investigar o preguntar ya sea sobre las practicas ancestrales, porque en ciertas ocasiones el fenómeno de la aculturación ha incorporado otros elementos a la cultura y formas de desarrollarse en su cotidianeidad y hábitat.

Así mismo, el valor histórico es otra causa que afecta al patrimonio gastronómico debido a que no ponen en prácticas las creencias y, por tanto, se pierde esta identidad en la Comunidad, siendo este un potencial que la diferencia de otras parroquias que se encuentra en el cantón Loreto.

Para finalizar, otra causa es el desaprovechamiento del patrimonio gastronómicos como saberes ancestrales, ya que no solamente se trata de una forma de alimentarse y de suplir las necesidades fisiológicas primarias del ser humano, sino que, a partir de esta gastronomía, se transmiten conocimientos, historias, costumbres y la identidad propia de la Comunidad anfitriona. De manera especial, la juventud no toma en cuenta la importancia de conocer la gastronomía autóctona de los ancestros, más bien ahora buscan otros tipos de alimentación, que, por la tendencia actual, se basa en las comidas rápidas (Villalva, 2020).

¿De qué manera influyen la revalorización de los saberes ancestrales en el patrimonio gastronómico del Turismo Comunitario Carachupa Pacha?

Analizar los conocimientos que existe en revalorización de los saberes ancestrales gastronómicos autóctonos del Turismo Comunitario Carachupa Pacha del cantón Loreto, provincia de Orellana.

Proponer un diseño de programa para la Revalorización de los saberes Ancestrales Gastronómicos Autóctono del Turismo Comunitario Carachupa Pacha del Cantón Loreto, Provincia de Orellana.

## 2. Metodología

### Localización

**Figura 1.** Turismo Comunitario Carachupa pacha



**Nota:** Ruta del Turismo Comunitario Carachupa pacha.

Se localiza en la Parroquia Payamino Comunidad Jumandy a 28 km de Loreto y 33 Km. en la vía Coca - Loreto. Para llegar a esta cascada se ingresa por una carretera de 2000m desde la vía principal. Coordenadas Geográficas: UTM 0251213 / 9931974 Altura: 300msnm, Temperatura: 24ºC a 27ºC. Precipitación anual: 1800 a 4200 mm, Parroquia: San José de Payamino, Cantón: Loreto, Provincia: Orellana.

**Enfoque de Investigación**

Enfoque Cualitativo

La investigación tiene un enfoque cualitativo en el cual se analizan las incidencias de la desvalorización gastronomía tradicional dentro desarrollo turístico Carachupa Pacha ya que estas problemáticas se planteó un objetivo específico y pregunta por ende se crea una propuesta de programa con el fin de revalorizar la gastronomía autóctona de este centro comunitario.

En este articulo también aporto la investigación documental ya aporto diferentes tipos de repositorios nacionales y extranjeros, así como artículos científicos e información relevante sobre el tema todo esto para el desarrollo de esta investigación en este artículo se utilizó diferentes análisis por medio de la técnica de observación, encuestas ya que con esto proporciona los resultados deseados. El enfoque cuantitativo estará presente al momento de la recolección y el análisis de los datos obtenidos por las encuestas para comprobar la validez planteada.

**Muestra**

El tamaño de la muestra se calculó a partir de la fórmula que corresponde a metodología escogida, para lo cual se utiliza la población total del Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha del cantón Loreto, provincia de Orellana.

$$n = \frac{N}{(E)^2\,(N-1)+1}$$

Donde

N = Población

n = Tamaño de la muestra

E= Error (0,05)

Desarrollo de la fórmula:

$$n = \frac{20}{(0{,}05)^2\,(20-1)+1} \quad n = \frac{20}{(0{,}0025)\,(19)+1} \quad n = \frac{20}{0{,}0475+1} \quad n = \frac{20}{1{,}0475} \quad n = 19$$

Para efectos de la investigación, el número de personas conforme a la muestra obtenida, es de 19 habitantes del Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha del cantón Loreto, provincia de Orellana.

**Técnicas e Instrumentos de Investigación**

La técnica elegida para este artículo de investigación fue la encuesta para obtener información para analizarla y tomar decisiones con respecto a la problemática identificada, surgida en esta Comunidad.

Instrumentos: Se aplico la ficha de observación ya que esto permitió que la gastronomía autóctona aún se elabora y que es muy representativo para la comunidad en sí. Cuestionario de 10 preguntas generales, con opciones de respuesta a partir de una escala de Likert, presentada como: excelente, muy buena, buena, malo; y, de acuerdo, en desacuerdo.

## 3. Resultado y Discusión

Con la información primaria levantada en las encuestas, se presentan varios datos importantes que permiten el análisis y la discusión e interpretación a partir de la problemática identificada y los objetivos planteados en la presente investigación.

**Tabla 1.** Resultados obtenidos de la encuesta aplicada

| Ítems | Interpretación |
|---|---|
| **1. Califique su nivel de conocimiento ancestral respecto a la gastronómico autóctonas de la comunidad** | Del total de pobladores encuestados se obtuvo que el 50% tiene un conocimiento excelente respecto a la gastronomía autóctonas de esta comunidad y el 25% que es de muy buena conoce más o menos sobre el tema mencionado el 20% dice tener un conocimiento ancestral bueno y el resto 5% tienen un conocimiento regular sobre tema. |
| **2. Como califica la preservación en la utilización de utensilios ancestrales (horno de leña, paila, olla de barro entre otros) que se usa para la elaboración de los platos autóctonos** | Se obtiene que el 55% menciona que la preservación de utensilios ancestrales es excelente, el 30% que se han preservado muy buena en su utilización y el 15% dice que es de muy buena .se concluye que los utensilios ancestrales se han preservado muy bien para la elaboración de plato autóctonos. |

| | |
|---|---|
| **3. ¿Cuáles es el nivel de conocimiento que posee respecto a las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor) que se usa en la gastronomía?** | De total de encuestados se obtiene que el 35% tiene un excelente conocimiento de las técnicas ancestrales como son los asados, cocción en leña y al vapor y el 30% de los encuestados se manifestó que es muy buena, y el resto del 30% se asimilaron al porcentaje anterior de muy buena. Concluye que el 35% de encuestados saben de técnicas ancestrales que se emplean en la gastronomía de la comunidad. |
| **4. ¿Cómo califica la importancia que usted le da a la transmisión de los saberes ancestrales y procedimientos que se aplican en la gastronómica?** | Se difiere que el 55% de los encuestados le dan una excelente importancia a la transmisión de los saberes ancestrales, el 15% dice que la importancia que le dan es muy buena, el 20% dice que es buena la importancia que le dan al tema y el restante del porcentaje que le da una importancia regular. Se concluye que el 55% de total de los encuestados le da una importancia a la transmisión de estos saberes alimentarios ancestrales. |
| **5. ¿Como evalúa el cuidado que usted le ha dado a los saberes ancestrales gastronómicos alimentarios de su comunidad?** | Se obtiene que el 45% de los encuestados les dan un excelente cuidado a los saberes ancestrales, el 30% se manifiesta que es de muy buena, el 15% le dan un buen cuidado y el resto que es el 5% y 5% menciona que les dan un cuidado regular. Se concluye que los encuestados del 55% si cuida de los saberes ancestrales alimentarios en su localidad. |
| **6. ¿Considera que la sabiduría ancestral tiene un papel importancia para la conservación de la gastronomía?** | Del total de encuestados se obtiene que el 85% están totalmente de acuerdo en que la sabiduría es importante para la conservación de la gastronomía y finalmente el 15% dice estar en |

| | | |
|---|---|---|
| | | desacuerdo en la sabiduría juega un papel importante. Se concluye que la sabiduría ancestral es importante para la conservación de la gastronomía de esta comunidad turística. |
| 7. | **¿Considera que la identidad cultural está representando a través de la gastronomía?** | Se analiza que el 95% está totalmente de acuerdo en que la identidad cultural se encuentra representada por la gastronomía y el 5% manifiestan que están en desacuerdo. Se concluye que el 95%considera totalmente que la identidad cultural está representada por medio de sus platos autóctonos. |
| **8.** | **¿Considera que la cultura gastronómica de la comunidad debe ser fomentada y preservada para impulsar el turismo?** | De los datos obtenidos el 95% de encuestados están en total acuerdo que el turismo se debe ser impulsado por medio de la cultura gastronómica el 5% que le es imparcial que la cultura gastronómica impulse el turismo en la comunidad. Se concluye que para impulsar el turismo se debe preservar e impulsar la cultura gastronómica de la localidad. |
| **9.** | **¿Considera que para que exista una dinamización turístico cultural los pobladores de la comunidad deben conservar se legado cultural?** | En 90% de encuestados este acuerdo que los pobladores deben conservar su legado y el 5% que el tema resulta imparcial y del porque en descuerdo dicen que ya quieren una cultura actualizando como comer, comida rápidas. |
| 10. | **¿Considera que las creencias populares tienen un efecto sobre la gastronomía?** | Se analiza que el 95% están de acuerdo con las creencias populares ya que dicen ser ciertas y el 5% están en desacuerdo sobre a la creencia y su efecto en la gastronomía. Se concluye que las creencias populares en la cocina culinaria son significativamente es cierta. |

**Nota.** Información recopilada en las 19 encuestas aplicadas a los habitantes del Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha del cantón Loreto, provincia de Orellana.

## Discusión

Al generar estas preguntas tuvo como propósito determinar como la gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico gastronómico de la Turismo Comunitario Carachupa Pacha. Para ello se identificó las controversias que tienen dentro de la comunidad y posteriormente se realiza estas encuestas para poder cumplir con los objetivos planteados se utilizó técnicas de observación y entrevistas para la recolección de información. Por esta razón fomentar el desarrollo gastronómico conjuntamente con las organizaciones públicas y privadas así fortaleciendo la participación y creación de proyectos dentro de la comunidad en las cuales que los beneficiarios sea los comuneros para que así oferten la gastronomía autóctona de sus raíces ancestrales.

## Análisis general de los resultados

De la gastronomía que se puedo identificar a través de la entrevista en la Comunidad Carachupa Pacha, que existe:

**Tabla 2.** Oferta gastronómica en el Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha a partir de la entrevista.

| Gastronomía | Descripción |
|---|---|
| **Figura 2.** Maito de pescado  | Este plato típico alimentario es fundamental para la comunidad ya que va de generaciones en generación que se ha sido consumiendo por los antepasados y actualmente. |
| **Figura 3**. La chica de yuca  | Esta bebida es muy indispensable para la comunidad ya que es uno de los alimentos principales y las siembran las familias de la comunidad para abastecerse en el diario vivir. |
| **Figura 4.** Maito de Mayón (chontacuro)  | Este plato culinario autóctona de la comunidad es ocupado por siglos un lugar especial como ingrediente destacado dentro de la dieta alimentaria es preparada en una variedad de platos ya sea asada, cocinada. Se pude obtener esta exquisitez dentro de una palma de chocha o pambil gracias a estos alimentos los pobladores de la comunidad se sustentan. |

Nota. Información obtenida *in situ* en cumplimiento a los objetivos de la presente investigación

El resultado del método cualitativo utilizando la ficha de observación permitió conocer los múltiples saberes gastronómicos que se detallan en la tabla que continúa.

**Tabla 3.** Oferta gastronómica en el Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha a partir de la observación

| Potencialidad Gastronómica de la Comunidad | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción** | **Beneficio** |
| **El Maito de pescado**<br><br>**Preparación**<br>Se lava el pescado y después sazonar con sal por fuera y de dentro de pescado.<br>Se limpia las hojas de bijao. Para preparar el Maito se recomienda usar tres hojas<br>Se extiende las tres hojas se coloca el pescado después se las envuelve el pescado en estas hojas y se amarra con tira de la hoja de paja toquilla posteriormente se coloca directamente al fuego de 20 a 25 minutos y se lo vira cada diez minutos hasta que esté listo. | Este plato es una de las delicias de la comunidad que es consumida por años por nuestros antepasados y ahora actualmente es consumida por los extranjeros<br>Consiste en un preparado de palmito, plátano, yuca, envuelto en hoja de bijao. De hecho, la palabra ¨Maito¨ proviene del quechua norteño y significa envuelto¨ | El Maito de pescado es rica en minerales en proteínas y en vitaminas especialmente cuando es asada en Maito y cumple una función fundamentalmente en la salud de la comunidad y reducir el riesgo de osteoporosis.<br>**Creencias ancestrales**<br>Después de consumir el Maito no deben coger las hojas asadas los hombres porque dicen que cuando van al diario laboral las abejas se apegan en los ojos. |

**El Maito de Mayón (chontacuro)**



**Preparación**

Lavar los chontacuro que vayan a consumirlos y ponerlos dentro de 2 a 3 hojas de bijao amararlas con las tiras de lisan (paja toquilla) y colocar la parrilla para que se ase esperamos aproximadamente de 10 minutos y estarán listos para poderlas comer acompañado de yuca al gusto.

Chontacuro es un tipo de gusano u oruga carnoso que vive en las zonas tropicales muy común en la comunidad y en todo su desarrollo de alimentación.

El proceso del desarrollo y crecimiento de la palma de chonta o pambil llega a medir una altura de 6 a 9 metros y tardando alrededor de 1 a 2 años en madurar y dar sus primeros fruto de alimentación.

El chontacuro antes de ser capturados por los habitantes de la comunidad llegan a medir entre 5 y 6 centímetros de largo y 2 diámetro.

Los beneficios en consumir el chontacuro es que tiene propiedades curativas aliviando la tos, asma, gripe y bronquitis.

**Creencias Ancestrales**

Al momento de recoger del tallo el chontacuro solo se puede coger con la mano la derecha porque si la cogen con la mano izquierda el chontacuro se adelgaza.

**La chica de yuca**



**Preparación**

Existen diversas formas de preparar la yuca

Para la preparación de la chic

De entre todas las chichas preparadas tradicionalmente de la comunidad se podría decir que la yuca es una de las más consumidas. Se trata de una bebida fermentada cuyo ingrediente principal es la yuca. La fermentación

En su valor nutricional la chicha como otros productos fermentados son alimentos con grandes propiedades nutricionales, digestiva y antioxidantes.

Son probióticos naturales es decir contiene microorganismos vivos que aumentan la floral y ayudan al sistema del cuerpo.

| | | |
|---|---|---|
| ha se debe pelar y cocinar la yuca en agua sin sal hasta que se suavice. Luego se pasa la yuca en una batea de madera y se machaca con un mazo a esta yuca machacada. En el siguiente paso es de masticar o colocar camote después esperar hasta que se madure o fermente en la cual de demora de 2 a 3 días después ya puedes consumirlas. | es un proceso de transformación de los alimentos en donde los almidones y azucares se transformación en alcohol<br>Es una bebida espesa de color blanco lechoso y sabor fuerte esta bebida se ofrece en fiestas y festividades. | **Creencias Ancestrales**<br>Después de sembrarla el palo de yuca la persona que sembró tiene que cargar a una persona para que la yuca salga en abundante y grandes. |
| **La guayusa**<br><br>**Preparación:**<br>Primeramente, ir al sitio donde está ubicado el árbol de guayusa continuamente a la recolección de las hojas y después secar al sol de dos a tres días para la preparación de la guayusa y así poderla cocinar y consumirla especialmente en las mañanas. | La guayusa es una planta ancestral que crece en la selva amazónica especialmente en Ecuador en las provincias de Pastaza, Napo, Orellana.<br>Es un árbol perenne nativo silvestre de la selva amazónica con un crecimiento de 6-30 metros de altura.<br>La comunidad esto ha estado siendo manteniendo por años ya que las infusiones del te es por la mañana para mejor rendimiento y concentración en las jornadas laborables. | Es muy popular por sus beneficios energizante y antioxidante para el organismo y el consumo se da principalmente por sus funciones de té por su sabor fresco y ligero. Dentro de la comunidad la guayusa tiene una importancia para el uso cotidiano y medicinal gracias a sus propiedades estimulantes y por su contenido de cafeína, teobromina y brinda un efecto energizante natural.<br>**Creencia Ancestral**<br>Su altura se refiere al reflejo de la convivencia entre dios la naturaleza y el hombre. |

**Nota.** Información obtenida *in situ* en cumplimiento a los objetivos de la presente investigación

Se concluye que estos platos culinarios son de suma importancia para la comunidad porque pasan por un proceso de preparación autóctona ancestral, además porque utilizan los productos que se dan en el propio terruño y que forman parte de la seguridad alimentaria y que brinda el desarrollo económico local.

**Preparaciones**

Las preparaciones que se realizan en el Centro de Turismo Comunitario Carachupa Pacha vienen de generación en generación, lo cual le aporta historia, identidad y sabor autóctono a los alimentos y bebidas.

**Tabla 4.** Preparación de platos gastronómicos de la comunidad.

| **Preparación del Maito de pescado** | | | |
|---|---|---|---|
| Paso 1: primero cortar las hojas lavarlas bien colocar tres hojas | Paso 2: colocar el pescado en la respectiva hoja sazonando con sal | Paso 3: con las tiras de la paja toquilla lo amaramos el Maito | Paso 4: lo colocamos al carbón y esperamos de 15 a 20 minutos listo para degustar. |
|  |  |  |  |

| **Preparación Maito de Mayón (Chontacuro)** | | | |
|---|---|---|---|
| Cortamos un árbol de chonta u esperamos de dos a tres meses para que se reproduzca el Mayón. | Sacamos el Mayón del tallo dependiendo de cuanto lo necesitas para alimentarte. | Lavamos el Mayón después colocamos en las hojas luengo lo amaramos y colocamos al carbón reviramos cada dos minutos. | Degustas ya sea con plátano o yuca cocinada. |
|  |  |  |  |

**Preparación de la chicha de yuca**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sacar la yuca de la chacra. | Pelar la yuca lavarla. | Después sacar la yuca en un recipiente y aplastarla hasta quedar una masa. | Después hacer reposar un día para que se fermente y poderla consumir. |
|  |  |  |  |

**Preparación té de guayusa**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Recolectar las hojas de guayusa de la planta. | Secar las hojas de guayusa al sol de dos a tres días. | Cocinarla en una olla las hojas durante 10 minutos. | Beberla al gusto. |
|  |  |  |  |

**Fuente:** Elaboración propia

**Estrategia de revalorización**

Capacitar a las nuevas generaciones con el fin de que aprendan y preparar la comida típica de la comunidad para que conozcan y que estén al tanto el valor cultural que tiene esta alimentación sobre todo resaltar que el Maito de pecado, la chicha de yuca es una de las gastronomías que identifican a la comunidad en general ya que estos alimentos se ofrecen en fiestas que realiza la Comunidad.

**Desarrollo de la Propuesta**

**Programa de revalorización de los saberes ancestrales gastronómicos autóctonos de Carachupa Pacha "Ñukanchi Mikuna"**

**Conocimiento ancestral de la Comunidad Carachupa Pacha**

Los saberes ancestrales en el Turismo Comunitario Carachupa Pacha han dejado de ser protagónicos no solo en el ámbito gastronómico relacionado con el turismo, sino también se han visto demeritados en la vida cotidiana y en el proceso de desarrollo cultural de la comunidad.

Es crucial tener en cuentan que estos conocimientos han tenido un impacto significativo en quienes dedican su tiempo a desarrollar estas destrezas a través del emprendimiento de negocios de alimentos y bebidas, que además de poseen habilidades culinarias que son importantes y fomentan la difusión tanto dentro como fuera de ella. Para la (UNESCO, 2017) los conocimientos ancestrales son específicos de las personas pertenecientes a una comunidad o localidad determinada, haciendo referencia a aquellas habilidades y pensamientos filosóficos que se han desarrollado dentro de su comunidad con el pasar de muchas décadas.

Por ende, el conocimiento ancestral de la comunidad es un factor clave dentro de la gastronomía, y es importante para el desarrollo culinario de esta localidad que requiere potenciar el turismo desde el ámbito gastronómico y que a la par busca el rescate de su cultura junto a sus costumbres y tradiciones; que permitirá su revalorización, ya que no solo se encuentra en riesgo la desaparición de sus conocimientos o sus platos autóctonas sino también de la cultura a la cual pertenecen (Hernández Mogollón, 2014).

**Cocina típica y tradicional**

La cocina típica y tradicional existente en la comunidad al igual que el conocimiento ancestral debe ser cuidado y difundido ya que, estos platillos típicos y tradicionales son elaborados por personas que sin un título académico han logrado crear, recrear y preservar distintos

platos típicos y tradicionales que son consumidos en los establecimientos de alimentos y bebidas que han creado, cabe enfatizar que estas personas han adquirido estos conocimientos a través de sus generaciones pasadas por lo cual todos estos aprendizajes, procesos y técnicas has sido transmitidas de generación en generación más de una forma oral y visual (Carvajal Racines, 2016).

La diversidad de alimentos que se utilizan dentro de la cocina autóctona y tradicional de esta comunidad es impresionante, los alimentos más representativos como son la yuca, plátano, palmito, entre otros son utilizados diariamente para la elaboración de cada plato gastronómico.

**El significado del nombre del programa y su logo**

La expresión quichua "Ñukanchi Mikuna" significa en la traducción en castellano "Nuestra Comida**"**, en referencia a la gastronomía propia que revela la forma de vivir, la forma de cocción culinaria autóctona de la comunidad.

El significado del logo representa la comida y bebida de la comunidad ya esto es más consumido en el diario vivir de la comunidad como es la yuca que y es elaborada para la bebida de la chicha y que es muy consumida en diversidades festividades.

**Figura 5.** Eslogan "Ñukanchi Mikuna"




Nota. Representación del alimento básico en la comida de la Comunidad Carachupa Pacha

**Tradición oral**

La tradición oral de la comunidad se encuentra entrelazados a varios componentes más como lo es la identidad cultural ya que por medio de la transmisión oral, los pobladores de la comunidad revelan la identidad que ha sido arrastrada desde épocas anteriores, es decir representan todas las características culturales que los hacen únicos y los diferencian de otras comunidades, parroquias y las diversas costumbres y tradiciones que cada uno tiene. Fortalecer la tradición no es tan fácil por lo que siempre se `presenta obstáculos, pero lo más importante es

conservar la tradición como un patrimonio que debería de ser reconocido por el estado (Canticus y Taquez, 2019).

Es importante notar que el conocimiento da cada antepasado tiene su propio método de perdurar con el tiempo y con quienes lo transmiten por lo tanto no es necesario que estén plasmados en un papel con instrucciones sobre cómo realizarlos, pero más bien hay otras formas en que se pueden transmitir. La tradición oral del saber gastronómico ancestral de la comunidad es sumamente significativa porque ayuda a mantener vivas costumbres y tradiciones que se han sido trasmitido desde tiempos pasados.

**Análisis de la gastronomía**

**Conocimiento ancestral**

Respecto a los saberes ancestrales de los pobladores de la comunidad en este investigación base del presente artículo se constató que en cuanto al conocimiento ancestral que poseen en referencia a la cocina tradicional apenas el 10% de la población comunitaria conocen adecuadamente los conocimientos ancestrales alimentarios así también el 20% de la comunidad indica que su conocimiento ancestral alimentario es una teoría bueno sin embargo persiste un medio índice de la comunidad que no tiene conocimiento alguno de los platos y bebidas típicas que envuelva a la comunidad. Entonces dicho hallazgo representa que le porcentaje de estos habitantes de la comunidad saben de la riqueza en conocimientos ancestrales culinarios que poseen es decir están al corriente de las formas de preparación que tiene los tradicionales platos típicos, están al tanto de las técnicas que se emplean y saben de los utensilios con los que se elaboran cada una de estas preparaciones gastronómicas milenarias.

**Cocina típica y tradicional**

Respecto a la cocina ancestral se coteja que en cuanta al prestigio gastronómicos de la comunidad están de acuerdo en que las culturas refiriéndose a técnicas, instrumentos entre otros que desarrollan en la comunidad tiene un valor intrínseco y de empoderamiento culinario y peso que la comunidad sea reconocida más por el potencial gastronómico que posee por lo cual por otro lado una pequeña parte de la población manifiestan estar en desacuerdo ya que no ven ninguna conexión entre el conocimiento alimentario ancestral y la cocina tradicional por lo tanto ,estos hallazgo muestran que la mayoría de la comunidad cree que la gastronomía está estrechamente relacionada con el conocimiento nutricional de los antepasados por lo que este es un punto crucial que no debe perderse en ningún momento. Es cierto que la comunidad hace todo lo posible por preservar esta costumbres y tradiciones sobre la gastronomía, pero también

es cierto que los tiempos están cambiando y que las generaciones más jóvenes tienen un mayor interés por la comida rápida.

En cuanto a los platos tradicionales de la comunidad están el Maito de pescado, la yuca y la chicha de yuca , la chica de chonta, la guayusa el Maito de Mayón que es consumido regularmente en fiestas populares en mingas y celebraciones del hogar cabe destacar que estos platillos no solo es consumido en dichas festividades sino también se ofrece en forma de agradecimiento a un miembro de la familia o a persona que brinda ayuda en una situación determinada como puede ser mingas de siembras de la zona.

**La tradición oral**

Los adultos mayores de la comunidad coinciden en que se necesita más comunicación entre los niños y jóvenes así como entre jóvenes y adultos , los infantes juegan un papel importante en la transmisión oral del conocimiento dietético ya que los niños están más ansiosos por aprender y tienen una curiosidad natural al observar y escuchar se queda grabado en su memoria y tratan de replicarlo a su manera son ellos quienes transmiten con más facilidad sus costumbres y tradiciones culturales gastronómicas.

**Programa N°1**

Debido a la desvalorización en la sección gastronómico autóctona de la comunidad se ha organizado este programa para su mejoramiento, habilidades y destrezas en la parte de los alimentos y bebidas a través de capacitaciones para que así generen más conocimientos y estén siempre intacta en sus raíces ancestrales.

**Tabla 5.** Programa difusión de conocimientos

| **Programa: Difusión de conocimientos** | |
|---|---|
| **¿Qué?** | Taller de capacitación sobre gastronomía ancestral como: procedimientos ancestrales, técnicas ancestrales de preparación, cocción alimentaria, utensilios entre otros. |
| **¿Para qué?** | Generar conocimientos con respecto a los saberes culinarios con el fin de incrementar el conocimiento ancestral en la comunidad y así garantizar la cultura. |
| **¿Por qué?** | Los pobladores de la comunidad tienen conocimientos limitados sobre los saberes gastronómicos la mayor parte de la comunidad por su desconocimiento no difunden en su totalidad su patrimonio gastronómico autóctono |

| | |
|---|---|
| | ya que carecen de información básica y relevante sobre este tema. |
| **¿Para quienes?** | Para los pobladores de la comunidad (niños, jóvenes y adultos). |
| **¿Cómo?** | Se podría realizar talleres semanales cada uno de aproximada de una a dos horas en las cuales podría ir los siguientes:<br>Platos bebidas típicos<br>Procedimientos ancestrales (como la cosecha y siembra de alimentos). |

**Programa N°2**

En este programa de capacitación permitirá el intercambio de saberes y aprendizajes gastronómicos de conocimientos con el fin de revalorizar la gastronomía autóctona del Turismo Comunitario Carachupa Pacha.

**Tabla 6.** Programa de fortalecimiento y transmisión

| **Programa: Fortalecimiento y Transmisión** | |
|---|---|
| **¿Qué?** | Festival de los relatos de costumbres y expresiones orales alimentarios. |
| **¿Para qué?** | Revivir y transmitir la importancia de las tradiciones gastronómicas de los platos y bebidas típicas. Se procurará involucrar más a los niños/as, jóvenes y adultos. |
| **¿Para quienes?** | Niños, niñas, jóvenes, adulto de la comunidad y espectadores en general. |
| **¿Cómo?** | En festival o eventos.<br>Concurso de plato típicos de la comunidad<br>Narraciones acerca de las preparaciones de alimentos y bebidas. |

**Fuente:** Elaboración propia

Para el programa de capacitación de la gastronomía se asignó preguntas ¿Qué? ¿Para qué? ¿Para quienes? y ¿Cómo? Con intención de mejorar los conocimientos y transmisiones de saberes. Debido a la problemática identificada ya que a esto se elaboró un programa en si basada en la revalorización gastronómica autóctona de la comunidad, por lo tanto, este trabajo de investigación no solo servirá de herramienta para revalorización de la gastronomía tradicional sino más bien fortalecerá también otros aspectos y sectores de la sociedad en forma positiva.

## 4. Conclusiones

Con las técnicas de observación y encuestas se pudo evidenciar que la gastronomía y los saberes ancestrales se está desvalorizándose ya que el mundo actual va generándose con más controversia como el punto de la gastronomía ya que a esto se están remplazándose como es la comida rápida. Por otro lado, conservación y la influencia que tiene la gastronomía es inexistente por ende los procedimientos ancestrales como la siembra y cosecha de los productos las técnicas ancestrales es uno de los platos representativo que aún siguen latentes en una parte mayoritaria de la comunidad que son mujer de la localidad.

Es por ello que los programas propuestos buscan revitalizar las costumbres y tradiciones gastronómicos de la comunidad y a su vez atraer la atención a los turistas. Los programas establecidos en la presente propuesta se buscan instaurar propósitos innovadores para difundir y fortalecer la gastronomía autóctona de la comunidad.

## 5. Bibliográficas

Armijos Medrano, S. (2021). *Vistazo*. Obtenido de https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341

Adriana O , Liliana B & David A. (2020). *Sabiduría Ancestral Andina y Uso de Plantas Medicinales.* Cuenca: Universidad de Cuenca. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/342134076_Sabiduria_Ancestral_Andina_y_Uso_de_Plantas_Medicinales#read

Ángel Pérez & Luis Villacorta. (2006). *La constumbre, el uso y otras fuentes no escritas en el derecho parlamentario.*

Canticus y Taquez, I. (2019). *Universidad Nacional Abierta y a Distancia.* Obtenido de https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26393/gmtaquezt%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Chimbo. (17 de septiembre de 2021). *REPOSITORIO DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL.* Obtenido de http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/17281/1/T-UCSG-PRE-ESP-MD-AETH-95.pdf

Dra. Paula Juliarena & Dr. Roberto Gratton. (2000). *UNICEN.* Obtenido de https://users.exa.unicen.edu.ar/catedras/tecnoambiente/CAP03.pdf

Julián Pérez Porto & María Merino. (2010). *Definicion de Importancia*. Obtenido de https://definicion.de/importancia/

Orozco, R. G. (s.f.). *Aprende Institute*. Obtenido de https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/recomendaciones-de-seguridad-e-higiene-en-la-cocina/

González, J. (s.f.). *Universidad de Sevilla.* Obtenido de https://www.eumed.net/libros-gratis/actas/2016/turismo/ajg.pdf

Hernández Mogollón, J. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura.* Obtenido de file:///C:/Users/Alexander/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf

Manzanares, J. (2013). Programas sociales: transferencias públicas y privadas en México en relación con la inequidad y la pobreza, 2006-2010*. *SciELO* (No.39). Obtenido de http://www.scielo.org.mx/pdf/etp/n39/n39a4.pdf

Martin, M. (1994). Difusión del Patrimonio (II). Tres puntos de vista. *Revista PH*(No.6). doi: https://doi.org/10.33349/1994.6.85

Patiño, M. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH, Vol.6*(N°. 3). doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722

Salazar. (2012). Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. *Quialitas*, P.25. Obtenido de https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf

Torres, L. (2009). Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía Azuaya. *Cuatro Sentidos* (No. 4), 33-37. Obtenido de http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/30131

UNESCO. (2007). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural.* Obtenido de https://www.arqueo-ecuatoriana.ec/es/leyes/leyes-internacionales/100-declaracion-universal-de-la-unesco-sobre-la-diversidadcultural?format=pdf#:~:text=1%3A%20La%20diversidad%20cultural%2C%20patrimonio,del%20tiempo%20y%20del%20espacio.&text=Fuente%20de%20

UNESCO. (2017). Obtenido de El Programa de la UNESCO sobre los Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259599_spa

UNESCO. (2017). *Conocimientos locales, objetivos globales*. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259599_spa?posInSet=6&queryId=c65ef3db-35f6-4690-8469-00bcbc4b1240

UNESCO. (2017). *UNESCO.* Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259599_spa

UNESCO. (2018). *Conocimientos Locales , Objetivos Globales.* Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259599_spa?posInSet=6&queryId=c65ef3db-35f6-4690-8469-00bcbc4b1240

Villalva, I. (2020). Saberes Ancestrales Gastronómicos Y Turismo Cultural de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo. *Cumbres Revistas, Vol.6*(Nº2). Obtenido de https://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres/article/view/506/226

Villalva, I. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos Y Turismo Cultural de la Cuidad de Riobamba, Provincia de Chimborazo. *SciELO Preprints*. doi: https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.1656

## Anexos

### Anexo 1: Fundamento teórico

#### 1.1. Saberes ancestrales

Loa saberes ancestrales son la parte sustancial de los pueblos y comunidades indígenas han sido transmitidos de generación en generación estas riquezas ancestrales proporcionan el respecto a la naturaleza la convivencia colectiva el respecto hacia el otro y el valor del ser humano (Iturralde, 2018).

#### 1.2. Conocimiento

Para los pueblos rurales e indígenas el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspecto fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos las integraciones sociales los rituales y la espiritualidad (UNESCO, 2017).

#### 1.2.1. Conservación

Conjunto de operaciones interdisciplinaria que tiene por objeto evitar el deterioro del patrimonio cultural tangible y garantizar su salvaguardia para transmitirlos a las generaciones futuras con toda la riqueza de su autenticidad. La conservación se integra con acciones preventivas, curativas y de restauración (UNESCO,2018).

#### 1.2.2. Tradición oral

Este hecho comunicativo sociocultural con base en el lenguaje hablado por medio del cual se transmite los conocimientos históricos y culturales a una comunidad, con el fin de preservar dichos saberes de generación en generación (Lifeder, 2021).

#### 1.2.3. Conocimiento ancestral

Para los pueblos rurales e indígenas el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la legua los sistemas de clasificación las prácticas

de utilización de recursos las interacciones sociales los rituales y la espiritualidad. Estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local (UNESCO, 2017).

### 1.2.4. Valores

No corresponde únicamente a procedimientos empíricos que el hombre lleva dentro y los aflora de manera espontánea o deliberada, sino que también son formas de vida compartida que han participado en la construcción de objetivos comunes dentro de un conglomerado social (Marquez, 2019).

### 1.2.5. Técnicas ancestrales

En el ámbito gastronómico la técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectuales elaborados con gran tradiciones y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimentario (J Gutarra & M Leon, 2015).

### 1.2.6. Importancia

Es el valor que se le otorga a un ente por las cualidades que posee o bien por jugar un papel de alto rango de un cierto tema. La importancia es una condición que se puede ser heredada ( Julián Pérez Porto & María Merino, 2010).

#### 1.2.6.1. Cuidado

Los cuidados son esenciales para el bienestar la curación el desarrollo y la supervivencia de una cultura también se incluye los patrones, procesos y forma culturales de esta manera se elimina la discriminación étnica o cultural (Orozco, s.f.).

### 1.2.7. Preservación

Es la importancia y cuidado que se le otorga al conocimiento y a las practicas ancestrales relacionadas con el cuidado y utilización del patrimonio (Dra. Paula Juliarena & Dr. Roberto Gratton, 2000).

### 1.2.8. Practicas ancestrales

Las practicas ancestrales se refiere a los conocimientos y practicas desarrolladas por las comunidades locales a través del tiempo para comprender y manejar sus propios ambientes

locales. Se trata de un conocimiento práctico y no codificadas creado por la observación directa a través de generación como una forma de incrementar la resiliencia de su entorno natural y de sus comunidades (Luis Llambi & Tomás Lindemann, 2017).

### 1.2.9. Costumbres

Representa un sello de identidad que reconoce a la cultura de un pueblo dentro de esto se encuentra las tradiciones y saberes que tiene que ser con su modo de vivir el desempeño de sus actividades entre otras (Ángel Pérez & Luis Villacorta, 2006).

### 1.2.10. Sabidurías ancestrales

Es una cualidad atribuida a quien posee una gran cantidad de conocimientos y se distingue por usarlos con prudencia y sensatez, se desarrolló con el tiempo a partir de las experiencias propias y ajenas y de la observación la reflexión sobre la vida. De allí que dos fuentes fundamentales para cultivar la sabiduría sean la memoria (Adriana O , Liliana B & David A, 2020).

### 1.2.11. Creencias populares

Son todas aquellas cosas con que absolutamente contamos, aunque no pensamos en ella

### 1.2.12. Legado cultural

Es el patrimonio material e inmaterial de un pueblo o comunidad que ha sido para ser conservado y transmitido a las siguientes generaciones. Incluye creencias, saberes, expresiones artísticas, normas y valores, practicas sociales, tradiciones y costumbres, lugares objetos y cualquier otra expresión de la cultura. A través de la herencia cultural se expresa y representa el proceso histórico de formación y vida de un pueblo. Dado que es producto y expresión de la creatividad humana la herencia cultural se transmite, recrea y modifica pasa de generaciones y puede destruirse si no se sabe apreciar y conservar su valor cultural e histórico (González).

**Anexo 2**

Ficha de observación

| **Potencialidad Gastronómica de la Comunidad** | | |
|---|---|---|
| **Producto** | **Descripción** | **Beneficio** |
| **Preparación**  | | **Creencias ancestrales:** |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

**Anexo 3**

Llegada al Turismo Comunitario Carachupa Pacha.




Entrada al Turismo Comunitario Carachupa Pacha



Entrevista con el encargando del Turismo Comunitario Carachupa Pacha.



La cascada del Turismo Comunitario Carachupa Pacha.



Fichas de entrada y salida

