



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

“LA ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL DEL
CANTÓN PALORA”

AUTOR: Pablo Danilo Vargas Zambrano

TUTOR: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato-Ecuador

2020

A. PÁGINAS PRELIMINARES

APROBACIÓN DEL TUTOR

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Francisco Torres. Mg, con C.I. 18033181169, en calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL DEL CANTÓN PALORA”, desarrollado por el señor: Pablo Danilo Vargas Zambrano, egresado de la carrera de Turismo y Hotelería, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, considero que, dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios necesarios. Por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

**CAMILO
FRANCISCO
TORRES ONATE**

Firmado digitalmente por
CAMILO FRANCISCO TORRES
ONATE
Fecha: 2021.01.29 22:12:52
-05'00'

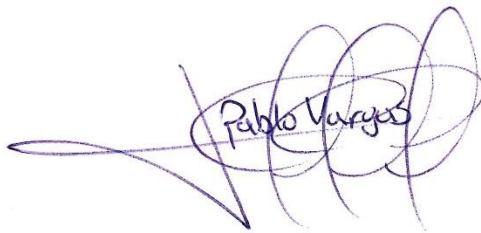
Lcdo. Francisco Torres. Mg

CC. 1803318169

TUTOR

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Deja constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink that reads "Pablo Vargas". The signature is stylized with several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the left.

Escaneado con CamScanner

Pablo Danilo Vargas Zambrano

CC. 180459072-5


Autor

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos, Magister, y la Ingeniera Angélica María González, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “LA ANTROPOLOGIA EN LA COCINA LOCAL DEL CANTÓN PALORA”, elaborado y presentado por el señor Pablo Danilo Vargas Zambrano, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

 **DIEGO FERNANDO
MELO FIALLOS** Firmado digitalmente por DIEGO
FERNANDO MELO FIALLOS
Fecha: 2021.02.22 18:22:34 -05'00'

Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos
Miembro del Tribunal

 Firmado electrónicamente por:
**ANGELICA MARIA
GONZALEZ SANCHEZ**

Ing. Mg. Angélica María González
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a:

A mis padres Clever y Norma quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo, valentía, y enseñarme a no temer las adversidades porque Dios está conmigo siempre.

A mis hermanos Santiago y Bryan por su cariño y apoyo incondicional, a toda mi familia porque con sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompañan en todas mis metas.

Finalmente quiero dedicar esta tesis a todos mis amigos, por apoyarme cuando más los necesito, por extender su mano en momentos difíciles y por el afecto brindado cada día.

Pablo Vargas

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud a Dios, quien siempre llena mi vida de muchas Bendiciones, a todas las autoridades y personal que hacen la Universidad Técnica de Ambato, quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias a cada uno de los profesores de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

También me siento muy agradecido con el Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate, por haber permitido que este trabajo de investigación forme parte del proyecto “INNOVACIÓN SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIANA CON ENFOQUE EN LA ANTROPOLOGIA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONÓMICO”

Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a todos mis amigos y familiares, principalmente a Nicole Solis, por apoyarme y acompañarme en cada momento de mi vida.

Pablo Vargas

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

A. PÁGINAS PRELIMINARES.....	ii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
RESUMEN EJECUTIVO.....	x
ABSTRACT	xi
CAPÍTULO I	12
MARCO TEÓRICO	12
1.1. Antecedentes Investigativos.....	12
1.1.1. Antropología.....	12
1.1.2. Cocina Local	13
1.2. Objetivos	16
CAPÍTULO II.....	28
METODOLOGÍA	28
2.1. Materiales	28
2.2. Métodos	29
2.2.1. Metodología	29
2.2.2. Tipos de investigación.....	29
2.2.3. Modalidad.....	29
2.2.4. Población y muestra	30

2.2.5. Técnicas e Instrumentos	30
CAPÍTULO III.	32
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	32
3.1. Análisis e Interpretación de Resultados	32
3.2. Verificación de Hipótesis	44
CAPÍTULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	46
4.1. Conclusiones	46
4.2. Recomendaciones	48
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
ANEXOS	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Platos típicos de Palora	18
Tabla 2. Pueblos Amazónicos	23
Tabla 3. Ingredientes Amazónicos Principales	24
Tabla 4. Equipos y materiales para los platos	28
Tabla 5. Hipótesis.....	44
Tabla 6. Resumen de la prueba de Hipótesis	45

ÍNDICE DE FIGURAS.

Figura 1. Antropología y factores conexos con la gastronomía. (Piña, 2015).....	58
Figura 2. Antropología gastronómica. (Montecinos, 2015).....	58
Figura 3. Cocina Local. (GAD Municipal PALORA, 2016)	59
Figura 4. Propuesta Portada (Vargas, 2020)	59
Figura 5. Propuesta Créditos (Vargas, 2020).....	60
Figura 6. Propuesta Índice (Vargas, 2020)	60
Figura 7. Propuesta Reseña Histórica (Vargas, 2020)	61
Figura 8. Propuesta Platos Típicos (Vargas, 2020).....	61
Figura 9. Propuesta Recetario (Vargas, 2020)	62
Figura 10. Fin de Propuesta (Vargas, 2020)	62
Figura 11. Ficha de Estudio 1 (Vargas, 2020)	63
Figura 12. Ficha de Estudio 2 (Vargas, 2020)	64
Figura 13. Ficha de Estudio 3 (Vargas, 2020)	65
Figura 14. Ficha de Estudio 4 (Vargas, 2020)	66
Figura 15. Ficha de Estudio 5 (Vargas, 2020)	67
Figura 16. Ficha de Estudio 6 (Vargas, 2020)	68
Figura 17. Ficha de Estudio7 (Vargas, 2020)	69
Figura 18. Ficha de Estudio 8 (Vargas, 2020)	70
Figura 19. Ficha de Estudio 9 (Vargas, 2020)	71
Figura 20. Ficha de Estudio 10 (Vargas, 2020)	72

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de estudio denominado, “La antropología en la cocina local del cantón Palora”, permite determinar la importancia de la antropología en la cocina local, para lo cual acoge; la identificación de la cocina local del cantón, así como la determinación de la antropología culinaria de los pueblos amazónicos, puesto que, en la actualidad, la oferta gastronómica de Palora, ha sido una de las principales razones para que los turistas tomen la decisión de conocer y degustar de la sazón amazónica, es por eso que, se realizó la metodología necesaria para lograr la elaboración y cumplimiento de los objetivos, para en base a este fundamento teórico desarrollar como propuesta una herramienta de difusión de la gastronomía de Palora; concluyendo que, esta comunidad acoge varios platos que son representativos de esta localidad, entre los cuales se encuentran el coctel de pitajaya, el caucho de yuca, el ayampaco, los maitos, el sancocho arapiquense, el chorizo de yuca, el ceviche de caracol, entre otros platillos; pero que, entre estos el más representativo es el maito, por sus técnicas de preparación y los ingredientes que conlleva esta preparación; a su vez fue concluyente que el tipo de herramienta que más se destaca, es la internet; por lo que, se propone una Revista Digital en la cual se destaca la información principal que revaloriza el patrimonio gastronómico del cantón Palora.

ABSTRACT

The present study called, "Anthropology in the local cuisine of the Palora canton", allows to determine the importance of anthropology in the local cuisine, for which it welcomes; the identification of the local cuisine of the canton, as well as the determination of the culinary anthropology of the Amazonian peoples, since, at present, the gastronomic offer of Palora has been one of the main reasons for tourists to make the decision to know and taste the Amazonian seasoning, that is why the necessary methodology was carried out to achieve the preparation and fulfillment of objectives, based on this theoretical foundation to develop as a proposal a tool for the dissemination of the gastronomy of Palora; concluding that this community hosts several dishes that are representative of this town, among which are the pitajaya cocktail, yucca rubber, ayampaco, maitos, sancocho arapiquense, yucca chorizo, snail ceviche , among other dishes; but that, among these, the most representative is maito, due to its preparation techniques and the ingredients that this preparation entails; in turn, it was conclusive that the type of tool that stands out the most is the internet; Therefore, a Digital Magazine is proposed in which the main information that revalues the gastronomic heritage of the Palora canton is highlighted.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se presenta el desarrollo teórico a partir de una exhaustiva búsqueda de tipo bibliográfica documental, con la finalidad de reconocer e identificar la comida local, a partir del análisis de investigaciones previas, las mismas que integran una escala menor a cinco años de su publicación.

1.1. Antecedentes Investigativos

Este estudio, se encuentra determinado por el análisis a través de una fundamentación técnico-científica sobre el tema “La antropología en la cocina local del cantón Palora”; de la cual, se establece como variable independiente a la antropología y como variable dependiente a la cocina local.

1.1.1. Antropología

Teniendo como punto de partida a la antropología, es fundamental mencionar el estudio denominado “**Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana**”, donde se menciona que los expertos reconocen a la cocina como un espacio privilegiado para el análisis antropológico, pues en ella, convergen fuerzas de la globalización económica, política, cultural, y social; es así que, en las prácticas culinarias aparecen expresiones de formas de subjetividad marcadas por el género, la etnia, la religión, la edad, y por valores y significados culturales en general (Piña, 2015).

Es por ello que, se desarrolló el estudio titulado como “**Antropología en la cocina**”; del cual se desprende que la cocina “**tradicional ancestral**”, contiene utensilios, aparatos, ingredientes y otras tecnologías provenientes de otros grupos sociales, sea por el intercambio de bienes o por el comercio capitalista; lo que determina la

escancia de la cultura plasmada en los platos típicos de cada localidad (**Díaz, 2015**).

Sin embargo, hay que destacar que dentro de esta antropología existe una transculturación alimentaria; pues ante esto, se desarrolla el artículo denominado **“Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano”**, manifiesta que los sistemas alimentarios evolucionan con las culturas y estas lo hacen por variados motivos; pero conservando algunos conocimientos o prácticas en dichos sistemas que son casi estables, como el uso extendido de la papa, el uso medicinal atribuido a algunas hierbas aromáticas, y otros, asó también se integra el uso del fogón, e incluso la apropiación del verde;: aspectos que son cambiantes, debido a razones económicas, políticas, ecológicas, culturales. Por lo que, varias de estas transformaciones han ocurrido gracias a intercambios alimentarios dados en distintos momentos de la historia, y es ahí donde encontraremos la afirmación de las raíces y algunas de las adaptaciones más importantes del patrimonio alimentario ecuatoriano (**Unigarro, 2015**).

Así también es imprescindible analizar el artículo titulado como **“Antropología culinaria”**; donde se afirma que, la antropología referida a la parte gastronómica o culinaria, se la define como una disciplina establecida que estudia el fenómeno cotidiano de la comida, su elaboración, presentación y conjugación de sabores, que representan la conciencia cultural de los pueblos; es por ello que, la cultura, la mitología, el arte, la conciencia social y la relación con la naturaleza que caracterizan a los pueblos se ven reflejados en sus preparaciones gastronómicas (**Salvadorena, 2015**).

1.1.2. Cocina Local

La cocina local es un aspecto imprescindible en la identidad local; por lo que, se desarrolla la investigación denominada **“Cocina, género y conocimiento antropológico”**; donde los antropólogos, manifiestan que estudiar el acto de cocinar

ha permitido evaluar y rastrear grados de complejidad al interior de cada sociedad, pues este acto, relaciona como pocos, han hecho posible a lo largo de los años domesticar el pensamiento salvaje, crear formas de comunicación paralelas, alternas a la escritura, la música, el vestido, la danza, la pintura y otras formas de representar y aprehender la realidad de la cultura de donde se origina cada platillo (**Vidal, 2015**).

Cabe destacar también, que la cocina local debe regirse a determinados detalles, como los que se aborda en el estudio denominado “**Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador**”, donde se determina que las especificidades alimentarias que exhiben los diversos pueblos y nacionalidades Indígenas y afrodescendientes del Ecuador, en su comida local, y los elementos comunes de su origen gastronómico, son expresiones en las que se plasma la complejidad de cada cultura y, al mismo tiempo, en las que se revela su dinamismo y su capacidad Intrínseca de cambiar de forma permanente, pero sin olvidar su esencia (**FlacsoAndes, 2015**).

Es por ello que, se menciona en el estudio al cual se lo titulo “**La cocina local como motor turístico y económico sostenible**”; donde es destacable que la cocina local muchas veces ha sido utilizada como motor turístico y por ende económico sostenible; ya que, la gastronomía es un eficiente transmisor de la cultura de un territorio; debido a que de forma indirecta y a la vez directa, transmite a los visitantes elementos relacionados con la historia del lugar, así como sus tradiciones, eh inclusive el porqué de los paisajes, los oficios y entre otras características del lugar del cual proviene un platillo típico; es así que, a través de la degustación, la compra y la realización de actividades relacionadas con la cocina local se crea una idea más completa del lugar que se está visitando (**Navajo, 2020**).

Tal es el caso que, en un estudio realizado, el cual tuvo una duración de cinco años para plasmar la cocina local en el libro denominado “**Gastronomía Amazónica**”; se pudo conocer que, para realizar las preparaciones se utilizan productos como chontacuro, hormiga limón y culona, hoja de ajo, sachá inchi, haba de monte, huevo

de charapa, pirañas, garabato yuyu, uva de monte, papa del aire, patas muyo, entre otros (**André Obiol y Juan Aniceto, 2015**).

También es imprescindible mencionar en este punto, al estudio denominado por **“La gastronomía amazónica del Ecuador, en una publicación”**, donde se da a conocer que las técnicas de cocción que se manejan apelan a los cuatro elementos de la cosmovisión andina, es decir, aire, agua, fuego y tierra. Pues del aire utilizan el humo; con el agua realizan hervidos y caldos; con el fuego asan; con la tierra cultivan, cosechan y almacenan en ella los alimentos (**Caiza, 2020**).

1.2. Objetivos

Objetivo 1.- Identificar la cocina local del cantón Palora

Para dar cumplimiento con este objetivo, se procedió a realizar una observación directa no participativa, en la cual se pudo identificar la gastronomía local del cantón Palora.

Cocina Local

Este aspecto se encuentra fundamentado, en los alimentos locales, los mismos que representan una alternativa al modelo global de alimentos, el mismo que a menudo ve como los alimentos viajan largas distancias antes de que lleguen al consumidor; es así que en este punto, la cocina local es la representación propia de cada sector, pues la misma generalmente está elaborada con producto de la localidad; lo que permite reflejar en la gastronomía, la esencia en cada platillo (**Hisour, 2018**).

Di Clemente, Hernández, & López (2015), aseguran que, la gastronomía típica se está corroborando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico; esto debido a que, el conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial; pues la gastronomía se identifica como un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Tal es el caso que, una localidad puede contar con una gastronomía variada, así como también con productos de calidad, elaborados con técnicas tradicionales, las cuales se identifican al sector origen del producto.

Es por ello que, no es necesario salir de un país para deleitarse con una nueva gastronomía, pues dentro del mismo, existe una diferencia entre cantones e incluso entre pueblos que limitan; esto debido a la gran variedad gastronómica con la que cuenta Ecuador por ser un país megadiverso.

En este sentido, el diccionario de la RAE, nos da tres acepciones: “arte de preparar una buena comida, afición al buen comer y conjunto de los platos y usos culinarios

propios de un determinado lugar” (Massanés, 2017).

No obstante, a la comida local también podría definírsela desde un enfoque del comensal turista como; “un movimiento de personas que prefieren comer alimentos que se cultivan o cultivan en determinado lugar”; debido a que, los movimientos locales de alimentos tienen la finalidad de conectar a los productores de alimentos y los consumidores de alimentos en la misma región geográfica, para desarrollar redes de alimentos más autosuficientes para mejorar la economía local (Hisour, 2018).

No obstante, es de saber que, así como existe comida local que en la actualidad es conocida por su gran promoción tanto turística como gastronomía; así también existen lugares que de tener una promoción adecuada podrían destacarse por su gastronomía, pues como ya se lo había mencionado, Ecuador al ser un país multi diverso, acoge varias culturas en sus diferentes regiones, lo que hace único a cada lugar, pues cada uno se desarrolla a partir de su propia antropología culinaria ancestral.

Pues, los movimientos locales de alimentos tienen como objetivo, “conectar a los productores de alimentos y los consumidores de alimentos en la misma región geográfica, para desarrollar redes de alimentos más autosuficientes y resilientes; mejorar las economías locales” (Hisour, 2020).

En este sentido, el GAD Municipal de Palora (2016), manifiesta que, en cuanto a la comida tradicional, propia de la localidad, existe una variada oferta de comida típica y tradicional, siendo la tilapia, en sus diferentes presentaciones y los productos locales, los ingredientes utilizados a diario en la alimentación de los paloreños.

Platos típicos del cantón Palora

En los últimos años, se han observado varias tendencias en las dietas, esto debido a que se ha producido una reducción constante a nivel mundial del porcentaje correspondiente a su comida local; pues con el desarrollo de los pueblos, también se

ha dado la migración de pueblos, incluyéndose nuevas culturas dentro de la misma localidad; por lo cual se hace fundamental desarrollar y mantener la comida propia de una localidad, debido a que la misma representa la esencia e identidad de cada uno de los pueblos (ONU & FAO, 2017).

Sin embargo, es necesario mencionar que, Palora es un cantón perteneciente a la Provincia de Morona Santiago del Ecuador y su cabecera cantonal es la ciudad de Palora, la misma que posee un gran potencial turístico distribuido en sus parroquias urbanas (Ecured, 2020).

Tabla 1. Platos típicos de Palora

Plato	Detalle
Coctel de Pitajaya	Bebida realizada a base de la fruta exótica del Edén de la Amazonía
Caucho de yuca	Realizado a base de yuca, envuelto en hojas de bijao.
Ayampaco	Alimento característico de la Amazonía realizado a base de pollo, pescado, con relleno de palmito.
Sancocho de Arapiquense	Sancocho realizado a base de carne de res y especies amazónicas
Chorizo de yuca	Alimento muy parecido a la morcilla, pero realizado con hojas de yuca y algunos otros condimentos.
Ceviche de Caracol	Plato local del cantón Palora, poco reconocido por el turismo, pero apreciado y recomendado por los comensales que han degustado de este platillo

Maitos Plato típico de la región amazónica del Ecuador, que consiste en una papilla de diferentes ingredientes, como pueden ser pescados, ranas, vísceras o aves, envueltos en hojas de bijao

Fuente: (GAD Municipal PALORA, 2016)

Tal es el caso, que una de las delicias locales preferidas son los ayampacos, el cual es un alimento preparado en hojas de bijao o shiguango y elaborado a base de pollo, tilapia, y palmito, es cocido a la brasa y se acompaña de yuca, papachina y guayusa; además se puede degustar Tilapia sudada, Tapado de palma, Yucas con queso, Molido de plátano verde, ceviche de caracol, palmito, mermelada de pitajaya que se pueden acompañar con bebidas típicas como Guarapo, Guayusa, Jugos Naturales y la exquisita chicha de yuca; es así que se pueden degustar de estos y diversidad de platos que demuestran su cultura antropológica plasmada en los platillos (**GAD Municipal PALORA, 2016, pág. 2**).

Objetivo 2.- Fundamentar la antropología culinaria de los pueblos amazónicos.

Con la finalidad de fundamentar la antropología culinaria del sector; se procedió a realizar una investigación de tipo bibliográfica documental; con la finalidad de acoger antecedentes investigativos que permitan conocer la antropología culinaria de los pueblos amazónicos.

Antropología

La Asociación de Antropólogos del Estado Español (ASAE), menciona que, la antropología estudia la diversidad de las realizaciones socioculturales del ser humano, incluida la emergencia misma de los humanos en sus entornos ecológicos; por lo que, esta no está limitada en su objeto específico, pues toda realidad pertinente para la comprensión de lo humano puede formar parte de su campo de investigación,

ante lo cual, los antropólogos están habituados a la flexibilidad de los enfoques teóricos (ASAEE, 2016).

Por lo que, se la puede definir como una ciencia social que se dedica al estudio de todos los aspectos de la naturaleza humana; debido a que estudia los fenómenos humanos, por lo que toma en cuenta tanto las sociedades originarias y antiguas como las presentes; es decir que puede hacer referencia a la evolución de la especie humana, la diversidad étnica, la diversidad cultural, las costumbres sociales, las creencias, los procesos de transformación, entre otros. También se puede identificar la diversidad de cultura que permite diferenciar las costumbres y tradiciones de cada localidad (Flores, 2019).

Este término sirve para designar la ciencia que estudia al ser humano de manera holística, aunando en una sola disciplina metodologías y enfoques propios tanto de las ciencias naturales como de las ciencias sociales y humanas, así como de la filosofía; puesto que, la antropología analiza el origen y la evolución de los comportamientos sociales a través del espacio y el tiempo, en todas sus dimensiones, a fin de determinar la esencia de las mismas (Uniba, 2016).

La antropología estudia a la humanidad, sus sociedades del presente y del pasado, así como las diversas culturas y formas de organización e interacción social que ha creado. Conoce y analiza la diversidad étnica, los procesos de continuidad y cambio sociocultural, las formas de organización social y, en general, todas las expresiones de la variabilidad humana (UNAM, 2016).

Morales (2019), manifiesta que a diferencia de muchas ciencias, la antropología tuvo un origen tardío; por lo que, para comprender la antropología es necesario conocer que parte de sus dos grandes dominios como son:

- **Antropología sociocultural:** Encargada del ser humano social
- **Antropología biológica:** Encargada del ser humano biológico

Antropología culinaria

Poco explorados han sido los estudios históricos sobre el arte culinario; sin embargo, antes de que el hombre utilizara el fuego utilizó la piedra; por lo que, el desarrollo de la conciencia humana ha sido impactado por una multiplicidad de factores, sin duda, uno de los más importantes consiste en las posibilidades que aparecen a partir del logro de técnicas que permitieron al humano expresarse más allá de la imitación y de la expresión a la que su propio cuerpo, sirve como medio **(Tonato, 2018)**.

Denominada también como antropología gastronómica, es una ciencia que explora las consecuencias de la alimentación como factor de progreso evolutivo de nuestra especie a lo largo de la historia. También tiene la visión de tratar a los humanos como una especie ecológica con características únicas como humanos resultado de su evolución; evolución que le permitió adaptarse a su entorno **(Boza López, 2016)**.

La antropología es una ciencia social influyente en todos y cada uno de los aspectos de la sociedad; la misma que se ha extendido a diversos aspectos del entorno humano, como es el gastronómico; donde, la alimentación ha pasado de ser un ejercicio biológico para cubrir unas necesidades básicas a formar parte de todo un entramado social **(Quesada, 2018)**.

Los sistemas alimentarios se han interpretado a la transformación de desde dos perspectivas epistemológicamente contrapuestas, una a través del estudio de las variaciones interculturales de la alimentación humana y otra a través del estudio histórico de la transformación alimentaria, estas perspectivas han abierto la puerta al estudio del contacto entre culturas alimentarias de tradiciones diferentes, lo que abre un camino a la antropología culinaria **(Barrera, 2019)**.

En este aspecto, es claro que la naturaleza del fenómeno alimentario se transforma en una condición múltiple, por lo que, su abordaje ha de disponerse desde enfoques diversos, donde la aproximación antropológica puede llegar a poseer un potencial mayor, que reconoce los tratamientos científico nutricionales, político, económico y autónomos, debido a que establece un estudio interrelacionado de dichas facetas para

acceder a conocer la naturaleza del fenómeno y sus implicancias, al identificar a tales aspectos se convierte en un producto de una aproximación de tradición cultural propia de la localidad **(Ortiz, 2020)**.

No obstante, hay autores quienes afirman que el acto de alimentarse procede de un acto sociocultural; debido que estos últimos son rasgos de una sociedad los que definen un sistema cultural alimentario llamado también cocina, que es una instancia social, definiéndolo como un componente distintivo del modelo de análisis, como es el acercamiento etnográfico a la preparación y consumo de alimentos, destacando que, la antropología de la alimentación se encargaría de interpretar los usos, funciones y significados del cocinar, es decir desde un punto de vista gastronómico **(Licona & García, 2019)**.

No obstante en la actualidad, aunque no muchos pero algunos de los antropólogos culinarios, han intentado descifrar el rige de platos tradicionales del Ecuador, lo que les ha llevado a investigar de los más general para llegar a la especificidad del origen; pues es ahí donde nace la objetividad del desarrollo de la antropología culinaria **(Paredes, 2017)**.

Pueblos amazónicos

Cabe iniciar mencionando que los sabios afirman que los pueblos indígenas son bibliotecas vivas; y que son los guardianes, cuidadores y jardineros de la Amazonia y del planeta; pues cada vez que un pueblo indígena es exterminado y desaparece, un rostro de Tupãna (Dios) muere, por lo que, el cosmos, el planeta y toda la humanidad se empobrecen **(Alves, 2017)**.

Sin embargo, estos pueblos ancestrales ostentan una gran variedad de culturas, lenguas y tradiciones que han logrado preservar a través de siglos e incluso de la conquista que inicio primero con los incas, y luego continuo con la de los españoles y finalmente de las empresas petroleras extranjeras.

La Amazonía ecuatoriana la conforman seis provincias, que son Sucumbíos,

Orellana, Napo, Pastaza, Morona y Zamora; provincias que acogen como hogar de numerosos pueblos y culturas desde tiempos remotos, en el que viven cerca de 174 000 personas, distribuidas en diversas comunidades, las mismas que se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 2. Pueblos Amazónicos

Pueblos	Habitantes
Shuar	100 000
Kichwas	60 000
Achuar	7000
Waorani	3500
Andoas	800
Cofanes	970
Siecopai	480
Zaparas	360
Shiwiar	730
Sionas	638
Tagaeri	no se conoce
Taromenani	no se conoce
Tetetes,	desaparecidos

Fuente: (Gallego, 2020)

En este sentido, cabe destacar que la cocina amazónica de Ecuador es producto de una rica variedad de selvas y ríos; lo que le da su proximidad a la producción de frutos diferentes y por ende a platillos diferentes; tal es el caso que, en términos de las interrelaciones entre las áreas urbanas de cada país amazónico, la región amazónica de Ecuador puede ser la región más conectada de todas las regiones que componen la vasta Cuenca Amazónica (**Cartay, 2020**).

En este mismo aspecto es claro que, grupos o pueblos indígenas que llevan miles de

años viviendo en la Amazonía, acumulando un conocimiento detallado del bosque tropical y los métodos para subsistir de él; sin embargo, actualmente tienen que compartir los bosques con un número creciente de colonos que buscan aprovechar los abundantes recursos naturales de la Amazonía; ante lo cual se ven como protectores de sus tierras, pues su objetivo es proteger y conservar sus tradiciones (**Gambarini, 2018**).

Tal es el caso que, la región amazónica ofrece deliciosos platillos preparados con productos y prácticas ancestrales que se expresan en cada preparación. Yuca, pescados de agua dulce, pollo, chontacuros y más ingredientes son utilizados para crear comida inigualable, en las entrañas de la selva de la Amazonía ecuatoriana; como es el caso del cantón Palora (**Ecuadortravel, 2019**).

Tabla 3. Ingredientes Amazónicos Principales

Ingredientes	Platillos Amazónicos
Yuca	Se lo puede degustar como guarnición de cualquier plato fuerte como Maitos, Ayampacos, Chontacuros asados, etc.
Pescado de Agua Dulce	Existe una gran variedad de pescados de agua dulce y los más conocidos de la región son: Tilapias, Carachamas, Cachamas, Shutis, Viejas, Bagres, etc. Estos pescados se los prepara en forma de Maito.
Pollo	En la Amazonía se utiliza el Pollo para preparar varios platillos como Ayampacos, Secos de Pollo, Caldos de Pollo, etc.
Chontacuro	El Chontacuro es un ingrediente que se lo puede degustar Asado o algunas personas deciden comerlo crudo.

Papachina	La Papachina se la sirve como acompañado de varios platos fuertes como Ayampacos, Maitos, etc.
Verde	Este ingrediente se lo utiliza para la preparación de varios platillos amazónicos y asimismo se lo degusta como guarnición o acompañado de los platillos tradicionales.

Fuente: (Vargas, 2020)

Objetivo 3.- Generar una herramienta de difusión de la gastronomía de Palora.

La difusión de la gastronomía es de gran importancia para el desarrollo local, en este sentido, el fortalecimiento gastronómico toma fuerza en el arte culinario, pero se fundamenta en la difusión de esta y las herramientas que se utilicen, pues es necesario incursionar las culturas ancestrales y la cultura moderna o actual, combinando los elementos que permitan adentrarse en la gastronomía local, en un mundo de aromas y sabores que delinear el espacio de una cocina identificando cada región (**Cortes, 2018**).

Con el desarrollo tecnológico, y por ende el desarrollo e incremento de los contenidos online, existe una competencia tan feroz que es prácticamente imposible ser visible si no se demuestra a los usuarios que existen razones por las cuales darse a notar, es por ello que es fundamental entablar una estrategia que permita una difusión en redes, la misma que dé a conocer lo que se quiere mostrar al mundo (**Botello, 2019**).

Las herramientas que se utilizan para la difusión de la gastronomía, dependen del desarrollo mismo de cada localidad; esto debido a que, existen ciertas comunidades que han sabido desarrollar una propuesta gastronómica integrada, que es el resultado de la cooperación entre varios agentes del territorio y del sector de la restauración local; por lo que, estas propuestas se concretizan en rutas temáticas alrededor de un producto típico, una costumbre alimentaria o un hábito social ligado a la

alimentación” (Clemente, Hernández, & López, 2014).

En este sentido, una de las herramientas que podrían ayudar a la herramienta de difusión del turismo gastronómico, es el papel de la comunicación, pues este es un medio de bastante afluencia visual; para lo cual, se han formado medios publicitarios, conversatorios, donde se puede exponer a detalle la gastronomía propia de cada localidad.

Sin embargo, hay que tomar en cuenta que en este medio de difusión, el turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y es indispensable en la difusión; pues esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio; y la vez funcionando como medio principal de difusión, pues si el turista es satisfecho en su estancia, este tiende a recomendar, desarrollándose un medio de difusión indirecto, tanto del turismo como de la gastronomía de una localidad (Pololikashvili, 2018).

Ante esto es de mencionarse que, se desarrollan convenciones y conversatorios para tratar estos puntos, como es el caso de la Fundación Global Democracia y Desarrollo denominada Funglode, la cual a través de su iniciativa Dominicanaonline.org, desarrollan el primer encuentro sobre comunicación y gastronomía “Gastro-Comunica”, donde se trataron de varias temáticas de herramientas que pueden permitir la difusión de la gastronomía local, con temáticas como la de videos y redes sociales como impulsores del turismo gastronómico (Calzada, 2019).

Ecuador cuenta con una mega diversidad y pluriculturalidad de lo cual se ha visto enriquecida su gastronomía por la variedad de especias y productos existentes en el país, su atractivo se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales; lo cual permite que se desarrolle como un punto a favor para crear expectativa en nuevos comensales a través del turismo; por lo que, es importante proyectar al mundo las maravillas gastronómicas que se pueden ofrecer.

Tal es el caso, que la difusión gastronómica no es algo nuevo, pero si se ha desarrollado con mayor estrategia, puesto que en la actualidad se cuenta con medios que están al alcance de la población, pues si bien es cierto las grandes cadenas pudieran contar con departamentos de publicidad y marketing, no es de negarse que el internet ha permitido abrir las puertas de un medio publicitario de fácil acceso para los pequeños y medianos negocios, desarrollándose estos como medios de difusión principales.

Por lo cual, la comunicación periodística, a través de los medios convencionales o de las redes sociales, representa una valiosa y efectiva herramienta de difusión, sensibilización, educación y promoción del patrimonio gastronómico a nivel mundial (**Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2019**).

Es en ese sentido que, en la actualidad se cuenta con herramientas que facilitan este proceso de una forma global llegando a todos los rincones del mundo y esto es a través del Internet y de manera más específica a través de las redes sociales; las mismas que han permitido en la actualidad a negocios restauranteros, darse a conocer al mundo, convirtiéndose en usuarios activos de estas plataformas virtuales; los mismos que han funcionado como medios publicitarios de estos pequeños y medianos negocios (**Zurita & Monge, 2018**).

No obstante, y con el objetivo de crear una herramienta de difusión, y en base al análisis de este estudio se pudo desarrollar la revista digital que es una herramienta, destinada a la difusión de la gastronomía antropológica del sector de Palora; la misma que se muestra en la continuidad del presente estudio.

Sin embargo, hay que destacar que se desarrolla una revista digital en donde se detalla información del cantón, así mismo de cada plato típico de la zona; la misma que puede ser difundida a través de redes sociales, con la finalidad de dar a conocer la gastronomía de Palora.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

En el presente capítulo, se determina las técnicas, metodologías y demás puntos técnicos que permitieron el desarrollo investigativo; así como la recolección de datos para el mismo, a fin de dar cumplimiento a los objetivos planteados para este estudio.

2.1. Materiales

2.1.1. Encuesta

A través del instrumento utilizado para esta técnica, se pudo conocer el grado de conocimiento que los encuestados tienen en relación con la temática de estudio, así también se pudo conocer cuál es el conocimiento en cuanto a la antropología, la cocina local de Palora, y otros aspectos que fueron primordiales para el desarrollo de este estudio investigativo; debido a que el objetivo de ese instrumento fue de establecer la antropología en la cocina local del cantón Palora.

2.1.2. Materiales y productos para la elaboración de los platos

A continuación, se detallan tanto los materiales como los equipos necesarios para el desarrollo del presente estudio.

Tabla 4. Equipos y materiales para los platos

EQUIPOS	MATERIALES
Computador	Hojas
Router	Esferos
Impresora	Internet

Fuente: (Vargas, 2020)

2.2. Métodos

2.2.1. Metodología

La metodología del presente estudio fue de tipo bibliográfica documental y a la vez experimental, puesto que se acogió información de la fuente a través de la técnica utilizada

2.2.2. Tipos de investigación

Para el desarrollo de este estudio se optó por los siguientes tipos

- **Descriptiva**

Epistemológicamente en base al conocimiento científico e investigaciones previas, pretende tener un acercamiento detallando las variables costumbres y tradiciones de la comunidad de Palora, así como la experiencia turística del fenómeno turístico. Para lo cual se desarrolla una ficha gastronómica en la que se describe los platillos propios de este sector gastronómica como es Palora.

- **Exploratoria**

Se centra en analizar e investigar aspectos concretos de la realidad gastronómica del cantón Palora es decir que realizara una exploración que permite que investigaciones posteriores y puedan dirigirse a un análisis de la temática tratada.

2.2.3. Modalidad

Este estudio acogió dos tipos de modalidades, bibliográfica y de campo; debido a que se necesitó iniciar con una recopilación de datos teóricos conceptuales para establecer una base teoría en la que se sustente el proyecto investigativo; y se denomina modalidad de campo, debido a que fue imprescindible para

cumplir con los objetivos y a la técnica a desarrollarse.

2.2.4. Población y muestra

- **Población**

La población de estudio está conformada por una muestra indeterminada de usuarios que acuden a restaurantes en la ciudad de Palora.

$$n = \frac{Z_{\alpha/2}^2 \times p \times q}{d^2}$$

$Z_{\alpha/2}$ = nivel de confianza

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

$Z_{\alpha/2}$ = 1.962

p = 0.05

q = 0.95

d = 3%

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n = 203

- **Muestra**

Debido a la temática de estudio y para mayor fiabilidad de resultados, este estudio acogió al total de la población, por lo que, la muestra de este estudio está conformada por las 203 personas que fueron encuestadas.

2.2.5. Técnicas e Instrumentos

- **Técnicas**

Dentro de las técnicas utilizadas, se encuentra principalmente la encuesta, la misma que fue desarrollada en la muestra establecida para este estudio, y de la cual se logró obtener información necesaria para este estudio.

Así también, fue necesario la técnica de observación directa no participativa, pues de esta manera se pudo determinar información

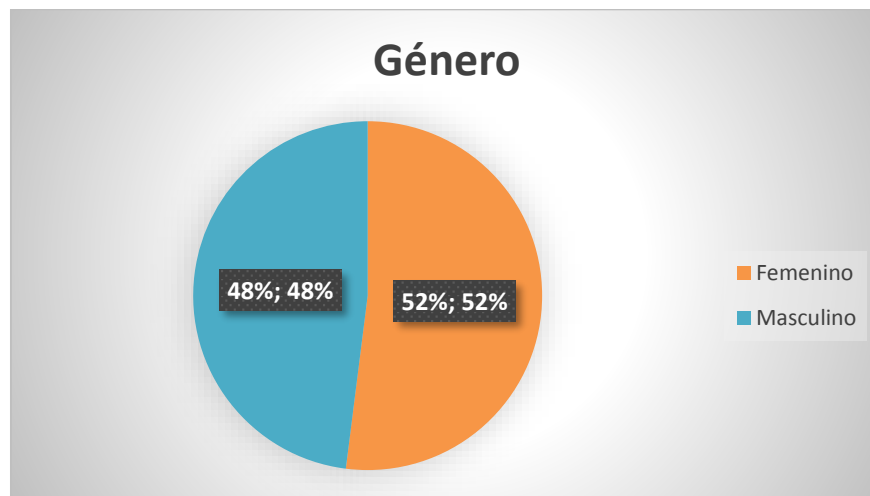
- **Instrumentos**

Como instrumento para la técnica de la encuesta, fue necesario la utilización de un cuestionario de preguntas, a partir del cual se recopiló información de la fuente.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis e Interpretación de Resultados

Gráfico 1. Género



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Del total de la población que estuvo conformada por 203 encuestados, y para determinar el género de cada participante, se determinó mediante la gráfica que, 106 personas que conformaron el 52% mencionaron pertenecer al género femenino, mientras que las 97 personas restantes, las cuales conformaron el 48%, afirmaron ser del género masculino.

Interpretación

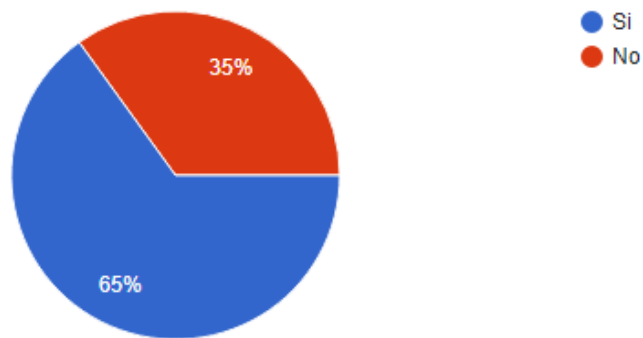
En relación con el género de los encuestados, se pudo evidenciar que la mayor cantidad de encuestadas pertenecían al género femenino del total poblacional; seguidas por una minoría de encuestados que pertenecieron al género masculino y fueron la minoría poblacional; sin embargo, a pesar de que este resultado es

importante, esto no afecta los resultados consecutivos, y que este es un apartado sociodemográfico.

Gráfico 2. Antropología Culinaria

¿Conoce la definición de Antropología Culinaria?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Del total de encuestados, se pudo determinar que la minoría con un 35% y representada por 71 personas mencionaron que no; mientras que, la mayoría conformada por 132 personas y formando en 65% manifestaron que si conocen la definición de Antropología culinaria.

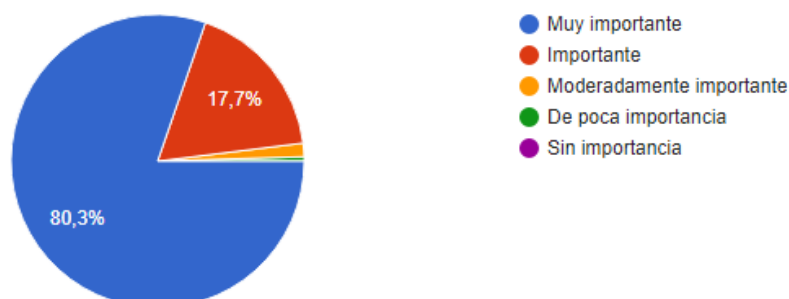
Interpretación

Mediante la gráfica, es constatable que la mayoría de encuestados, si tienen conocimiento de lo que es, la antropología culinaria, sin embargo, si existieron encuestados que desconocían de este significado. Este resultado resulta bastante importante, con la sucesión de preguntas, debido a que, si el encuestado tienen conocimiento de la terminología, las respuestas escogidas acogen mayor criterio que enriquece el fundamento a este estudio

Gráfico 3. Comida típica

¿Qué tan importante considera usted a la comida típica de un sector?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

En cuanto a la importancia de la comida típica de un sector; se pudo determinar que, del total de encuestados el 80,3% que estuvo conformado por 163 personas respondieron que es muy importante; mientras que, el 17% conformado por 36 personas, manifestaron que es importante; por otro lado, tres encuestaron mencionaron que es moderadamente importantes; y solo un encuestado respondió que, es de poca importancia.

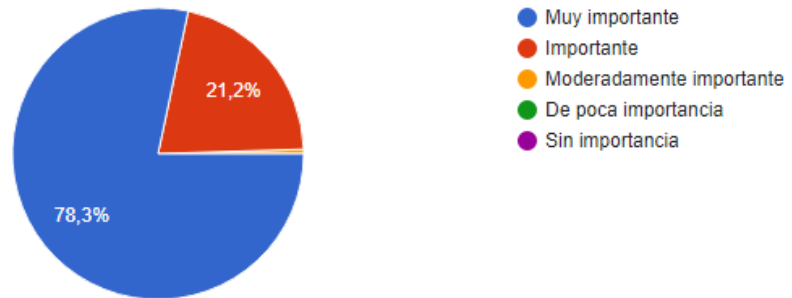
Interpretación

Al concluir, se puede evidenciar que la mayoría de encuestados consideran que la comida típica de un sector es muy importante para el mismo; lo cual tiene sentido, puesto que, al destacarse un plato típico; a través de este, también es posible resaltar al sector de donde proviene el mismo; y que como es de conocimiento general, todo plato típico de un lugar, acoge principalmente en sus ingredientes, productos originarios del lugar de origen y a su vez el proceso de elaboración aborda técnicas originarias del mismo lugar, es por ello que los platos típicos son una imagen representativas de su origen.

Gráfico 4. Gastronomía en el turismo

¿Considera usted que la gastronomía es importante para el Turismo en una Zona determinada?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

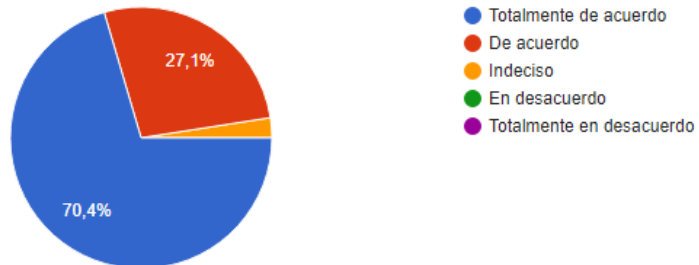
En relación a si, la gastronomía es importante para el turismo de una determinada zona; se pudo obtener mediante los encuestados que, el 78,3%; conformado por 159 personas, mencionaron que es muy importante; mientras que, el 21,2% conformado por 43 personas, manifestaron que es importante; y finalmente una persona que conforma el 0,5% respondió que, es moderadamente importante.

Interpretación

Como se evidencia en la imagen y en cuanto a la gastronomía es importante para el turismo de una determinada zona, se pudo constatar mediante esta encuesta que, los encuestados manifiestan positivismo, puesto que la mayor parte de participantes, optaron por las opciones de muy importante e importante.

Gráfico 5. Identidad de pueblos

¿Cree usted que la identidad de un pueblo o localidad se puede manifestar a través de su gastronomía?
203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para determinar si la identidad de los pueblos o localidades, se puede manifestar por su gastronomía; se pudo conocer que, el 70,4% conformado por 143 personas manifestaron que están totalmente de acuerdo; seguidamente del 27% conformado por 55 personas, quienes mencionaron que están de acuerdo; y finalmente el 2,6% conformado por 5 personas, mencionaron que están indecisos.

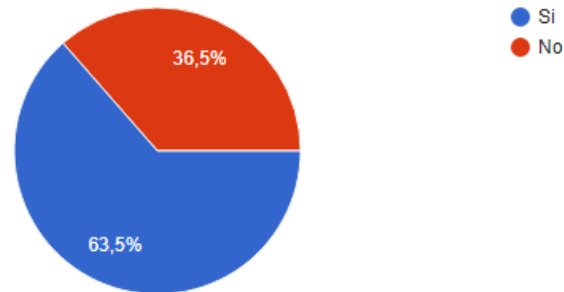
Interpretación

Como se evidencia en la imagen, es claro que la mayoría de encuestados están totalmente de acuerdo en que la identidad de los pueblos o localidades, se puede manifestar por su gastronomía, pues se determinó una respuesta positiva de totalmente de acuerdo en la mayoría de encuestados; esto debido que tanto técnicas como ingredientes de estos platos típicos provienen del lugar originario, demostrando en cada platillo la identidad de sus pueblos.

Gráfico 6. Lugares gastronómicos de Palora

¿Conoce lugares de expendio de comida tradicional de Palora?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para conocer, de acuerdo al conocimiento de los encuestados, en torno a si conocen los lugares gastronómicos de la localidad de Palora, se pudo conocer que, el 63,5% conformado por 129 personas, mencionaron que sí; sin embargo, el 38,5% conformado por 74 personas, respondieron que no conocen de los lugares de expendio gastronómico.

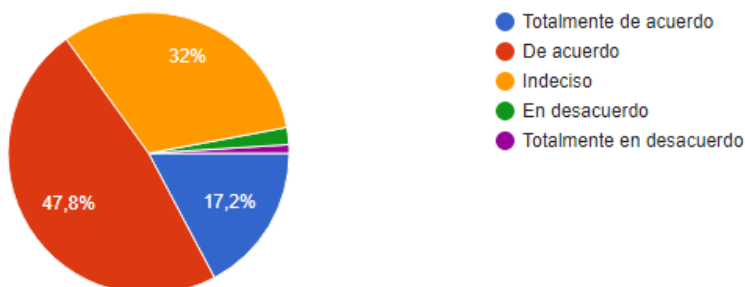
Interpretación

Como se evidencia en la gráfica, es notorio, que la mayor cantidad de encuestados, manifiestan que conocen de lugares que expenden gastronomía tradicional del cantón Palora, pues estas personas conforman la mayoría poblacional. es así que de esta manera, se hace evidente que las personas o de la localidad si tienen conocimiento de los lugares de expendio de comida típica, sin embargo, se puede mencionar que existe la posibilidad que de las personas que desconocen de estos lugares, se deba a que sean personas externas a la localidad, lo que detecta la falta de difusión gastronómica de Palora.

Gráfico 7. Pérdida de técnicas tradicionales gastronómicas.

¿Considera usted que en la actualidad se ha ido perdiendo las técnicas tradicionales al momento preparar platos típicos en Palora?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

De los datos obtenidos para esta pregunta, se obtiene que; el 47,8% conformado por 97 personas asumen que están de acuerdo, con que en la actualidad se ha perdido las técnicas tradicionales de gastronomías propias de la localidad de Palora; a su vez el 32% formado por 65 personas manifestaron que se encuentran indecisos en su respuesta; seguido del 17,2% conformado por 35 personas, quienes mencionaron que, están totalmente de acuerdo en esta pérdida; no obstante, 4 personas mencionaron que están en desacuerdo con lo expuesto, y 2 encuestados manifestaron que están totalmente en desacuerdo con que se estén perdiendo estas técnicas tradicionales, propias de la gastronomía de Palora.

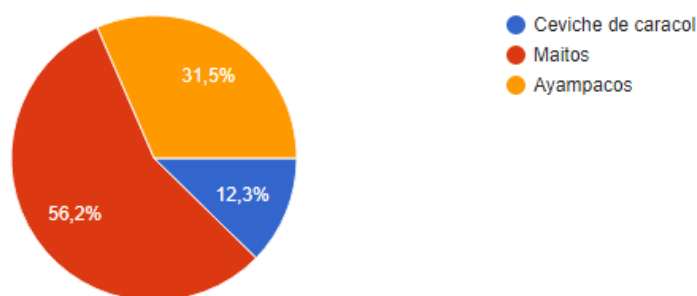
Interpretación

Es evidente que, tras la evidencia de la gráfica, la mayor cantidad de encuestados, manifestaron que están de acuerdo y totalmente de acuerdo en que las técnicas tradicionales de la gastronomía Palorense se está perdiendo con el pasar del tiempo; pues a medida que se da el desarrollo de pueblos, esto hace que se de este tipo de pérdidas en sus tradiciones.

Gráfico 8. Plato típico representativo de Palora

¿Cuál de los siguientes platos típicos cree usted que es el más representativo en Palora?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para comprobar cuál de los platos típicos de la localidad de Palora es el más representativo, se pudo corroborar mediante la tabulación final, que el 56,2% representado por 114 personas mencionaron que es el maito; seguido del 31,5% conformado por 64 personas, manifestaron que son los ayampacos, y finalmente, con el 12,3% conformado por 25 personas, manifestaron que el ceviche de caracol.

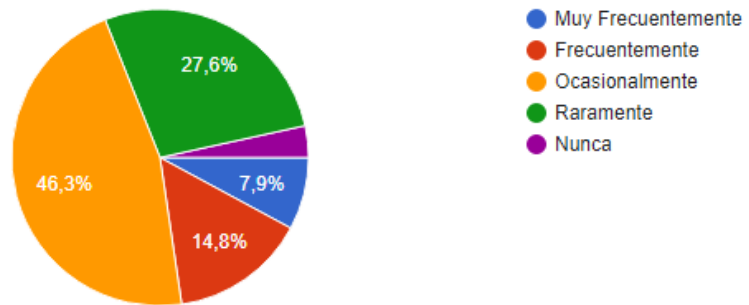
Interpretación

Por lo expuesto, es claro que de los platillos establecidos para la determinación del plato típico representativo de Palora, según los encuestados, son los maitos, pues esta opción acogió a la mayoría poblacional; sin embargo hay que destacar que la segunda opción de los ms puntuados, e encuentran los ayampacos, lo que determina en dos platos típicos que pueden ayudar a la difusión de la gastronomía de esta localidad como plantas representativos de Palora.

Gráfico 9. Frecuencia de consumo

¿Con que frecuencia consume comida típica Amazónica?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

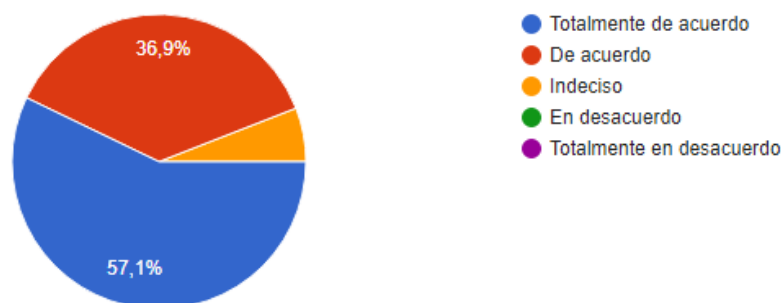
En cuanto a establecer la frecuencia con la que los encuestados consumen comida típica de la localidad de Palora, se pudo detectar que; el 46,3% conformado por 94 respuestas, manifestaron que, ocasionalmente, y el 27,6% conformado por 56 personas manifestó que raramente, seguido del 14,8%, conformado por 30 personas, quienes mencionaron que frecuentemente; mientras que, el 7,9% conformado por 16 respuestas, manifestaron que, muy frecuentemente; y solo el 3,4% conformado por 7 respuestas, dijeron que nunca.

Interpretación

Es claro que, por los datos obtenidos, la mayor cantidad de encuestados tienen un consumo ocasional de este producto; lo que evidencia la falta de publicidad de la comida de esta localidad, pues al existir una adecuada herramienta de difusión, estas respuestas serían más positivas. Es por ello que se hace necesario el desarrollo de una propuesta que permita difundir no solo a la localidad interna del sector, sino que esta difusión permita la acogida de turistas que arriben a la localidad de Palora, atraídos por la gastronomía del lugar.

Gráfico 10. Información de platos típicos

¿Cree usted que es importante tener información sobre los platos típicos de Palora?
203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para conocer si es importante para la población, tener conocimiento de los platos típicos del cantón Palora, se pudo determinar que, el 57,1%, conformado por 116 personas, manifestaron que está totalmente de acuerdo; mientras que, el 36,9% conformado por 75 personas, mencionaron que están de acuerdo; y finalmente 12 personas que conformaron el 6% dijeron, estar indecisos de su respuesta.

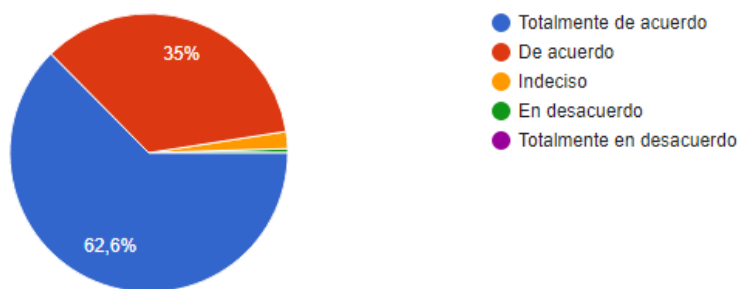
Interpretación

Esto concluye de manera determinante, que la población está de acuerdo y totalmente de acuerdo en que es importante tener este tipo de conocimiento del cantón Palora; pues la población que dio esta respuesta la conforma la mayoría poblacional. No obstante, el tener conocimiento de los platos típicos del lugar permite conocer las tradiciones de Palora, pues estos platos típicos representan la identidad palorense.

Gráfico 11. Gastronomía como aporte económico

¿Cree usted que el turismo gastronómico es un gran aporte para la economía del cantón Palora?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para conocer si los encuestados están de acuerdo en que el turismo gastronómico es un gran aporte para la economía del cantón Palora; se pudo conocer que, el 62,6% conformado por 127 personas respondieron que, están totalmente de acuerdo; seguido de 71 personas que forman el 35%, quienes mencionaron que, están de acuerdo; y finalmente 4 personas quienes manifestaron que, están indecisos en su respuesta.

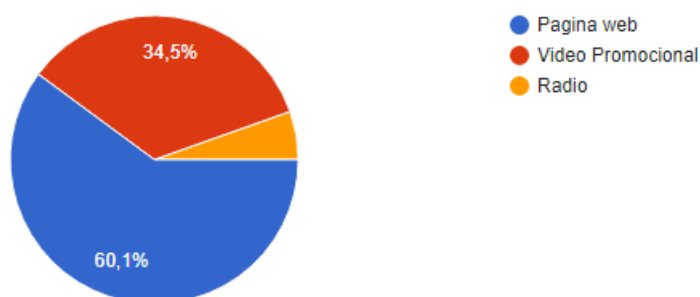
Interpretación

La gráfica, claramente evidencia que, la mayor cantidad de encuestados están de acuerdo y totalmente de acuerdo en esta afirmación, pues juntos conforman casi la totalidad poblacional. Y es que al permitir la llegada de turistas por medio de la difusión gastronómica e la localidad, esto incrementa el comercio del lugar y por ende se evidenciarían mejoras en la economía poblacional del lugar.

Gráfico 12. Herramientas de difusión

¿Cuál de las siguientes herramientas considera usted que es la más apropiada para la difusión y publicidad de los platos típicos de Palora?

203 respuestas



Elaborado por: Vargas (2020)

Análisis

Para determinar, cuál de las opciones es la más acertada según los encuestados, en cuanto a la herramienta de difusión más apropiada, se pudo corroborar que, el 60,1% manifestó que página web, y el 34,5% manifestó que video promocional; finalmente 11 personas manifestaron que, sería la radio.

Interpretación

Se concluye tras la evidencia de la gráfica, que la mayor cantidad de encuestados optaron por la opción de página web, lo que determina la propuesta de este estudio, el cual es la creación de una revista digital; teniendo en consideración que, en la actualidad el uso de redes sociales, permite que este tipo de difusiones lleguen más personas.

3.2. Verificación de Hipótesis

Para dar una verificación de la hipótesis, es necesario conocer, tanto la hipótesis afirmativa como la hipótesis nula; las mismas que son:

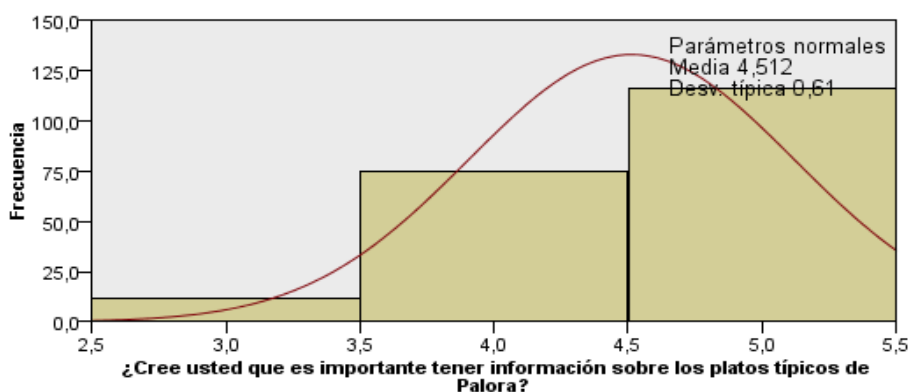
Tabla 5. Hipótesis

Ha	La antropología <u>SI SE RELACIONA</u> con la cocina local del cantón Palora
Ho	La antropología <u>NO SE RELACIONA</u> con la cocina local del cantón Palora

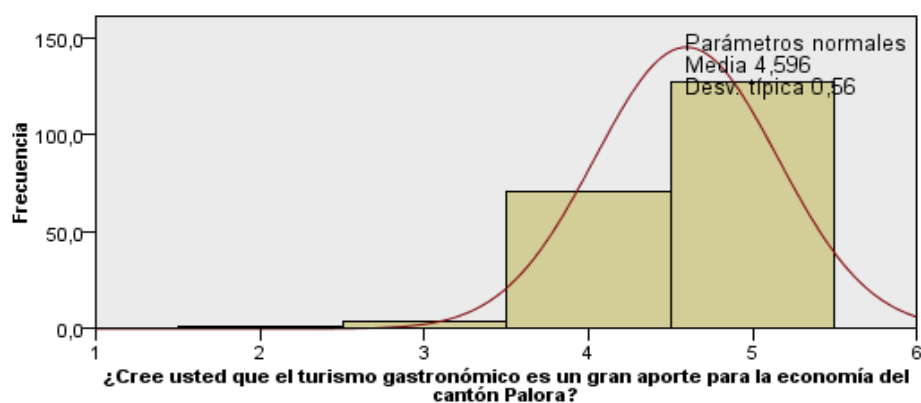
Fuente: (Vargas, 2020)

Gráfico 13. Comprobación de la hipótesis

Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra



Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra



Fuente: (Vargas, 2020)

Análisis:

Tras exponer las gráficas en relación a la verificación de las hipótesis, tanto afirmativa como jula, se toma como referencia dos preguntas del mismo cuestionario, las mismas que tenían afinidad de opciones y sentido directo al campo de estudio; por lo cual al cruzar datos obtenidos de “¿Cree usted que es importante tener información sobre los platos típicos de Palora?” y “¿Cree usted que el turismo gastronómico es un gran aporte para la economía del cantón Palora?”; se demostraron como resultados positivos para el desarrollo de la propuesta que se desarrolla para este estudio, pues son los mismos participantes quienes acogen el desarrollo de esta propuesta; y se determina un apego a la hipótesis afirmativa.

Tabla 6. Resumen de la prueba de Hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías definidas por ¿Conoce lugares de expendio de comida tradicional de Palora? = NO y SI se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	La distribución de ¿Cree usted que es importante tener información sobre los platos típicos de Palora? es normal con la media 4,512 y la desviación típica 0,81.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	La distribución de ¿Cree usted que el turismo gastronómico es un gran aporte para la economía del cantón Palora? es normal con la media 4,596 y la desviación típica 0,56.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: (Vargas, 2020)

Análisis:

Para corroborar de forma directa lo antes expuesto, se correlaciona tres preguntas de igual relevancia y enfoque, los mismos que, determinaron muestras asintóticas y se obtuvo un nivel de significancia del 0,5. Por lo que, finalmente se arrojó como resultado que la hipótesis nula ha sido rechazada.

CAPÍTULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Tras realizar una observación directa no participativa, se pudo identificar la gastronomía local del cantón Palora a fin de poder identificar la cocina local de la misma; por lo que, se pudo determinar la importancia que tiene el desarrollo gastronómico para esta localidad, pues el arte de preparar una comida representativa de una localidad permite que el comensal reconozca la cultura de una localidad; ya que, en un plato típico se pueden plasmar tanto los ingredientes que son propios de la localidad como las técnicas que se utilizan para el desarrollo de dichos platillos; y es que, Ecuador al ser un país multidiverso, acoge varias culturas de sus diferentes regiones lo que permite que la gastronomía se diversifique en cada localidad, es por ello que incluso dentro de la misma localidad puede haber una variedad de ofertas de platos típicos; como lo expone el GAD municipal del cantón Palora, quienes manifiestan que esta comunidad acoge varios platos que son representativos de esta localidad, entre los cuales se encuentran el coctel de pitajaya, el caucho de yuca, el ayampaco, el sancocho arapiquense, el chorizo de yuca, el ceviche de caracol, los maitos, entre otros platillos; que son acogidos tanto por turistas como por pobladores de la misma comunidad.

Con el fin de determinar conceptualmente la antropología culinaria de los pueblos amazónicos, se acogió un tipo de investigación bibliográfico documental el cual permitió conocer que la antropología en la actualidad es considerada una ciencia se divide en subtipos como son; antropología sociocultural, que está encargada del ser humano social; así como de la antropología biológica, la cual está encargada del ser humano biológico; determinando de esta manera que la antropología desde un punto de vista gastronómico o culinario también se constituye como una Ciencia Social que tiene influencia en el desarrollo de los pueblos; esto debido a que los sistemas alimentarios se han interpretado a la transformación y se fundamentan en

sus ancestros; pues en sí, la misma antropología analiza el origen y la evolución de los comportamientos sociales tanto del presente como del pasado, para determinar el desarrollo de los mismos, determinado de esta manera, las técnicas que han sido modificadas y desarrolladas con el pasar del tiempo; para lo cual, se integran diversas localidades de las cuales la que más se destaca es la región amazónica, pues esta es considerada una región ancestral que conserva íntegramente en muchas de sus comunidades las técnicas con las que se elaboran los platos típicos de sus localidades, lo que ha permitido que se conserven esas técnicas y sabores de los platillos preparados, mediante productos y prácticas ancestrales que se expresan en cada preparación, con ingredientes propios de la región, como son; Verde, Papachina, Yuca, Chontacuros y más ingredientes que se utilizan para preparar los alimentos tradicionales del cantón Palora.

Las herramientas de difusión en la actualidad han sido diversificadas y desarrolladas, puesto que, una de las prácticas de difusión principal son las que se expresan en las redes sociales con ayuda de la internet, ámbito en el que se han integrado diversos sectores de comercialización turismo construcción y principalmente gastronómico pues la alimentación es la prioridad de todo ser humano lo que determina que la difusión gastronómica tome gran relevancia en el desarrollo de una localidad; esto debido a que, el fortalecimiento gastronómico toma fuerza en el arte culinario y se fundamenta en la difusión y las herramientas que utilizan para que éstas puedan ser visualizadas y acogidas por varios turistas y por ende comensales; sin embargo, hay que tomar en cuenta que existen varias herramientas de difusión entre las que se pueden determinar; la radio, la televisión, prensa escrita, la internet, videos promocionales, entre otros tipos de herramientas que son utilizados para dar a conocer la gastronomía de una localidad; puesto que a través de las diferentes redes sociales es más fácil dar a conocer ciertos comercios, es por eso que, se ha visto necesario la creación de una revista digital como herramienta de difusión para detallar una breve información de Palora y como también de los productos y platos típicos que se produce en el cantón.

4.2. Recomendaciones

La gastronomía de una localidad es importante en varios aspectos que incluyen la gastronomía en la economía y en sí el desarrollo mismo de una localidad por lo que es fundamental difundir la gastronomía representativa o típica de una comunidad; por lo cual, la difusión de la gastronomía local representaría la situación económica poblacional de una localidad.

La antropología es la base del desarrollo del ser humano; por lo cual, es necesario conservar las técnicas de ingredientes que conforman la gastronomía de una localidad, pues tanto las técnicas de preparación, como los ingredientes que se utilizan para el desarrollo de estos platos, permiten que estos platos se conviertan en la identidad de su lugar de origen.

Para determinar una herramienta de difusión adecuada es necesario indagar y determinar varios aspectos como es la cantidad de personas a las que puede llegar la facilidad o dificultad de esta difusión y finalmente que la aplicación de una herramienta de difusión no se convierta en un gasto sino más bien en una inversión benéfica para la comunidad.

El desarrollo del presente estudio, permite abrir nuevas brechas de estudio para posteriores investigaciones, pues al conocer aspectos importantes como platos representativos y medios de difusión, estos aspectos permiten poder determinar la situación económica previa y posterior a la difusión, para evidenciar la efectividad de la propuesta.

En cuanto a la muestra poblacional, para este tipo de estudio es fundamental acoger encuestados tanto internos de la localidad, como externos al lugar, pues de esta manera se lograría recoger información efectiva de cuan conocido es para el público en general la gastronomía de un lugar.

B. MATERIALES DE REFERENCIA

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Academia Iberoamericana de Gastronomía. (Julio de 2019). La importancia de la comunicación para difundir la gastronomía. Recuperado el 2020, de <https://www.editorialturistica.com/post/la-importancia-de-la-comunicaci%C3%B3n-para-difundir-la-gastronom%C3%ADa>

Alves, B. (2017). Los pueblos indígenas aislados de la amazonía: los más vulnerables. Pueblo indígena Sateré-Mawé. Obtenido de <https://www.entreculturas.org/es/pueblos-indigenas-aislados-Amazonia>

ASAE. (2016). ¿Qué es la Antropología? ASAE. Recuperado el 2020, de <https://asaee-antropologia.org/antropologia/que-es-la-antropologia/>

Barrera, E. (2019). Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Gastronomic Sciences. Recuperado el 2020, de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTA>

Botello, J. (2019). Las mejores herramientas de difusión de contenidos. Ailrelay. Obtenido de <https://blog.mailrelay.com/es/2019/09/12/herramientas-de-difusion-de-contenidos>

Boza López. (2016). Recuperado el Noviembre de 2020, de <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id5.html>

Caiza, E. (3 de Febrero de 2020). La gastronomía amazónica del Ecuador, en una publicación. El Comercio. Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://www.elcomercio.com/tendencias/libro-publicacion-gastronomia-amazonica-ecuador.html>

Calzada, M. (Julio de 2019). El papel de la comunicación como herramienta de

difusión del turismo gastronómico. [Saboresdominicanos.org/](http://saboresdominicanos.org/). Recuperado el 2020, de <http://saboresdominicanos.org/Noticia/Diario-G/el-papel-de-la-comunicacion-como-herramienta-de-difusion-del-turismo-gastronomico>

Cartay, R. (Junio de 2020). Gastronomía Amazónica de Ecuador. Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://delamazonas.com/gastronomia/gastronomia-amazonica-ecuatoriana/>

Clemente, E. D., Hernández, J., & López, T. (2015). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. Dialnet, 16. Recuperado el 2020, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5385975.pdf>

Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. Dialnet. Recuperado el 2020

Cortes, m. (2018). Difusión de la gastronomía tradicional para el turismo comunitario en el cantón píllaro. Recuperado el 2020, de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9439/1/TUAEXCOMES C004-2018.pdf>

Díaz, S. (Diciembre de 2015). Recuperado el Octubre de 2020, de <http://cocinaycontemporaneidad.blogspot.com/2015/12/antropologia-en-la-cocina.html>

Ecuadortravel. (19 de Noviembre de 2019). Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://ecuador.travel/press/que-comer-en-la-amazonia-ecuatoriana/>

Ecured. (2020). Cantón Palora. Ecured.

FlacsoAndes. (2015). Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador. doi:ISBN: 9978-92-870-7

Flores, R. (Enero de 2019). Recuperado el 2020, de <https://www.significados.com/antropologia/>

- GAD Municipal PALORA. (2016). Recuperado el 2020, de <http://www.palora.gob.ec/web/index.php/2016-07-06-18-01-03/2016-07-06-21-28-29>
- Gallego, P. (14 de Julio de 2020). Los pueblos amazónicos del Ecuador. Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://www.eluniverso.com/opinion/2020/07/14/nota/7905996/pueblos-amazonicos-ecuador>
- Gambarini, A. (2018). Culturas Amazónicas. WWF Living Amazon Initiative. Recuperado el 2020, de https://wwf.panda.org/es/dondetrabajamos/amazonia/sobre_la_amazonia/culturas_amazonicas/
- Hisour. (2018). Recuperado el 2020, de <https://www.hisour.com/es/local-food-40373/#:~:text=La%20comida%20local%20es%20un,lugares%20de%20venta%20y%20preparaci%C3%B3n.>
- Hisour. (2020). Comida Local. Hisour. Recuperado el 2021, de <https://www.hisour.com/es/local-food-40373/>
- Licon, E., & García, I. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. Revistas UJA. Recuperado el 2020, de Isaura García
- Massanés, T. (2017). De qué hablamos cuando hablamos de gastronomía. La Vanguardia, 5. Recuperado el 2020, de <https://www.lavanguardia.com/comer/opinion/20170113/413204930478/que-significa-la-palabra-gastronomia.html>
- Montecinos, A. (Marzo de 2015). Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. Recuperado el Octubre de 2020, de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/12/filosofia-gastronomica-insuficiencia-academica/>
- Morales, S. (2019). ¿Qué es realmente la antropología y por qué es importante?

- Ciencia del Sur. Recuperado el 2020, de <https://cienciasdelsur.com/2019/03/04/antropologia-importancia-cientifica/>
- Navajo, J. (Marzo de 2020). Recuperado el Octubre de 2020, de <https://theconversation.com/la-cocina-local-como-motor-turistico-y-economico-sostenible-131870>
- ONU, & FAO. (2017). Aprovechar los sistemas alimentarios para lograr una transformación rural inclusiva. Fao, 201. Recuperado el 2020, de <http://www.fao.org/3/a-I7658s.pdf>
- Ortiz, T. (2020). antropología culinaria en el turismo gastronómico, caso de estudio cantón mocha. UTA. Recuperado el 2020, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31187/1/1804449757%20Tamia%20%20Jazmine%20Ortiz%20E.pdf>
- Paredes, R. Á. (2017). Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. Ecuador Debate, 5. Recuperado el 2020, de <http://200.41.82.22/bitstream/10469/13813/1/REXTN-ED102-15-Avila.pdf>
- Piña, P. (Enero de 2015). Recuperado el Octubre de 2020, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874>
- Pololikashvili, Z. (2018). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Organización Mundial del Turismo. Recuperado el 2020, de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Quesada, S. C. (Enero de 2018). Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://blog.antropologia2-0.com/es/antropologia-en-la-industria-de-alimentacion/>
- Riera. (2017). Determinar la factibilidad y rentabilidad de crear un restaurante folklórico y turístico. Recuperado el 2020, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Salvadorena. (Enero de 2015). Recuperado el Octubre de 2020, de

<https://gasrtronomiasalvadorena.wordpress.com/2013/04/11/antropologia-culinaria/>

Sanchez, E. (2018). Suraia: "La antropología ha cambiado mi forma de cocinar y de entender la cultura gastronómica de cada país". Madrid: Reflejos. Recuperado el Noviembre de 2020, de https://cadenaser.com/programa/2018/05/25/hablar_por_hablar/1527211569_265656.html

Tonato, M. (2018). "Antropología culinaria como recurso turístico en el cantón salcedo. UTA. Recuperado el 2020, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27553/1/Tonato%20Cede%20c3%b1o%20Manfred%20Alexander%200503338444.pdf>

UNAM. (2016). La Antropología. Universidd Nacional Autónoma de México. Recuperado el 2020, de <https://www.politicas.unam.mx/cea/?p=1>

Uniba. (2016). Las claves para entender qué es la antropología. UNIBA. Recuperado el 2020, de <https://www.unibarcelona.com/int/actualidad/informacion-y-sociedad/que-es-la-antropologia>

Unigarro, C. (15 de Diciembre de 2015). Recuperado el Noviembre de 2020, de <http://cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/download/38/28>

Unigarro, C. (2015). Patrimonio cultural alimentario (actualización). Quito: FlacsoAndes. Recuperado el Noviembre de 2020, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

UPAEP. (2015). Antropología Culinaria. Puebla - México. Recuperado el Octubre de 2020, de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/antropologia-culinaria_final.pdf

Vidal, L. A. (2015). Recuperado el 2020, de <https://revistabricolage.wordpress.com/2004/10/01/cocina-genero-y-conocimiento-antropologico/>

Zurita, M., & Monge, E. (Julio de 2018). Redes sociales y plataformas tecnológicas como herramientas de difusión de la gastronomía ecuatoriana y negocios restauranteros. Eumed. Recuperado el 2020, de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/07/plataformas-tecnologicas-gastronomia.html>

ANEXOS

Anexo 1. Plantilla de la Encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
TURISMO Y HOTELERÍA

Tema: LA ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL DEL CANTÓN PALORA

Objetivo: Establecer la antropología en la cocina local del cantón Palora

Indicaciones: Lea detenidamente las siguientes interrogantes y seleccione la respuesta acorde a cada una. Todos los datos obtenidos serán confidenciales.

1. Género

Masculino Femenino

2. ¿Conoce la definición de Antropología Culinaria?

- Si
- No

3. ¿Qué tan importante considera usted a la comida típica de un sector?

- Muy importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- Sin importancia

4. ¿Considera usted que la gastronomía es importante para el Turismo en una Zona determinada?

- Muy importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- Sin importancia

5. ¿Cree usted que la identidad de un pueblo o localidad se puede manifestar a través de su gastronomía?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo

- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

6. ¿Conoce lugares de expendio de comida tradicional de Palora?

- Si
- No

7. ¿Considera usted que en la actualidad se ha ido perdiendo las técnicas tradicionales al momento preparar platos típicos en Palora?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

8. ¿Cuál de los siguientes platos típicos cree usted que es el más representativo en Palora?

- Ceviche de caracol
- Maitos
- Ayampacos

9. ¿Con que frecuencia consume comida típica Amazónica?

- Muy Frecuentemente
- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Raramente
- Nunca

10. ¿Cree usted que es importante tener información sobre los platos típicos de Palora?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo

- Totalmente en desacuerdo

11. ¿Cree usted que el turismo gastronómico es un gran aporte para la economía del cantón Palora?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

12. ¿Cuál de las siguientes herramientas considera usted que es la más apropiada para la difusión y publicidad de los platos típicos de Palora?

- Página web
- Video Promocional
- Radio

Anexo 2. Figuras

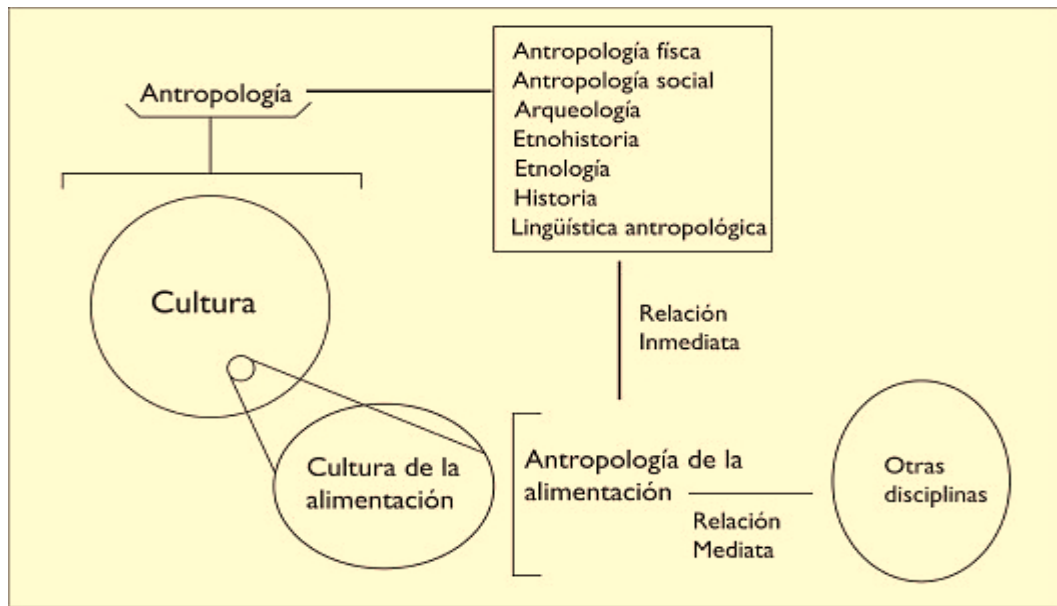


Figura 1. Antropología y factores conexos con la gastronomía. (Piña, 2015)



Figura 2. Antropología gastronómica. (Montecinos, 2015)



Figura 3. Cocina Local. (GAD Municipal PALORA, 2016)



Figura 4. Propuesta Portada (Vargas, 2020)

https://drive.google.com/file/d/1m1b5d07SZwySEvTXb0-iGGAfAkso0_3Q/view?usp=sharing

CRÉDITOS

ESTE TRABAJO ESTÁ VINCULADO AL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
LA ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL DEL CANTÓN PALORA

AUTORES
Pablo Danilo Vargas Zambrano
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

TUTOR
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

INSTITUCIÓN
Universidad Técnica de Ambato

FACULTAD
Ciencias Humanas y de la Educación

CARRERA PROFESIONAL
Turismo y Hotelería

DISEÑO
Christian Xavier Veloz Ramos
Graphic Space Estudio

Figura 5. Propuesta Créditos (Vargas, 2020)

ÍNDICE

CRÉDITOS	2	Ceviche de caracol.....	20
ÍNDICE	3	Maito.....	21
Reseña Histórica	4	Antropología culinaria	23
Conocimiento antropológico	5	Anexo de recetas	26
Cocina Local y su gastronomía	8	Maito.....	27
Platos típicos	13	Ayampaco.....	29
Cocitel de pitahaya.....	15	Ceviche de caracol.....	31
Caucho de yuca.....	16	Pincho de Chontacuro.....	33
Ayampaco.....	17	Agua de Guayusa.....	35
Sancocho de Araquipense.....	18	Glosario	37
Chorizo de yuca.....	19		

Figura 6. Propuesta Índice (Vargas, 2020)

RESEÑA HISTÓRICA



Se crea el cantón Palora con sus parroquias: Metzera, Arapicos, Cumanda, Sangay y Huamboya, mediante resolución N° 70-48 y publicada en el registro oficial N° 434 del 19 de mayo de 1970, pero lamentablemente esta resolución quedó sin efecto ante el derrocamiento del Dr. José María Velasco Ibarra Presidente de la República, ante este hecho asume la Presidencia de la República del Ecuador el General de Brigada Guillermo Rodríguez Lara, él es quien crea Palora, mediante decreto N° 521 de fecha 22 de junio de 1972 y publicado en el registro oficial N° 92 del 30 de junio de 1972.

El cantón Palora se encuentra ubicado en el Noroccidente de la Provincia de Morona Santiago, posee una superficie de 145.670 ha, aproximadamente, encontrándose dentro de esta extensión, el Parque Nacional Sangay con 70.000 ha.

4

Figura 7. Propuesta Reseña Histórica (Vargas, 2020)

PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN PALORA



Figura 8. Propuesta Platos Típicos (Vargas, 2020)



Figura 9. Propuesta Recetario (Vargas, 2020)



Figura 10. Fin de Propuesta (Vargas, 2020)


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		1
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL MARISQUITO		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "EL MARISQUITO". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
EL MARISQUITO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante EL MARISQUITO es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar varios tipos de comida como encebollados, caldos de bagre, arroz marinero y una gran cantidad de platillos preparados a base de mariscos		
4.LA DESCRIPCION		
El restaurante El Marisquito es un sitio al cual asisten una gran cantidad de clientes por el espectacular sabor y sazón que Marta Velasco le pone al momento de preparar los alimentos. Este restaurante dio inicio a sus actividades en la casa de la señora Marta en la cual no le dió un buen resultado así que tomó la decisión de formar su negocio en el centro de Palora. El restaurant es propio aunque el piso donde esta ubicado el mismo, pertenece a la municipalidad del cantón así que le toca pagar un pequeño impuesto lo cual menciona que es para el pago de luz y agua. Actualmente en el restaurant atienden 6 personas pertenecientes a la familia de la señora. Marta invita a todas las personas a degustar de su comida.		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/> ANUAL	Marta afirma que la atención de su restaurante es todos los días a excepción de los días Martes	
<input type="checkbox"/> CONTINUA		
<input type="checkbox"/> OCASIONAL		
<input type="checkbox"/> OTRO		
ALCANCE	DETALLE DEL ALCANCE	
<input checked="" type="checkbox"/> LOCAL	El Restaurante presenta a diario una gran cantidad de clientes entre ellos clientes fijos y personas que prueban por primera vez la sazón de Marta los mismos que felicitan y agradecen por el excelente servicio que se brinda en el pequeño restaurante.	
<input type="checkbox"/> PROVINCIAL		
<input type="checkbox"/> REGIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL		

Figura 11. Ficha de Estudio 1 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		2
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: COMEDOR HELEN		
COORDENADAS: 1° 41' 59''S 77° 57' 58''O		(Altitud) 880 msnm
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "COMEDOR HELEN".FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (1)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
COMEDOR HELEN	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante "Comedor Helen" es un pequeño local donde Rosa Calvo atiende cada día a sus clientes brindandoles una buena comida al gusto de cada uno.		
4.LA DESCRIPCION		
<p>El restaurante "Comedor Helen" se ha caracterizado principalmente por ofrecer la mejor sazón en cuanto a mariscos, especialmente en sus sabrosos camarones apanados que es su plato fuerte. Actualmente en el local atienden 2 personas incluida la señora Rosa que es la propietaria del restaurante, la misma que nos comenta que sus clientes la eligen por sus alimentos frescos y su buen servicio. Este restaurante dio inicio a sus actividades en un restaurante grande y por unos problemas económicos ha decidido formar un pequeño restaurant. Ella se siente feliz y contenta atendiendo a partir del medio día en adelante a sus clientes.</p>		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/> ANUAL	Rosa afirma que la atención de su restaurante es todos los días, aperturando a las 10h00 y cerrando a las 00h00 porque hasta esa hora llegan clientes en busca de alimentos.	
<input type="checkbox"/> CONTINUA		
<input type="checkbox"/> OCASIONAL		
<input type="checkbox"/> OTRO		
ALCANCE	DETALLE DEL ALCANCE	
<input checked="" type="checkbox"/> LOCAL	Los clients con los que cuenta el restaurante son fijos, es decir los que ya conocen la sazón de Rosa y obviamente por sus alimentos frescos.	
<input type="checkbox"/> PROVINCIAL		
<input type="checkbox"/> REGIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL		

Figura 12. Ficha de Estudio 2 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		3
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: RESTAURANTE AILYS		
COORDENADAS: 1° 41' 59''S 77° 57' 58''O		(Altitud) 880 msnm
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "RESTAURANTE AILYS". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (2)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
RESTAURANTE AILYS	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBBAMBITO	DETALLE DEL SUBBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante AILYS es un pequeño restaurant en donde se puede degustar varios platillos a base de mariscos y comida serrana, este es un negocio nuevo y Jaqueline trata de salir adelante con mucho esfuerzo para que el restaurant crezca.		
4.LA DESCRIPCION		
Jaqueline Concha es la propietaria de este negocio, ella menciona que su emprendimiento lleva 5 meses de funcionamiento, la señora trabajaba en el Puyo para unas personas y ahí fue donde descubrió que tenía una buena sazón puesto que tanto los clientes y sus jefes la felicitaban, es ahí donde se decidió a formar su pequeño restaurant en Palora. En este lugar se prepara Pescado asado, pescado sudado, pescado al vapor, maitos, Guatitas, secos de pollo, caldos de gallina criolla, etc. El restaurant funciona a partir de las 12 del medio día pero la hora "Pico" o la hora en la que Jaqueline vende mas es en las noches puesto que sus clientes salen de su trabajo a altas horas de la noche y enseguida se dirigen a su pequeño restaurant. Durante el día Jaqueline trabaja sola y en la noche trabaja ella y 2 ayudantes más que menciona ser su Hija de 17 años y su esposo.		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/> ANUAL	Jaqueline atiende todos los días de 12 del medio día hasta las 11h00, el local atiende de domingo a domingo en ese horario	
<input type="checkbox"/> CONTINUA		
<input type="checkbox"/> OCASIONAL		
<input type="checkbox"/> OTRO		
ALCANCE	DETALLE DEL ALCANCE	
<input checked="" type="checkbox"/> LOCAL	El Restaurante Ailys cuenta con sus clientes fijos es decir quienes conocen la sazón de Jaqueline, pero lo que a ella le hace feliz es que cada vez se aumentan sus clientes y es por esto que dedica pasar bastante tiempo en su local.	
<input type="checkbox"/> PROVINCIAL		
<input type="checkbox"/> REGIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL		

Figura 13. Ficha de Estudio 3 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO			
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO	
TURISMO Y HOTELERÍA			
		4	
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA	
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: COMEDOR EL MANABA			
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm			
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "COMEDOR EL MANABA". FOTO: Pablo Vargas, 2020			
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (3)			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)	
COMEDOR EL MANABA	D1	N/A	
	D2	N/A	
GRUPO SOCIAL		LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
SUBAMBITO		DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL		N/A	
BREVE RESEÑA			
El Comedor el Manaba es un restaurante patrimonial del cantón Palora, en este lugar los comensales pueden encontrar una gran variedad de platos serranos como secos de costilla, churrascos, caldos de gallina, etc.			
4. LA DESCRIPCION			
El Comedor el Manaba es un pequeño emprendimiento de la señora Blanca Loja, la misma que llegó a Palora con una oferta de trabajo por 3 meses y después de este tiempo fue así que empezó a contener ideas para tener su propio restaurante. Actualmente son 3 personas quienes atienden en el local a todos sus clientes los cuales deciden llegar a degustar de sus alimentos por su inigualable sazón. Blanca nos cuenta que su emprendimiento crecía cada vez mas, pero con la situación actual, los clientes que ella ha conseguido se han ido alejando con temor a un contagio y pese a que El comedor cuenta con todas las medidas de protección.			
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
✓	ANUAL	Blanca atiende todos los días de 11h00 a 23h00, aunque nos dice que es muy cansado pero todo sacrificio tiene su recompensa.	
	CONTINUA		
	OCASIONAL		
	OTRO		
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE	
✓	LOCAL	El comedor el Manaba cuenta con sus clientes fijos y cada vez iba adquiriendo mas clientes pero por la pandemia, sus clientes no llegan frecuentemente.	
	PROVINCIAL		
	REGIONAL		
✓	NACIONAL		
✓	INTERNACIONAL		

Figura 14. Ficha de Estudio 4 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		5
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LAS FRUTAS DE PALORA		
COORDENADAS: 1° 41' 59"S 77° 57' 58"O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "Las Frutas de Palora".FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (4)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)
LAS FRUTAS DE PALORA		D1 N/A
		D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL
SUBBAMBITO		DETALLE DEL SUBBAMBITO
FRUTERÍA PATRIMONIAL		N/A
BREVE RESEÑA		
LAS FRUTAS DE PALORA es un sitio en donde Jose deleita a sus clientes con las mejores ensaladas de frutas en el parque principal de Palora. Aquí se ofrece una gran variedad de frutas y jugos naturales.		
4.LA DESCRIPCION		
Jose Toapanta nos cuenta la historia de su negocio la cual durante 10 años a recorrido todos los lugares de la Amazonía Ecuatoriana con su negocio, actualmente le enamoro el catón Palora por su gente y también por la acogida de su negocio en donde los Paloreños ya lo conocen y por declararse el único que ofrece este tipo de alimentos.		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
<input checked="" type="checkbox"/>	ANUAL	Jose afirma que la atención de su restaurante es los fines de semana por la afluencia de gente.
<input type="checkbox"/>	CONTINUA	
<input type="checkbox"/>	OCASIONAL	
<input type="checkbox"/>	OTRO	
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE
<input checked="" type="checkbox"/>	LOCAL	El Restaurante presenta a diario una gran cantidad de clientes entre ellos clientes fijos y personas que vienen de los pueblos aledaños
<input type="checkbox"/>	PROVINCIAL	
<input type="checkbox"/>	REGIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL	

Figura 15. Ficha de Estudio 5 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		6
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: Restaurante y Pizzeria "Donde Katy"		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante Restaurante y Pizzeria "Donde Katy". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (5)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
RESTAURANTE Y PIZZERÍA "DONDE KATY"	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El Restaurante y Pizzeria "Donde Katy" es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar varios tipos de comida rápida como son : hamburguesas, papi pollo, pizzas, alitas, etc.		
4.LA DESCRIPCION		
El Restaurante y Pizzeria "Donde Katy" tiene un trayectoria de 4 años la cual su sazón ha sido su prioridad y su punto fuerte ya que un restaurante familiar y viene con tradiciones e innovación en su cocina, empezó con un puesto pequeño y actualmente ha ido creciendo poco a poco ya que tiene su local propio y la gente ya sabe donde se encuentra ubicado.		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
✓	ANUAL	Katy Rosero nos afirma que entre semana trabaja desde la tarde y los fines de semana trabaja todo el día.
	CONTINUA	
	OCASIONAL	
	OTRO	
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE
✓	LOCAL	Entre sus clientes podemos destacar a los jovenes que le gusta la comida rápida la cual los podemos detallar como clientes hijos.
	PROVINCIAL	
	REGIONAL	
✓	NACIONAL	
✓	INTERNACIONAL	

Figura 16. Ficha de Estudio 6 (Vargas, 2020)


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		7
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: PAPAS EL MONITO		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "Papas el monito". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (6)		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACIONES	
PAPAS EL MONITO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante Papas el monito es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar comida rápida como: papi carne, salchi papa, hamburguesa doble, hamburguesa con tocino, hamburguesa hawaiana, entre otras.		
4.LA DESCRIPCION		
El restaurante Papas el monito es un sitio al cual asiste una gran cantidad de clientes por el espectacular sabor y la sazón que Ricardo Heras le pone al momento de preparar los alimentos. Aproximadamente este negocio tiene 3 años en el mercado teniendo una trayectoria de altas y bajas; actualmente esto le ha permitido contener un local propio.		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/> ANUAL	Ricardo Heras nos comenta que su local esta abierto de lunes a viernes en el horario de 10:00 am a 8:00 pm y los fines de semana todo el día.	
<input type="checkbox"/> CONTINUA		
<input type="checkbox"/> OCASIONAL		
<input type="checkbox"/> OTRO		
ALCANCE	DETALLE DEL ALCANCE	
<input checked="" type="checkbox"/> LOCAL	El negocio, al transcurrir de los años ha ido creciendo y ha tenido más experiencia en el ámbito de marketing puesto que tiene varios objetivos y metas como expandir el negocio.	
<input type="checkbox"/> PROVINCIAL		
<input type="checkbox"/> REGIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL		
<input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL		

Figura 17. Ficha de Estudio7 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		8
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: GENOVA PIZZERIA		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "Génova Pizzería". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (7)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
EL MARISQUITO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante Génova Pizzería es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar varios tipos de comida ya que no solo se basa en comida rápida sino también brinda el servicio de comida a la carta.		
4.LA DESCRIPCION		
El restaurante Génova Pizzería es fundado por Mario Benavidez, este lugar tiene gran acogida ya que en su alrededor se encuentra varios hoteles locales, el tiempo establecido del funcionamiento del local es de 9 meses gracias a que se percataron que el lugar era muy estratégico para los turistas, sus trabajadores son tres en total, los cuales cumplen varias funciones dentro del establecimiento para que den una buena atención al cliente.		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input checked="" type="checkbox"/>	ANUAL	El restaurante Génova Pizzería atienden todos los días desde las 7 am a 10pm por la cual tiene variado el menú.
	CONTINUA	
	OCASIONAL	
	OTRO	
ALCANCE	DETALLE DEL ALCANCE	
<input checked="" type="checkbox"/>	LOCAL	El restaurante Génova Pizzería tiene varios clientes, los cuales forman parte los de la policía nacional que son clientes fijos y así mismo tiene clientes temporales como son los turistas
	PROVINCIAL	
	REGIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL	

Figura 18. Ficha de Estudio 8 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		9
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL PROPIO ENCEBOLLADO		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "El Propio Encebollado". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO:WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (8)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(NES)
EL PROPIO ENCEBOLLADO		D1 N/A
		D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL
SUBAMBITO		DETALLE DEL SUBAMBITO
RESTAURANTE PATRIMONIAL		N/A
BREVE RESEÑA		
El restaurante EL PROPIO ENCEBOLLADO es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar varios tipos de comida costeña como son: encebollados, ceviches, caldo de bagre, pescado, camarones apanados y bolones.		
4.LA DESCRIPCION		
El restaurante El Propio Encebollado tiene variedades gastronómicas las cuales han ido creciendo en el ámbito culinario ya que se encuentra ubicada en el centro de Palora, es así que por 1 año de trayectoria ha ido ganando clientes los mismos quienes califican su sazón como una verdadera delicia y así mismo ha ido innovando para que las gente conozca esta gastronomía que Andrea Huartán trae desde la costa ecuatoriana		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
✓	ANUAL	La propietaria Andrea Huartán del restaurante El Propio Encebollado nos comenta que la atención es de lunes a viernes desde las 8:30 am a 7:00 pm y los fines de semana el mismo horario
	CONTINUA	
	OCASIONAL	
	OTRO	
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE
✓	LOCAL	El restaurante El Propio Encebollado se ha posicionado en el mercado central del cantón lo cual le permite la obtención de una gran cantidad de clientes.
	PROVINCIAL	
	REGIONAL	
✓	NACIONAL	
✓	INTERNACIONAL	

Figura 19. Ficha de Estudio 9 (Vargas, 2020)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN		CÓDIGO
TURISMO Y HOTELERÍA		
		10
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: MORONA SANTIAGO		Canton: PALORA
Parroquia: AV CUMANDÁ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: PLATOS A LA CARTA		
COORDENADAS: 1° 41' 59" S 77° 57' 58" O (Altitud) 880 msnm		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: Detalle del restaurante "Platos a la Carta". FOTO: Pablo Vargas, 2020		
CODIGO FOTOGRAFICO: WhatsApp Image 2020-12-07 at 16.18.21 (9)		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
PLATOS A LA CARTA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
El restaurante PLATOS A LA CARTA es un lugar gastronómico patrimonial del cantón Palora, donde se puede encontrar varios tipos de comida como Pollo en salsa de champiñones, churrascos, pollo asado, camarones ahumados, costillas.		
4.LA DESCRIPCION		
El restaurante Platos a la Carta está a cargo de su propietario Juan Manual Carranza quien tiene su negocio ya 15 años en donde se ha ido ganando una buena reputación, se encuentra ubicado en el punto principal de la zona centro la cual queda bien con turistas que les gusta la platos a la carta. El local es comercial y tiene el objetivo de tener mas marketing. Este negocio empezó en otra ciudad la cual no tuvo una buena acogida y después de un tiempo se trasladaron a Palora en donde se mantiene actualmente con altas y bajas en consumidores.		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
<input checked="" type="checkbox"/>	ANUAL	Platos a la carta esta atendiendo todos los días en el horario 8:00 am a 23:00 pm
	CONTINUA	
	OCASIONAL	
	OTRO	
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE
<input checked="" type="checkbox"/>	LOCAL	Platos a la carta tiene clientes frecuentes los cuales todos los días visitan este prestigioso restaurant
	PROVINCIAL	
	REGIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL	

Figura 20. Ficha de Estudio 10 (Vargas, 2020)