

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

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de
Licenciada en Turismo

“LA FOTOGRAFÍA Y LA COCINA ANCESTRAL EN EL CANTÓN
FRANCISCO DE ORELLANA”

Autora: Sánchez Calahorrano, Abril Mishell

Tutor: Lcdo. Torres Oñate, Camilo Francisco, Mg.

Ambato – Ecuador
Enero, 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La fotografía y la cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana” de la alumna, Sánchez Calahorrano Abril Mishell estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, enero 2023

EL TUTOR

.....
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.
C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La fotografía y la cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana**” como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, enero 2023

LA AUTORA



.....
Abril Mishell Sánchez Calahorrano

C.C.: 0503148108

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, enero 2023

LA AUTORA



.....
Abril Mishell Sánchez Calahorrano

C.C.: 0503148108

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“La fotografía y la cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana”** de Abril Mishell Sánchez Calahorrano estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, enero 2023

Para constancia firman

Ing. María José Mayorga Ases

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:1804289740

Mg. Johanna Gabriela Monge Martínez

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1803149614

DEDICATORIA

A mis abuelos Rocio y Ramiro
por acompañarme en cada etapa de
mi vida y apoyarme siempre.

A mis padres por confiar en mí.

A mí misma
ya que sin mi esfuerzo y dedicación
no me encontraría en el lugar que estoy ahora.

A mi mascota
Mi guagua por su valiosa compañía.

Abril

AGRADECIMIENTO

A mis padres

Sin su apoyo y enseñanzas no podría estar en el lugar en el que me encuentro ni ser la persona que soy en este momento, gracias.

A la Universidad Técnica de Ambato,
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación
por permitirme desarrollar mi conocimiento.

A mi tutor Lcdo. Mg. Francisco Torres
por su tiempo y paciencia durante
el desarrollo de este trabajo.

Abril

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
DERECHOS DE AUTOR.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
RESÚMEN EJECUTIVO.....	xi
INDICE DE FIGURAS	ix
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
Antecedentes investigativos.....	1
1.2 Objetivos	22
CAPÍTULO II.....	25
METODOLOGÍA.....	25
2.1 Materiales	25
2.2 Métodos.....	25
CAPÍTULO III	30
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
3.1 Análisis y discusión de los resultados	30
3.2 Verificación de hipótesis.....	47
CAPÍTULO IV.....	49
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	49
4.1 Conclusiones	49
4.2 Recomendaciones	50

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Fotografía bajo la técnica de Food Styling	10
Figura 2 Primer boceto del círculo cromático de Goethe.	11
Figura 3 Delimitación territorial del Canto Francisco de Orellana	26
Figura 4 Fórmula de población indeterminada.....	27
Figura 5 Pregunta 1 de la encuesta: género	31
Figura 6 Pregunta 2 de la encuesta: edad	32
Figura 7 Pregunta 3 de la encuesta	33
Figura 8 Pregunta 4 de la encuesta: calidad	34
Figura 9 Pregunta 5 de la encuesta: tomar fotografías.	35
Figura 10 Pregunta 6 de la encuesta: Postear imágenes.	36
Figura 11 Pregunta 7 de la encuesta: Comprar comida.	37
Figura 12 Pregunta 8 de la encuesta: promoción.....	38
Figura 13 Pregunta 9 de la encuesta: bebidas.....	39
Figura 14 Pregunta 10 de la encuesta: platos tradicionales.	40
Figura 15 Pregunta 11 de la encuesta: Uchumanka.....	41
Figura 16 Pregunta 12 de la encuesta: Chicha de Yuca	42
Figura 17 Pregunta 13 de la encuesta: Maito	43
Figura 18 Pregunta 14 de la encuesta: Chapil	44
Figura 19 Pregunta 15 de la encuesta: Carachama	45
Figura 20 Prueba de Hipótesis.....	48
Figura 21 Portada de la revista digital	51
Figura 22 Chicha de Yuca	52
Figura 23 Elaboración de la revista digital.....	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Elementos de la fotografía culinaria	8
Tabla 2 Tipos de planos usados en la fotografía culinaria	9
Tabla 3 Ángulos usados en la fotografía culinaria	9
Tabla 4 Tipos de iluminación recomendada para fotografía culinaria	10
Tabla 5 Psicología del color en la fotografía, significado de cada color.	12
Tabla 6 Técnicas de preparación y conservación de los alimentos.....	19
Tabla 7 Elaboraciones gastronómicas ancestrales del catón Francisco de Orellana.....	20
Tabla 8 Bebidas parte de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.....	21
Tabla 9 Restaurantes que ofertan cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana.....	23
Tabla 10 Materiales.....	25
Tabla 11 Resumen del procesamiento de los casos	29
Tabla 12 Estadísticos de fiabilidad.....	29
Tabla 13 Hipótesis	47
Tabla 14 Prueba del Chi cuadrado.....	47

RESUMEN EJECUTIVO

La investigación expone la necesidad de promocionar la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, a través de fotografías que motiven el desplazamiento de turistas manteniendo vigente el conocimiento que ha sido transmitido de generación en generación, perteneciente a las comunidades Kichwa, Shuar y Waoranis. El análisis se realiza con un enfoque cuantitativo deductivo de naturaleza no exploratoria y un diseño no experimental transversal. Se aplicaron dos instrumentos, el primero es una encuesta de 15 preguntas que indagan sobre la fotografía culinaria del cantón, además de calificar la estética de varias imágenes pertenecientes al registro visual planteado en la propuesta. El segundo instrumento fueron 10 fichas A4 de levantamiento de inventario del INPC, en las que se encuentra descrita la información más relevante de cada elaboración ancestral. Con la ayuda del programa estadístico SPSS se aplicó la prueba Alfa de Cronbach obteniendo una BUENA fiabilidad (0,823) y a partir de la fórmula de Chi cuadrado (0,000) se aceptó la hipótesis: La fotografía si influye en la promoción de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana. Como conclusión se obtuvo que los habitantes de Francisco de Orellana consumen elaboraciones ancestrales ocasionalmente, pero no las consideran iconos turísticos a compartir en sus redes sociales, sea por desinterés o vergüenza al exponer su gusto por las mismas y se recomienda a los establecimientos de cocina ancestral a incursionar en el mundo del marketing digital, no solo con fines económicos, también bajo la necesidad de mantener vivas estas manifestaciones culturales.

PALABRAS CLAVE:

ANTROPOLOGIA CULINARIA, FOOD STYLING, TURISMO CULINARIO, GASTRONOMIA y FOTOGRAFÍA.

ABSTRACT

The research exposes the need to promote the ancestral cuisine of the Francisco de Orellana canton, through photographs that motivate the displacement of tourists, keeping in force the knowledge that has been transmitted from generation to generation, belonging to the Kichwa, Shuar and Waoranis communities. The analysis is carried out with a deductive quantitative approach of non-exploratory nature and a transversal non-experimental design. Two instruments were applied, the first is a survey of 15 questions that inquire about the culinary photography of the canton, in addition to qualifying the aesthetics of several images belonging to the visual register proposed in the proposal. The second instrument was 10 A4 cards of the INPC inventory survey, in which the most relevant information of each ancestral elaboration is described. With the help of the SPSS statistical program, the Cronbach's Alpha test was applied, obtaining a GOOD reliability (0.823) and from the Chi-square formula (0.000) the hypothesis was accepted: Photography does influence the promotion of the ancestral cuisine of the canton Francisco de Orellana. In conclusion, it was obtained that the inhabitants of Francisco de Orellana consume ancestral elaborations occasionally, but do not consider them tourist icons to share in their social networks, either because of disinterest or embarrassment to expose their taste for them and it is recommended to establishments of ancestral cuisine to venture into the world of digital marketing, not only for economic purposes, but also under the need to keep alive these cultural manifestations.

KEYWORDS:

CULINARY ANTHROPOLOGY, FOOD STYLING, CULINARY TOURISM, GASTRONOMY AND PHOTOGRAPHY.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

Antecedentes investigativos

-Investigaciones antecedentes

Tomando en cuenta a **Curto (2021)** y su investigación titulada: La fotografía y el mercado del arte hoy; Resalta el protagonismo de la actividad en la sociedad actual, posicionándola como el medio artístico que cuenta con mayor crecimiento después de la pintura. De igual manera resalta que no cualquier persona puede autodenominarse fotógrafo, solo por hacer una buena foto para Instagram, por otro lado, se sitúan grandes fotógrafos con pobres imágenes, así destaca la importancia de “construir” fotografías a partir de la investigación de historia, moda y tendencias.

La investigación de los autores **Ortiz & Trujillo (2020)**, denominada: La fotografía como estrategia para formar en ciudadanía; Describe la importancia de la fotografía para la sociedad, como una expresión artística que refleja el estado de la colectividad, conecta el mundo por medio de redes sociales, a través de imágenes que capturan historias y belleza, mientras las personas experimentan con sus diferentes estilos, además la fotografía contribuye a proteger hechos culturales que perduraran a través de los años en un registro visual que será herencia de futuras generaciones.

La investigación de **Villaplana (2020)**, titulada como: ¿En qué consiste el food styling? y cómo influye en el marketing gastronómico; Expone la necesidad y relevancia de la fotografía dentro del ámbito gastronómico, destaca la importancia del atractivo visual en este tipo de imágenes, además muestra el proceso para lograr el denominado food styling, una estrategia de promoción del producto, que resalta sus características más atractivas buscando captar la atención del consumidor.

Los autores **Krug y Pastor (2020)**, presentan una investigación titulada: Fotografía Gastronómica: análisis de la comunicación digital entre Brasil y España. Donde exteriorizan que las imágenes son un exponente sensorial, que directa o indirectamente puede influir en el comportamiento consumista de la sociedad, analiza desde un enfoque cualitativo a fotografías de alimentos posteadas en diferentes redes sociales, logrando

confirmar que las imágenes de alta calidad publicadas en Instagram son herramientas valiosas de promoción y divulgación.

En la investigación de los autores **Pérez y García (2020)**, titulada: La fotografía turística de interacción icónica: identidad de representación simbólica de imagen personal en el destino; Realizada desde una perspectiva sociológica con el objetivo de analizar la interacción entre el visitante, la fotografía y el ícono turístico, concluyeron exponiendo esta tipología de imágenes que se caracterizan por repetirse una y otra vez en diferentes redes sociales, pero que no pertenece a ningún género en específico.

Cocina ancestral

Citando a **Ramírez (2018)**, en su investigación titulada: Estudio del patrimonio inmaterial, ámbito, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía típica de la provincia de Orellana; Donde describe a la cocina amazónica como una experiencia única y enriquecedora que permite conocer sobre el vínculo de las comunidades y los recursos naturales de la región, además resalta el contraste culinario que existe en la amazonia, en específico la cocina ancestral del Cantón Francisco de Orellana considerada llamativa debido a los saberes ancestrales y culturales por parte de los pueblos indígenas originarios de esta región, que forman parte del patrimonio inmaterial ecuatoriano

La investigación de **Rojas y Millán (2018)**, denominada Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba; mencionan la importancia de la culinaria ancestral, debido a representar la cultura de la zona con la ayuda de recetas consideradas herencia que fueron y serán transmitidas de generación en generación, que en la actualidad son motivación de viaje para turistas ávidos por nuevas experiencias.

Los autores **Zurita y Moreno (2018)**, en su investigación titulada: Redes sociales y plataformas tecnológicas como herramientas de difusión de la gastronomía ecuatoriana y negocios restauranteros; resaltan que la diversidad y pluriculturalidad ecuatoriana enriquece a la gastronomía de cada una de las regiones del país, el estudio identifica a las redes sociales como un espacio de participación para los usuarios que comparten su gusto por la culinaria como un interés común y la necesidad de los restaurantes por ser parte de la comunidad con el objetivo de promocionarse.

La investigación de **Fernández y Miret (2019)** titulada: La gastronomía como recurso de la identidad ancestral; Desde el punto de vista del patrimonio cultural inmaterial a la culinaria como una pieza fundamental en el fortalecimiento de la identidad cultural y su influencia en el desarrollo del turismo rural, por esta razón crearon una guía gastronómica de determinada comunidad con el objetivo de preservar conocimientos ancestrales sin inferir en su vida cotidiana.

Los autores **Pérez y Zurita (2018)** presentan una investigación denominada: Generación millennial: consumo gastronómico y turístico; Realizada con el objetivo de conocer los gustos y las preferencias de dicha generación con respecto al consumo de alimentos y servicios turísticos, como resultado concluyeron que esta generación al momento de viajar usa dispositivos electrónicos y redes sociales para conocer más sobre el destino a visitar y realizar reservas acorde a sus preferencias, en lo general prefieren atención y servicios personalizados.

-Teoría, modelo o posición filosófica

El presente proyecto de investigación, para su desarrollo, tomó como base la teoría que se alinea al fenómeno estudiado:

El modelo para la psicología social en el Turismo de Iso Ahola, en el cual explica que existen dos motivaciones de ocio para el turista: la primera es un elemento personal psicológico y la segunda interpersonal social. (**Panosso, & Lohmann, 2012**) Por esta razón la presente investigación utiliza este modelo tomando en cuenta que la fotografía en redes sociales tiene gran influencia al momento de promocionar recursos y atractivos turísticos, que se convierten en motivación de viaje para aquellos viajeros en busca de nuevas experiencias y de acuerdo al segundo elemento contribuyen en el desarrollo económico y turístico.

Por otro lado, el sistema psicográfico de Plog analiza ciertas características de los viajeros y elabora tres perfiles, los conecta con ciertos destinos dependiendo del tipo de turista al que pertenece. (**Panosso, & Lohmann, 2012**), en esta investigación se toma en cuenta al perfil aloctrico por su personalidad aventurera y favoritismo hacia entornos culturalmente diferentes al suyo, es decir se sentiría motivado por degustar la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, aprender sobre cultura y vivir el turismo de naturaleza que caracteriza a esta región del país.

-Desarrollo teórico de la variable independiente

Fotografía

La fotografía es el arte y la técnica de capturar momentos que perduran en el tiempo, gracias a procesos químicos y placas en una cámara. Esta palabra significa escribir o dibujar con luz, proviene del griego: phos (luz) y grafis (escritura), Joseph Nicéphone Niepce utilizó la primera cámara de madera en el año 1826, esta fue una caja oscura con un pequeño agujero, que ha evolucionado hasta llegar a los dispositivos que encontramos en la actualidad **(Duarte, 2016)**.

Desde los primeros intentos fotográficos en Francia en la década de 1830 hasta la actualidad, en todo el mundo se toman alrededor de 30 000 millones de fotografías diariamente, entendiéndola como un arte que implica: analizar, encuadrar, seleccionar, editar una y otra vez. Antiguamente la fotografía era reservada para la clase alta y los profesionales en el área, hasta la llegada de la era digital en la década de los 1980 y 1990 **(Hacking & Campany, 2022)**.

Si hablamos de expresión, una revolución inicio con la fotografía, a fines del siglo XIX, gracias a los constantes avances tecnológicos no ha dejado de crecer, los aficionados ni los profesionales de la fotografía pueden entender que con su trabajo contribuyeron con el fin de la producción quirografía (imágenes manuales), acompañado del surgimiento de la cinematografía y videografía, los cuales son fuertes representantes de la sociedad actual **(Flusser & Molina, 1990)**.

La mayor parte de la sociedad actual toma diferentes fotografías a diario, ya sea de mascotas, naturaleza, galerías o libros, son parte de nuestro diario vivir y pueden encontrarse en redes sociales, lo cual no afecta a las emociones que producen el observar sorprendentes imágenes, consideradas hitos en la historia de la fotografía, como por ejemplo las de la Antártida tomadas por Herbert Pointing a principios del siglo XX **(Hacking & Campany, 2022)**.

La fotografía juega un papel importante en la sociedad y es necesario destacar que pertenece al patrimonio documental de cualquier país, es considerado también un elemento de motivación turística, crea una imagen del destino lo suficientemente llamativa como para atraer la atención del posible turista. Crea la necesidad de replicar

y aparecer en el destino elegido, por esta la razón los ministerios encuentran a la fotografía como un mecanismo de trabajo que promociona y comercializa recursos o atractivos turísticos, dependiendo de la zona (**Barral, 2017**).

La fotografía y la promoción turística

Que la fotografía y el turismo se encuentren relacionados es un hecho innegable, desde el punto subjetivo se capturan imágenes que muestran elementos arquitectónicos, sociales, urbanos y rurales, resaltan la belleza del destino promocionado, continuando con la fotografía o “selfie” el turista y sus acompañantes, indirectamente apoyan a la promoción y difusión de los atractivos en el momento que publican imágenes en sus redes sociales (**Universidad de Castilla-La Mancha et al., 2021**).

El lenguaje fotográfico cuenta con sus propios códigos y reglas, permite capturar pequeños fragmentos de realidad, actualmente este lenguaje se muestra inseparable del turismo, sigue lineamientos específicos, bajo el objetivo específico de brindar información visual acertada y real del atractivo turístico como, por ejemplo: datos geográficos, clima, tipo de suelo, condiciones sociales y tecnológicas (**Luquéz et al., 2016**).

Existen dos tipos de fotografías turísticas: la primera, aquella que realizan los propios turistas, sin la intención de “vender”, más bien es parte de tendencias actuales sociales, la segunda es la publicitaria, pensada y diseñada por especialistas en marketing, para que sea parte de la campaña publicitaria de un destino (**Luquéz et al., 2016**).

Las fotografías con fines promocionales deben ser actualizada cada cierto tiempo, debido a diferentes elementos que influyen en la transformación del destino turístico: la temporada, estaciones del año, luz, perspectiva, pueden hacer que el lugar no luzca como en las imágenes promocionales, causando desilusión, en determinadas situaciones las expectativas del turista superaran la realidad del destino (**Álvarez, 2021**).

En los últimos años la fotografía digital se ha desarrollado en gran medida, hoy en día bajo la influencia de las redes sociales existe la necesidad de capturar todo lo que sucede en la vida de las personas, suceso que no cambia, más bien incrementa al salir de vacaciones, por esta razón existen varios estudios que analizan hasta qué punto la cámara domina un viaje o si el turista aún tiene el control (**Marinus, 2010**).

El turista y las fotografías

Actualmente la sociedad se encuentra hiper conectada y cargada de referencias visuales, que influyen en la manera de percibir y producir imágenes, estas fotografías publicadas en redes sociales promueven la composición de millones de retratos, capturados bajo la misma perspectiva, repetitiva y homogénea, que termina sustrayendo identidad de espacios turísticos y solo aporta al crecimiento social del turista **(Da Silva, 2019)**.

Desde otro punto de vista es necesario mencionar el escenario donde el turista se encuentra en un atractivo en el extranjero, se mantiene alerta, se siente inseguro y como mecanismo de respuesta se esconde detrás de su cámara o dispositivo móvil, evita el contacto con las personas a su alrededor, en este momento el dispositivo se convierte en un intermediario entre el turista y la realidad **(Marinus, 2010)**.

Bajo la premisa de la imagen perfecta, el denominado turista fotógrafo con el propósito de buscar lugares exóticos o fuera de lo común, dependiendo de su lugar de residencia, trata de registrar monumentos, restaurantes, playas, personas y todo tipo de elementos fuera de lo común. Normalmente sigue la fila, espera que sea su turno para tomar la fotografía, a pesar de que esta puede encontrarse miles de veces reproducida en redes sociales, utiliza el mejor ángulo y la perspectiva de exclusividad, convirtiendo a la fotografía en un gesto automatizado, parte de la experiencia de viaje moderno **(Aquino, 2016)**.

Cada fotografía obtenida por un turista se encuentra cargada de valor significativo y simbólico, este se desarrolla desde el momento en el que el visitante decide tomar la primera fotografía, donde trata de capturar la belleza de un destino, objeto o quizás especie que llamo su atención, la manera en que toma la imagen también puede cambiar el propósito o la finalidad de la misma. **(Álvarez, 2021)**

Dichas imágenes recuerdos tangibles e intangibles, de varios mundos: materiales e inmateriales, que a diferencia de memorias o recuerdos, permanecerán intactas a través del tiempo, por otro lado este fenómeno se caracteriza por no demostrar la realidad al completo, depende del ángulo, perspectiva, iluminación y la finalidad del turista al fotografiar el atractivo o recurso turístico **(Marinus, 2010)**

Generalmente el turista fotógrafo tiene la intención de impresionar con sus fotografías, importa más la premisa de “es una buena foto” que la calidad y técnica de la misma, entre los temas preferidos se encuentran: animales, mercados coloridos, puestas de sol, mismos que serán posteadas en todas las redes sociales posibles, “presumiendo” sus vacaciones independientemente de si las experiencias vividas cumplieron con sus expectativas o no (**Marinus, 2010**).

Se debe mencionar que aún existen los visitantes que a diferencia de los descritos anteriormente, cuentan con un comportamiento contrario, piden permiso para tomar la fotografía de ser el caso, capturan una sola imagen con la finalidad de llevarse algo como recuerdo, la típica foto de la persona en medio del atractivo o un selfie, una forma de decir “yo estuve aquí”, guardan el dispositivo de inmediato y se preparan para seguir con la conexión social. Este grupo pertenece a una minoría, generalmente son parte de generaciones como: los baby boomers, generación X, hasta algunos millennials (**Marinus, 2010**).

El proceso de la masificación de la fotografía está directamente conectado a la industria turística, todo gracias a dispositivos de fácil manejo y económicamente accesibles, ideales para el fotógrafo aficionado que en las mismas redes sociales postea las imágenes de cada una de sus aventuras, encuentra fácilmente manuales y recomendaciones que más tarde serán puestos en práctica fotografiando el mundo (**Aquino, 2016**).

En el ámbito gastronómico la fotografía no es la excepción, no solo como un recurso que promocióne la culinaria de determinada región o lugar en específico, más bien como una fuerte motivación de viaje que genere la suficiente curiosidad y expectativas en las que personas que los “obligue” a desplazarse a otras ciudades para vivir la experiencia (**Moreira, 2020**) Por esta razón existen varias técnicas fotográficas que ayudan a crear imágenes fuera de lo común, que logren cumplir con el objetivo antes descrito.

Food stilyng

El denominado food stilyng significa proveer de estética a la fotografía culinaria, un arte que implica trabajo y análisis de los alimentos, presenta y resalta aquello que los caracteriza de manera creativa, con el objetivo de atraer la atención del espectador y

despertar sus sentidos, esto se consigue a través de varias técnicas que dependen del tipo de elaboración (Aznar-Íñiguez & Segarra-Saavedra, 2022).

Algunos consejos para la práctica de food styling en fotografía culinaria resaltan que cada elemento usado en un set debe ser seleccionado con anticipación (ver figura 1), además de coincidir con la temática preestablecida, conseguir ingredientes de la mejor calidad y nunca comprar lo justo, tomar en cuenta posibles imprevistos y la necesidad de reemplazar ciertos alimentos, no se debe ser tan estricto al momento de componer la fotografía, limita la creatividad y perjudica el resultado (Palacios, 2020).

La siguiente tabla resume algunos de los elementos más importantes dentro del food styling, necesarios para la fotografía culinaria.

Tabla 1 Elementos de la fotografía culinaria

Elementos	Descripción
Cuidado de los alimentos	Mantenerlos refrigerados e hidratados. Fotografiar rápido carnes y pescados. Cocinar sin sal para que no se deshidraten.
Kit de food styling	Debe contener: pinzas, brochas, aceite, algodón, laca, palillos, pinceles, guantes y glicerina.
Composición	Crear profundidad, un desorden ordenado y un toque humano.
Teoría y psicología del color	Todo debe funcionar en contraste al alimento a destacar. El fondo debe ser claro u oscuro. Con la ayuda del color la fotografía puede expresar una emoción. Los platos deben verse los más reales y apetecible posibles. Eliminar colores dominantes.
Post producción	Trabajo en retoque digital, con la finalidad de afinar detalles y establecer el contraste correcto y la saturación adecuada. Define tonalidades, pueden ser frías o cálidas.

Nota: Información obtenida de Palacios (2020)

Bajo la necesidad de no caer en el error de tomar fotografías desde la misma perspectiva, existen diferentes planos y ángulos que permiten observar las elaboraciones gastronómicas de diferentes puntos de vista, transformando las imágenes por completo, se aconseja usar los siguientes:

Tabla 2 Tipos de planos usados en la fotografía culinaria

Plano	Descripción
Plano General	Para capturar varios elementos.
Plano medio	Cuando solo el plato es el protagonista.
Plano Corto	Para agrandar pequeños detalles.

Nota: Información obtenida de **Palacios (2020)**

Dependiendo del lenguaje fotográfico escogido, se debe seleccionar cuidadosamente entre los siguientes ángulos, cada uno otorgará una perspectiva e intencionalidad diferente a la fotografía, para conseguir el resultado requerido es necesario experimentar con cada uno, analizar cual resalta los ingredientes de las elaboraciones y es acorde con la temática elegida.

Tabla 3 Ángulos usados en la fotografía culinaria

Ángulo	Descripción
Ángulo frontal	Crea una visión más real y objetiva.
Ángulo picado	Imita la visión de sentarse frente a una mesa.
Ángulo cenital	Visualmente mucho más atractivo y descriptivo.

Nota: Información obtenida de **Palacios (2020)**

La iluminación en la clave dentro de la fotografía, aporta textura y profundidad en imágenes de elaboraciones culinarias, además jugar con los tonos cálidos o fríos ayudaran no solo a mejorar la calidad de la imagen también ayudarán a resaltar los objetos incluidos en el set, se recomienda usar las siguientes:

Tabla 4 Tipos de iluminación recomendada para fotografía culinaria

Tipo de iluminación	Descripción
Iluminación	Para conseguir mejores efectos deben ser fotografías en contra luz. Se debe dar prioridad a las zonas con sombras.
Luz frontal	Se coloca de tras de la cámara y frente al sujeto, son muy planas y carecen de texturas.
Luz lateral	Se coloca de lado al sujeto/objeto, crea una zona muy iluminada y con sombras, dando, así como resultado textura y volumen.
Luz semilateral	Angulo de 45° crea una sombra que marca profundidad y texturas.
Contra luz	La luz se debe situar frente a la cámara.
Semi contraluz	La luz se posiciona en un ángulo de 135°, creando así siluetas.
Luz de ambiente	Luz de fondo, puede ser cálida o fría.
Luz de relleno	Luz secundaria para iluminar zonas oscuras provocadas por la luz principal.
Luz cenital	Crea sombras verticales, excesivamente iluminadas.
Luz picado	La luz debe ir desde abajo hacia arriba.

Nota: Información obtenida de **Palacios (2020)**

Figura 1 Fotografía bajo la técnica de Food Styling

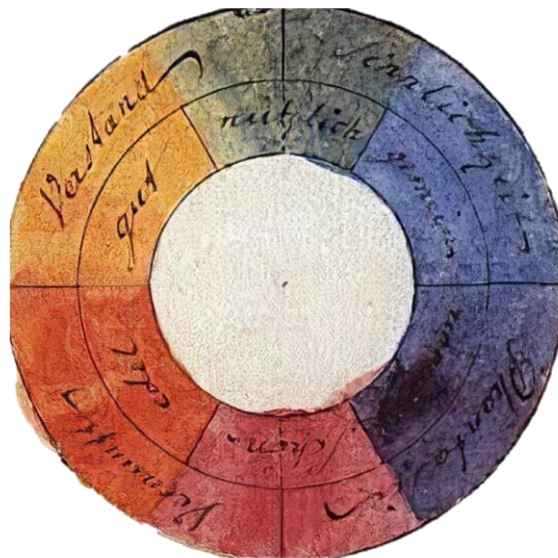


Nota: Parte de la propuesta, elaborada por Abril Sánchez

Teoría del color

El filósofo Aristóteles propuso que los colores por medio de la luz y la oscuridad son expresiones divinas, más tarde Newton estableció que el ojo humano percibe cierto rango de colores, finalmente Goethe estudio los colores como un espectador bajo estímulos fisiológicos, todos estos aportes llevaron a lo que en la actualidad se conoce como el círculo cromático ver (figura 2), resultado de colocar en puntos estratégicos a los colores primarios, secundarios y terciarios , debido a esto las escalas cromáticas y la nitidez de los tonos son parte del mensaje que se busca transmitir dentro de las artes visuales (Zelanski & Fisher, 2001).

Figura 2 Primer boceto del círculo cromático de Goethe.



Nota: Círculo cromático. Boceto de Goethe (1810)

Psicología del color en la fotografía

Los colores son experiencias sensoriales capaces de transmitir emociones y sentimientos, influyen y cambian el estado de ánimo de las personas, es por ello que la psicología del color se presenta en el mundo de la publicidad a través de contenido visual, en este caso la fotografía, donde el color o tono escogido puede transformar el valor significativo de una imagen (Carballo, 2020).

Es necesario conocer el significado de cada color, esta simbología es una herramienta útil para transmitir correctamente emociones a través de la fotografía, tomando en cuenta que la sociedad evoluciona y una persona de cuarenta años no percibirá lo mismo que quizás un adolescente de dieciséis años, no solo la edad puede influir, otros factores como la cultura, tradiciones y posición geográfica son factores de cambio (Romero, 2018).

La siguiente tabla describe el significado de cada color en marketing.

Tabla 5 Psicología del color en la fotografía, significado de cada color.

Color	Significado
Azul	Estabilidad, calma, armonía, confianza y seguridad.
Verde	Dinero, armonía, esperanza, paz y naturaleza.
Amarillo	Juventud, optimismo y positivismo.
Naranja	Creatividad, calor y calidad
Rojo	Amor, odio, energía, fuerza y valor.
Rosa	Feminidad, amor, ternura y cariño.
Violeta	Sabiduría, lujo, poder y calidad.
Negro	Lujo, sofisticación, poder y elegancia
Blanco	Limpieza, Pureza, claridad y simplicidad

Nota: Información obtenida de Romero (2018)

-Desarrollo teórico de la variable dependiente

Gastronomía

El hombre de la prehistoria actuaba por instinto, se alimentaba de lo que proveía la naturaleza, el sabor de sus alimentos no era importante, por esta razón se entiende que la gastronomía no existió desde siempre, la aparición del fuego se deduce que ocurrió por error, un trozo de carne cayó en él y el hombre al comerlo se dio cuenta del cambio en

el sabor y textura del alimento, desde este punto toma conciencia del primer método de cocción y la notable mejoría en el sabor de los alimentos lo que hoy se conoce como “placeres gastronómicos” (Saltos, 2018).

El estudio entre la cultura y un alimento es conocido como gastronomía, erróneamente se piensa que esta se limita a cocinar platillos y servirlos en una mesa, va mucho más allá, la gastronomía analiza varios elementos culturales tomando como punto central a la comida y se vincula a ciencias sociales, bellas artes, ciencias exactas, resultando una actividad interdisciplinaria, que se deriva de griego “gaster” y “gastros” que significan estómago y “gnomos” conocimiento o ley (Gutierrez, 2012).

La gastronomía no solo cubre la “necesidad de comer”, se construye como una expresión social, se convierte en identidad de pueblos y nacionalidades, es un factor de desarrollo que aprovecha la flora y fauna local en conjunto con tradiciones, técnicas de cocción, que aportan al patrimonio cultural inmaterial de un lugar en específico (Falcón et al., 2018).

Se debe resaltar que la gastronomía analiza al ser humano y su relación con la comida, el entorno donde consigue alimentos, las técnicas y métodos para prepararlos, los cuales han cambiado y evolucionado a través de la historia, permitiendo conceptualizarla varias veces y de diferentes maneras. (Saltos, 2018).

La premisa “La cocina hace al hombre” expresa que el ser humano se diferencia de otras especies como los primates, gracias al descubrimiento del fuego, este ayudo a cocer los alimentos además de ampliar el gama de alimentos comestibles. Lo cual incremento las colorías que el ser humano extraía de los alimentos, lo cual lo beneficio en gran manera durante su proceso de evolución. (Duda, 2020)

Cocina

Etimológicamente la palabra cocina proviene del latín “coquina”, se la entiende como la acción de poner en práctica determinada técnica con la ayuda de diferentes herramientas, dando como resultado una elaboración que puede cambiar dependiendo del método de cocción, ingredientes, especias usadas y la creatividad del cocinero durante la preparación de esta, lo que da como resultado millones de posibilidades (Ferrán, 2019).

No cabe duda que cocinar es una actividad práctica, existente gracias a un antepasado homínido, que decidió crear una herramienta para despiezar y cortar, a partir del uso constante nace la cocina, como un instrumento prehistórica sin conocimiento culinario, lo que conlleva a entender que toda práctica alimentaria y sus posibilidades serán parte de la teoría culinaria (**Ferrán, 2019**).

En cierto punto la cocina cumple la función básica de alimentar al ser humano y mantenerlo con buena salud, pero es mucho más que eso, es un arte que motiva a la creatividad e innovación. Además las diferentes técnicas de cocción existentes permiten masticar los alimentos cómoda y suavemente, lo que evita el desarrollo de músculos faciales y permite una mejor digestión de los mismos (**Saltos, 2018**).

Hablar de la cocina como patrimonio intangible es reconocer que este inicia con la herencia de conocimientos culinarios en los hogares, siendo los padres los principales transmisores de cultura y lenguaje de los pueblos. Por otro lado, como sociedad analizar los gustos culinarios, lo que comemos y lo que no, dirá mucho sobre cómo somos como personas y en contexto social en el que nos desarrollamos (**Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2005**).

Las preparaciones culinarias se caracterizan por deleitar los sentidos de la vista, el tacto, gusto y olfato además de comparar elaboraciones de diferentes lugares, mientras analiza su origen, composición, emplatado, valores nutricionales y organolépticos, lo más importante, la calidad de sus ingredientes y como estos pueden ser combinados de diferentes maneras a través de distintos métodos de cocción que resultan en diversas elaboraciones gastronómicas, en muchos lugares denominadas patrimonio cultural inmaterial. (**Saltos, 2018**).

Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Es innegable la existencia del patrimonio gastronómico, independientemente si su uso es turístico o no, debido a que recetas orales, saberes ancestrales y ceremonias, son conocimientos que han sido adquiridos como herencia de anteriores generaciones, en la actualidad se los conoce como recursos parte del valor agregado cultural de destinos turísticos (**Gutierrez, 2012**).

Gastronomía ecuatoriana

El origen de la cocina ecuatoriana se remonta a la época precolombina es decir antes de la llegada de los españoles , lo que influyo en cada región ecuatoriana, en la actualidad esta enriquecida por la pluriculturalidad del país, se caracteriza por poseer gran variedad de platos típicos, donde se usan diversos ingredientes que son preparados con diferentes técnicas de cocción, que originan una amplia gama de sabores particulares (**López & Florez, 2018**).

Se debe resaltar la calidad de los productos ecuatorianos, actualmente el país exporta alrededor de cincuenta productos alimentarios, que son parte de elaboraciones gastronómicas en importantes restaurantes extranjeros, de igual manera es necesario destacar las materias primas nacionales no por su disponibilidad en el mercado en cualquier momento del año o por su rendimiento y vida útil, más bien por sus valores organolépticos y nutricionales (**Ochoa et al., 2020**).

A partir de lo descrito, no se debe pasar por alto que las elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas han sido sujeto de elogios y distinciones, por parte de importantes y reconocidos organismo internacionales como la UNESCO, pero las personas que viven el día a día inmersos en el mundo de la cocina ecuatoriana, destacan la necesidad de trabajar aplicando el conocimiento de la culinaria tradicional y técnicas profesionales en tendencia, bajo el objetivo de llevar la culinaria del país a competir en igualdad de condiciones con la gastronomía moderna extranjera (**Ochoa et al., 2020**).

Por otra parte se debe reconocer la importante incursión de la gastronomía ecuatoriana y sus productos de alta calidad como una considerable opción en el mundo de la “alta cocina”, con la finalidad de reforzar la identidad del país, que se encuentra deslumbrada y enfocada en el consumo de cocina internacional, dando como resultado la globalización gastronómica, donde se muestra a la estética y fama de prestigiosos restaurantes como parte del valor agregado de las elaboraciones (**Ochoa et al., 2020**).

Toda elaboración gastronómica de manera simbólica es parte de la cultura e identidad de un país, estas son conocidas como platos típicos, repletos de historias y tradiciones detrás de su preparación. Pertenecen al patrimonio alimentario, no por ser alimentos y bebidas tradicionales, más bien por los ingredientes que utilizan durante su elaboración. Si se toma en cuenta la riqueza culinaria ecuatoriana, es necesario resaltar que, debido a

la biodiversidad del país, todas las regiones comparten una misma característica asociada al “comer y beber bien” (**Saltos, 2018**).

Sin olvidar que muchas elaboraciones tradicionales ecuatorianas parten de una combinación de tradiciones gastronómicas que surgieron a partir de la llegada de los españoles, aunque la ganadería del “nuevo mundo” era poco variada, los cultivos eran bastante importantes, tanto así que en la actualidad representan el 17% de la producción mundial, encontrando: maíz, tomate, ají, pimienta, frijoles, cacao, alubias, vainilla, yuca, sin olvidar a las frutas como el aguacate, piña y mango (**Gutierrez, 2012**).

Mestizaje culinario

Se toma en cuenta que hasta determinado punto los conquistadores aceptaron ciertos hábitos alimenticios pertenecientes a la dieta de los indígenas e introdujeron cultivos de leguminosas y hortalizas, aun así, existió un fuerte choque cultural, en cuanto al consumo de insectos y carne humana por motivos religiosos, sin embargo la base de su cocina fueron las aves y la carne (**Gutierrez, 2012**).

Ecuador fue una colonia española, que por error los hombres y mujeres nativos fueron nombrados como indios, los cuales en los pisos climáticos existentes en el territorio desarrollaron innovadoras técnicas agrícolas, conocían las propiedades de cada una de las plantas que domesticaron lo que les permitía vivir en base a una dieta balanceada, por otro lado, contaban con zonas privilegiadas como la amazonia donde inició la cerámica y el cultivo de yuca. En cuanto a tradiciones culinarias ancestrales se han encontrado importantes hallazgos como: fogones de leña y tiestos de barro donde cocían sus alimentos, además de piedras para moler granos y pilches. Que ahora son considerados recursos turísticos que motivan el desplazamiento de turistas extranjeros a Ecuador con la finalidad de aprender más sobre ellos. (**Saltos, 2018**)

Gastronomía y turismo

Ecuador cuenta con una importante riqueza cultural, las ciudades de Quito y Cuenca son reconocidas como Patrimonio de la humanidad, además el país presume de hermosos parques nacionales, reservas de producción faunística en la amazonia que son importantes motivaciones de viaje para turistas nacionales y extranjeros, por esta razón el turismo en Ecuador es un eje fundamental en la creación de plazas de trabajo, sin

olvidar la inversión local y extranjera, generadora de divisas para el país **(Falcón et al., 2018)**.

Existen varias actividades económicas inmersas en el ámbito turístico, entre ellas destaca un elemento por el cual los turistas pueden estar en contacto directo con la herencia cultural y patrimonial de un lugar en específico, la culinaria, esta selecciona, prepara, elabora, preserva, publicita, promociona e incluso recupera tradiciones gastronómicas **(Cervantes, 2017)**.

Una manera de informarse sobre la cultura, sociedad, estilo de vida, situación económica, de determinado lugar es través de la gastronomía, parte de la herencia cultural que ha sido transmitida de generación en generación y que es capaz de otorgar valor agregado a un destino turístico, tanto así que en la actualidad la motivación de viaje de muchos turistas es visitar un restaurante o probar un plato en específico **(Falcón et al., 2018)**.

Aparte de ser un reflejo de la sociedad, la gastronomía es un referente turístico, que quizás no llegue a ser el atractivo principal o una motivación individual suficientemente fuerte como para atraer a millones de turistas, pero si es una pieza importante para completar la planta turística de un destino, por esta razón es de vital importancia gestionar de manera adecuada el cumplimiento de normas de bioseguridad, manipulación de alimentos y atención al cliente en los establecimientos de alimentos y bebidas. Es necesario resaltar los cuatro campos de la relación gastronomía y turismo tomando en cuenta el argumento de **Acle-Mena (2020)**.

- Atracción: Promoción de un producto turístico a través de la gastronomía.
- Componente del producto turístico: siendo parte de una ruta turística.
- Experiencia: Lugares donde la gastronomía y servicio son excepcionales.
- Fenómenos culturales: Es decir ferias gastronómicas, concursos, festivales y todo tipo de eventos masivos que incluyan a la gastronomía.

Turismo Naranja

Gran parte del patrimonio gastronómico regional forma parte de los pilares fundamentales y el desarrollo del turismo cultural o también conocido como turismo naranja, donde el visitante es parte de la actividad, mejorando su experiencia durante el viaje, convirtiendo los destinos turísticos “visibles” y a la altura para competir con

destinos extranjeros a escala internacional (**Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2005**).

Hablar de turismo naranja es referirse a la cultura de manera creativa, otorga la oportunidad de configurar los recursos y atractivos sociales de manera oportuna e innovadora , resaltando aquellas características propias del destino, incentivando al turista o viajero a participar y ser co-creador de sus propias experiencias, lo cual contribuye a su propio crecimiento personal (**Victoria & Reinoso, 2020**).

En materia alimentaria, Ecuador es rico en cultura y gastronomía ancestral, la cual por mucho tiempo ha sido relegada como un complemento en el servicio turístico nacional, sin tomar en cuenta que la culinaria es parte de la identidad de un lugar en específico, forma parte de procesos de endoculturación, además se encuentra conectada manifestaciones culturales, tradiciones, creencias, reflejando el estilo de vida de la sociedad (**Villalva et al., 2021**).

Cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana

La cocina ancestral se enfoca en el objetivo de estudiar el uso de antiguas técnicas de cocción, recetas y métodos, con la necesidad de mantener vivo el patrimonio e innovar dándole el valor y reconocimiento que se merece, poniendo información al alcance de todos, ampliando sus bases alimentarias, mejorando su estado nutricional y en el ámbito turístico, otorgando valor cultural a los destinos, de esta manera incrementa el interés y motivación de viaje, mejorando la situación económica y estilo de vida en zonas rurales (**Saltos, 2018**).

En la provincia de Orellana se encuentran los pueblos indígenas Kichwa, Shuar y Waoranis quienes se caracterizan por su cosmovisión, esta se encuentra conectada y arraigada a la naturaleza, muchas de sus actividades cotidianas como cazar, pescar, sembrar y recolectar forman parte de rituales, que los convierten en individuos complejos e interesantes. Este misticismo por así decirlo continua presente en la elaboración de platos ancestrales (**Serrecchia, 2012**).

En el caso de la comunidades indígenas ancestrales que se encuentran en el territorio ecuatoriano, se entiende que no solo el asado era el método de cocción usado para la preparación de los alimentos, también un sistema precario puesto en práctica en algunas

zonas del país conocido como el horno de tierra, consistía en hacer un hueco redondo en el suelo llenarlo de leña e introducir los alimentos allí, estos debían estar previamente envueltos en hojas de plátano o cualquier otro material que impida que la tierra se mezcle con la comida, (Saltos, 2018). En el caso de las comunidades pertenecientes a Francisco de Orellana se encontraron las siguientes técnicas de preparación y métodos de conservación, siendo las más usadas el ahumado y la cocción en hoja de bijao, con ellas elaboran maitos, ayampacos o pinchos que son de los más populares dentro de la cocina tradicional.

Tabla 6 Técnicas de preparación y conservación de los alimentos

Técnicas	Descripción
Ahumado	Exponer los alimentos a humo con la finalidad de preservarlos durante meses sin tener que refrigerarlos.
Hoja de bijao	Usada en la elaboración de maitos no solo como medio de cocción y sus aceites, también como utensilio para transportar alimentos y mantenerles calientes durante cierto periodo de tiempo.
Takana Muko	Tipo de mazo elaborado con la madera de cedro y usado para la preparación de chicha.

Nota: Datos obtenidos de Serrecchia (2012)

Ecuador cuenta con herencia ancestral gastronómica en cada región, lo que resulta en una diversidad de elaboraciones y técnicas culinarias, (Urbina, 2019). En este caso específicamente en la provincia de Francisco de Orellana, bajo a la influencia de las nacionalidades Kichwa, Shuar y Waoranis se pueden encontrar las siguientes elaboraciones ancestrales, las cuales se pueden encontrar en determinados establecimientos de alimentos y bebidas a diario u algunos dependiendo de la estacionalidad de los ingredientes solo los comercializan en ciertos meses del año.

Tabla 7 Elaboraciones gastronómicas ancestrales del catón Francisco de Orellana

Elaboración	Descripción
Maito de tilapia	Pescado, en este caso tilapia, adobada con ajo, pimienta y sal, envuelta en una hoja de plátano, que se coloca en una parrilla y se sirve acompañado de ensalada y yuca cocida.
Maito de carachama	Pescado, en este caso carachama, adobado con ajo, pimienta y sal, envuelta en una hoja de plátano, que se coloca en una parrilla y se sirve acompañado de ensalada y yuca cocida.
Maito de gallina- Ayampaco (caldo)	En hoja de bijao pollo o gallina, aliñado con ajo sal una masa de yuca, cocido en vapor y acompañado de ensalada y arroz.
Uchumanca	Sopa picante con pescado o gallina y ají, se complementa con patas muyo, hongos silvestres, palmito y se acompaña con yuca, arroz o papa nativa.
Caldo de carachama	Sopa de carachama, preparada con sacha culantro y ají dulce. Se acompaña con yuca o plátano cocinado.
Pincho de mayón	Pincho de gusano que se produce en la palma, asado o frito.
Pincho de patas Mullo asado	Pincho de patas mullo asado
Ayampaco de carachama	En hoja se introduce la carachama, aliñada con ajo sal una masa de yuca, cocido en vapor y acompañado de ensalada y arroz.
Ayampaco de mayón	En hoja se introducen los mayones, aliñados con ajo sal y una masa de yuca, cocido en vapor, acompañado de ensalada y arroz.

Nota: Información obtenida de Serrecchia (2012)

Tabla 8 Bebidas parte de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana

Elaboración	Descripción
Chicha de yuca	Bebida prepara con pulpa de yuca fermentada.
Chicha de chonta	Bebida prepara con pulpa de chonta fermentada.
Chucula	Bebida realizada en base a cacao tostado, harina y especias
Te de guayusa	Té de hojas de guayusa secas y endulzadas con panela.

Nota: Información obtenida de **Serrecchia (2012)**

En todo el mundo la extracción de animales silvestres de sus hábitats naturales con el objetivo de venderlos como mascotas, alimentos, amuletos, decoración, medicina o colecciones de manera ilegal es de lo más común, por esta razón desde el año 2008 la naturaleza es reconocida como sujeto de derecho por la constitución ecuatoriana, por lo cual cazar, comercializar o consumir carne de animales silvestres es totalmente prohibido. En Francisco de Orellana se siguen preparando y comercializando elaboraciones con especies exóticas como, por ejemplo: caldo de mono, carne de caimán, seco de guanta, seco de pitón, sancocho de caimán, sopa de charapa entre otras. Cabe recalcar que todas estas elaboraciones son ilegales y no promocionadas.

El código orgánico integral penal (COIP) en el artículo 247 expresa la sanción contra delitos hacia la flora y fauna silvestre con pena privativa de la libertad de uno a tres años, de igual manera en el artículo 318 del el Código Orgánico Ambiental (COA) se sanciona este tipo de actos ilícitos con 200 salarios básicos unificados.

1.2 Objetivos

Objetivo general

- Analizar la fotografía culinaria en la difusión de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

Objetivos específicos

- Investigar sobre la fotografía culinaria y su aplicación en la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

Para cumplir este objetivo se realizó una investigación bibliográfica, a partir de revistas científicas, libros, informes, entre otros, que ayudaron a entender el papel fundamental de la fotografía en el entorno turístico, de esta manera se reconoció la importancia de investigar sobre técnicas fotográficas que puedan ser de utilidad en la promoción de cocina ancestral, de esta manera se escogió la técnica denominada food styling, la cual se entiende como el arte de proveer de estética a la fotografía culinaria, a través de técnicas que deben ser puestas en práctica a lo largo del proceso de obtención de la imagen, es decir en primer lugar escogiendo ingredientes “bonitos” es decir que destaquen por su color, sin golpes o abolladuras, durante el proceso de fotografiado, el set debe incluir elementos que acompañen a las elaboraciones en un “perfecto desorden” junto con la iluminación y ángulos correspondientes, finalmente en el proceso de edición se juega con las sombras, brillo y tonos para lograr transmitir el lenguaje fotográfico deseado.

- Identificar los establecimientos que ofertan cocina ancestral en el cantón.

Para el cumplimiento de este objetivo en primer lugar se identificaron establecimientos de alimentos y bebidas que preparen elaboraciones de cocina ancestral (ver tabla 9), posteriormente se realizaron algunas visitas al restaurante de Sonia Shiguango donde se obtuvo más información. Útil para elaborar las fichas de levantamiento turístico del INPC y tomar algunas fotografías que son parte del registro visual.

Tabla 9 Restaurantes que ofertan cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana

Restaurantes de cocina ancestral	Descripción
La casa del maito	Ubicado cerca del malecón de la ciudad, se pueden encontrar elaboraciones como maitos y ayampacos a diario.
Maitos Samai	Ubicado cerca del malecón de la ciudad, se pueden encontrar elaboraciones como maitos, caldos, pinchos de chontacuro y ayampacos a diario.
Cocina Ancestral Sonia	Se encuentra en el centro de la ciudad en la avenida 9 de Octubre, oferta elaboraciones como uchumanka, caldo de carachama, maitos, ayampacos y chichas, la mayoría de elaboraciones la prepara los fines de semana.
Comidas típicas #2 Rosa Chimbo	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #3 Flora Tanguila	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #4 Margarita Tunay	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #5 Alexandra Andy	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #6 Alexandra Cerda	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #8 Betty Tanguila	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #9 Vanesa Tunay	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #11 Liliana Saraguro	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #13 Sandra Grefa	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #14 Nelly Aguinda	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #15 Mario Pisango	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.
Comidas típicas #16 Rosmary Andy	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Asociación Waysapamba junto al malecón de la ciudad.

Comidas típicas #17 Mary Narvaez	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #18 Helen Alvarado	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #19 Diana Tanguila	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #20 Vanessa Grefa	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #21 Aida Tanguila	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #22 Rosalina Dahua	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #23 Anita Yumbo	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #25 Rociola Grefa	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #26 Marlene Illallucta	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #28 Isabel Shiguango	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #29 Blanca Andy	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación
Comidas típicas #30 Gnatunay	Se encuentran en el mercado de comidas típicas Waysapamba junto al malecón de la ciudad.	Asociación

Nota: Información obtenida de las visitas a los establecimientos que ofertan cocina ancestral en Francisco de Orellana.

- Proponer un registro visual que permita promocionar la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

La propuesta se desarrolló gracias al cumplimiento del segundo objetivo, en el establecimiento de cocina ancestral de Sonia Shiguango se pusieron en práctica las técnicas y elementos de la fotografía culinaria, obteniendo así las imágenes parte del registro visual además de usarlas en el instrumento utilizado en la presente investigación, la encuesta, donde se presentaron dichas imágenes con el objetivo de ser calificados por su estética en escala de Likert.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 10 Materiales

Materiales	Descripción
Equipos de fotografía	Cámara Luces Set
Materiales	Frutas Verduras Pilches Decoración inspirada en la Amazonia
Elaboraciones gastronómicas	Elaboraciones pertenecientes a la cocina ancestral
Equipo tecnológico	Computadora Impresora Celular

Nota: Materiales usados durante la elaboración de la propuesta de tesis.

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque cuantitativo deductivo desde el punto de vista de **Quispe y Villalta (2020)** es un tipo de investigación que utiliza el análisis y recolección de datos, parte de desde lo general hacia lo particular, con el objetivo de conocer la veracidad de las hipótesis planteadas, en la presente investigación, aportó en la identificación de la fotografía y su influencia en la promoción de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

Diseño

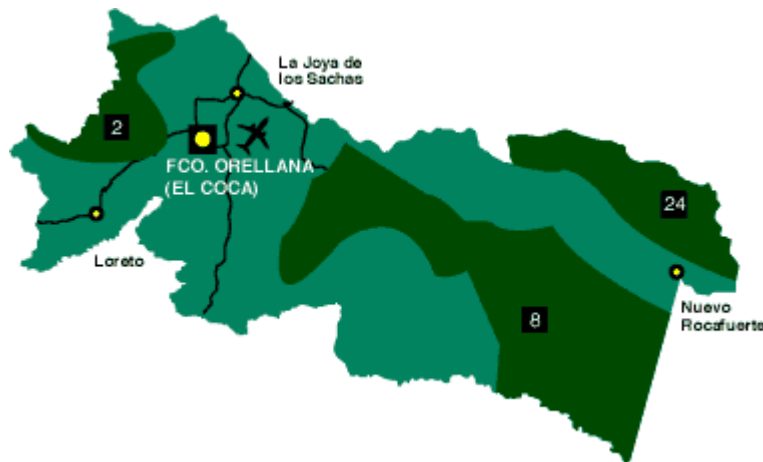
La investigación no experimental transversal tomando en cuenta el argumento de **Risco, (2020)** se caracteriza por variables que serán medidas una sola vez y a partir de esa información se procederá a realizar el análisis. La presente investigación se limitó a estudiar las técnicas de fotografía inspiradas en food styling, con el fin de realizar un registro visual de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, por esta razón se recolectaron datos para realizar el estudio sin inferir en el desarrollo de los mismos.

Alcance investigativo

La investigación cuantitativa descriptiva busca recopilar información de naturaleza exploratoria, es decir, manejar adecuadamente los conceptos a estudiar y contar con el mayor conocimiento sobre el caso, este método tiene como objetivo implementar la información cuantificada en el análisis estadístico de la muestra territorial (Ochoa & Yunkor, (2019). La presente investigación analizo el fenómeno a estudiar, en este caso la influencia de la fotografía en la promoción cocina ancestral, una vez obtenida la información gracias a los instrumentos de recolección de datos, fue asimilada con la finalidad de comprobar si las hipótesis fueron correctas.

Alcance territorial

Figura 3 Delimitación territorial del Canto Francisco de Orellana



Ubicado al noroccidente de la región Amazónica de Ecuador, perteneciente a la planificación zonal 2 junto a Pichincha y Napo se encuentra el cantón Francisco de Orellana, va desde los s 100 a los 720m.s.n.m, además cuenta con una superficie total de 704.755 ha. El cantón se encuentra delimitado de la siguiente manera:

- Este con el cantón Aguarico (Provincia de Orellana).
- Oeste con el cantón Loreto (Provincia de Orellana) y Tena (Provincia de Napo).
- Norte con el cantón La Joya de los Sachas (Provincia de Orellana) y los cantones Cáscales y Shushufindi (Provincia de Sucumbíos).
- Sur con los cantones Arajuno (Provincia de Pastaza) y Tena (Provincia de Napo).

Según los datos del censo poblacional y de vivienda (INEC 2020) en Francisco de Orellana existen alrededor de 93.778 personas, las cuales se benefician de todos los servicios básicos: agua potable, alcantarillado, depuración de agua, saneamiento, manejo de desechos según lo descrito en el Código de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD).

Por otro lado, las actividades económicas en el cantón se basan en tres ejes: la industria petrolera, la agricultura y el turismo. La extracción de petróleo comenzó en la década de 1970 iniciaron los últimos cuarenta años impulsaron la economía local y generaron crecimiento económico. En la actualidad trabajan por impulsar actividades comerciales y turísticas.

Población y muestra

La población estudio está enfocada en consumidores de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, no se cuenta con un registro de los habitantes por lo que se aplicara una fórmula para una población indeterminada, por lo tanto, es un muestreo probabilístico totalmente al azar. De acuerdo con **Ojeda (2020)** La muestra representa una pequeña parte de la población, no influye ni cambia las características generales.

Se aplicó la fórmula de población indeterminada a una muestra probabilística totalmente al azar.

Figura 4 Formula de población indeterminada

$$n = \frac{Z\alpha^2 * p * q}{d^2}$$

Nota: En la ilustración se refleja la fórmula que hace referencia a la población indeterminada

Za2= Nivel d confianza

p= Probabilidad de éxito

q= probabilidad de fracaso

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

Za2= 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = (1.96^2 * 0.05 * 0.95) / (0.03^2)$$

$$n = 203$$

El número total de la muestra para esta investigación es de 203 consumidores, siendo ellos la población representativa. A través del muestreo probabilístico totalmente al azar, se obtuvieron resultados que apoyaron a la generalización con respecto a la población total y su conocimiento sobre la cocina ancestral del cantón.

Técnicas

La técnica usada en la presente investigación fue: la observación, esta analiza casos, hechos y fenómenos con la intención de obtener la información, se caracteriza por establecer metas y objetivos, ser selectiva e interpretativa, trata de explicar aquello que observa. Existen dos tipos de observador: participante y no participante, con el fin de obtener una realidad objetiva (**Vega et al., 2021**). En esta investigación se pudo observar a los establecimientos de alimentos y bebidas que comercializan gastronomía ancestral en el cantón, a través de visitas donde se recolectaron datos útiles para el desarrollo de las fichas de levantamiento turístico del INPC.

Instrumentos

Encuesta para los consumidores de cocina ancestral.

El primer instrumento usado en la presente investigación fue la encuesta, citando a **Babbie (1988)** pertenece a la investigación cuantitativa en la que el investigador recolecta información a través de un cuestionario realizado con anterioridad, sin alterar el espacio donde se desarrolla. Por esta razón se realizó un cuestionario de doce preguntas, con el objetivo de analizar el nivel de conocimiento de la cocina ancestral del cantón y evaluar estéticamente las fotografías de elaboraciones ancestrales. Con el fin de complementar la investigación y obtener más información como segundo instrumento se realizaron fichas de levantamiento del INPC, las cuales forman parte del registro visual propuesto en el tercer objetivo.

La encuesta se sometió a análisis de validación por parte de expertos en fotografía y cocina, con el fin de formular preguntas que sean útiles para la investigación. Posteriormente se realizó un análisis de Alfa de Cronbach para cuantificar el nivel de fiabilidad de la encuesta, obteniendo los siguientes resultados (tabla 11).

Análisis de fiabilidad – Alfa de Cronbach

Tabla 11 Resumen del procesamiento de los casos

Resumen del procesamiento de los casos		N	%
Casos	Válidos	199	98,0
	Excluidos ^a	4	2,0
	Total	203	100,0

Nota: Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento. *Fuente:* Programa estadístico SPSS

Tabla 12 Estadísticos de fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,823	13

Nota: Resultados finales del Alfa de Cronbach.
Fuente: Programa Estadístico SPSS

Al examinar el resultado de las tablas, el porcentaje del Alfa de Cronbach es de 0,823 que al ser analizado en base a los resultados fijados por este método se concluye que instrumento es BUENO, por lo tanto, la encuesta se encuentra libre de errores aleatorios (tabla 11). El instrumento consto de 15 preguntas estructuradas en dos bloques y aplicadas en una muestra de 203 consumidores de cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis de resultados

Fichas de levantamiento del INPC

Con la ayuda de este instrumento de recolección de datos se obtuvo la información necesaria para la elaboración de fichas del INPC, en primer lugar, se buscó aquella que corresponda con el tipo de manifestación a analizar, tomando en cuenta el instructivo de patrimonio inmaterial se escogió la correspondiente bajo el tema: A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

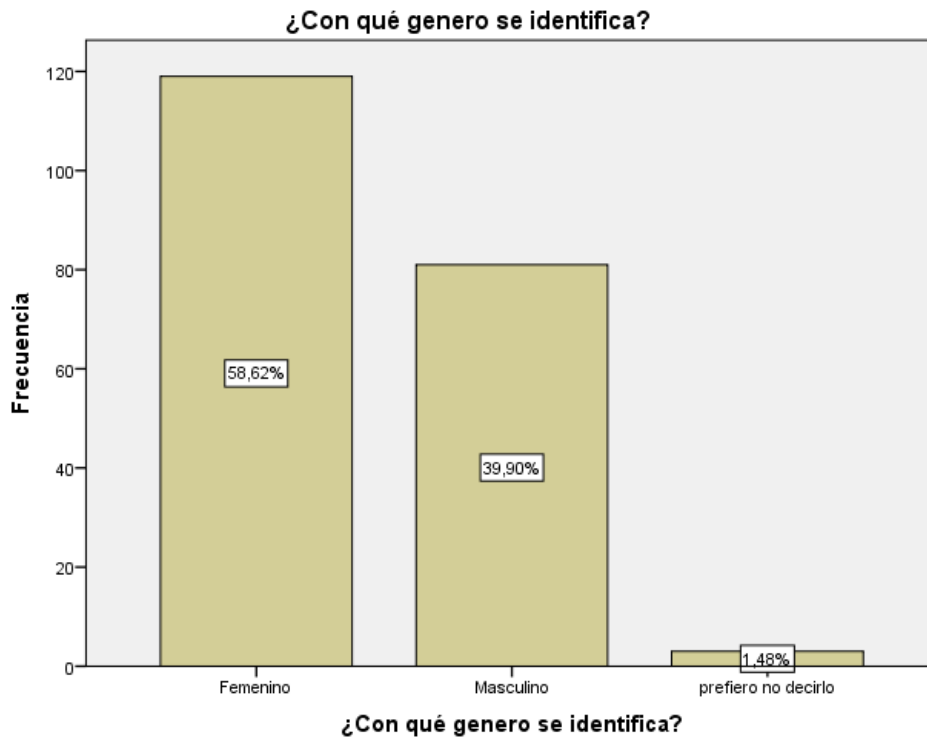
Esta ficha reúne aprendizajes, prácticas y técnicas de comunidades que se mantienen conectadas con el entorno natural y se vinculan con creencias como medicina ancestral, espacios simbólicos, sabiduría ecológica, gastronomía entre otros, que seguirán transmitiéndose de generación en generación manteniendo vivo el conocimiento.

Como resultado de esta recolección de datos se obtuvieron 10 fichas que contienen la información relevante de las elaboraciones más importantes de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, para obtener los datos necesarios Sonia Shiguango propietaria de un restaurante de cocina ancestral, mismo lugar donde se tomaron las fotos parte del registro visual propuesto en esta investigación, aportó con la información pertinente para la elaboración de las fichas.

Las fichas están compuestas por diez apartados que describen las elaboraciones, incluyendo una fotografía, una pequeña reseña, los ingredientes que la conforman, el proceso de preparación, el tipo de manifestación a la que pertenece, si ha sido sometida a cambios, datos de la persona que otorga la información y por último un registro fotográfico. Las fichas fueron aplicadas a los siguientes platos: Caldo de Uchumanka, Caldo de Carachama, Chicha de Yuca, Maito de Mayón, Maito de tilapia, Pincho de chontacuros, Té de guayusa, Dulce de Chapil, Ayampaco de tilapia y Maito de Carachama. (Anexo E)

Preguntas de la encuesta

Figura 5 Pregunta 1 de la encuesta: genero

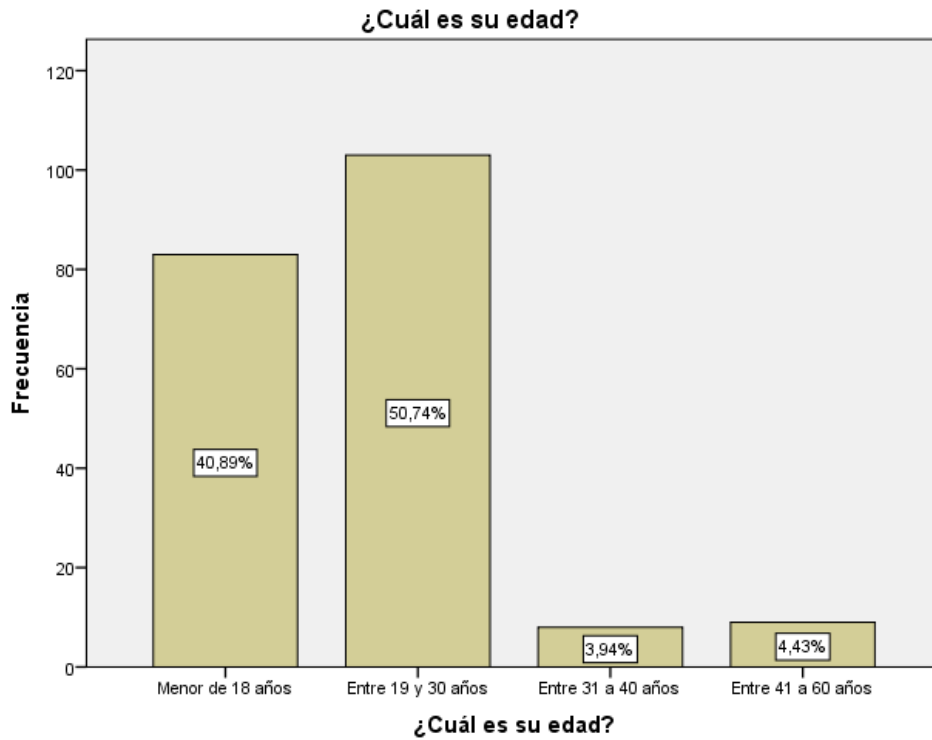


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta en cuanto al género del encuestado. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El mayor porcentaje de individuos encuestados pertenece al género femenino, debido a presentar más tiempo y disposición para responder las 15 preguntas presentadas en el instrumento.

Figura 6 Pregunta 2 de la encuesta: edad



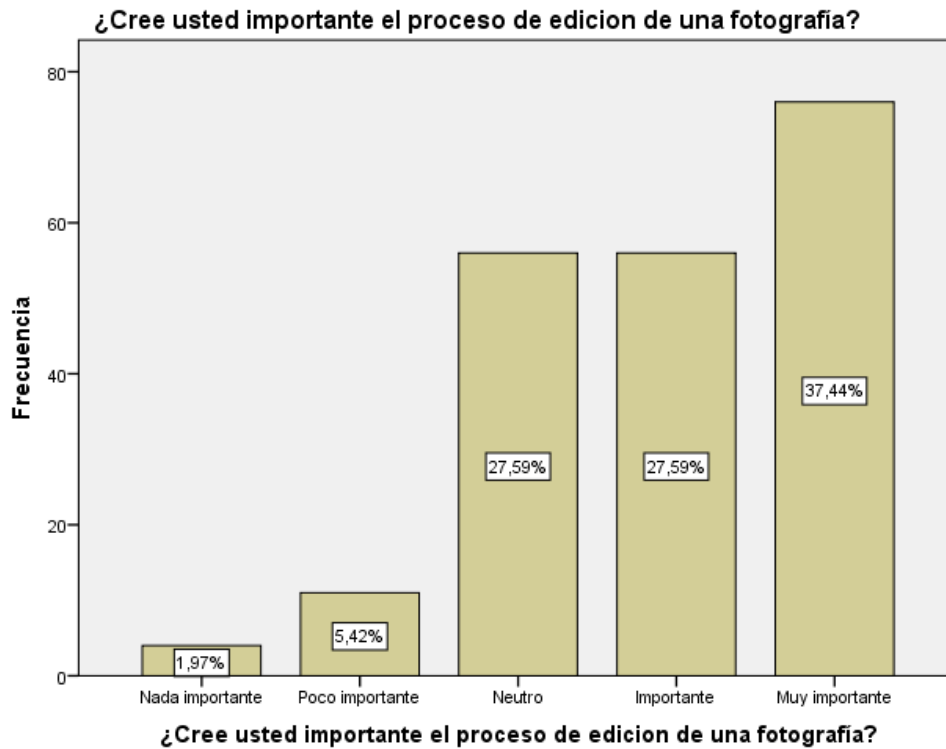
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta en cuanto a la edad de los encuestados.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

Se encuestó a individuos jóvenes y adultos debido a que son usuarios activos en redes sociales, además de tener sus gustos bien definidos y su calificación a la estética de las imágenes presentadas en el instrumento son de gran valor para la investigación.

Figura 7 Pregunta 3 de la encuesta



Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre el proceso de edición de una fotografía.

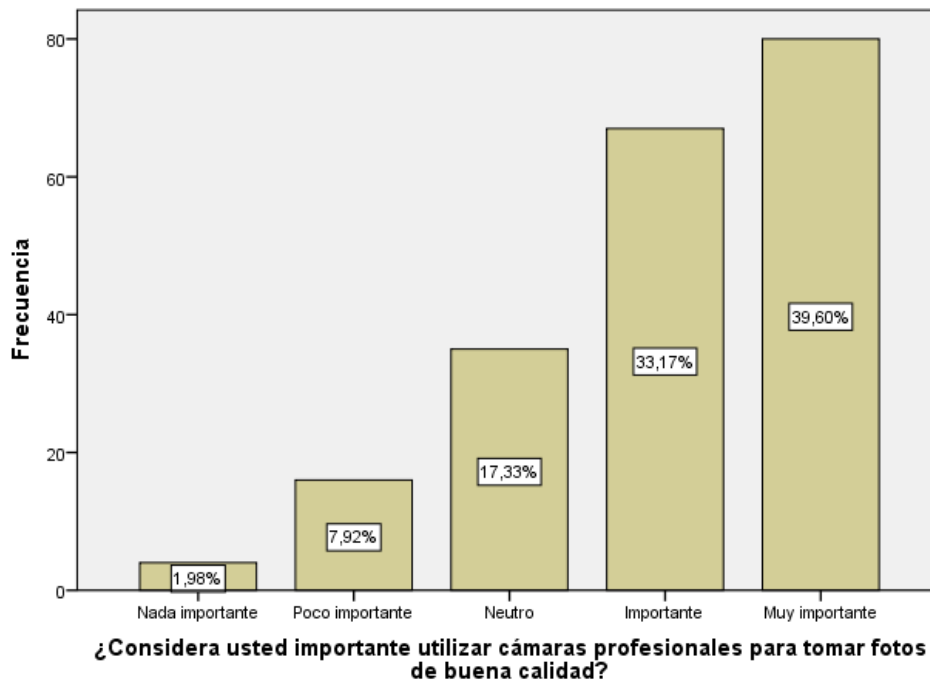
Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 92,62% de las respuestas obtenidas resaltan la importancia del proceso de edición de una fotografía, bajo la idea de que a partir de este procedimiento se mejora la presentación del trabajo: eliminando errores, optimizando su calidad y resaltando ciertas características que influirán en la estética de la imagen.

Figura 8 Pregunta 4 de la encuesta: calidad

¿Considera usted importante utilizar cámaras profesionales para tomar fotos de buena calidad?



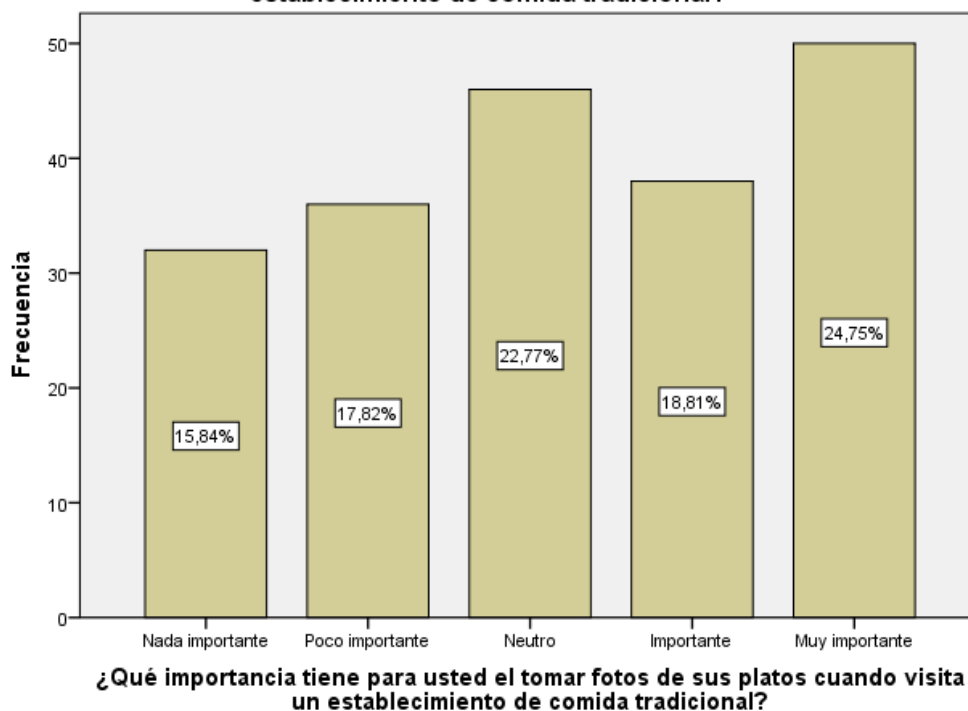
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la importancia de usar cámaras profesionales para obtener fotos de buena calidad. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 72% de los individuos encuestados piensan que es necesario una cámara profesional para obtener imágenes de buena calidad. En base a que una cámara profesional se distingue por tomar fotografías compuestas por 12 megapíxeles como mínimo, mientras que un teléfono común, de gama media puede alcanzar hasta los 9 megapíxeles como máximo. Determinando así que para conseguir fotos con mejor resolución es recomendable usar cámaras profesionales.

Figura 9 Pregunta 5 de la encuesta: tomar fotografías.

¿Qué importancia tiene para usted el tomar fotos de sus platos cuando visita un establecimiento de comida tradicional?

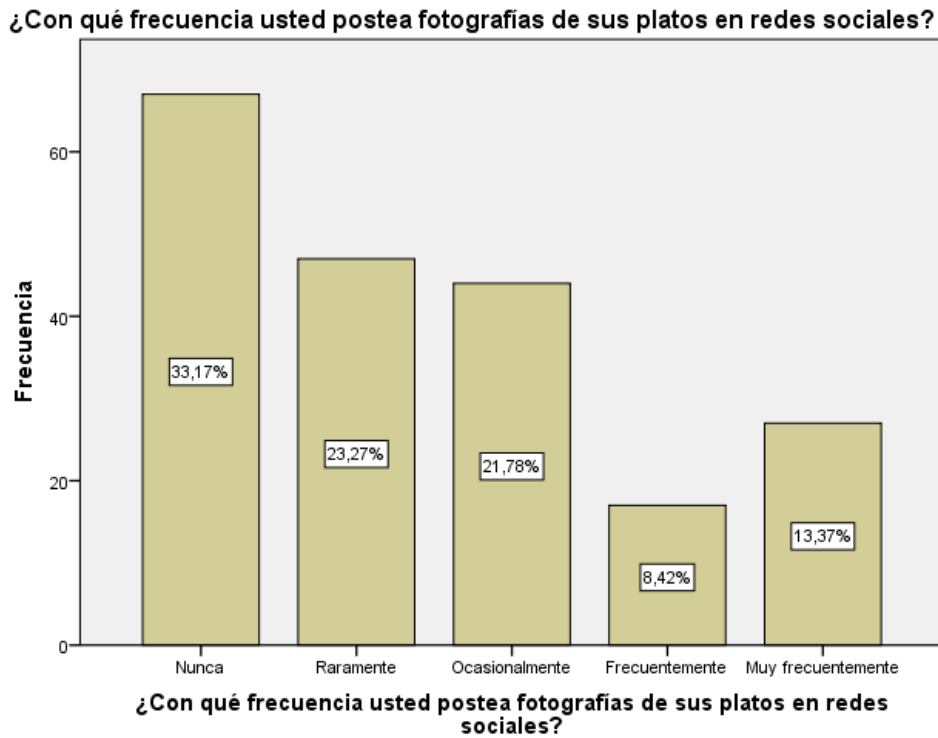


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la importancia de tomar fotografías de los alimentos de un establecimiento de comida tradicional.

Análisis

El 56,43% de los encuestados piensan que no es de importancia tomar fotografías a los platos de cocina ancestral debido a que en Francisco de Orellana es algo cotidiano y no de interés por lo tanto no existe la necesidad de fotografiar estas elaboraciones tradicionales. Además de argumentar que no está en sus intereses publicar los alimentos que consumen en sus redes sociales, a no ser un evento o festividad especial. Mientras que 43,53% respondió que si es importante y que ocasionalmente si comparten “historias” donde aparecen estas elaboraciones.

Figura 10 Pregunta 6 de la encuesta: Postear imágenes.

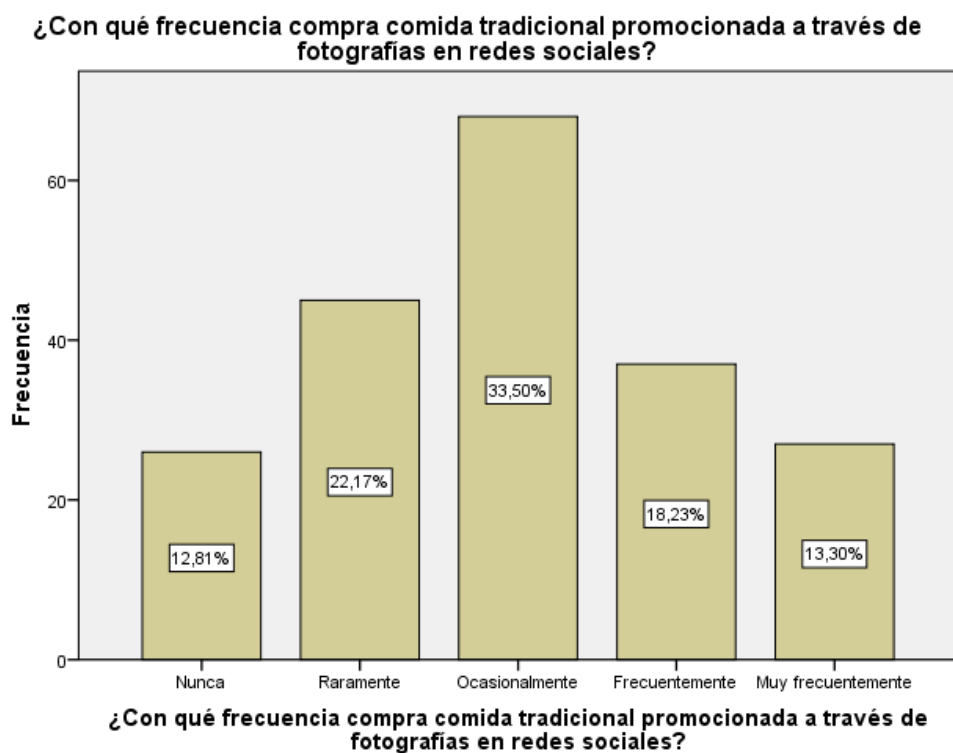


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre postear fotografías de alimentos en redes sociales. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 56,44% de los individuos encuestados señalaron que raramente o nunca postean fotos de sus alimentos, debido a que no es de su interés compartir este tipo de información en sus redes sociales, se llega a la conclusión que por ser platos populares ancestrales les causa cierto grado de vergüenza exponer su gusto por estas elaboraciones a los usuarios de redes sociales, por esta razón prefieren no hacerlo a diferencia de con otro tipo de preparaciones.

Figura 11 Pregunta 7 de la encuesta: Comprar comida.

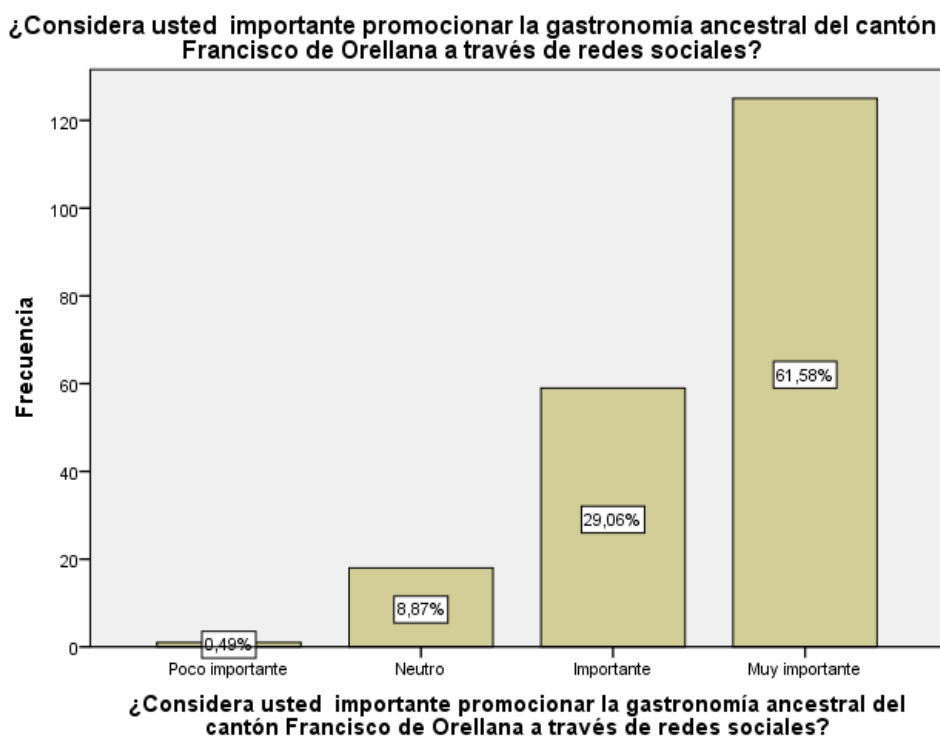


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre comprar comida tradicional promocionada en redes sociales. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 65% de los encuestados informaron que ocasionalmente compran comida tradicional promocionada a través de redes sociales, debido a que existen varias empresas de entrega a domicilio que diariamente promocionan elaboraciones gastronómicas tradicionales a través de redes sociales y es mucho más fácil adquirirlas por delivery que buscar un establecimiento que oferte estos alimentos.

Figura 12 Pregunta 8 de la encuesta: promoción.

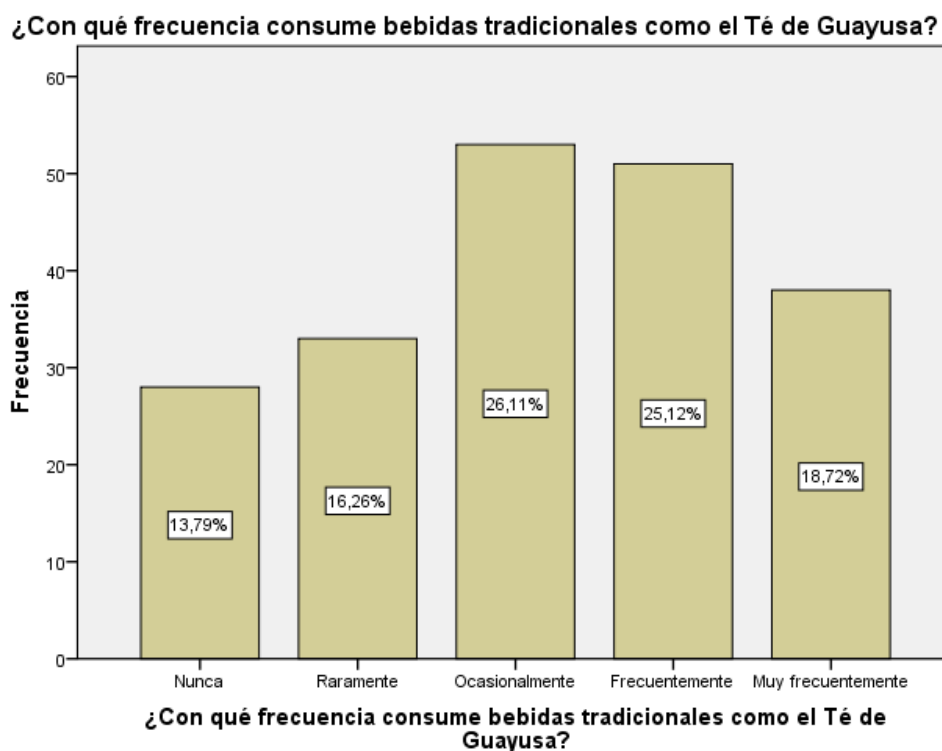


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la importancia de promocionar la gastronomía ancestral del cantón Francisco de Orellana. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 87,64% de los individuos encuestados están a favor de promocionar la gastronomía ancestral del cantón Francisco de Orellana, con la finalidad de promover la culinaria ancestral y lograr su reconocimiento a nivel nacional, no solo con fines turísticos y económicos, también bajo la necesidad de revalorizar estas técnicas y elaboraciones gastronómicas asegurando su vigencia por varios años más.

Figura 13 Pregunta 9 de la encuesta: bebidas.

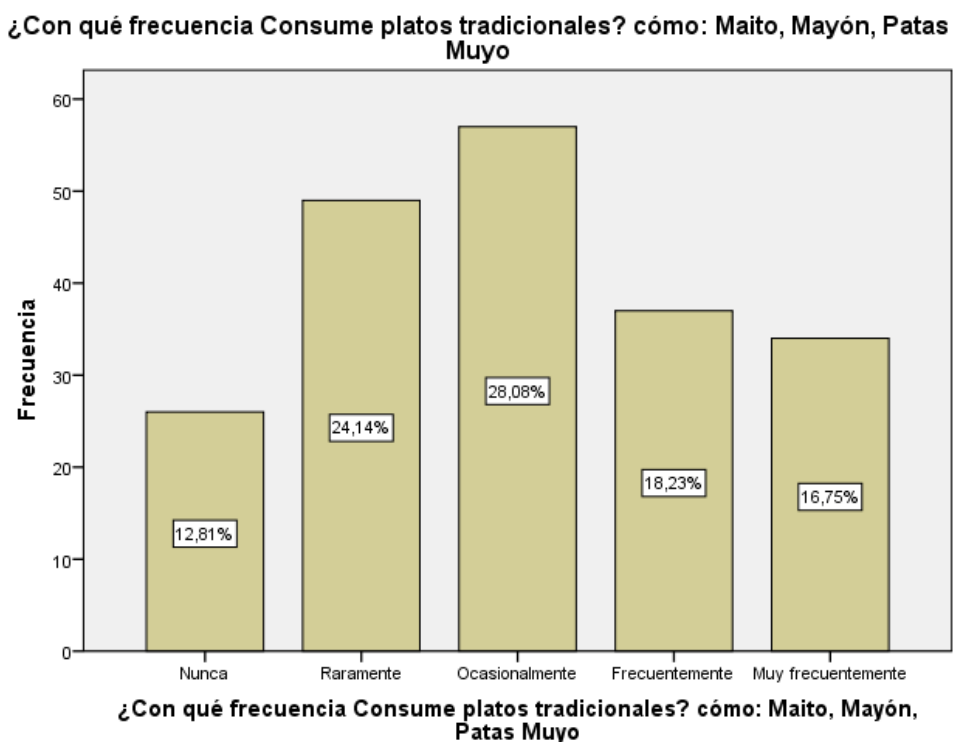


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la frecuencia con la que consumen bebidas tradicionales. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 69,75% de los encuestados consumen frecuentemente el té de Guayusa, una bebida tradicional que pertenece a la cocina ancestral del cantón, debido a que es fácil de conseguir, por otro lado, se caracteriza por sus beneficios energizantes y antioxidantes para el organismo, además de poseer teobromina que mejora la concentración, metilxantina que incrementa el rendimiento intelectual y L-Teanina que reduce la ansiedad y reduce el estrés.

Figura 14 Pregunta 10 de la encuesta: platos tradicionales.

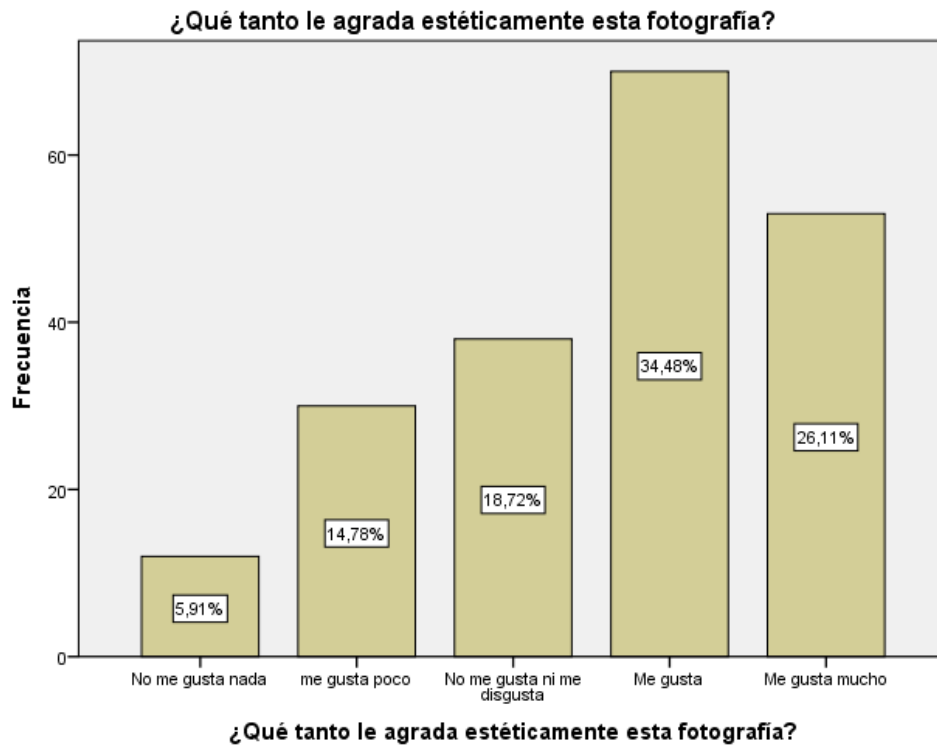


Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la frecuencia con la que consumen platos tradicionales. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Análisis

En cuanto a platos tradicionales como el Maito, pincho de Mayón y Patas Muyo, el 52,22% de los encuestados indicaron que los consumen ocasional y rara vez, entendiendo que el más conocido y solicitado es el Maito que se elabora a diario en restaurantes cercanos al malecón de la ciudad, mientras que los gusanos de chonta y el patas muyo usualmente no son del agrado de las personas y solo se pueden encontrar en mercados indígenas.

Figura 15 Pregunta 11 de la encuesta: Uchumanka



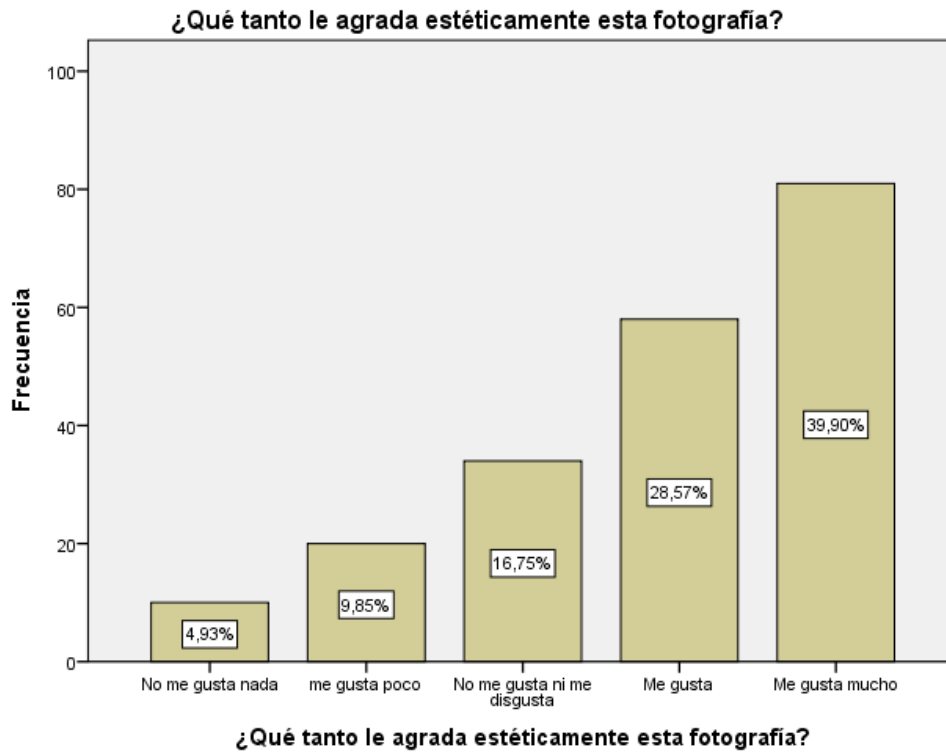
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la estética de la fotografía de Uchumanka.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

La fotografía presentada en la encuesta es este caso del caldo de Uchumanka, se sometió a calificación a 203 individuos, obteniendo que al 60,59% respondieron positivamente indicando que les gusto la imagen, les agrado el toque de color que aporta el pintadillo y la colocación del ají, pero que podría mejorar con un poco más de edición. (Anexo D)

Figura 16 Pregunta 12 de la encuesta: Chicha de Yuca



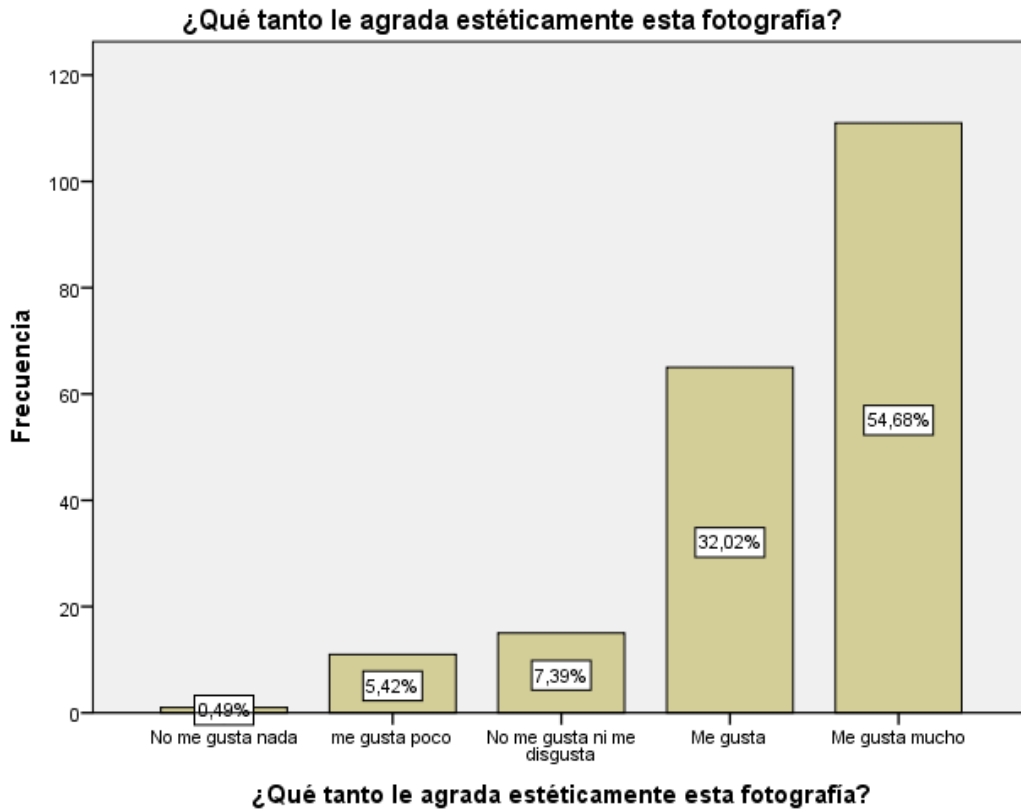
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la estética de la fotografía de Chicha de Yuca.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

La fotografía de la Chicha de Yuca fue sometida a calificación y como resultado se obtuvo que al 68% de los encuestados les gustó la imagen y la técnica de food styling que usa adecuadamente a los alimentos de uso cotidiano del cantón, debido a que sus colores y texturas aportan luz lo que mejora la percepción de la fotografía.

Figura 17 Pregunta 13 de la encuesta: Maito



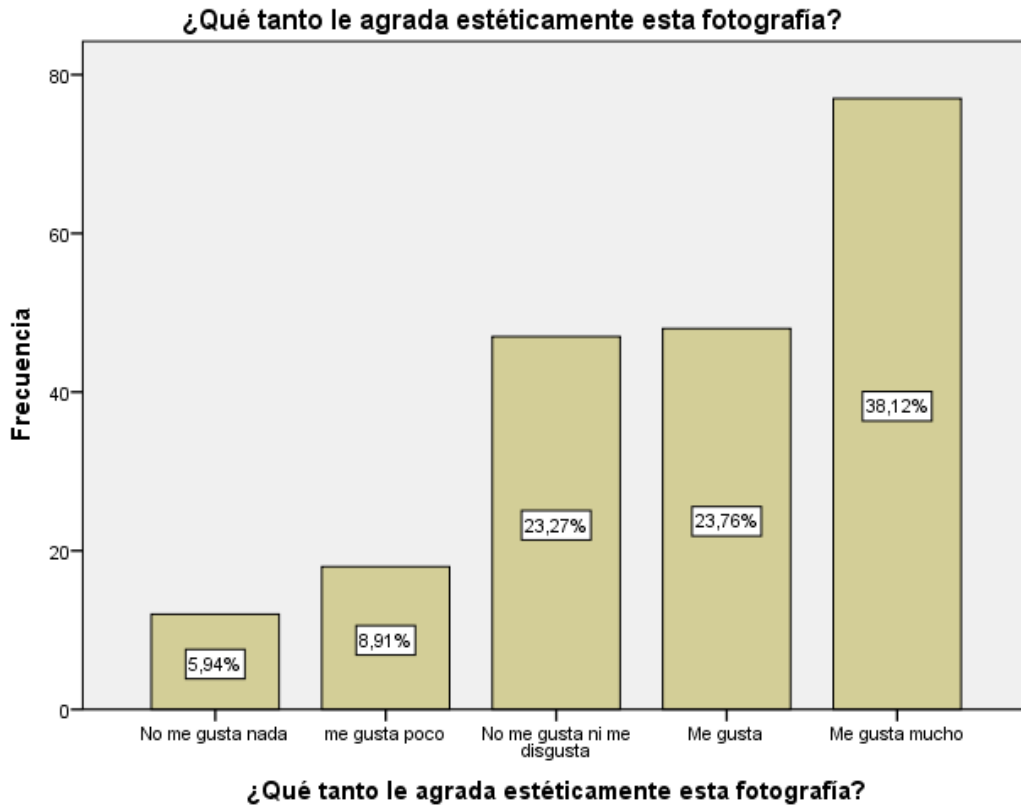
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la estética de la fotografía del Maito.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

Al 86,7% de los individuos les gustó la estética presentada en la imagen del Maito, debido a la belleza que aporta el contraste entre la tilapia y los ajíes con tonos cálidos rojizos, al contrario del resto de alimentos que se presentan en tonos fríos verdosos, lo que da un interesante resultado que fue del agrado de los encuestados.

Figura 18 Pregunta 14 de la encuesta: Chapil



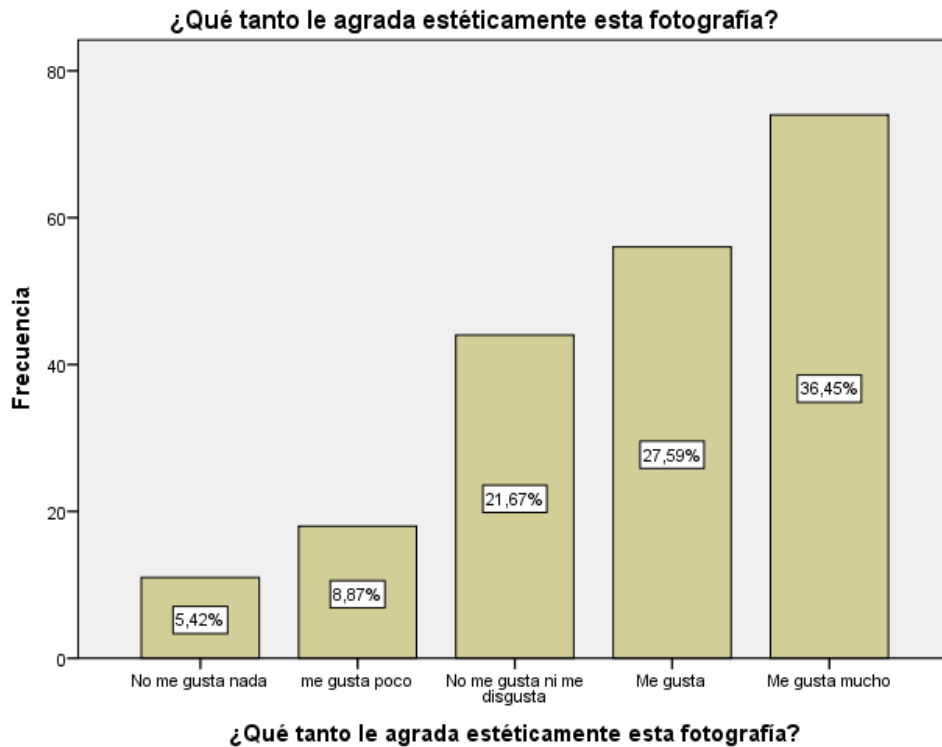
Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la estética de la fotografía del Chapil.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Análisis

El 61% de los individuos respondieron positivamente, es decir les gusta la estética y presentación de la bebida ancestral conocida como Dulce de Chapil bajo la técnica de Food Styling, que al mismo tiempo muestra el fruto de donde procede la elaboración, acompañada de joyas artesanales que son elaboradas por personas de las comunidades y se pueden encontrar en tiendas artesanales en el cantón.

Figura 19 Pregunta 15 de la encuesta: Carachama



Nota: La figura refleja el resultado de la encuesta sobre la estética de la fotografía del caldo de Carachama. **Fuente:** Programa estadístico SPSS.

Análisis

Al 64% de los encuestados les gusta la imagen y estética del caldo de Carachama, pero indicaron que existen demasiados objetos dentro de la fotografía lo que le quita el protagonismo a la elaboración, además de encontrarse un poco sobre saturada por la luz y que se debería mejorar la iluminación a través de programas de edición, así combinará con el resto de las fotografías presentadas en anteriores preguntas de la encuesta.

Discusión

La presente investigación tiene como finalidad determinar la relación existente entre la fotografía y la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana, entendiendo que los turistas son un tipo de espectadores a quienes no les basta solamente admirar la belleza del destino que tienen en frente, necesitan compartir lo que viven, a veces por la necesidad de reforzar su estatus social bajo la frase “Este lugar existe y yo esto aquí”. En otras ocasiones tienen la intención de llevarse una imagen no solo en su memoria más bien como un recuerdo visible que puedan mostrar. **(Sidún, 2008)**.

Pérez y García (2020) señalan que el turista protagonista tiene la necesidad de repetir la acción simbólica de tomarse fotografías junto a un icono representativo del destino, con la finalidad de indicar a su grupo cercano que ha estado en un lugar en concreto, fortaleciendo la relación icono-turista y su influencia en la promoción turística indirecta a través de redes sociales. Mientras tanto, los resultados obtenidos de la encuesta, más en concreto la pregunta cinco (ver figura 9) donde la mayoría de los encuestados alegó que nunca toman fotografías cuando consumen elaboraciones ancestrales, por lo que se llega a la conclusión que la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana no es un icono que llame la atención y genere el interés suficiente para el turista nacional.

La fotografía gastronómica se caracteriza por ser resultado de un minucioso trabajo, tomando en cuenta los parámetros a seguir y cambios a realizar estéticamente hablando, con el objetivo de conseguir junto al marketing digital, promover la cocina de determinado destino **(Villaplana, 2020)**. En esta investigación se afirma la necesidad de utilizar la técnica food styling, en el proceso de fotografiar alimentos, las imágenes usadas como parte de la encuesta ponen en práctica dicho método, incluyendo varios alimentos parte de la culinaria de Francisco de Orellana que acompañen a la elaboración principal.

Tomando en cuenta el argumento de **Rojas y Millán (2018)** expresan la necesidad de mantener vivas las tradiciones y culturas mediante la cocina ancestral de determinado lugar y junto con los resultados obtenidos en esta investigación se ratifica la necesidad de un registro visual no solo como promoción turística también como un instrumento que ayude a recordarles a los habitantes del cantón Francisco de Orellana cuáles son sus

raíces y generar un sentimiento de pertenencia que apoye en la revalorización de técnicas y elaboraciones culinarias heredadas por los Kichwa, Shuar y Waoranis.

3.2 Verificación de hipótesis

Tabla 13 Hipótesis

Hipótesis	
H1	La fotografía SI influye en la promoción de la cocina ancestral
Ho	La fotografía NO influye en la promoción de la cocina ancestral

Nota: Hipótesis planteadas en el perfil de tesis.

Tabla 14 Prueba del Chi cuadrado

	Valor	Gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	36,291 ^a	12	,000
Razón de verosimilitudes	39,631	12	,000
Asociación lineal por lineal	17,163	1	,000
N de casos válidos	203		

Nota: Comprobación de la Hipótesis a partir de la fórmula del Chi Cuadrado. *Fuente:* Programa estadístico SPSS.

Figura 20 Prueba de Hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Considera usted importante utilizar cámaras profesionales para tomar fotos de buena calidad? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Con qué frecuencia usted postea fotografías de sus platos en redes sociales? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Con qué frecuencia compra comida tradicional promocionada a través de fotografías en redes sociales? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de ¿Considera usted importante promocionar la gastronomía ancestral del cantón Francisco de Orellana a través de redes sociales? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
5	Las categorías de ¿Con qué frecuencia consume bebidas tradicionales como el Té de Guayusa? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,018	Rechazar la hipótesis nula.
6	Las categorías de ¿Con qué frecuencia consume platos tradicionales? cómo: Maito, Mayón, Patas Muyo se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,005	Rechazar la hipótesis nula.
7	Las categorías de ¿Qué tanto le agrada estéticamente esta fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
8	Las categorías de ¿Qué tanto le agrada estéticamente esta fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
9	Las categorías de ¿Qué tanto le agrada estéticamente esta fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
10	Las categorías de ¿Qué tanto le agrada estéticamente esta fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
11	Las categorías de ¿Qué tanto le agrada estéticamente esta fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
12	Las categorías de ¿Cree usted importante el proceso de edición de una fotografía? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Nota: Comprobación de la Hipótesis a partir de la fórmula del Chi Cuadrado.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Al analizar el resultado reflejado en la tabla de 0,000 se entiende que acepta la hipótesis alternativa y rechaza la hipótesis nula, lo que quiere decir que **La fotografía si influye en la promoción de la cocina ancestral.**

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

En conclusión se elaboró una investigación bibliográfica, a partir de revistas científicas, libros, informes, entre otros, donde se aprendió sobre la técnica de Food Styling y su aplicación en la fotografía gastronómica, este método expone los pasos a seguir para conseguir fotografías que presenten no solo a la elaboración culinaria, sino que también muestra alimentos y objetos que son parte de la cultura a presentar, todo acompañado del uso de ángulos correctos, iluminación acorde con el set. En conjunto con la aplicación de psicología del color con la finalidad de reforzar el mensaje a transmitir. Para poner en práctica las estrategias antes mencionadas se escogieron las elaboraciones tradicionales más populares de la cocina ancestral de Francisco de Orellana. Por esta razón los protagonistas de las fotografías fueron: El Caldo de Uchumanka, Caldo de Carachama, Chicha de Yuca, Maito de Mayón, Maito de tilapia, Pincho de chontacuros, Té de guayusa, Dulce de Chapil, Ayampaco de tilapia y Maito de Carachama, un total de 10 elaboraciones, todas acompañadas de elementos que forman parte de la cotidianidad del cantón, es decir alimentos como: plátano verde, yuca, uvas silvestres, ají de monte, además de pilches, artesanías, cucharas de palo, se las ubico dependiendo del plato a fotografiar y la idea que se quería transmitir.

Por otro lado, con la ayuda de Sonia Shiguango, dueña de un establecimiento que oferta cocina ancestral en el cantón Francisco de Orellana, ubicado en el centro de la ciudad, en la avenida 9 de octubre, se puede encontrar el Maito de tilapia, pincho me mayón, té de Guayusa y caldo de Carachama a diario mientras que elaboraciones como la Uchumanka, Ayampaco de tilapia solo de manera ocasional. Aquí se obtuvo información relevante sobre las elaboraciones de cocina ancestral ya antes mencionadas, gracias a los conocimientos de Sonia se elaboraron 10 fichas de inventario de Patrimonio Inmaterial del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural bajo el subtema: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. Mientras tanto ubicado en la avenida Alejandro Labaka a las orillas de río Napo, en el inicio del Malecón de la ciudad, se encuentra el mercado popular que engloba pequeños establecimientos donde a diario se pueden encontrar Pinchos de mayón y patas muyo, además de Maito y Ayampaco, un plus de esta zona es que a las afueras del mercado se

encuentra la feria indígena, donde las personas pertenecientes a las comunidades aledañas a la ciudad del Coca salen a vender sus productos, entre ellos frutas, verduras, medicina tradicional, bebidas ancestrales como la chicha de yuca, de chonta y dulce de Chapil que también se encuentra analizado en la presente investigación.

Finalmente, en el restaurante ya mencionado se construyó un pequeño set de fotografía siguiendo las técnicas aprendidas sobre Food Styling, donde no solo se expone la elaboración, también alimentos de consumo cotidiano, pilches y joyas artesanales, con la finalidad de obtener las imágenes son parte del registro visual planteado en el tercer objetivo específico de la presente investigación. Aparte se visitó el mercado popular y la feria indígena para tomar más fotografías que muestren el entorno en el que se desarrolla la cocina ancestral. Todo esto se puede encontrar dentro de la revista digital que en conjunto con información relevante agrega valor a las imágenes obtenidas y describe cada una de las elaboraciones.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda al Ministerio de Turismo zonal 2 que se encarga de la producción y promoción de recursos y atractivos turísticos del cantón, que investiguen nuevas técnicas de fotografía que logren llamar la atención y generen la suficiente motivación que influya en el posible visitante a decidirse por visitar establecimientos de cocina ancestral y vivir la experiencia de probar estas a elaboraciones

Por otro lado, a futuros investigadores se les recomienda realizar una encuesta que logre determinar el nivel de conocimiento que tienen las personas sobre la preparación y creencias que rodean a las elaboraciones ancestrales, de esta manera se podrá evaluar el estado en el que se encuentran estos platos y si se están transmitiendo estos saberes a las nuevas generaciones.

A los futuros turismólogos se les invita identificar establecimientos de cocina ancestral y probar las elaboraciones tradicionales de su ciudad, no solo con la finalidad de obtener más conocimientos sobre su origen, proceso de elaboración y posibles creencias arraigadas a la elaboración. También con el objetivo de ser parte y ayudar a mantener vigentes estas manifestaciones culturales y transmitir las a través de redes sociales.

Para los dueños de restaurantes de cocina tradicional se les recomienda incursionar en el mundo del marketing digital y las redes sociales, existen muchos community manager

que trabajan free lance y se especializan en brindar ayuda a establecimientos de alimentos y bebidas. Crean la marca, incluyen métodos como: branding y posicionamiento lo que ayuda a agrandar el segmento de mercado y llegar a las nuevas generaciones. De esta manera no solo mejorarán económicamente, también se mantendrán actualizados y cumplirán con las nuevas necesidades de la demanda.

Figura 21 Portada de la revista digital



Nota: Parte del registro visual perteneciente a la propuesta.

Propuesta

- **Título de la propuesta**

Revista digital de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

- **Objetivo de la propuesta**

Ilustrar través de fotografías e información relevante las elaboraciones tradicionales más populares de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana.

- **Justificación**

Debido a la poca información que se encuentra en internet sobre la cocina ancestral del cantón y bajo la necesidad de imágenes que llamen la atención de los usuarios bajo nuevas técnicas de fotografía, se elaboró una revista digital con ilustraciones que muestren la cultura de Francisco de Orellana poniendo en práctica la técnica de Food Styling, acompañadas de información relevante sobre su elaboración y creencias enraizadas a las mismas. MAS

- **Desarrollo**

Para el desarrollo de la propuesta se realizó lo siguiente:

1. Investigar técnicas de fotografía, en este caso el Food Styling, después aplicarlas en el set al momento de fotografiar las elaboraciones ancestrales. (figura 22)

Figura 22 Chicha de Yuca

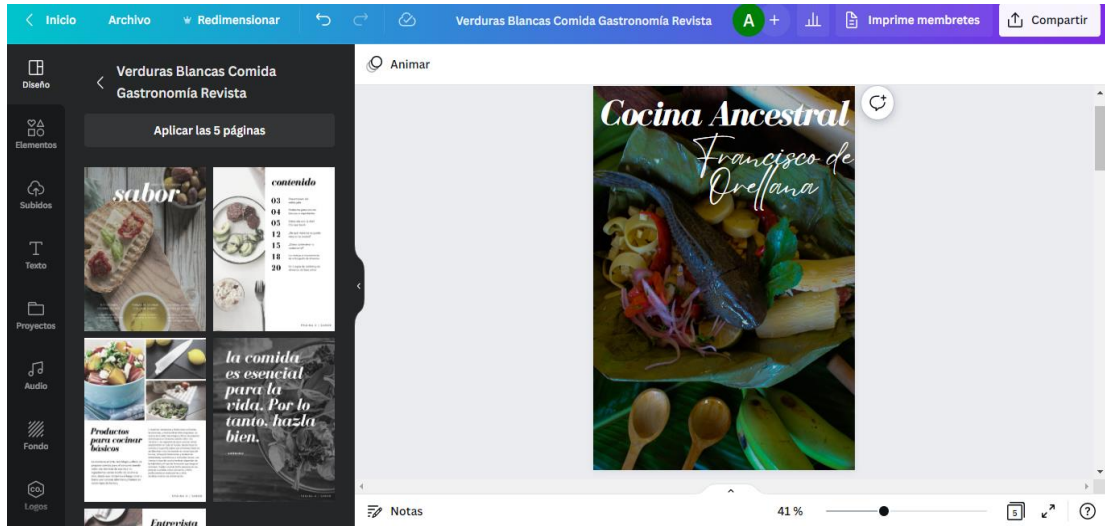


Nota: Fotografía parte del registro visual

2. Levantar información que será incluida en las fichas de inventario del INPC, mismo conocimiento que será incluido en la revista digital. (Anexo D)

3. Elaboración de la revista digital en software de diseño gráfico Canva.
(figura 23)

Figura 23 Elaboración de la revista digital



Nota: Captura del Canva de la revista digital parte de la propuesta.

Enlace de la revista:

https://www.canva.com/design/DAFVRB-w8FA/-EMsbWjaEd7gRqb9VbLd7Q/view?utm_content=DAFVRB-w8FA&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

C. MATERIALES DE REFERENCIA

- Abad Carballo, P. (2020). *Monocromía: La psicología del color aplicada a la fotografía*. <https://idus.us.es/handle/11441/104818>
- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., Herrera-López, B., Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237-248.
<https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>
- Álvarez, S. G. (2021). *Imaginarios sociales del turismo en Guatavita a través de la fotografía*. 130.
- Aquino, L. (2016). Picture ahead: Kodak y la construcción del turista fotógrafo. *REVISTA DO CENTRO DE PESQUISA E FORMAÇÃO, NÚMERO ESPECIAL- ÉTICA EN EL TURISMO*.
- Aznar-Íñiguez, C., & Segarra-Saavedra, J. (2022). «Health foodies» com a prescriptors saludables, gastronòmics i publicitaris. <https://doi.org/10.1344/bid2022.48.08>
- Barral, L. D. (2017). *Fotografía para la promoción turística: El archivo fotográfico de turespaña*. 18.
- Cervantes, J. L. A. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización /. *Realidad. Tendencias y Desafíos en Turismo (CONDET)*, 15(1), Art. 1.
- Chapi Victoria, G. L., & Salazar Reinoso, A. S. (2020). *Turismo naranja y su potencialidad en el Centro Histórico de Quito: Caso de estudio museos de la Orden Franciscana* [BachelorThesis, Universidad de las Fuerzas Armadas

- ESPE. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera].
<http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/handle/21000/21687>
- Curto Vivas, J. (2021). La fotografía y el mercado del arte hoy. *Periférica Internacional. Revista Para El análisis De La Cultura Y El Territorio*, (22), 86-90. <https://doi.org/10.25267/Periferica.2021.i22.09>
- Da Silva, N. A. (2019). Los patrones en la composición fotográfica: Fundación Joan Miró como estudio de caso [MasterThesis]. En *Dipòsit Digital Eina*.
<http://diposit.eina.cat/handle/20.500.12082/976>
- Duarte, L. (2016). *LA FOTOGRAFIA*.
https://www.academia.edu/22562981/LA_FOTOGRAFIA
- Falcón, V. V., Muñoz, D. A. F., Díaz, N. I. G., Garlobo, E. R., Quinapanta, M. D. R. A., & Martínez, P. A. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
<https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615>
- Fernández, A. M., & Miret, F. C. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: El caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126-135.
- Ferrán, A. (2019). *Qué es cocinar La acción: Cocinar. El resultado: Cocina* (Angeles). Bullipedia.
- Flusser, V., & Molina, E. (1990). *Hacia una filosofía de la fotografía*. Trillas.
- Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). *La cocina como patrimonio Intangible* (gobBsas).
- Gutierrez, I. (2012). *Historía de la gastronomía*. Red tercer Milenio.
- Hacking, J., & Company, D. (2022). *Fotografía. Toda la historia*. Blume.

- Hernández Rojas, R. D., & Dancausa Millán, M. G. (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430.
- López, M. R., & Florez, S. M. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), Art. 2.
- Luquéz, P., López, L., Blanchard, R., & Sánchez, M. (2016). La fotografía: Una experiencia para el aprendizaje de la geografía turística y la promoción del turismo en el Zulia. *Revista de Artes y Humanidades UNICA*, 7.
- Marinus, C. (2010). *Fotografías y los Turistas: Turismo en Teoría*.
<https://www.tourismtheories.org/?p=798&lang=es>,
<https://www.tourismtheories.org/?p=798&lang=es>
- Ochoa, D. T., Palacios, M. F. P., & Parra, M. A. G. (2020). Tradición, producto y técnica: Bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 7(25), 128-135.
- Ochoa*, J., & Yunkor*, Y. (2019). El estudio descriptivo en la investigación científica. *ACTA JURÍDICA PERUANA*, 2(2), Art. 2.
<http://201.234.119.250/index.php/AJP/article/view/224>
- Ojeda, D. P. C. (2020). *Universo, población y muestra*. 16.
- Ortiz, A. M. R., & Trujillo, B. M. (2020). La fotografía como estrategia para formar en ciudadanía. *Jangwa Pana*, 19(1), Art. 1.
<https://doi.org/10.21676/16574923.3359>
- Palacios, O. M. O. (2020). 19. CONSEJOS PRÁCTICOS PARA FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS. *Revista MODUM*, 2, 252-262.
- Panosso, & Lohmann. (2012). *Teoría del turismo: Conceptos, modelos y sistemas*.

- Pérez, I. A. Q., & Zurita, E. P. (2018). GENERACIÓN MILLENNIAL: CONSUMO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), Art. 68. <https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2522>
- Pérez-García, A. (2020). *La fotografía turística de interacción icónica: Identidad de representación simbólica de imagen personal en el destino*. <https://doi.org/10.14198/INTURI2020.19.09>
- Quispe, T. Y., & Villalta, L. Z. B. (2020). Epistemología e Investigación Cuantitativa. *IGOVERNANZA*, 3(12), Art. 12. <https://doi.org/10.47865/igob.vol3.2020.88>
- R. Babbie, E. (1988). Métodos de investigación por encuesta. *Métodos de investigación por encuesta*, 439-439.
- Ramírez Torres, G. M. (2018). *Estudio del Patrimonio Inmaterial, Ámbito IV Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo, Sub Ámbito Gastronomía Típica de la Provincia de Orellana* [BachelorThesis, Ecuador, Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC)]. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/5232>
- Risco, A. A. (2020). *Clasificación de las Investigaciones*. 5.
- Romero, B. (2018, septiembre 11). *Psicología del Color: Qué es y Significado de los Colores*. Bego Romero. <https://www.begoromero.com/psicologia-del-color/>
- Salto, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral*.
- Serrecchia, C. P. (2012). *Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en las comunidades centro jumandy y san francisco, del cantón loreto, de la provincia de orellana, y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguardia*. 357.
- Sidún, A. (2008). Fotografía turística: La visión después de la mirada. *Oficios Terrestres*, no. 21. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/45561>

- Thais Krug, B., & Pastor, E. M. (2020). *UNIVERSIDAD DE ALICANTE FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES*. 120.
- Universidad de Castilla-La Mancha, Almarcha Núñez-Herrador, E., & Villena Espinosa, R. (Eds.). (2021). *Fotografía y turismo. VIII Encuentro en Castilla-La Mancha*. Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.
https://doi.org/10.18239/coe_2021_156.00
- Urbina Aguila, G. N. (2019). *Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la provincia de Orellana, mediante la cocina fusión* [BachelorThesis].
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10013>
- Vega, A. M. del C. G., Arellano, L. E. V., & García, J. M. R. (2021). La Observación en el Estudio de las Organizaciones. *New Trends in Qualitative Research*, 5, 71-82.
<https://doi.org/10.36367/ntqr.5.2021.71-82>
- Villalva, M., Inga, C., Villalva, M., & Inga, C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 13, 129-142.
<https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Villaplana Brando, T. (2020). *En qué consiste el food styling y cómo influye en el marketing gastronómico* [Proyecto/Trabajo fin de carrera/grado, Universitat Politècnica de València]. <https://riunet.upv.es/handle/10251/153410>
- Zelanski, P., & Fisher, M. P. (2001). *Color*. Ediciones AKAL.
- Zurita Polo, S. M., & Monge Moreno, P. E. (2018). Redes sociales y plataformas tecnológicas como herramientas de difusión de la gastronomía ecuatoriana y negocios restauranteros. *Caribeña de Ciencias Sociales*, julio.

<https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/07/plataformas-tecnologicas-gastronomia.html>

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

ANEXO 3
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Francisco de Orellana, 12/Octubre/2022

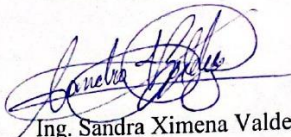
Doctor Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la educación

Sandra Ximena Valdez Quinte, *en mi calidad de Delegado Técnico Provincial de la oficina Técnica Orellana del Ministerio de Turismo*, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: **“La fotografía y la cocina ancestral en el Cantón Francisco de Orellana”** propuesto por la estudiante Abril Mishell Sánchez Calahorrano, portadora de la Cédula de Ciudadanía 0503148108, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y de la educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Sandra Ximena Valdez Q.
0603589581
062 881 583
0984621843
sandra.valdez@turismo.gob.ec

Anexo B. Instrumentos

Validado por: Sandra Valdez- MINTUR OT-Orellana



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		x		
Calidad de redacción de los ítems		x		
Pertinencia de las variables con los indicadores		x		
Relevancia del contenido	x			
Factibilidad de aplicación	x			

Apreciación.

Es importante explicar el contenido

El instrumento precisa de información general sobre el tema, objetivo y título de la investigación, que valide la aplicación de la misma, en este caso de la Universidad.

Observaciones.




Las observaciones se las especifica en cada ítem propuesto en el siguiente apartado.




Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. ¿Con qué genero se identifica?	x			
2. ¿Cuál es su edad?	x			No se especifica los rangos.
3. ¿Cree usted importante el proceso de edición de una fotografía?	x			
4. ¿Considera usted que es importante utilizar cámaras profesionales para tomar fotos de buena calidad?	x			
5. ¿Qué importancia tiene para usted el tomar fotos de sus alimentos cuando visita un establecimiento de comida tradicional?	x			Buscar otro término en relación a los alimentos, porque pueden ampliar la interpretación el encuestado.
6. ¿Con que frecuencia usted postea fotografías de sus alimentos en redes sociales?	x			La misma precisión sobre la palabra "alimentos"
7. ¿Con que frecuencia compra comida promocionada a través de fotografías en redes sociales?	x			Aquí ya se refiere a comida, igual se recomienda precisar.
8. ¿Considera usted que es importante promocionar la gastronomía ancestral del cantón Francisco de Orellana a través de redes sociales?	x			
9. ¿Con que frecuencia consume Té de Guayusa?		x		Esta pregunta no se encuentra en relación con el resto, pudiera unirse a la pregunta 10.



<p>10. ¿Con que frecuencia Consume alguna de las siguientes elaboraciones?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pincho de mayón • Pincho de Patas Muyo • Maito 	<p>X</p>			
<p>11. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?</p> 	<p>X</p>			<p>Sobre estas fotografías, si la intención es que se genere un hábito de consumo de los productos, valdría la pena preguntar, si por la fotografía presentada, estaría dispuesto a probar, degustar o consumir este plato... (Le dejo como reflexión)</p>
<p>12. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?</p> 	<p>X</p>			
<p>13. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?</p> 	<p>X</p>			
<p>14. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?</p>	<p>X</p>			



				
<p>15. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?</p> 	X			

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () Aplicable después de corregir (x) No aplicable ()

Validado por: Sandra Valdez

Especialidad del evaluador: Gestión del Turismo

Lugar de trabajo: Orellana

Cargo que desempeña: Especialista de Desarrollo Turístico MINTUR- OT Orellana


Fecha: lunes, 21 de noviembre de 2022

Firma: _____



Firmado electrónicamente por:
SANDRA XIMENA
VALDEZ QUINTE

Validado por: Chef. Elizabeth Calahorrano de Cocachefs

15. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía? 				
--	--	--	--	--

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (✓) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Chef. Elizabeth Calahorrano

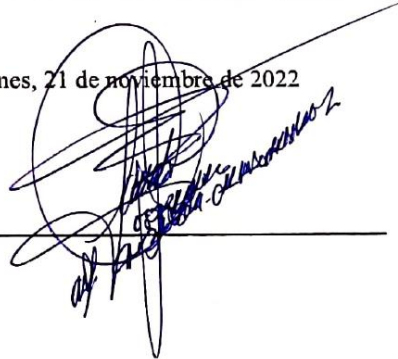
Especialidad del evaluador: Gastronomía

Lugar de trabajo: Escuela de formación en gastronomía y turismo Cocachefs

Cargo que desempeña: director pedagógico



Fecha: lunes, 21 de noviembre de 2022

Firma: _____



Validado por: fotógrafo Juan Pablo Nieto propietario de Mango films



				
15. ¿Que tanto le agrada estéticamente esta fotografía?	X			
				

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Juan Pablo Nieto Moya

Especialidad del evaluador: fotógrafo

Lugar de trabajo: Mango films

Cargo que desempeña: Gerente propietario

Fecha: martes, 22 de noviembre de 2022

Firma: _____

Cédula: 1804844908

Email: jp095@hotmail.es

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Ambato, 06 de enero del 2023

Ing. Sandra Ximena Valdez

Delegado Técnico Provincial

MINTUR OT-Orellana

Presente.

De mi consideración

Reciba un saludo cordial por parte de la señorita Abril Mishell Sánchez Calahorrano estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, de la Carrera de Turismo quien se dirige a usted para realizar la entrega del producto del proyecto de investigación “**LA FOTOGRAFÍA Y LA COCINA ANCESTRAL EN EL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA**”. La revista se denomina “**La cocina ancestral de Francisco de Orellana**”, esperando que dicha revista y registro visual sea de utilidad para seguir en el trabajo de promoción de la cocina ancestral del cantón.

Adjunto enlace de la revista:

https://www.canva.com/design/DAFVRB-w8FA/-EMsbWjaEd7gRqb9VbLd7Q/view?utm_content=DAFVRB-w8FA&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Por la favorable atención que se dé a la presente agradezco por su atención y me suscribo.

Entregado por:



.....
Abril Mishell Sánchez Calahorrano

0503148108

Recibido por:



Firmado electrónicamente por:
**SANDRA XIMENA
VALDEZ QUINTE**

.....
Ing. Sandra Ximena Valdez

0603589581

Anexo D. Registro visual de la cocina ancestral del cantón Francisco de Orellana

1. Caldo de Uchumanka



Elaborada por: Abril Sánchez

2. Caldo de Carachama



Elaborada por: Abril Sánchez

3. Chicha de Yuca



Elaborada por: Abril Sánchez

4. Ayampaco de Tilapia



Elaborada por: Abril Sánchez

5. Maito de Carachama



Elaborada por: Abril Sánchez

6. Pincho de Mayón o Chontacuro



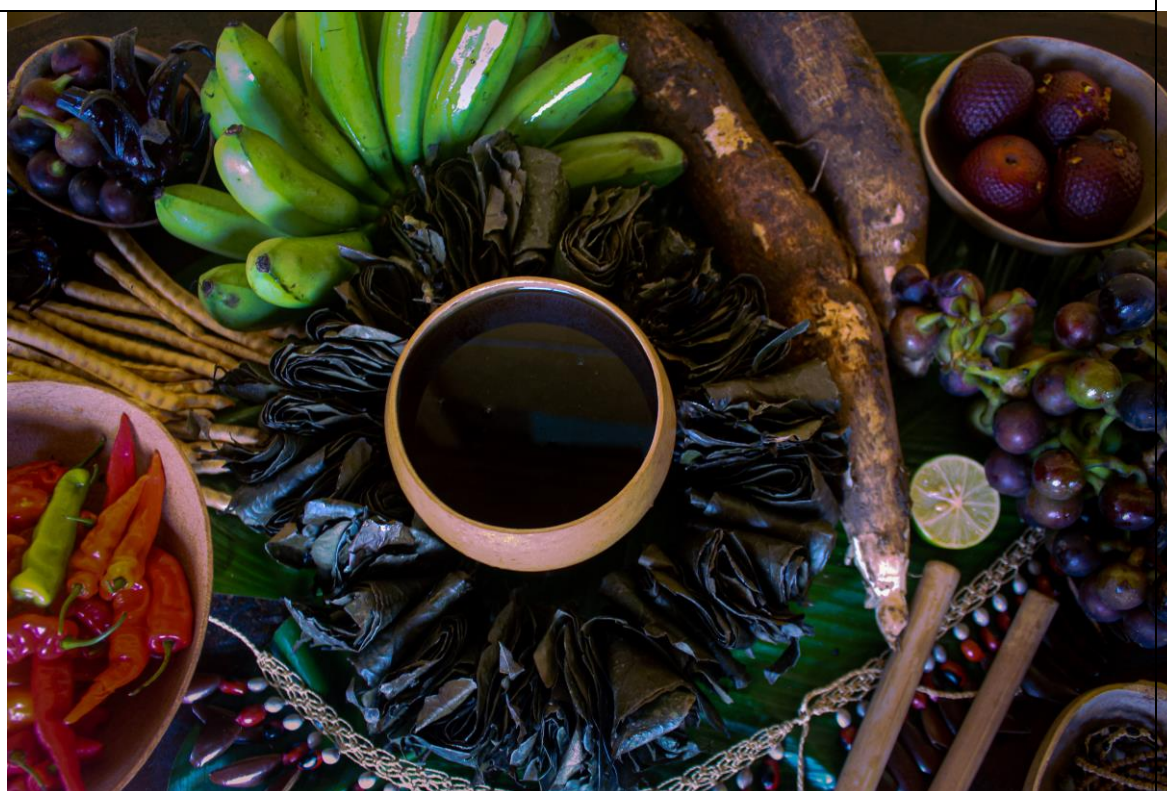
Elaborada por: Abril Sánchez

7. Maito de tilapia



Elaborada por: Abril Sánchez

8. Té de Guayusa



Elaborada por: Abril Sánchez

9. Dulce de Chapil






Elaborada por: Abril Sánchez

10. Maito de Mayón o Chontacuro



Elaborada por: Abril Sánchez

Anexo E. Fichas del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO 001	
		IM-22-01-53-0004-22-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Francisco de Orellana		Cantón: Francisco de Orellana	
Parroquia: Alejandro Labaka		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: El coca			
Coordenadas:		X(Este) - 0.46645	Y(Norte) - 76.98719
		Z(Altitud) 255 msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fotografía del Caldo de Uchumanka bajo la técnica de Food styling			
Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000001.1jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE UCHUMANKA-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO		L1	kichwa
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA		N/A	
Breve reseña			
El significado de la palabra Uchumanka es “olla de ají” uno de los platos más importantes y			

representativos de Francisco de Orellana, es una sopa picante elaborada con gallina o pescado ahumado acompañado con palmito, hongos silvestres, patas muyo, se sirve con papa, yuca o plátano, se lo servían en fiestas y ocasiones especiales.

4. DESCRIPCIÓN

Olla de ají o caldo de Uchumanka es la elaboración ancestral que representa a la provincia de Orellana y se encuentra plasmada en el mapa gastronómico del país, esta elaboración se caracteriza por ser picante además de usar cacao blanco para su preparación, es necesario agregar que si se elabora con palmito de caña guadua podría llegar a durar hasta tres meses.


INGREDIENTES

Esta elaborado en base a: Palmito, Pescado ahumado O Gallina criolla, Hongos silvestres, Ají, Culantro silvestre, cacao blanco, Papa, Yuca y Plátano verde.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara los fines de semana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el caldo de Uchumanka son en su mayoría locales, no se conoce si entras regiones que no pertenezcan a la Amazonia ecuatoriana también realicen esta elaboración con fines comerciales.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Ají de monte	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	El coca-Francisco de Orellana	Compra

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejandro Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta original para el consumo en casa explica que es necesario recolectar chonta "joven" de menos de 2 metros para la preparación del caldo, pero en la actualidad cuando realizan este plato con fines comerciales ya no siguen este paso.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					
					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 002

IM-22-01-53-0004-22-000002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de
Orellana

Cantón: Francisco de
Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)
-0.46645

Y(Norte)
-76.98719

Z(Altitud)
255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Caldo de Carachama

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000002.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE CARACHAMA-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	CASHA
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	kichwa
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

La Carachama es un pez de río que cuenta con 16 especies diferentes, aunque no se cuenta con Registros se piensa que la Carachama es un pez prehistórico y que el origen de este caldo se remonta a épocas precolombinas.

4. DESCRIPCIÓN

Se caracteriza por usar la Carachama que en quechua significa “piel espera”, este pez es conocido por pegarse a la piedras con su boca, “tipo ventosa”, su preparación tradicionalmente se realiza en ollas de barro por las mujeres de la comunidad, es necesario que el pescado hierva en agua salada, y se sirva acompañado de palmito, yuca y ají. Por otro lado esta elaboración es rica en vitaminas A, B12,C y E, se recomienda su consumo para personas en caso de desnutrición.

Ingredientes

Para la preparación de esta elaboración gastronómica, se usan los siguientes ingredientes: Carachama, Tres litros de agua, hojas de sacha culantro, ají dulce, ajos molidos, Sal al gusto, arroz, plátano verde para acompañar.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara los fines de semana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el caldo de Carachama son en su mayoría locales, no se conoce si entras regiones que no pertenezcan a la Amazonia ecuatoriana también realicen esta elaboración con fines comerciales.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Sacha culantro	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/SOPORTES


Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del Saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de

Orellana					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta no ha tenido cambios, se puede encontrar en algunos registros que la servían como una sopa acompañada de yuca o verde y actualmente el restaurante también la sirve con arroz y un tipo de curtido.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					
					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE
INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 003

IM-22-01-53-0004-22-000003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana **Cantón:** Francisco de Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

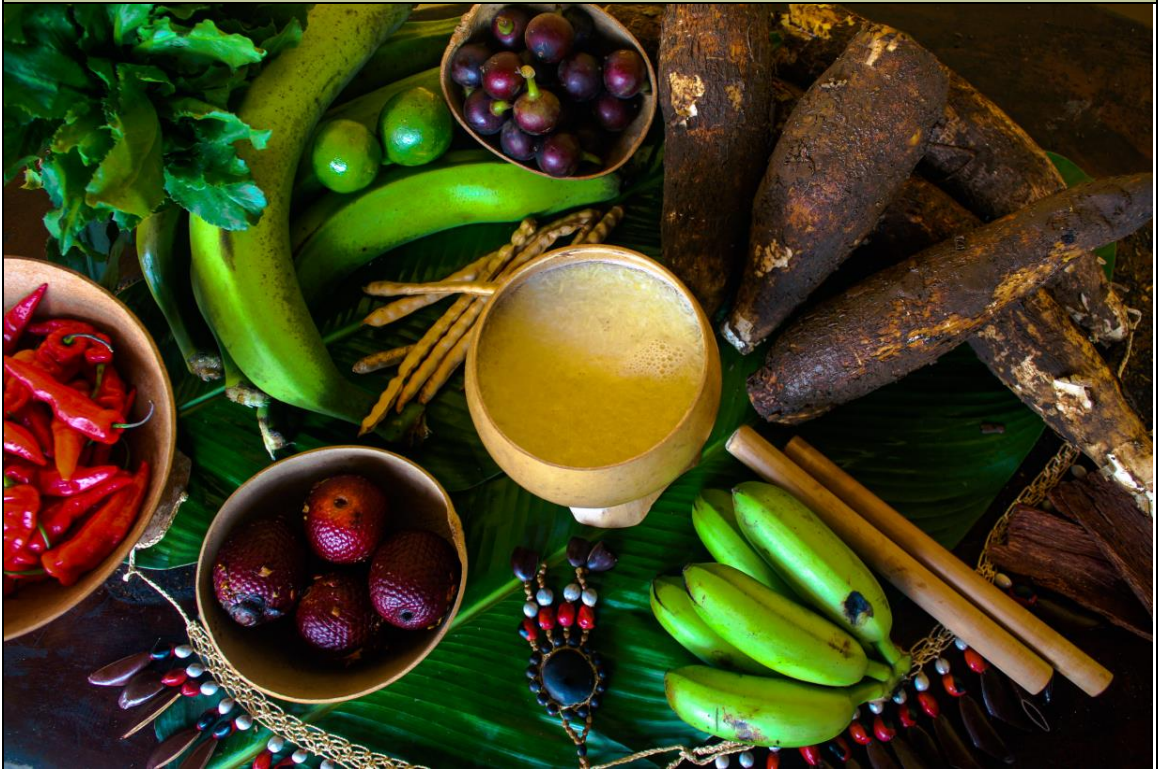
Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas: **X(Este)** -0.46645 **Y(Norte)** -76.98719 **Z(Altitud)** 255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía de la Chicha de Yuca bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000003.3jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE YUCA -EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	kichwa
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	
Breve reseña		

Esta se caracteriza por ser una bebida fermentada a base de yuca de origen no nativo, prehispánico, es popular por su valor nutricional además de cultural y social, mismo que es se encuentra estrechamente relacionado con el género femenino debido a que las mujeres se encargan de cultivar, preparar y servir. Se tenía la creencia que una mujer que no tiene chicha en su casa es considerada “ociosa”.


4. DESCRIPCIÓN

La chicha de Yuca es consumida durante todo el año y en distintas, épocas, es un requisito en mingas, celebraciones y fiestas comunitarias, la costumbre de servirla garantiza amistad, no se debe olvidar que se sirve en un pilche hondo. Esta bebida cuenta con cuatro importantes ingredientes: Agua, cereales o tubérculos y en algunas ocasiones se le agrega camote para que fermente más rápido y que tenga mejor sabor. Ancestralmente se preparaba como parte de un ritual, se masticaba la yuca en la noche y se la dejaba reposar y fermentar, al día siguiente se extraía el líquido y ya estaba lista para el consumo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara los fines de semana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen chicha de yuca son en su mayoría locales, no se conoce si entras regiones que no pertenezcan a la Amazonia ecuatoriana también realicen esta elaboración con fines comerciales.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Yuca	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Envase para servir	Pilche	El coca-Francisco de Orellana	Se los puede realizar del árbol de pilche o se los puede comprar en tiendas artesanales o en la feria indígena.

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejandro Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje heredado por su madre y en la actualidad aprendido por sus 3 hijas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana, además de pertenecer a la cotidianidad de las comunidades que forman parte del cantón.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta ha cambiado con fines salubres debido a que antes se la realizaba masticando la yuca para obtener el zumo que sería se convertiría en la chicha.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					
					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE
INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 004

IM-22-01-53-0004-22-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de
Orellana

Cantón: Francisco de
Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)
-0.46645

Y(Norte)
-76.98719

Z(Altitud)
255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Maito de Chontacuro bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000004.4JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MAITO DE CHONTACURO-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	Maito de mayón
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	Quechua
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

La palabra Chontacuro proviene del Quechua "gusanos de la chonta" debido a que de ese árbol se los recolecta, se caracterizan por su sabor aceitoso y por tener propiedades que ayudan a aliviar la tos y el asma además de poseer vitaminas A y C.

4. DESCRIPCIÓN

Elaboración de consumo cotidiano por parte de los pobladores del cantón, el Chontacuro también conocido como mayón proviene del árbol de chonta, se puede comer crudo o cocido, en esta elaboración se lo encuentra envuelto en una hoja de bijao asado de cuatro a cinco minutos, acompañado de yuca y palmito entre otras verduras, ají y te de guayusa.

INGREDIENTES

Se elabora con: zanahoria, hojas de bijao, ramas de culantro, ajo, pimiento verde, cebolla, chontacuros bien lavado.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara a diario en establecimientos cercanos al malecón de la ciudad del Coca, de la misma manera se los encuentra en el mercado de comida popular.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	. En la mayoría de los cantones y ciudades que forman parte de la región amazónica se puede encontrar maitos, claramente no serán elaborados de la misma manera ni con los mismo ingredientes.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Chontacuros	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Para cocinar y servir	Hojas de bijao	El coca-Francisco de Orellana	Se los puede recolectar del árbol de bijao o en el mercado indígena

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Aprendizaje heredado por su madre y en la actualidad aprendido por sus 3 hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral de Francisco de Orellana, además de pertenecer a la cotidianidad de las comunidades que forman parte del cantón y se la puede

encontrar en diferentes ciudades del país.

Sensibilidad al cambio		
	Alta	La receta no ha cambiado simplemente se elabora de diferente manera dependiendo de la ciudad en la que se encuentren.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia	Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariado por: Abril Sánchez	Fecha de inventario: 17/12/2022
Revisado por:	Fecha de revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:

Registro fotográfico





GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE
INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 005

IM-22-01-53-0004-22-000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana	Cantón: Francisco de Orellana
Parroquia: Alejandro Labaka <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Urbana	Rural
Localidad: El coca	
Coordenadas:	X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)
	-0.46645 -76.98719 255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Maito de Tilapia bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000005.5JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MAITO DE TILAPIA-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	Quechua
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

La palabra Maito significa envuelto, se caracteriza por llevar diferentes ingredientes dependiendo el lugar en el que se elabore, se puede elaborar con pescado, pollo, ranas y chontacuros, se cocina y sirve en una hoja de bijao.

4. DESCRIPCIÓN

Se elabora en base a: Tilapia, cebolla, pimiento verde, zanahoria, ajo, culantro, aceite y hojas de bijao, dependiendo del lugar en donde se prepara puede llevar diversos ingredientes, además de servirse acompañado de plátano verde, arroz o yuca. En el cantón de s de consumo diario, se puede encontrar en restaurantes cercanos al malecón de la ciudad del Coca o en el mercado indígena Waysapamba.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara a diario en establecimientos cercanos al malecón de la ciudad del coca, de la misma manera se los encuentra en el mercado de comida popular del Coca.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	En la mayoría de los cantones y ciudades que forman parte de la región amazónica se puede encontrar maitos, claramente no serán elaborados de la misma manera ni con los mismo ingredientes.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Tilapia	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Para cocinar y servir	Hojas de bijao	El coca-Francisco de Orellana	Se los puede recolectar del árbol de bijao o en el mercado indígena

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Aprendizaje heredado por su madre y en la actualidad aprendido por sus 3 hijas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de

Orellana, además de pertenecer a la cotidianidad de las comunidades que forman parte del cantón y se la puede encontrar en diferentes ciudades del país.

Sensibilidad al cambio

	Alta	La receta no ha cambiado simplemente se elabora de diferente manera dependiendo de la ciudad en la que se encuentren.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia	Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariado por: Abril Sánchez	Fecha de inventario: 17/12/2022
Revisado por:	Fecha de revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:





GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 006

IM-22-01-53-0004-22-000006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de
Orellana

Cantón: Francisco de
Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)

-0.46645

Y(Norte)

-76.98719

Z(Altitud)

255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Picho de Mayón bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000006.6jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PINCHO DE MAYÓN-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	Chontacuro
	D2	Gusanos de Chonta
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	Quechua
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	
Breve reseña		

La palabra Chontacuro proviene del Quechua “gusanos de la chonta” debido al árbol del cual se los recolecta, se caracterizan por su sabor aceitoso, poseen vitaminas A y C y cuentan varios beneficios, entre ellos aliviar la tos y el asma.

4. DESCRIPCIÓN

Para obtener los chontacuros se los debe recolectar del árbol de chonta.

A partir de la técnica del asado se preparan los pinchos de Chontacuro, pueden ser de los grandes que mantienen su sabor aceitoso y de los pequeños los cuales tienen un sabor más fuerte y suelen ser menos jugosos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara todos los días en los restaurantes cercanos al malecón de la ciudad.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen los pinchos de mayón son aquellas que residen en la amazonia, debido a la cotidianidad de su elaboración y la facilidad para encontrarlos.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Mayón	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber

		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación
	Maestro-aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber


		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana

Sensibilidad al cambio

	Alta	La receta no ha tenido cambios			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					
					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 007

IM-22-01-53-0004-22-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana

Cantón: Francisco de Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)

Y(Norte)

Z(Altitud)

-0.46645

-76.98719

255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del té de Guayusa bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000007.7jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
TÉ DE GUAYUSA-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	N/A
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

La Guayusa es una bebida ancestral de la región amazónica, se caracteriza por sus propiedades energizantes y antioxidantes cuando la infusión se prepara con las hojas secas, por el contrario cuando

las hojas están verdes no es recomendable para mujeres en estado de gestación debido a que puede llegar hacer abortiva.

4. DESCRIPCIÓN

Es muy fácil de conseguir se la encuentra en cualquier frutería o en el mercado indígena, vienen varias hojas verdes o secas, juntas y traspasadas por hilo lo que da una circulo denominado “corona”. Es de fácil preparación y se puede encontrar este té en la mayoría de los establecimientos de alimentos y bebidas independientemente de si elaboran cocina ancestral.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara todos los días y es la bebida que acompaña a las elaboraciones de restaurantes del cantón Francisco de Orellana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el te de guayusa son aquellas que residen en la amazonia, debido a la cotidianidad de su elaboración y la facilidad para encontrarlos.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Hojas de guayusa	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				


6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana

Sensibilidad al cambio

Alta	La receta no ha tenido cambios
------	--------------------------------

	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia	Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022	
Revisado por:			Fecha de revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				
				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 008

IM-22-01-53-0004-22-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana

Cantón: Francisco de Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)
-0.46645

Y(Norte)
-76.98719

Z(Altitud)
255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Dulce de Chapil bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000008.8jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
DULCE DE CHAPIL-EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	Ungurahua
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	N/A
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

El chapil es una planta que produce frutos denominados de igual manera, se da en determinadas temporadas más en específico en los meses de Julio y Agosto, de esta fruta se obtiene una especie de

Chicha denominada dulce de Chapil, por si consistencia semejante a una mermelada y por su aroma dulce.

4. DESCRIPCIÓN

Es de fácil elaboración pero no se encuentra en establecimientos que oferten cocina ancestral, tampoco es muy comercializada, esporádicamente se la puede encontrar en los mercados indígenas, la puedes consumir en el lugar servida en un pilche o la ponen en una bolsa de plástico para llevar.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se la puede encontrar ya preparada en el mercado donde los indígenas salen a vender productos cultivados y preparados en sus comunidades		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el dulce de Chapil son aquellos que forman parte de las comunidades indígenas del cantón o son familiares y por esta razón conocen de esta elaboración debido a que no es muy popular o de fácil acceso.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Chapil	El coca-Francisco de Orellana	Compra en la feria indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				


6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana

Sensibilidad al cambio

Alta	La receta no ha tenido cambios
------	--------------------------------

	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia	Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022	
Revisado por:			Fecha de revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				
				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 009

IM-22-01-53-0004-22-000009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana

Cantón: Francisco de Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)
-0.46645

Y(Norte)
-76.98719

Z(Altitud)
255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Ayampaco de tilapia bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000009.9jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
AYAMPACO DE TILAPIA -EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	N/A
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

El Ayampaco es el resultado de la intervención a otra elaboración perteneciente a la cocina ancestral de la Amazonia, el Maito, debido a que a la misma receta le agregaron ingredientes como: ají, palmito, ajo, sal entre otras especias envuelto en hojas de plátano.

4. DESCRIPCIÓN


Esta elaboración es muy parecida al Maito, usa los mismo ingredientes y la misma técnica de cocción, el asado, pero a diferencia de él, este pescado no debe ser sazonado con sal en grano y se le agrega palmito, también lo pueden prepara de pollo, es de consumo cotidiano y se lo puede conseguir fácilmente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara a diario en establecimientos cercanos al malecón de la ciudad, de la misma manera se los encuentra en el mercado de comida popular del Coca.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	En la mayoría de los cantones y ciudades que forman parte de la región amazónica se puede encontrar maitos, claramente no serán elaborados de la misma manera ni con los mismo ingredientes.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Tilapia	El coca-Francisco de Orellana	Compra en cualquier pescadería
E2	Materia prima	Palmito	El coca-Francisco de Orellana	En fruterías o en el mercado indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Para envolver y terminar de cocer	Hoja de plátano	El coca-Francisco de Orellana	En el mercado indígena

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta no ha tenido cambios			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE PATROMONIO
CULTURAL**
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATROMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA
DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO 010

IM-22-01-53-0004-22-000010

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Francisco de Orellana

Cantón: Francisco de Orellana

Parroquia: Alejandro Labaka

Urbana

Rural

Localidad: El coca

Coordenadas:

X(Este)
-0.46645

Y(Norte)
-76.98719

Z(Altitud)
255 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía del Maito de Carachama bajo la técnica de Food Styling

Código fotográfico: IM-22-01-53-0004-22-000010.10jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
AYAMPACO DE TILAPIA -EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
INDIGENA AMAZONICO	L1	N/A
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA TRADICIONAL- EL COCA, FRANCISCO DE ORELLANA	N/A	

Breve reseña

La palabra Maito significa envuelto, se caracteriza por llevar diferentes ingredientes dependiendo el lugar en el que se elabore, se puede elaborar con pescado, pollo, ranas y chontacuros, se cocina y sirve en una hoja de bijao.

4. DESCRIPCIÓN

La Carachama en quechua significa “piel aspera”, este pez es conocido por pegarse a la piedras con su boca “tipo ventosa”. Tradicionalmente se realiza en ollas de barro por las mujeres de la comunidad, es necesario que el pescado hierva en agua salada, se recomienda su consumo para personas en caso de desnutrición. Los ingredientes del Maito de Carachama pueden variar dependiendo la zona en que lo preparen, algunos le agregan palmito, otros no debido a que si incorporan este ingrediente puede confundirse con el ayampaco.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara los fines de semana en establecimientos de cocina ancestral.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	En la mayoría de los cantones y ciudades que forman parte de la región amazónica se puede encontrar maitos, claramente no serán elaborados de la misma manera ni con los mismo ingredientes y este no es de los más populares, las personas consumen más el de gallina, tilapia y Chontacuro.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia prima	Carachama	El coca-Francisco de Orellana	Compra en cualquier pescadería
E2	Materia prima	Palmito	El coca-Francisco de Orellana	En fruterías o en el mercado indígena
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Para envolver y terminar de cocer	Hoja de bijao	El coca-Francisco de Orellana	En el mercado indígena

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sonia Shiguango	Más de 20 años	Dueña del restaurante	Avenida 9 de octubre	Alejando Labaka
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendizaje herencia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Sus hijos también trabajan con ella en el restaurante y le ayudan con			

	Maestro-aprendiz	la elaboración de los platos ancestrales por lo cual el conocimiento sigue pasando de generación en generación.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
De gran importancia debido a que es parte de la cocina tradicional ancestral del cantón Francisco de Orellana					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta no ha tenido cambios			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Shiguango Sonia		Avenida 9 de octubre	0986977599	Femenino	43 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Abril Sánchez			Fecha de inventario: 17/12/2022		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico		