



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL**

**FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CARRERA: GASTRONOMÍA

**TEMA: CREACIÓN DE LA GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN
MORONA PERTENECIENTE A MORONA SANTIAGO PARA
CONTRIBUIR EL DESARROLLO CULTURAL GASTRONÓMICO**

TÍTULO A OBTENER: ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

AUTOR: CRUZ RIVADENEIRA ANDRÉS PAÚL

DIRECTOR DE TESIS: MSC. CRISTINA VILLACÍS

SEPTIEMBRE 2011

AUTORÍA

**EL CONTENIDO DEL PRESENTE TRABAJO PROFESIONAL ES TOTAL
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.**

Paul Cruz R.

AUTOR

CERTIFICACIÓN

**CERTIFICO QUE LA PRESENTE TESIS HA SIDO DESARROLLADA EN SU
TOTALIDAD POR EL SEÑOR ANDRES PAUL CRUZ RIVADENEIRA,
BAJO MI SUPERVISIÓN.**

MSC. Cristina Villacís.

DIRECTORA

DEDICATORIA

El presente proyecto está dedicado a mis padres Paul Cruz Montenegro y Geomar Rivadeneira Flor; quienes estuvieron siempre a mi lado para apoyarme y los ánimos para seguir adelante; por haber sido mi fortaleza y mi guía para alcanzar mis metas.

Paul Cruz Rivadeneira.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero dar mi afectivo agradecimiento a mis padres quienes me apoyaron en todo para lograr mi sueño de graduarme y alcanzar lo que más deseo.

Una manera muy especial y no de menos a mi Directora de tesis MSc. Cristina Villacís, por su paciencia y por saber guiar y alentar para la culminación del presente trabajo.

Y finalmente un gran agradecimiento a quienes durante los cuatro años dentro de esta institución supieron enseñar y fomentar los valores que se han adquirido, los conocimientos que me servirá en mi carrera profesional y en mi vida.

Paul Cruz Rivadeneira.

ÍNDICE

ÍNDICE.....	I
INTRODUCCIÓN	IV
MARCO REFERENCIAL	V
1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	V
2.- ANTECEDENTES.....	V
3.- JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	VI
4.- DELIMITACIÓN DEL TEMA	VII
5.- OBJETIVOS	VIII
5.1.- OBJETIVO GENERAL.....	VIII
5.2.-OBJETIVOS ESPECIFICOS	VIII
6.- MARCO REFERENCIAL.....	VIII
6.1.- MARCO TEORICO.....	IX
6.2.- MARCO CONCEPTUAL	XIII
7.-METODOLOGÍA.....	XV
7.1 MÉTODOS.....	XV
7.2MÉTODO TEÓRICO.-	XV
7.3 TÉCNICAS	XVI
CAPÍTULO I.....	1
1. GENERALIDADES DEL CANTÓN.....	1
Introducción.....	1
1.2 ANTECEDENTES E HISTORIA.-.....	1
Historia de la ciudad de Macas.....	3
1.2 GEOGRAFÍA.....	5
1.2.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA	5
1.2.2 ESCENARIO DEL CANTÓN MORONA	7
1.3 POBLACIÓN:	8
1.4 ECONOMÍA.-.....	10

CAPÍTULO II	14
1. CULTURA Y TRADICIÓN	14
Introducción.....	14
PATRIMONIO INTANGIBLE	14
2.1.- CULTURA Y TRADICIONES.....	16
RELIGIÓN.-.....	17
Fiesta de la Chonta.-.....	19
ARTESANÍAS.-.....	20
GASTRONOMÍA.-.....	23
CAPÍTULO III.....	25
3. ESTUDIO DE CAMPO	25
Introducción.-.....	25
Concepto de Estudio de Campo	25
3.1. Objetivo General.....	25
3.2 Objetivos Específicos.....	25
3.3 Investigación de Mercado	26
3.5.- TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	26
3.6 METODOLOGÍA APLICADA.....	27
3.6.1 Técnicas.....	27
3.8 Resultados de la Encuesta 1	29
3.9 Tabulación de la Encuesta de Turistas.-.....	36
3.10 Conclusiones.....	42
CAPÍTULO IV.....	43
4.- PROPUESTA PARA LA GUÍA	43
Introducción.....	43
4.1 ENFOQUE.....	43
4.2 ESTRATEGÍAS DE LA INFORMACIÓN	44
4.3 IDENTIFICACIÓN DE LOS PLATOS.....	45
4.3.1 TÉCNICAS DE COCCIÓN.....	45
4.3.2-IDENTIFICACION DE LOS PLATOS	49
GLOSARIO DE LAS RECETAS.....	67

CAPÍTULO V	68
5.1 GUÍA GASTRONÓMICA	68
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	87
CONCLUSIONES	87
RECOMENDACIONES	87
BIBLIOGRAFÍA.....	89
ANEXOS	91

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como base el patrimonio Cultural intangible de la nación, porque al mencionar el desarrollo cultural gastronómico del Cantón Morona se está abriendo un camino para mantener las expresiones culturales de grupos humanos, como indica la Ley de Patrimonio Cultural, artículo 33, que señala: “Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que corresponden a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de patrimonio cultural, por si mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones.”¹

El objetivo es crear una guía gastronómica típica del cantón Morona, que tendrá como fin ofrecer a los visitantes una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos que la distinguen: comida basada en los productos agrícolas nativos, y entretenimientos propios de la cultura del sector de la amazonia.

Se busca además incentivar a los habitantes de la ciudad de Macas a rescatar la cultura-gastronómica ya que se está perdiendo con el pasar de los años, también porque es una de las formas con la que un pueblo se identifica de otros.

La necesidad de hacer una actividad en beneficio de la ciudadanía como lo respalda y lidera el Ministerio de Turismo: “La campaña para desarrollar rutas gastronómicas, entorno a los principales lugares y sitios turísticos del Ecuador”², ruta gastronómica que puede ofrecer una relación entretenida, sensorial y educativa entre los alimentos y los visitantes, ofreciendo una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos que la distinguen, principalmente su comida.

¹ Ley de Patrimonio Cultural

² Ministerio de Turismo

MARCO REFERENCIAL

1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía ancestral de muchos pueblos ecuatorianos ha quedado en el olvido, por diferentes factores, especialmente por la introducción de costumbres extranjeras que han modificado las costumbres alimenticias, adoptando formas diversas de culturas que han cambiado el buen vivir, y la salud.

En el Cantón Morona, los habitantes desconocen de las diversas oportunidades que ofrece la cultura, en la posibilidad de obtener ingresos económicos con los alimentos y productos que se generan en la región amazónica, los valores culturales de los ancestros se ha ido perdiendo, en la actualidad solo las personas de la tercera edad, y en algunos casos los hijos de estos, quienes aún conservan la tradición gastronómica típica macabea; es por eso que se desarrolló este proyecto, con el propósito de crear conciencia en los moradores de la ciudad y la provincia de Morona Santiago, la elaboración de una Guía Gastronómica es el eje primordial para preservar la cultura e impulsar el turismo en la ciudad de Macas. Las personas que serán beneficiadas con la elaboración de una guía típica Gastronómica serán en primera instancia los habitantes de la ciudad así como también todos los turistas nacionales y extranjeros que serán quienes degusten de estos exquisitos platos.

2.- ANTECEDENTES

La provincia de Morona Santiago tiene una superficie aproximada de 25.690 km², se encuentra ubicada en la parte central de la región amazónica con una variedad de platos típicos. El clima es variado según la altura del terreno. No existen nevados ni climas extremadamente fríos, a excepción de la cima del Sangay.

En los centros poblados, de manera especial, algunas manifestaciones culturales que la historia ha conservado, se transmiten de generación en generación, especialmente la música, la danza y las artesanías que ocupan un lugar preponderante.

Se han realizado dentro de la Provincia de Morona Santiago la investigación de los aspectos culturales de la provincia también, gustos y apetencias gastronómicas en diferentes tanto a los habitantes permanentes como a turistas que visitan el sector que proporcionan un mayor respaldo para la resolución y guía de la tesis.

3.- JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El Cantón Morona perteneciente a la provincia de Morona Santiago no cuenta con una Guía Gastronómica Típica que dé constancia de la tradición culinaria de la cultura ancestral de Macas, considerando que el cantón está en auge el desarrollo y crecimiento, y están abiertos los caminos para el desarrollo en el campo del Turismo; que trae consigo a una considerable cantidad de visitantes nacionales y extranjeros que desean degustar de la tradición de comida típica, conocer de esta forma su cultura y tradición.

Este proyecto fue elegido porque existe la necesidad de hacer una actividad en beneficio de la ciudadanía y de los amantes de la cultura y tradición culinaria propias de la tierra, aprovechando los productos que brinda la tierra: yuca, plátano, rolaquimba, palmito, chontaduro, papa china, legumbres, etc. y de los que se dedican a la actividad de la cocina típica, para la adquisición de conocimientos y sobre todo para darse cuenta que con dedicación y empeño se puede cumplir todas las metas que sean propuestas.

Es muy importante esta tesis ya que se proyectará un levantamiento de información para una guía turística de los lugares de expendio de comida en el cantón de Morona, motivación que permitirá que se conozca más acerca de las diferentes especialidades gastronómicas que tienen el cantón.

Este proyecto ayudará para mejorar la calidad del turismo y tener una mayor fluidez de visitantes y así hacer mucho más rentable para las personas que tienen lugares de expendio de comida, mejorando el aspecto socio – económico de cada cantón.

Crear un mayor interés a la gente; para valorar sus propias raíces y explorar la gastronomía con frutos y carnes exóticas de cada lugar mencionado para así tener un aumento en la cultura

gastronómica y mejorando las técnicas culinarias para el mejoramiento de la calidad en la preparación.

También ayudará para dar una información más clara de los alimentos que se consumen en el cantón y cuáles son las comidas tradicionales, y así fomentar parte de la cultura gastronómica hacia diferentes provincias del país y fuera de él.

Esta información se proporcionará al departamento de turismo del Municipio de Morona Santiago para que ellos hagan uso de la información y puedan distribuir esta información con los otros Municipios del resto del país integrando en revistas de promoción turística y dar a conocer al mundo lo que la Amazonía puede ofrecer y sea base para crear una ruta gastronómica de toda la provincia de Morona Santiago.

4.- DELIMITACIÓN DEL TEMA

La ejecución del estudio se realizara en Morona, cantón perteneciente a la provincia de Morona Santiago.

Se aplicara encuestas a la población para saber su punto de vista del trabajo a realizar y que conoce de la cultura gastronómica de la Provincia mencionada, una segunda encuesta estará dirigida a los turistas para saber si conocen o se les facilita la información para conocer estos lugares turísticos, investigar si conocen son los platos tradicionales de Morona también se realizara un entrevista a las autoridades encargadas en el departamento de turismo- cultural para el desarrollo y difusión del turismo.

Para este tema no se encuentra ningún tipo de delimitaciones que impidan la realización de este trabajo.

5.- OBJETIVOS

5.1.- OBJETIVO GENERAL

- Crear una guía gastronómica del cantón de Morona señalando sus referentes gastronómicos y culturales para fomentar el turismo de la provincia de Morona Santiago.

5.2.-OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estudiar los atractivos, naturales, culturales, del cantón Morona, para ofrecer actividades relacionadas con la gastronomía y la aventura que son cada vez más demandadas.
- Realizar un levantamiento de información de los platos típicos existentes en la zona para promocionar turísticamente las preferencias culinarias.
- Recopilar recetas tradicionales del cantón mediante un estudio de campo con el fin de identificar los platos típicos de consumo masivo.
- Realizar la guía gastronómica del cantón Morona para dar a conocer las delicias y bondades de la alimentación del sector y base para el desarrollo de rutas gastronómicas.

6.- MARCO REFERENCIAL

Nuestra herencia ancestral que nos cuenta de dónde venimos, y quiénes somos, permite reconocer las raíces indígenas en todas las regiones del país y que en muchos casos, costumbres, vivienda, tradiciones y folklore han determinado una marcada diferencia para reconocer pueblos que se han resistido a perder su identidad.

Las lenguas, formas de expresión, y diversas manifestaciones se han conservado a pesar del tiempo y como proyección futura han quedado registrada como patrimonio intangible como son los casos de la Diablada Pillareña donde con expresiones a través de la danza, se manifiesta la rebeldía contra el dominio español hoy en sus fiestas utilizando esta forma de folklor está siendo conocida mundialmente, concentrado a propios y ajenos, haciendo de esta fiesta inclusiva para todos donde se

integran niños, jóvenes y adultos para disfrutar, y la parte socioeconómica del lugar se ve beneficiado de estas tradiciones.

Otro referente lo encontramos en la fiesta de la mama negra en Latacunga, la remembranza de la invasión española lo demuestra las coreografías y bailes, costumbres que han sido incluidas como pertinente para los recorridos turísticos a nivel nacional e internacional con visitas de innumerables turistas que vienen apreciar el valor cultural e intangibles de las comunidades con riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria de los antepasados y su identidad presente.

El patrimonio intangible constituyó un referente primordial para que Cuenca sea considerada como patrimonio cultural, reconocido a nivel mundial lo que permite considerar como la mejor ciudad para vivir.

No solo lo antiguo es patrimonio cultural sino todo aquello que tenga valor artístico y cultural como es el caso de la importancia de la recuperación de las tradiciones culinarias ancestrales y sobre las formas en las que vivimos, en la actualidad, es de mucha valoración recuperar y mantener en nuestra cultura alimentaria, la misma que debe tener un respaldo escrito como es una guía referencial.

6.1.- MARCO TEORICO

La ley de Patrimonio cultural señala en el artículo 379 “Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos entre otros”

El Ecuador provisto de una legado cultural de los pueblos indígenas que mantenía sus costumbres y tradiciones de manera particular y con la llegada de los españoles se vio forzado a dejar en segundo lugar sus tradiciones y a convivir con nuevos elementos que fueron introducidos por los que tenían el dominio y el poder.

Art. 33.de la legislación de Cultura del ecuador indica que: “Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que correspondan a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales

manifestaciones. Es responsabilidad del Instituto el conservar por medio de la fotografía, cinematografía, grabación sonora o por otros medios estas manifestaciones en toda su pureza”.³

Los pueblos indígenas y luego los mestizos se vieron en la necesidad de guardar de alguna manera sus costumbres y tradiciones y mantener su esencia para lo cual combinaron las tradiciones ancestrales con las nuevas, sin perder su identidad, conservando de alguna manera sus manifestaciones expresando con rebeldía a través de sus danzas, las mismas que en algunos lugares se conservan.

“El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico”. (Ley 1185 de 2008, artículo 1º, que modifica el artículo 4º de la Ley 397 de 1997).⁴

Art. 377.---. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.⁵

En el sector de investigación existen culturas indígenas que se mantienen en sus costumbres y donde conservan el idioma, danzas, artesanías y que conviven con otras culturas pero han reflejado el poder para con ayuda regresar a sus orígenes y son orgullosos de su cultura como es caso de las comunidades Shuar y achuar y otros como los jíbaros que desaparecieron por la influencia de la colonización.

³ Ley de Régimen Tributario

⁴ <http://www.mincultura.gov.co/?idcategoria=1195>

⁵ Ley de Patrimonio de la Cultura

Han quedado sus leyendas y tradiciones más por una comunicación oral transmitida de padres a hijos pero sin mayor aporte escrito que respalde su existencia.

- **ZONA DE ESTUDIO**

La Provincia de Morona Santiago tiene una superficie aproximada de 25.690 Km.2, se encuentra ubicada en la parte central de la Región Amazónica, Cuyos límites Provinciales son: Al Norte las Provincias de Pastaza y Tungurahua, al Sur la Provincia de Zamora Chinchipe y la línea del Protocolo de Río de Janeiro de 1942, Al Este la Línea del Protocolo de Río de Janeiro de 1942 y al Oeste, las Provincias del Azuay, Chimborazo y Cañar.

Por la irregularidad de las lluvias no hay estaciones marcadas, pero según la altitud se pueden distinguir tres tipos de climas: frío, subtropical húmedo, y tropical húmedo. La temperatura en la capital fluctúa entre los 18 y 23° C.

Privilegiada por su estratégica ubicación en el centro de la Región Amazónica Ecuatoriana, surge la provincia de Morona Santiago, tierra verde que goza del calor humano de su gente, exuberantes parajes naturales y la riqueza propia de su suelo; al encontrarse ubicado en el centro sur de la región oriental, poseedora de innumerables atractivos turísticos de gran belleza cultural y natural. Lo que le ha hecho merecedora al título de Templo de la Amazonía.

- **GUÍA GASTRONÓMICA**

La gastronomía es uno de los elementos que denuncian y develan una cultura, de hecho, en sus platos se concentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido a través de la oralidad. La gastronomía es un lenguaje universal, un cosmos lleno de variedades donde se hacen presentes no solo el gusto de un pueblo sino también mapas de colores, texturas y sabores que nos hablan de sus costumbres, posibilidades tecnológicas, entornos, utensilios, animales y plantas, que acompañan a la cultura y a su desarrollo.

Las Rutas marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés que el viajero marca en su mapa y la recomendación oral a amigos y compañeros y la aceptación de un lugar se basa en la buena comida, su exquisitez, y seguimiento por todas las Rutas

Gastronómicas del lugar, donde el principal objetivo es el degustar los placeres de las comidas típicas y comidas exóticas de varios países, regiones o pueblos.

El trazo y la delimitación de una ruta gastronómica muchas veces se ve comprometida por la razón que la gastronomía la cual no tiene fronteras, además también que se han perdido o están en extinción, las tradiciones originales y culturas en la comida de hoy día, por lo que muchas veces lo mejor es apoyar en la recuperación alimentaria que lleven a pueblos o pequeñas comarcas, a ser conocidos y donde aun se viven la tradiciones y su cultura aun permanece viva.

Esta guía dará un realcé ya que se brindara mayor información a los visitantes que frecuentan el cantón por concepto de turismo

- **BENEFICIOS**

Con este estudio puede haber un mayor conocimiento tanto para los pobladores o las personas quienes visitan estos cantones, con el fin de fomentar y aumentar el potencial turístico; haciendo conocer la cultura gastronómica del cantón.

Hacer prevalecer la historia y los platos típicos conservarán por generaciones, preservando ese valioso cocimiento cultural y tradicional, dando valoración a una sociedad que paso a paso se está dando a conocer como es la comunidad macabea.

El desarrollo del turismo sostenible responde a las necesidades de los turistas y de las regiones anfitrionas presentes, a protege y mejora las oportunidades del futuro. Las bondades del turismo están enfocadas hacia la gestión de todos los recursos de manera que satisfagan todas las necesidades económicas, sociales y estéticas, y a la vez que respeten la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte de la vida.

Se reconocerá con mayor realce las costumbres gastronómicas que posee el cantón, ya que la falta de información y conocimiento evite que se promueva el turismo

6.2.- MARCO CONCEPTUAL

Ayampacos: Preparado de carnes envueltas en hojas de bijao o achira y cocidas a la brasa.

Bijao: Hoja ancha y de forma ovalada que es utilizada para tapar las cumbres de las casas de paja y también para envolver los ayampacos.

Caracha: Pez pequeño con escamas de color oscuro y duro, de color negruzco, su nombre es quichua.

Caucho: Plato típico del lugar preparado con yuca rallada y miel de caña.

Cecina: Carne salada, secada al humo o al sol.

Chontacuro: Es un gusano que se encuentra en el árbol de chonta propio del cantón.

Cultura: la cultura es el conjunto de todas las formas a través de las cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que conforman. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias.

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida.

Guayusa: Nombre de un arbusto aromático y medicinal del mismo género del acebo, nativo de la Amazonía ecuatoriana. Sus hojas tienen la más alta concentración de cafeína de todas las plantas conocidas.

Guisar: Poner un alimento rehogado en el fuego, para luego presentarlo en su misma salsa.

Patrimonio Intangible: el patrimonio intangible está constituida por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como “ el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social”.

Protocolo.- Los protocolos internacionales son los acuerdos de voluntades entre dos o más estados que modifican cartas o tratados internacionales.

Subcuencas: La superficie de terreno cuya escorrentía superficial fluye en su totalidad a través de una serie de corrientes, ríos y, eventualmente, lagos.

Upano: nombre del río que limita con la ciudad de macas.

Palmito: Cogollo de la chonta.

Rambuela: Comida exquisita por la cocción de la carne de res con la yuca.

Randimpa: Trabajo realizado en conjunto a manera de minga.

Rolaquimba: Planta cuyas hojas son comestibles.

Típico: Peculiar de un grupo, país, región, época, etc.

Tradiciones: es un conjunto de ideas, prácticas y de valores morales, transmitidos de generación en generación.

Turismo: Actividad o hecho de viajar por placer.

Turistas: se denomina turistas a todos los viajeros que hacen turismo, quienes viajan a un país distinto de su país de residencia habitual, fuera de su medio ambiente usual, durante un periodo que no exceda los 12 meses y cuyo propósito principal de visita es cualquiera que no sea el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

7.-METODOLOGÍA

7.1 MÉTODOS

7.1.1 Modalidad de la investigación

La presente investigación se desarrolla dentro del paradigma crítico propositivo porque diagnostica, analiza, la situación actual del problema para proponer y cumplir con el aspecto propositivo que va más allá del diagnóstico y el análisis. El trabajo de investigación se enmarca dentro del paradigma cualitativo por que busca la comparación de los fenómenos sociales, tiene un enfoque contextualizado y asume una realidad dinámica.

7.1.2 De Campo

Es una investigación de campo aplicada, ya que se podrá testificar la problemática pérdida de identidad en costumbres y alimentación, se realiza en el lugar de los acontecimientos, observando relativamente el desenvolvimiento en los gustos y apetencias de los habitantes del cantón Morona.

7.2 MÉTODO TEÓRICO.-

Permite revelar las relaciones esenciales del objeto de investigación, que son fundamentales para la comprensión de los hechos y para la formulación de la hipótesis de investigación.

7.2.1 Método Deductivo

Es aquel que parte de datos generales aceptados como válidos para llegar a una conclusión de tipo particular.

7.2.2 Método Inductivo

El razonamiento inductivo es una modalidad del razonamiento no deductivo que consiste en obtener conclusiones generales a partir de premisas que contienen datos particulares.

7.3 TÉCNICAS

7.3.1 Encuesta

Una encuesta es un estudio observacional en el cual el investigador no modifica el entorno ni controla el proceso que está en observación. Los datos se obtienen a partir de realizar un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa o al conjunto total de la población estadística en estudio, formada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos. El investigador debe seleccionar las preguntas más convenientes, de acuerdo con la naturaleza de la investigación.

7.3. Entrevista

Es un instrumento de investigación, la misma que permite realizar un estudio determinado, es una conversación con la finalidad de obtener información.

CAPÍTULO I

1. GENERALIDADES DEL CANTÓN

Introducción.

El Cantón Morona es una provincial que posee una gran riqueza cultural, gastronómica, la delicadeza de su cultura hace que los habitantes tenga una gran característica la cual es la amabilidad de las personas; es un pueblo trabajador llenos de varias historias y muchas costumbres el cual hace que tenga su huella y se identifique con sus platos, tradiciones, costumbres que son muy famosos dentro del Cantón.

El Cantón Morona está conformado por nueve parroquias las mismas que poseen un singular paisaje lleno de belleza, cascadas y parajes que llenos de la flor característica que son las orquídeas y hacen del lugar un edén, y como está ubicada en el centro de la Amazonia, con buenas carreteras asfaltadas y con distancias manejables permiten la aceptación de todos los que quieran visitarla. Los habitantes de estas parroquias se dedican a diferentes actividades productivas propias de cada sector, como la ganadería y agricultura.

Aquí se puede conocer mucho del Cantón ya que sus historias y costumbres han sido transmitidas a través del tiempo, es fácil enamorarse de todo lo que posee Morona por que tiene una propia identidad como Cantón.

1.2 ANTECEDENTES E HISTORIA.-

Lo que hoy es el cantón Morona, perteneció a la provincia de Chimborazo con el nombre de cantón Sangay.

El 19 de Agosto de 1925 se reforma la división territorial y se crean dos cantones, el cantón Morona y el Cantón Macas con sus respectivas parroquias. Estos dos cantones se anexan a la provincia Santiago Zamora.

Al crearse la provincia de Morona Santiago en 1953, el cantón Morona no forma parte de esta provincia, sólo los cantones: Macas, Gualaquiza, Santiago y Limón Indanza.

En 1955 se suprime el cantón Macas y en 1959 el cantón Morona pasa a formar parte de la provincia de Morona Santiago. Fue creada con el nombre de Nuestra Señora del Rosario, el 15 de Agosto de 1563 por Juan Salinas Guinea.

Al estar ubicada la fundación en territorio que se disputaban las Gobernaciones de Quijos y Yaguarzongos, Juan Salinas Loyola, Gobernador de Yaguarzongo, tío de Salinas Guinea , reclama sus derechos y comisionó al Capitán José Villanueva Maldonado para que repoblara esta ciudad cambiándole el nombre de Nuestra Señora del Rosario por el de Sevilla de Oro.

La Real Audiencia de Quito resuelve adjudicar esta ciudad a la Gobernación de Quijos. En años posteriores, Sevilla de Oro, viene a ser como la capital de la provincia de Macas y según la tradición, es el escenario de la transformación del cuadro de la Purísima de Macas el 20 de noviembre de 1592.

En 1599, después del levantamiento de los ováricos y shuar, hay grandes transformaciones en las tierras de los Macas. Sevilla de Oro sobrevive algunos años; pero debido a una gran creciente del río Upano, sus habitantes evacuan a la margen derecha con el nombre de Macas, en el sitio denominado "Ciudad", en el año de 1685.

En este lugar recibieron innumerables ataques de los shuar y es la acción enérgica y valiente de Gabino Rivadeneira la que logra detenerlos, estableciéndose un gran período de paz.

Posteriormente, por mayor seguridad, la población se trasladó al sitio actual. En 1920, Macas pasa a ser la capital de la provincia Santiago-Zamora y en 1953 de la provincia Morona Santiago.⁶

⁶ <http://culturamacabea.blogspot.com/2010/12/macass-antecedentes-historicos-y-nombre.html>

Historia de la ciudad de Macas

Macas, es regazo de la ciudad española llamada Sevilla de Oro, fundada por José Villanueva Maldonado en 1575 y considerada como jurisdicción de la Gobernación Yaguarzongo.

Las Gobernaciones de Quijos y Yaguarzongo desde el año de 1540 disputaron por la conquista de la tierra de "Macas". En 1549, Hernando de Benavente consiguió permiso de La Gasca para para realizar la expedición a las "Tierras de Macas", y con 150 hombres partió desde Cuenca, Alauís por las cabeceras del río Cebadas y las alturas de Atilo, bajó hasta la laguna Negra; de ahí pasó a Zuñac Paira por la orilla izquierda del río Upano, visitó las tierras de Macas, avanzó al sur hasta encontrarse con la resistencia de los Shuaras.

En 1563, Juan Salinas Loyola, Gobernador de Yaguarzongo, por orden del Gobernador de Quijos, Vázquez de Ávila, emprende la expedición a las tierras de Macas; Salinas Guinea ante esta oportunidad, manifiesta su agradecimiento e indica que todos los caciques se dignen esperar para llevar a efecto la fundación de Nuestra Señora del Rosario, realizada el 15 de agosto de 1563, ciudad que terminó después de poco por desaparecer.

Aún no se conoce el sitio exacto. Como se ve, el Gobernador de Quijos se esmera por conquistar estas zonas y frente a esta situación, Juan Salinas Loyola, Gobernador de Yaguarzongo y tío del fundador de Nuestra Señora del Rosario, envía a José Villanueva Maldonado para que fundara una ciudad en estas zonas que la consideraban de la jurisdicción de Yaguarzongo. Cumpliendo esta comisión, Villanueva Maldonado, Funda " Sevilla de Oro" en el año 1575.

El gobernador de Quijos Melchor Vázquez de Ávila, incorpora estas tierras a la Gobernación de Quijos. "Sevilla de Oro", estaba situada a la margen izquierda del río Upano, un poco más el sur de la actual parroquia Sevilla Don Bosco. Se cree que fue una ciudad poblada e importante hasta que sucedió su total destrucción, efectuada por los Shuaras en 1599, debido al maltrato dado por los españoles. Unos cuantos sobrevivientes que alcanzaron a huir cruzaron el río Upano hacia las tierras de los Macas, estableciéndose en el sitio denominado CIUDAD, pero por temor de cualquier ataque sorpresivo de los Shuaras, después de un tiempo pasan a establecerse definitivamente en el lugar donde hoy se levanta la bella y hoy floreciente ciudad de Macas, capital de Morona Santiago.

Una Vida muy difícil tuvieron que soportar estos valientes hombres. Solo el coraje y la valentía, su reciedumbre, les permitió enfrentarse unas veces contra los Shuar y otras contra las inclemencias de la naturaleza, pero con todo surge muy lentamente en medio de la inmensa jungla amazónica. Por eso se dice de Macas: "Pujos de un pueblo españolismo, encasquillado en la inmensa selva amazónica, con visas de leyenda, con audacias quijotescas dignas de las jornadas de Covadonga y émulas de Ballén, hidalga Macas, rezago de la ciudad española de Sevilla de Oro".

Entre los hijos de Macas cabe mencionar el nombre de Gabino Rivadeneira que a la cabeza de otros supo infundir respeto entre los nativos e hizo que este pueblo surgiera, hasta que en el año 1824, al constituirse la Gran Colombia, Macas es tomada en cuenta como cabecera cantonal del mismo nombre, perteneciente a la provincia de Chimborazo. Luego durante la vida republicana del Ecuador, en Tiempos del Período Garciano, huyen por los distintos confines de la patria, o llegan confinados a esta ciudad el General Víctor Proaño, en esta fecha 29 de Mayo de 1861, Macas es considerada como cabecera del Cantón Sangay, perteneciente a la Provincia del Chimborazo. En memoria de este acontecimiento el Municipio de Morona en su sesión del 21 de marzo de 1969 declara que cada 29 de mayo, Morona celebrará su fecha clásica aniversario.

En 1870 entran en Macas los misioneros Jesuitas para evangelizar esta zona; en 1886 salen de Macas por disposición gubernamental. Como se puede colegir Macas perteneció a la provincia del Chimborazo como cabecera del cantón Sangay, pero vive separada y olvidada seguramente por la enorme distancia y por la dificultad de comunicarse.

En 1901 el Municipio del Cantón Sangay se preocupa de mejorar la pica por la vía Macas - Zuñac Riobamba, por donde en 1906 entran grupos de comerciantes cascarilleros colombianos. Más tarde el 3 de marzo de 1911, por disposición del Gobierno Interino de Carlos Freire Zaldumbide, parte de Riobamba a macas la misión Tufino - Álvarez con el deseo de conocer una línea más recomendable para llevar una vía de Riobamba a Morona; esta misión llega a Macas, único poblado que le brindó hospitalidad.

Datos de archivos personales existían ya en 1910 en el cantón Santiago; Jefe Político fue Nicolás Cañizares, quien establece su sede en Macas, cantón Sangay. Así pasó hasta que el Gobierno central en 1916, Ordenó a Cañizares fijar su residencia en la jurisdicción cantonal y establecer la cabecera del cantón Sangay, Morona Santiago. Luego cambian de jefe Político en la persona de Carlos

Romero. En 1920, se crean las provincias de la región oriental: Napo Pastaza y Santiago Zamora, considerando entonces a Macas como Capital de Santiago Zamora y borrando el nombre del cantón Sangay para convertirse de esta manera cabecera del cantón Morona Santiago, siendo su primer jefe Político el comandante Manuel Bejarano.

En 1924, entran en Macas los Misioneros Salesianos, toman a cargo la educación y abren una escuelita sostenida por el estado. Transcurren algunos años durante la dictadura del Ing. Federico Páez en 1937 entra a establecerse en Macas una guarnición militar. Luego vino la invasión peruana, los habitantes de Macas se aprestaron a defender el sagrado territorio nacional.

Macas, una vez integrada al Municipio del que había sido suspendida toma la iniciativa del impulso y progreso; en 1946 a base de mingas se construye un campo de aviación muy importante; fue la ayuda proporcionada por el coronel de aviación Edmundo Carvajal Flores; en esta forma continuó Macas abriéndose rumbo hacia el progreso.

Macas con su gente amable y cordial sigue indeclinable por su grandeza y fortalecimiento de sus valores humanos y recursos naturales.⁷

1.2 GEOGRAFÍA

1.2.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El Cantón Morona está ubicado al centro de la provincia de Morona Santiago, esta provincia a su vez se encuentra localizada en el centro sur de la región Amazónica, entre las coordenadas geográficas 79° 05' de Long. W; 01° 26' de Lat. S y 76° 35' de Long. W; 03° 36' Lat. S; forma parte de la cuenca amazónica sudamericana, que con su enorme superficie, 7.5 millones de kilómetros cuadrados y complejidad eco sistémica, es la más importante reserva biótica existente en el mundo. Corresponde al 19.35% de la superficie provincial y el 4.02% con respecto a la Región Amazónica Ecuatorial, RAE.

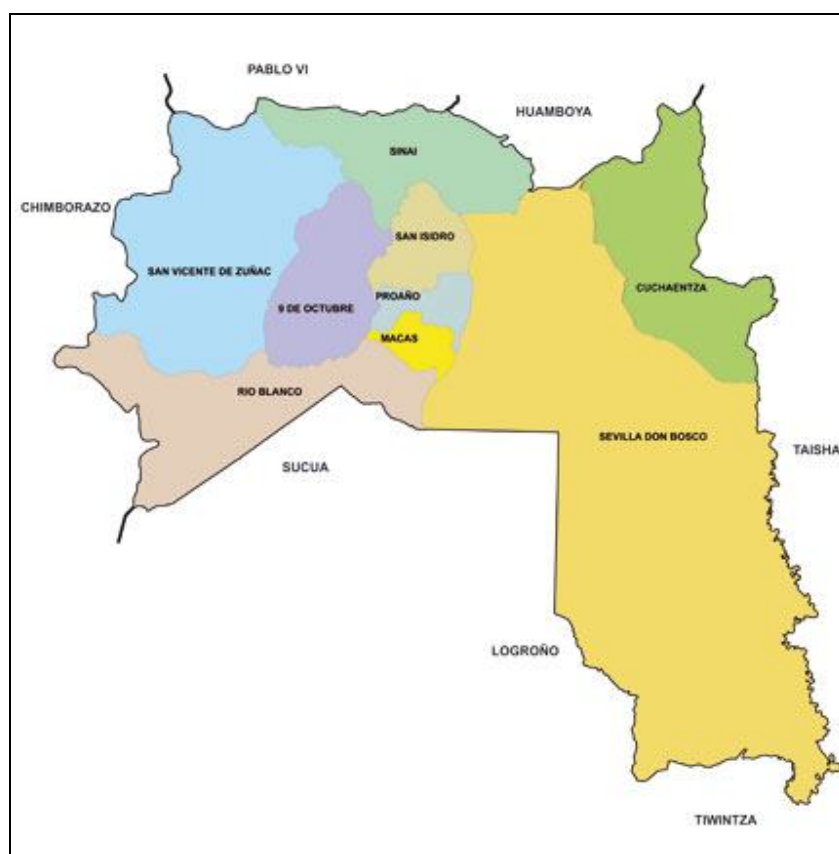
⁷ Libro Macas todos los rostros todas las voces

Limites:

Al Norte:	Cantones Huamboya y Pablo Sexto
Al Sur:	Cantones Tiwintza, Sucúa y Logroño
Al Este:	Cantón Taisha
Al Oeste:	Provincia de Chimborazo

1.2.2 ESCENARIO DEL CANTÓN MORONA

El Cantón Morona está dividido en 8 parroquias rurales y una parroquia urbana correspondiente a la cabecera cantonal, ciudad de Macas. Su territorio comprende una superficie total de 4.606,9 km².⁸



Mapa: División Político-Administrativa

Elaborado por: Equipo técnico del PDEPCM y Plan de Ordenamiento Territorial

⁸ <http://www.macas.gov.ec/modulos/mmdled.asp?c=9&id=40>

PARROQUIAS	SUPERFICIE Km2	ALTURA (msnm)
9 de Octubre	227,2	2.600
Cuchaentsa	401,5	1.000
General Proaño	42,4	1.100
Macas	56,9	1.070
Río Blanco	480,4	1.000
San Isidro	149,5	1.100
Sevilla Don Bosco	2.208,0	1.100
Sinaí	342,3	2.600
Zúñac	718,2	2.800
TOTAL	4.626,4	

1.3 POBLACIÓN:

La población del Cantón Morona según el VI censo es de: 29818 habitantes. La población Urbana es de 45.61% que corresponde a la zona urbana de Macas. La población Rural es el 54.38% que corresponde a las 8 parroquias rurales en las que se divide el Cantón.

La tasa de crecimiento promedio es de 2% anual.

Los habitantes de esta provincia, son nativos y procedentes de diferentes provincias del país, fundamentalmente mestizos, dedicados a la producción agrícola y pecuaria; o también alternan con actividades catequísticas, artesanales, pequeña empresa e industria y la docencia en sus jurisdicciones. La presencia de los Misioneros Salesianos en la zona hoy Morona Santiago data de 1893, desde cuando dos Religiosos ingresaron a Gualaquiza; El P. Joaquín Spinilly y el Hno. Jacinto

Pankeri; desde entonces pese a una serie de dificultades, los Salesianos han estado permanentemente en los territorios de Morona Santiago, fundando pueblos, escuelas y colegios, construyendo casas, puentes y caminos de progreso, venciendo dificultades de tiempo, espacio y geográficas.

Luego con la institucionalización de los gobiernos seccionales, como Municipios y Consejo Provincial quienes dirigen la actividad administrativa y la construcción de infraestructura social, y de progreso de estas zonas agrícolas y ganaderas. Los habitantes están dando una visión de trabajo actualizado en las circunstancias del tiempo a las obras emprendidas por los pioneros que iniciaron, y hoy son otras las acciones y objetivos que son prioritarios por ser una época de crisis social y humana de preocupación colectiva a todo nivel de tener una mejor forma de vida y para lo cual se ha emprendido acciones de orden Ecológico - Medio ambiental o simplemente humano, económico y social.

Para entender mejor los orígenes se debe reconocer al hombre de Morona Santiago y a los Amazónicos en general, que han tenido que ser valientes para soportar la investida del clima la indolencia de los gobiernos de turno que olvidados a su suerte tuvieron que sobrevivir al abandono sin carreteras solo se ingresaba en avión con costos altísimos pero el coraje hizo de su pueblo se mantuviera y se desarrollara para ser lo que es hoy.

Morona Santiago, como una zona de grandes cambios y movimientos humanos, culturales y económicos diversos que hacen pensar que una acción de apoyo a todo nivel son urgentes e imprescindibles; Muchas organizaciones están ya en el camino de apoyar al trabajo que se pretende iniciar desde diferentes frentes, es importante que se tomen en cuenta los objetivos que se propone el Vicariato en razón de los problemas, manifestaciones, causas y consecuencias encontradas en el estudio de su realidad jurisdiccional; para darse cuenta de todo cuanto tiene en potencialidades y problemas la zona, tomamos extractos del diagnóstico realizado por varias instituciones en la región, especialmente del Instituto para el Eco desarrollo de la Región Amazónica Ecuatoriana ECORAE; El INEC y Otros.⁹

⁹Libro Monografía del Cantón Morona

MIGRACIÓN.-

La migración es uno de los componentes que ha contribuido al cambio demográfico cantonal y provincialmente; está directamente relacionada con la economía local, pues es el resultado de la búsqueda de satisfacer, en otro lugar, las necesidades que no son posibles hacerlas en el lugar de origen.

La población emigrante del cantón, en su mayor parte, es de áreas urbanas, está formada por hombres de 18 a 50 años y mujeres de 18 a 45 años, que van a otras ciudades y países en busca de oportunidades, es así como en la ciudad de Macas se puede ver una serie de personas que han llegado hacer su vida acá en la ciudad de Macas en busca de oportunidades que no han sido explotados totalmente.

CLIMA.-

En un medio donde tenemos una variedad de valles y mesetas lo que hace que sea una ciudad con diversos climas, y muy variado puede ser durante el día; pero por su exuberante vegetación determinan pisos climáticos diferentes con temperaturas de entre 10 y 23 grados centígrados, es decir, de clima frío, subtropical húmedo, tropical húmedo.

Aproximadamente el 70% de la superficie total corresponde al bosque natural húmedo y bosque húmedo tropical, esto hace de la provincia que posea una alta diversidad escénica y paisajista y una alta biodiversidad de especies de flora y fauna.

1.4 ECONOMÍA.-

GANADERÍA.-

La ganadería es una de las mayores fuentes de trabajo y riqueza que tiene el sector. De ella depende, en gran medida, del sustento y trabajo de su población, siendo el mayor patrimonio comercial, industrial y económico que posee. Pese a ello aun no se ha optimizado su manejo a fin de garantizar su engorde, sacrificio y faenamiento. En mínimo a la mano de obra existente, especialmente en lo relacionado a buenas alternativas como es la inseminación artificial.

En la actualidad existe un gran nivel de razas bovinas lo que aumentado la calidad de estas especies como es Brown Swiss, Holstein y Charolais.

La producción y comercialización se realiza para el consumo dentro de la provincia y también para la venta, especialmente, en mercados de Tungurahua, Azuay y Guayas.

La ganadería es uno de los principales motores para muchas personas que se dedican a este negocio que por mucho tiempo se han dedicado a esto y poco a poco se ha logrado a mejorar estos niveles de calidad de producción.

AGRICULTURA.-

Uno de los productos más importantes y que se cultiva dentro del cantón y se ha destacado por ser la materia prima para la producción de muchos platos es la yuca, cítricos, el plátano, el frejol, la papa china, las hortalizas y verduras, los cuales son de consumo local, con ciertas excepciones.

En estos últimos años se ha determinado la caña de azúcar como un cultivo aprovechable para la alimentación del ganado, la producción de miel, la azúcar granulada y la fabricación de aguardiente, con proyección a gran escala. Aun resta por esperar si este propósito tiene el fin deseado.

Una de las comunidades que se ha destacado por la producción agrícola es la parroquia de Sevilla Don Bosco las cuales se han constituido en los graneros de la capital provincial.

A través del tiempo han mejorado muchos su producción que ahora son fuentes exportar hacia otras provincias, haciendo y dando un gran mejoramiento en el producto como ejemplo la yuca; se está abasteciendo a grandes compañías para su distribución y lo más importante que se reconoce que el producto que lo adquieren es del Cantón.

El gran mejoramiento ha sido gracias a las iniciativas de las instituciones ya que se está trabajando en muchos planteles educativos en esta área, retomando incluso, cultivos tradicionales como el cacao, café, naranjilla y plantas ornamentales.

Según los datos último censo agropecuario, la papa china, yuca, camote ocupan el 71% de la superficie cultivada y cosechada del cantón.

Entre las parroquias que se han destacado por esta producción son: 9 de Octubre, Cuchaentza, Proaño; cada uno con sus respectivos cultivos y producciones.

Gracias al clima tan variado que posee el canto es muy fácil tener diferentes tipos de agropecuaria, lo que facilita mucho para el sector productivo.

VIVIENDA.-

En el Cantón Morona el 68.5% de las viviendas son propias, superando el porcentaje del país que es del 67.3%.

La vivienda tradicional es una mezcla del sistema constructivo de la vivienda típica shuar y la tecnología traída por los colonos, con la utilización de materiales propios de la zona como son la caña guadua, la chonta, la madera de winchipo y la paja toquilla, cuyos amarres se hacían con sogas de carahuasca o bejucos, a falta de clavos.

En la región amazónica y dentro del ámbito de la arquitectura tradicional, la mayoría de las construcciones son de madera, con techo de hojas de zinc. El uso de estos materiales obedece, en el caso de la madera, a la riqueza que hay de la misma zona y a la temperatura reinante, y en el zinc a las elevadas precipitaciones propias del área.

La carestía de la madera y la prohibición a la tala indiscriminada permitió que las construcciones de este tipo se encarecieran, haciendo que los habitantes desistiera en alguna forma la utilización de este material por dificultad de conseguir y por el costo.

Durante los últimos años se ha dado un impulso acelerado a las construcciones de hormigón, gracias a la inyección económica de parte de los migrantes que laboran en el exterior.

HOTELES

En el siguiente cuadro encontramos la información de los hoteles, con su clasificación, categoría, número de habitaciones y el total de capacidad del establecimiento la calificación se le da el Municipio observando si cumple con los requerimientos necesarios.¹⁰

ALOJAMIENTO	CATEGORIA	HABITA	PLAZA	TELEFONO
HOSTAL				
Heliconia	Primera	23	48	2701956
Casa Blanca	Segunda	17	34	2700195
La Liria	Segunda	17	31	2701922
Don Humbert	Segunda	12	28	2700144
HOSTAL RESIDENCIA				
Californía	Segunda	15	32	2701237
Orquidea	Segunda	24	53	2700970
Acapulco	Tercera	12	18	2700713
HOSTERIA				
Arrayan y Piedra	Primera	8	24	2703777
El Farallón	Segunda	25	45	3046446
Manzana Real	Primera	26	42	2700637
San Andres	Segunda	14	35	2702281
HOTEL				
Sol del Oriente	Segunda	32	66	2702911
Level 5	Segunda	30	65	2701240

¹⁰ Ministerio de Turismo

CAPÍTULO II

1. CULTURA Y TRADICIÓN

Introducción.

El patrimonio está conformado tanto por objetos materiales monumentos, edificaciones, estructuras arqueológicas, como por la memoria que esos objetos guardan. Existe un patrimonio vivo e inmaterial, la memoria social son las interpretaciones, resignificaciones y representaciones que hacen las personas, colectivos, pueblos y nacionalidades de su vida presente y futura a partir de su experiencia histórica.

Morona tiene una gran variedad de tradiciones y son muy famosas y respetadas por los habitantes, a través del tiempo se sigue guardando el respeto hacia cada fiesta, tradición que se realiza para conmemorar a varias de sus festividades.

Fácil es identificar que las personas son muy devotas, que cumple con tradiciones para agradecer de las bendiciones que han sido previstos; tienen su propia forma de vestir lo cual hace que se los reconozca quienes son los grandes sabios del pasado, y han hecho que se conserve la gran riqueza cultural que posee el Cantón.

Muchas de estas tradiciones han permanecido en el tiempo por su gran significado que tiene cada una de estas ocasiones, es importante recalcar que los habitantes son muy amenos con las fiestas las cuales cada día se hacen más conocidas a nivel Nacional e Internacional.

PATRIMONIO INTANGIBLE

Concepto.-

El patrimonio intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales, existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura,

entendida en sentido amplio como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social y que, más allá de las artes y de las letras, engloba los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios intelectuales en los que participa cada una de las culturas, conformando sociedades cuyos valores patrimoniales son la herencia.

El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos: “Por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región del país, la cocina, los mitos y leyendas; las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos.”¹¹

LEY DE PATRIMONIO INTANGIBLE CULTURAL

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el País;

Art. 6.- Las personas naturales y jurídicas, la Fuerza Pública, y el Servicio de Vigilancia Aduanera, están obligados a prestar su colaboración en la defensa y conservación del Patrimonio Cultural Ecuatoriano.¹²

¹¹ <http://www.mav.cl/patrimonio/contenidos/tipos.htm>

¹² http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4070&I

2.1.- CULTURA Y TRADICIONES

En enero de 1990 se crea la Casa de la Cultura Ecuatoriana " Benjamín Carrión, Núcleo de Morona Santiago. Esta Institución tiene el vivo interés por rescatar, difundir y desarrollar la cultura de los pueblos que conforman la provincia de Morona Santiago.

En los centros poblados, de manera especial, algunas manifestaciones culturales que la historia ha conservado, se transmiten de generación en generación, especialmente la música, la danza y las artesanías que ocupan un lugar preponderante.

Los grupos poblacionales más representativos son los macabeos, shuar achuar y colonos. Las Fiestas o tradiciones típicas son: la randimpa minga donde todos colaboran, el traslado de la casa y las fiestas de la chonta y la culebra.

Dentro de la cultura cabe recalcar que no podemos olvidar y mencionar al reconocido macabeo que con sus costumbres y tradiciones a través del tiempo se ha forjado un gran personaje e identidad del Cantón Morona; sus costumbres y tradiciones están íntimamente relacionadas con la vida en el campo, con la vivienda, alimentos, fiestas, trabajos y manifestaciones de religiosidad.

Culturalmente se concibe a los Macabeos como personas propias de la capital provincial, cuyos ancestros se asentaron como colonizadores de esta región en el inicio de conformación de la república y poblaron esta región definiendo y consolidando una riqueza cultural propia y singular.

Agricultor y ganadero que con orgullo y por años se ha reconocido al macabeo amante de las costumbres ancestrales y con su gastronomía, propia identidad del oriente y resaltada por muchos macabeos, a pesar de que no se conocen muchos platos y otros se están perdiendo con el tiempo por la falta de iniciativa y motivación hacia las nuevas generaciones de ostentar con orgullo lo que nos identifica como miembros de una cultura.

Los macabeos por su hospitalidad y generosidad se ha reconocido por muchos visitantes que han tenido la oportunidad de visitar este pedazo de selva, mucha gente por su amabilidad de nuestros ancestros hicieron que mucha gente se acentuó dentro de nuestro Macas y así se ha ido forjando durante muchos años un gran crecimiento en su población.

COSTUMBRES

Sus costumbres y tradiciones están íntimamente relacionadas con la vida en el campo, con su vivienda, alimentos, fiestas, trabajo y manifestaciones de religiosidad. El trabajo era como una devoción, levantarse al rayar el alba y al descanso con los últimos destellos del sol. Todos los días pasaban en sus labores en su chacra, en el potrero, en el maizal, en la platanera, cacería, hilando la sogá, cortando la hoja, partiendo la guadúa, limpiando el patio, la casa, cortando caña y moliendo para la miel y la chicha.

Traje Típico Máquense:

El traje típico máquense como indumentaria es utilizada para el trabajo y en pocas ocasiones, con ciertos aditamentos, como vestidura para algún acto social o religioso. En cuanto al modelo tradicional, usado por los antepasados por los años 30, era el siguiente: Los hombres llevan una camisa llamada cotona, de mangas largas, sin cuello, en color blanco, pantalones negros, azul oscuro o café, confeccionados en telas nacionales, una correa o faja en la cintura, su singular sombrero negro de paño; y el machete y el cabestro.

Las mujeres usaban un traje compuesto por una blusa color blanco con mangas de vuelo al puño, escote con solapa redonda, abertura delantera con botones y fruses al talle sujetos con pespuntos a falta de elástico.

La pollera de color azul, negro o verde botella, tenía un detalle especial en la parte baja de la falda que consistía en unos plieguecillos recogidos con pespuntos, parte integral de la pollera fue la enagua blanca, no muy amplia, confeccionada en lienzo, no podía faltar el típico pañuelo blanco.

RELIGIÓN.- Por motivos de índole político, los jesuitas que en 1870 fundaron las misiones en Macas y Gualaquiza, los abandonan, pero en esta última ciudad quedaron algunos mestizos constituyendo una nueva colonia permanente en la religión shuar; también proveedora de mercancías de occidente traídas desde el Azuay.

En 1887, la orden dominicana funda una Misión en Macas, abandonado en 1898, sin haber logrado mayor contacto con los shuar.

La Misión protestante de la Unión Misionera Evangélica se funda en Macas en 1902, retirándose también al poco tiempo.

El Vicariato Apostólico de Méndez, de los salesianos, se crea en 1892, aunque el asentamiento den Méndez toma fuerza en 1914 y en Macas se inicia en 1924.

La labor fundamental de las órdenes religiosas es la evangelización de los nativos y la sacramentación de los colonos; en el caso salesiano, asumen la educación con énfasis en los internados; emprende además tareas relacionadas con la salud y de servicios social con apoyo del Estado y organismos Internacionales. Montan equipos de trabajo que alimentan la colonización de la Amazonia.

Las fiestas religiosas en Macas, ciudad con una inmensa fe católica, son una muestra de gratitud y un acto de homenaje y reconciliación, la gente ora, la gente baila, la gente se persigna, la Virgen y los santos desfilan por las calles, se apropian de ellas. Se encuentra con los fieles.

FIESTAS IMPORTANTES

Fiesta Jurada.

Hay dos fiestas juradas, del 5 de agosto y 18 de febrero que se relacionan al compromiso jurado de celebración en acción de gracias a la Virgen Purísima por su protección al pueblo de Macas.

La del 5 de agosto se recuerda cuando, en décadas atrás, toda la ciudadanía estaba congregada en el templo celebrando la fiesta de la virgen de las nieves, ocasión que consideran oportuna los nativos para atacar a los macabeos y arrasar con la ciudad.

Eusebio Rivadeneira, anciano del lugar, presencio la desbandada despavorida de los asaltantes. Días más tarde los mismos atacantes cuentan que una señora capitana, muy bella y ángeles con espadas les obligaron a dejar las armas y retirarse asustados.

En otra ocasión un 18 de febrero, Macas sufre un torrencial aguacero huracanado, con rayos, relámpagos, temblores y crecimiento del rio Upano. La gente se congrega en el templo y solicita,

una vez más, el amparo de la Virgen Purísima de Macas, al instante viene la calma y la paz, motivo para expresar un nuevo juramento de gratitud, fidelidad y devoción.

En los últimos años también se viene celebrando cada 20 de noviembre una fiesta especial a la Purísima de Macas, en recuerdo a que en 1592, durante una función piadosa ocurrió la transformación de la estampa percutida y ahumada de la Virgen en una de vivos colores. Este hecho fue declarado y debidamente notariado.

La devoción de la purísima no está en la imagen más bella que se tenga de la virgen. Está en la cedula autentica, de Virgen milagrosa y protectora que la gente de Macas le ha concedido.

La tradición religiosa no admite replicas: las historias que se encuentran de la virgen no son historias son pruebas de identidad: la Purísima es de Macas y se define a sí mismo como, no con palabras si no con hechos, como Virgen macabea, la Purísima ha dado numerosas pruebas de predilección y amor por la gente de la ciudad que hoy venera.

Pero no se debe olvidar que en las fiestas muchos fieles de otras ciudades lejanas vienen a dar gracias y testimonio de los milagros que han sido favorecidos a los fieles, en las fiestas toda la gente es consciente del agradecimiento y la fe que se tiene por la Purísima de Macas, esta fe hace que por mucho tiempo se haga muestras por la devoción que se tiene a la virgen, el 17 de febrero antes de las vísperas de las fiestas se realiza la caminata desde el Quilamo con la imagen de la Santa hasta llegar al templo donde se realiza una misa en honor a ella; igualmente el 5 de agosto se realiza una caminata como acto de fe desde la ciudad de Sucua acompañados de la imagen de la Purísima hasta llegar a la ciudad de Macas.

Fiesta de la Chonta.-

Eventos de mayor importancia en la cultura shuar y representa todo el ciclo biológico de la planta llamada chonta, se realiza en el mes de mayo cuando el fruto esta de cosecha, entre las comunidades protagonistas de esta ceremonia tenemos a San Luis Iñimkis comunidad shuar.

La fiesta de la chonta es un tesoro cultural que expone la tradición ancestral de la cultura Shuar en la Parroquia Sevilla Don Bosco en sus fiestas se invita a las autoridades locales para presenciar y resaltar esta fiesta que revive las costumbres ancestrales que se han pasado por varias generaciones.

La fiesta inicia en la mañana con el recibimiento y el saludo Shuar que abre paso a la cosecha de la chonta en la que el alcalde del cantón Morona tiene el honor de ser quien realice el primer corte del racimo de chonta de las palmas y luego se traslado la chonta para ser preparada por la tarde se realizan otros preparativos que culminan en el evento formal que tiene lugar en horas de la noche en donde se puede disfrutar de las danzas, y de las presentaciones propias de esta festividad.

Con esta fiesta se demuestra que el Cantón Morona cuenta con valores turísticos ancestrales que deben ser promocionados para relevar la riqueza cultural que adornan a esta jurisdicción de la patria.

LA RANDIMPA.-

Costumbre propia y muy conocida de la ciudad de macas, la que se practicaba en tiempos de fiestas. Consistía en un trabajo comunitario y solidario, donde el dueño de una chacra (huerto) invitaba a todos sus vecinos y amigos para realizar un trabajo de limpieza, el mismo que era devuelto cuando este lo requería.

En la actualidad se realiza la randimpa cuando se acerca una festividad, y se hace para limpiar toda la ciudad, participan instituciones, escuelas, colegios, barrios y público en general.

Dentro de la cultura y muy importante dentro del Cantón es la ganadería y la agricultura ya que son unos de los principales motores de movimiento económico y usados por muchos de las pobladores.

ARTESANÍAS.-

En los últimos años habido un incremento con la producción de las artesanías, ya que es un producto fácil de conseguir y con el cual se puede desarrollar muchas cosas entre las artesanías que más se destacan son: ebanistería, carpintería, corte y confección, sastrería y albañilería. Todas estas labores producen bienes para el consumo local.

Pero donde más se destacan son en las artesanías realizadas en labores de bordados y tejidos, especialmente con motivos indígenas lo que ha creado un mercado más grande tanto a nivel Nacional como internacional.

En las artesanías de los indígenas podemos encontrar distintas maneras de usar sus propias herramientas para producir baquelo, changuina, poros, shigra muchas de ellas también son usadas para hacerlo más acorde a las necesidades de la actualidad.

El Cantón Morona posee una gran diversidad de recursos turísticos naturales y culturales que pueden ser aprovechados de una manera sustentable generando rentabilidad para mejorar la calidad de vida de los habitantes. Basta citar los bellos paisajes, las cascadas, el ser parte del Parque Nacional Sangay, las comunidades que conservan su identidad cultural, las costumbres y tradiciones de los macabeos, la arquitectura singular de plazas y casas, dentro de un marco de historia y singularidad especiales. Actualmente se está generando acciones para implementar productos turísticos que asocien de manera responsable las actividades tradicionales y generen múltiples beneficios a los pobladores locales, permitiendo dinamizar la economía del cantón.

La oferta turística con la que cuenta Morona se encuentra mayoritariamente en Macas, está posee un nivel de desarrollo económico que permite realizar transacciones comerciales, contando con agencias de viajes y operadores de turismo que comercializan sus productos al turismo nacional e internacional, teniendo establecimientos de alojamiento, restaurantes, bares, y discotecas registradas en el catastro y reconocidos por el Ministerio de Turismo.

Para realizar el inventario de platos típicos, se procedió a realizar un estudio de la cultura culinaria de Macas.

Para el registro de todos los platos típicos se ha elaborado una Guía, que se ha aplicado a profesionales, turistas y libros de recetas existentes en la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión de la ciudad de Macas, mujeres macabeas con experiencia en la Cultura Gastronómica Macabea y de quienes han emitido su criterio sobre los platos que deberían constar en la Guía Gastronómica Macabea.

GRUPOS ÉTNICOS.-

Macabea

Cultura proveniente de un mestizaje; que han vivido hace mucho tiempo y siguen viviendo en la actual Macas caracterizado por tener una alimentación basada en la rolaquimba, yuca, maní, carne, entre otros, con sazón y adobe propia de su creatividad, la bebida de la guayusa restregada con hojas y ramas.

Las características particulares de la gente Macabea, además de una forma de vida sociable diferenciada en un trabajo de randimpa, minga actividad que tenía como razón el trabajo comunitario para ayudar en la chacra, desmontes, entre otros, pero el beneficiario de la randimpa debía devolver el favor a uno de los randimperos.

Achuar.-

Su idioma característico el achuar, pertenece al grupo lingüístico – cultural de los jíbaros, al igual que los Shuar. Cuentan con una población aproximada de unos 15.000 habitantes, el territorio está ubicado en la región del Alto Amazonas, bañada por los ríos Pastaza y Morona.

Han desarrollado una economía de subsistencia a base de la horticultura itinerante de roza y quema, caza, pesca y recolección. Actualmente existe cierta heterogeneidad en el grupo, pues hay quienes desarrollan un modelo de autosubsistencia y otros combinan estas actividades con una pequeña producción mercantil.

Shuar.-

La comunicación lo realiza con el idioma Shuar – Chicham. Es el grupo étnico más antiguo y numeroso de la Región Amazónica Ecuatoriana siendo sus áreas de asentamiento tradicional las provincias de Morona Santiago, Zamora Chinchipe y Pastaza. Sin embargo algunos grupos aislados viven actualmente en las provincias de Sucumbios, Francisco de Rellana, Guayas, Pichincha y Esmeraldas.

La explotación de los recursos naturales renovables y no renovables y las actividades agropecuarias comerciales constituyen en la actualidad una forma básica de ocupación, y los recursos naturales les ofrecen buenas alternativas de carácter comercial como el Hishpingo, fibra para escobas, canela, zarzaparrilla y copal.

Esto ha ocasionado la implantación de un patrón de asentamiento sedentario, el mismo que está produciendo cambios en su sistema socioeconómico.

GASTRONOMÍA.-

La cocina del cantón es muy peculiar ya que se cuenta con su propia identidad gastronómica, lo cual ha hecho que sea muy deliciosos, pero no muy conocidos por diferentes provincias.

La tradición culinaria viene desde muy atrás con sus propias técnicas y formas de realizar, exquisitos platos, utilizando productos cosechados del mismo cantón, cabe recalcar antiguamente usaban las técnicas de conservar sus carnes para que no se dañen, en la cocina tradicional han utilizado por mucho tiempo el cocinar a leña, al carbón los cuales son tradicionales al momento de realizar un plato de estos.

Ayampaco.- Es uno de los platos más identificados y representativo, con el tiempo ha hecho que se remarque con más énfasis una serie de platos muy singulares que puede tener diferentes rellenos y varía su nombre respecto al relleno que se lo realice, se acompaña con la guayusa.

Guayusa es una de las bebidas más tradicionales y muy importantes ya que todas las personas la consumen, pero habido un error a fuera de otras provincias ya que la guayusa le consideran como una bebida; es tradicional que en una fiesta se realice a mezclar guayusa y puro para obtener un aguardiente, conocido como hueso pero, en si son en ocasiones especiales ya que la guayusa es considerado una bebida típica y muy delicioso, refrescante.

La chicha es una bebida de color amarillo y de gran poder nutritivo, es preparado como refresco para brindar a los visitantes esta es una bebida típica de los shuar y muy buscadas por los turistas.

Hemos rescatado ciertos datos muy importantes referentes a la alimentación y cocina de los pobladores de Macas desde los años veinte hasta los setenta, estos datos nos han sido proporcionados por macabeos que en sus mentes y corazones llevan impregnadas las verdaderas costumbres de nuestros antepasados.

Antiguamente, los hombres y mujeres de nuestras tierras sabían cocinar, especialmente ellas, que preparaban los ricos alimentos para su familia, utilizaban la leña era su cocina natural, preparaban la sabrosa guayusa, la yuca, el plátano, la carne asada, comida típica diaria que la servían especialmente en el desayuno. En época de chontaduro lo servían con guayusa.

Tenían en sus propios huertos cerca a su casa o que cultivaban en sus chacras, como: culantro, cebolla, poleo, orégano, col, ají, tomatillo, yuca, plátano, zanahoria amarilla, camote dulce y de sal, papa china, pelma, maíz, maní, fréjol cuyos productos eran cultivados mediante las randimpa o cambia manos entre los pobladores de esa época.

Entre las comidas típicas que preparaban en familia, podemos citar: el majado de plátano, el repe, la carne y la tripa mishqui asada en palito que podía ser de tallo de pindo marañón, la rambuela, tamal de yuca, maduro y ají; ayampacos de vísceras de res, tamal de palmito y el tradicional "mote de novios" que siempre lo acompañaban con el sabroso aguado de ají o ají molido con huevo cocinado y culantro finalmente picado.

“Estas comidas desde luego las brindaban y las hacían resbalar por la garganta con la rica guayusa la refregada, como lo dicen nuestros mayores”.¹³

¹³ Libro Morona Santiago templo de la Amazonia

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE CAMPO

Introducción.-

Herramienta de la investigación para percibir la situación planteada en referencia a la gastronomía, en el ambiente natural en que conviven las personas para recolectar de la fuente los datos más relevantes a ser analizados, y dirigida a descubrir relaciones e interacciones entre sus componentes en su estructura social real y cotidiana, tanto de costumbres, alimentación, calidad, frecuencia y conocer el nivel de aceptación y conocimiento acerca de los platos tradicionales en la sociedad actual del cantón Morona.

Concepto de Estudio de Campo

Es el implementar conocimientos, de estudios prácticos en lugar determinado que puede ayudar a vincular los conocimientos adquiridos en teoría en lo experimental.

3.1. Objetivo General.

- Investigar costumbres, alimentación, calidad, frecuencia y aceptación de los platos típicos para concretar la elaboración de la guía gastronómica del Cantón Morona perteneciente a la Provincia de Morona Santiago.

3.2 Objetivos Específicos.

- Conocer e investigar la historia, su economía, y la cultura del Cantón Morona.
- Investigar de sus tradiciones, costumbres y fiestas que se realizan en el Cantón con un análisis de la ley de patrimonio intangible.
- Determinar la metodología a utilizar y realizar la tabulación para determinar la aceptación de los platos típicos de las personas nativas y de los turistas del Cantón Morona.
- Analizar los medios de difusión de la información obtenida en la tesis para que la población conozca la cultura por medio de una guía gastronómica y así mejorar su turismo.
- Crear una guía gastronómica del cantón Morona señalando sus referentes gastronómicos culturales para fomentar el turismo

3.3 Investigación de Mercado

Para iniciar este capítulo debemos mencionar la situación demográfica del Cantón Morona ya que es el lugar donde se realizarán las encuestas.

- Es así que en el Cantón Morona la población es de 29,818 habitantes de los cuales el 35.5% es económicamente activo es decir 10,585.39 habitantes.

3.4.- Mercado Meta

Este será la población entre hombres y mujeres de la población económicamente activa.

Aquí se manejará por medio de una media aritmética entre los dos. Es decir:

$$X = 10,585.39 \text{ habitantes}$$

3.5.- Universo

El universo que se estudiara es de 10,585.39 habitantes, ya que se ve este referente al conocer que ellos tienen posibilidades de alcanzar la compra de la canasta básica familiar y pueden consumir los platos típicos del Cantón Morona.

3.5.- TAMAÑO DE LA MUESTRA

Los datos a utilizarse para la realización de esta fórmula son:

n= tamaño de la muestra

Z= Nivel de confiabilidad 95% - 1.96

E= Margen de error 5% - 0.05

$$n = (Z^2 PQ) / E^2$$

$$n = (1,96^2 (0,5) (0,5) / 0,05^2$$

$$n = 400 \text{ habitantes}$$

Nota: Se utiliza esta fórmula ya que la población económicamente activa excede el 5% de la población total

3.6 METODOLOGÍA APLICADA

El desarrollo del presente estudio de campo está enfocado a la recopilación de la información, lo mismo que serán procesados con el fin de cumplir con los objetivos planteados y dar a conocer las costumbres gastronómicas del cantón Morona

3.6.1 Técnicas

3.6.2.1 Encuestas

- La primera encuesta que se realizó se fundamentó tomando el total de la población para posteriormente mediante una fórmula obtener una muestra a la cual fueron encuestados mediante una elección aleatoria
- Se realizó una encuesta piloto dirigida a los turistas para conocer de sus conocimientos de la cultura del cantón.

3.6.2.2 Entrevista

Se realizó una entrevista dirigida al departamento de Desarrollo Social y Cultural del Municipio de Morona Santiago el señor Diego León Presidente de dicho departamento.

3.7 Entrevista dirigida al Director del Departamento de Desarrollo Social Cultural del Municipio de Morona Santiago.

1) Disponen de una guía gastronómica del Cantón Morona promocionando la cultura Gastronómica?

No se ha enfocado en sí a un estudio, acerca de la cultura gastronómica por la falta de recursos y por el poco apoyo que se ha visto; es importante realizar este trabajo para así poder promocionarnos a otros cantones y mejorar nuestro turismo.

2) Cree que es importante rescatar nuestra cultura, la identificación de nuestra gastronomía e informar en un folleto o en una guía gastronómica?

Es muy importante rescatar nuestra cultura y no perder nuestra identidad hemos estado haciendo con la ayuda del consejo provincial algunas ferias gastronómicas donde nosotros llamamos a los diferentes establecimientos que se dedican a esto a que presente y así puedan darse a conocer y degustar los ciudadanos nuestra exquisita variedad de platos.

3) En el departamento cuenta con algún tipo de trabajo o tema relacionado a rescatar la gastronomía?

No tenemos un estudio realizado anteriormente lo que contamos es con un folleto en el cual la Cámara de Turismo hace un año atrás hizo una breve reseña de los platos que se consumen en nuestro Cantón, como usted lo menciona es importante que demos más importancia a nuestro Cantón y mejorar en ese aspecto.

4) Cual es su análisis respecto a este trabajo que se está realizando?

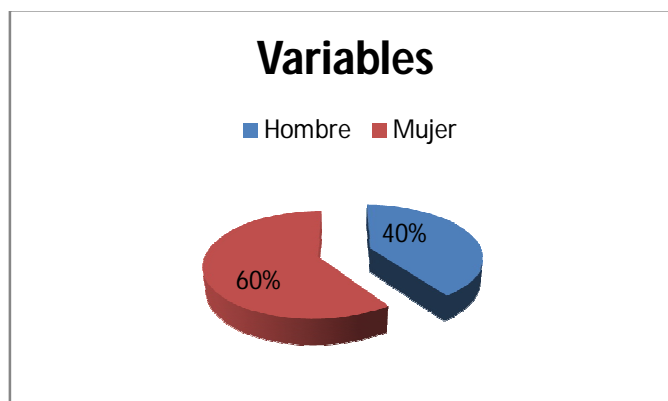
Es muy motivador ver y escuchar que nuestros propios ciudadanos están tratando de rescatar nuestra cultura, y espero que esto sea una base para seguir adelante y forjar un buen proyecto para promocionar lo que posee nuestro Cantón tanto como turismo como lo gastronómico.

5) A través de esta tesis Ustedes pueden transmitir esta información para así dar un conocimiento de nuestra gastronomía?

Si es para nosotros dar las gracias por darnos el fácil accesos a esta información y así nosotros poder transmitir esta información por medio del nuestra página de internet; y con el tiempo realizar un buen libro donde el guía tenga toda la facilidad de conocer nuestra cultura.

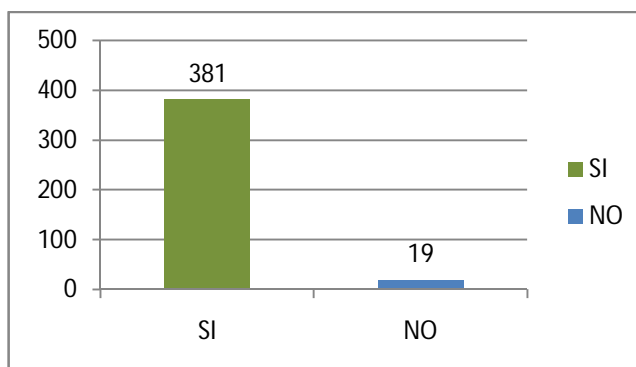
3.8 Resultados de la Encuesta 1

Variable	# Encuestados	Porcentaje
Hombre	161	40%
Mujer	239	60%
Total	400	100%



1. ¿Conoce usted cuáles son los platos típicos del Cantón Morona?

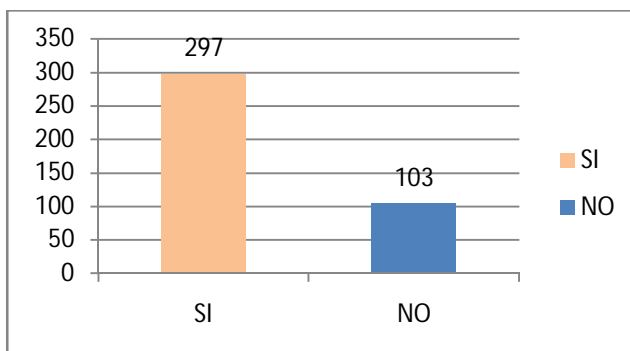
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	381	95%
No	19	5%
Total	400	100%



Análisis: Del grupo de encuestados el 95% conocen cuales son los platos típicos, y el 5% no identifica es muy importante saber que la mayoría de la gente tiene un conocimiento básico de la variedad gastronómica.

2. ¿Sabe en qué lugar (restaurante o hueca) puede comer estos platos típicos?

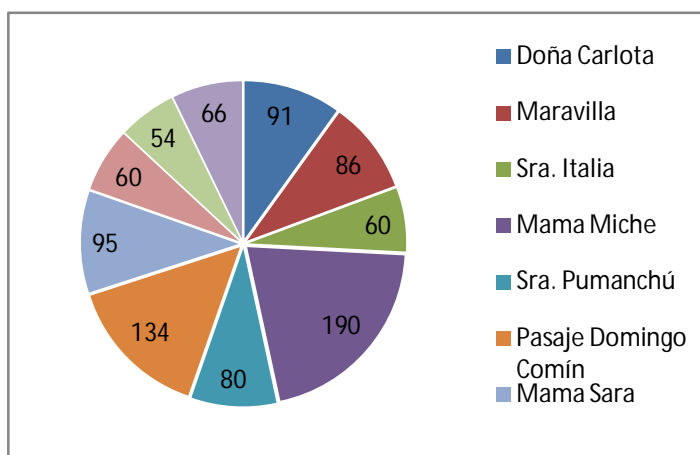
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	297	74%
No	103	26%
Total	400	100%



Análisis: El 76% de la población encuestada conocen las huecas y el 26% no, es necesario incentivar y motivar para que atracción gastronómica sea conocida por todos, y difundir información de otros lugares donde se puede encontrar mayor variedad de los platos típicos.

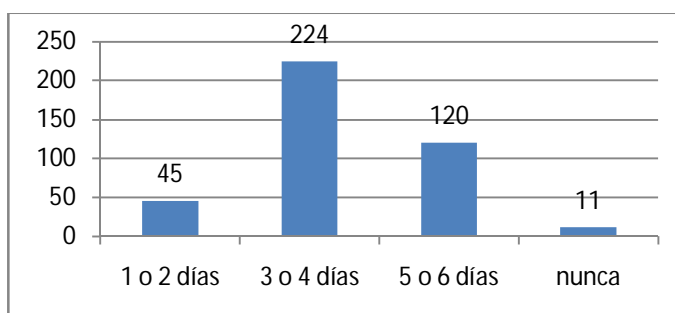
¿DONDE?

NOMBRES DE LUGARES	
Doña Carlota	91
Maravilla	86
Sra. Italia	60
Mama Miche	190
Sra. Pumanchú	80
Pasaje Domingo Comín	134
Mama Sara	95
Doña Aida	60
Capitán Vasco	54
Doña Julia	66



3. ¿Con que frecuencia usted visita estos restaurantes al mes?

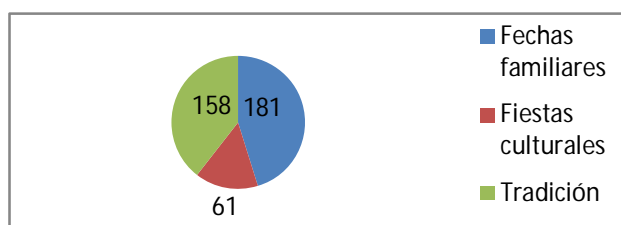
Variable	# Encuestados	Porcentaje
1 o 2 días	45	11%
3 o 4 días	224	56%
5 o 6 días	120	30%
nunca	11	3%
Total	400	100%



Análisis: Se puede destacar que el 56% con frecuencia que visita restaurantes en el mercado local y solo un 3% nunca consume fuera, se debe aprovechar estos parámetros para impulsar a través de una guía gastronómica incrementar sus ventas y lograr un mejor desarrollo económico.

4. ¿En qué ocasiones consume más de estos platos?

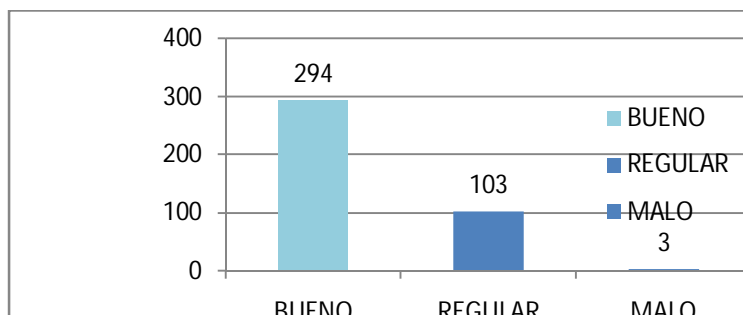
Variables	# Encuestados	Porcentaje
Fechas familiares	181	45%
Fiestas culturales	61	15%
Tradicición	158	40%
Total	400	100%



Análisis: Las fechas familiares representan un 45% donde se aprovecha para degustar platos típicos sin dejar atrás que tradicionalmente concentran un 40%, y las fiestas culturales abarcan un 15% lo cual hace apreciar que los negocios en el cantón sean rentables; sin dejar de menos que un buen servicio es la mejor carta de presentación de un restaurante.

5. ¿Cree que la calidad de los Platos típicos del Cantón son?

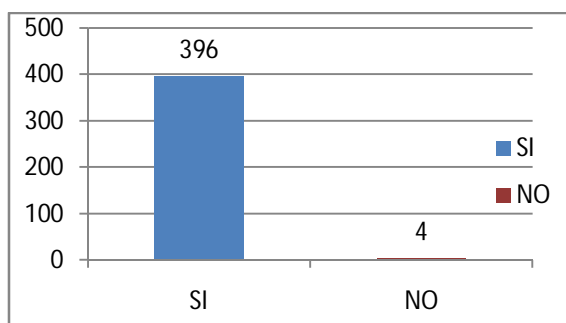
Variable	# Encuestados	Porcentaje
BUENO	294	73%
REGULAR	103	26%
MALO	3	1%
Total	400	100%



Análisis: Es muy importante saber que los pobladores reconocen que la comida típica del Cantón sea bueno, pero también no debemos descuidarnos y hacer un mejoramiento en la presentación y servicio para dar mayor satisfacción al cliente.

6. ¿Le gustaría una información detallada de donde puede conseguir la comida típica?

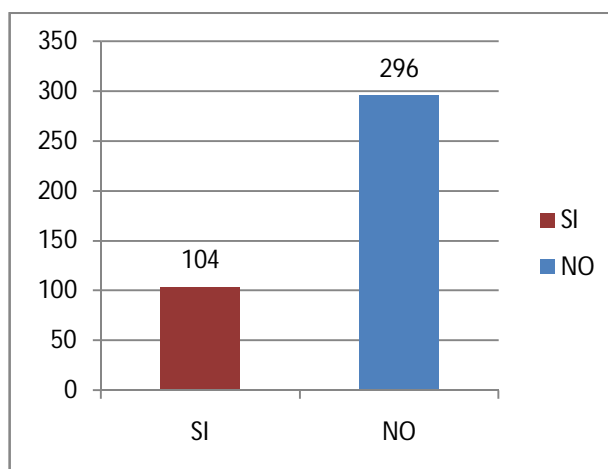
Variable	# encuestados	Porcentaje
Si	396	99%
No	4	1%
Total	400	100%



Análisis: El 99% desea información referente a la comida típica y solo el 1% no, lo que indica la importancia de tener a mano y de forma detallada sobre donde pueden visitar consumir estos platos.

7. ¿Identifica los platos típicos que ya no se preparan o que se está perdiendo a través del tiempo?

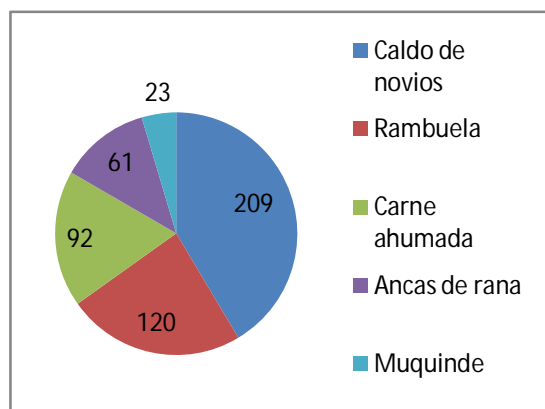
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	104	26%
No	296	74%
Total	400	100%



Análisis: El 74% de los pobladores no conocen cuales son los platos que ya se están perdiendo en nuestra cultura lo cual es un gran problema y un 26% identifica pero por la falta de incentivos no se realiza nada por evitar esta pérdida gastronómica.

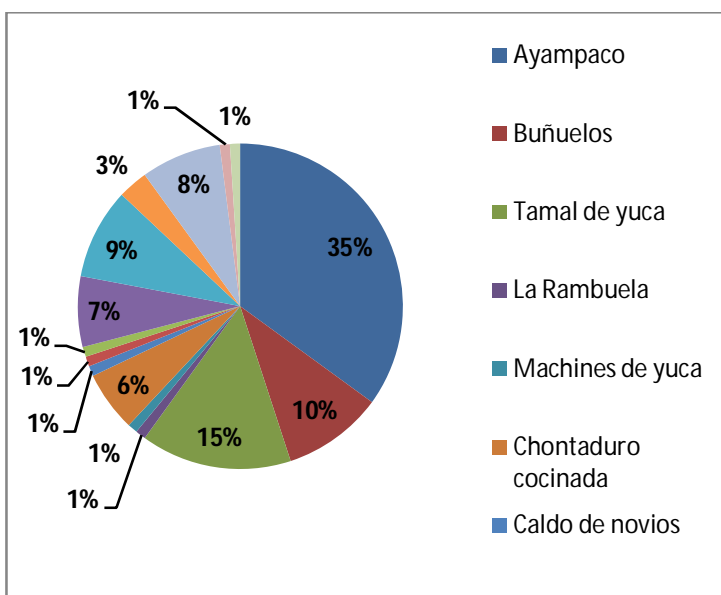
CUALES?

Caldo de novios	209	41%
Rambuela	120	24%
Carne ahumada	92	18%
Ancas de rana	61	12%
Muquinde	23	5%
	505	100%



8. ¿Del siguiente listado de platos típicos cuál es el más consumido por usted?

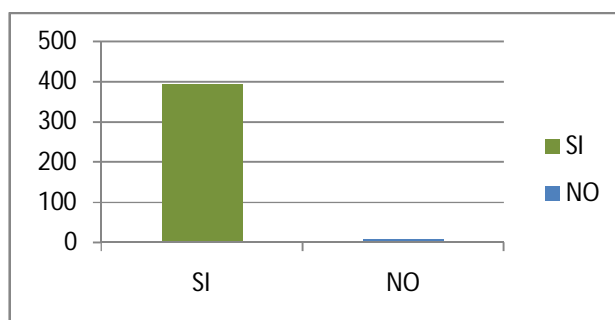
Ayampaco	35%
Buñuelos	10%
Tamal de yuca	15%
La Rambuela	1%
Muchines de yuca	1%
Chontaduro cocinada	6%
Caldo de novios	1%
Caucho de yuca	1%
Caldo de caracha	1%
Tilapia	7%
Majado	9%
Carne ahumada	3%
Tamal de palmito	8%
Ancas de rana	1%
Chontacuro	1%



Análisis: El 35% señala que es el ayampaco es el más cotizado, le sigue el tamal de yuca con un 15% como el plato apetecible y la aceptación del majado, tamal de palmito, los buñuelos platos predominantes y conocidos en el cantón, la cual demuestra que debemos conocer y rescatar los demás platos que figuran en la lista.

9. ¿Cree usted que debemos rescatar la gastronomía del cantón?

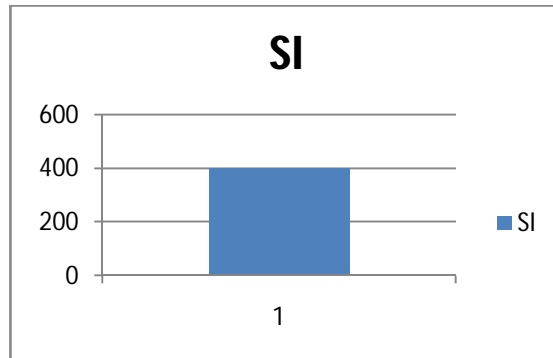
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	393	98%
No	7	2%
Total	400	100%



Análisis: El 98% de los encuestados creen que si es importante rescatar nuestra gastronomía, y un 2% que no, la representatividad en las costumbres y la valoración a la información de los platos tradicionales permitirá el desarrollo y cultural de nuestra provincia, y que en un futuro sea reconocida a nivel nacional.

10. ¿Cree usted que debería existir un recetario con las preparaciones estandarizados de los platos típicos del Cantón para dar a conocer nuestra gastronomía a los turistas o visitantes?

Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	400	100%
No	0	0%
Total	400	100%

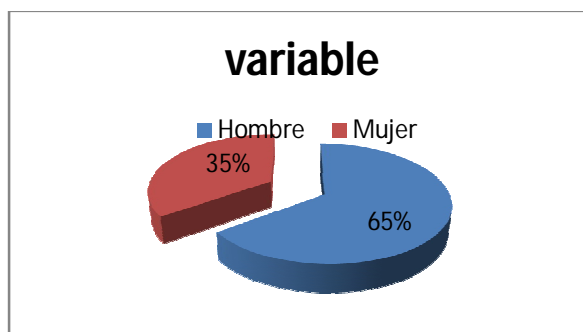


Análisis: Todos están de acuerdo que se debe crear una guía en el cual conste los lugares, y la preparación de los platos típicos del Cantón, con esto no solo ayudaría para el turismo si no mejoraría nuestra identidad gastronómica.

3.9 Tabulación de la Encuesta de Turistas.-

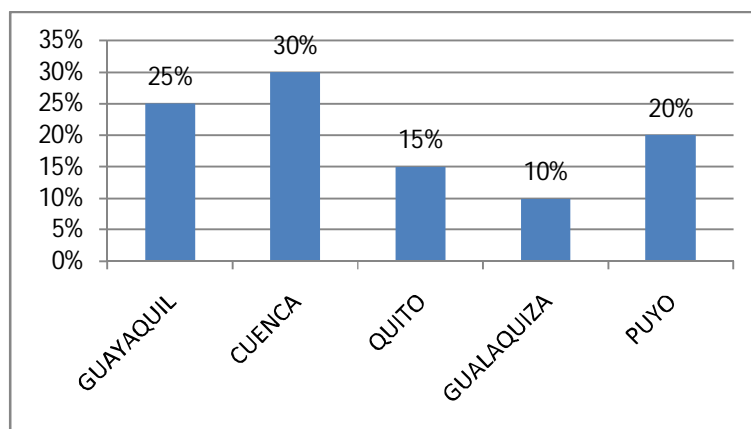
Se realizó una encuesta piloto dirigida a los turistas para conocer sus gustos, apetencias y el grado de información sobre la cultura del cantón y para lo cual se tomo una muestra de 20 personas.

Variable	# Encuestados	Porcentaje
Hombre	13	65%
Mujer	7	35%
Total	20	100%



1. ¿Lugar de procedencia?

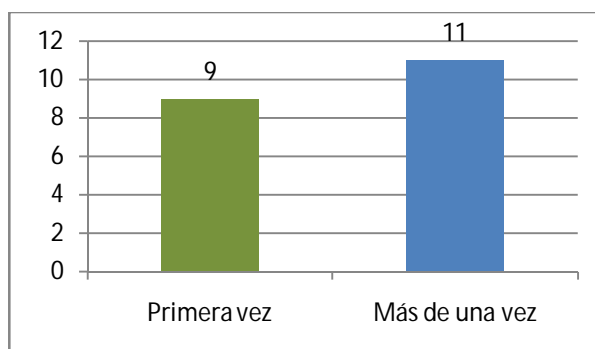
Variable	# Encuestados	Porcentaje
GUAYAQUIL	5	25%
CUENCA	6	30%
QUITO	3	15%
GUALAQUIZA	2	10%
PUYO	4	20%
Total	20	100%



Análisis: De la gran variedad de turistas que visitan el cantón se puede observar, turistas que proviene de Cuenca en un porcentaje del 30% seguido por turistas de Guayaquil con el 25% y un 20% del Puyo, con lo que se comprueba que hay una visita de turistas nacionales y que se podría promocionar para captar a turistas de otra latitudes, importante para lograr nuestro objetivo dando a conocer mucho más de Morona.

2. Con que frecuencia visitan el Cantón Morona?

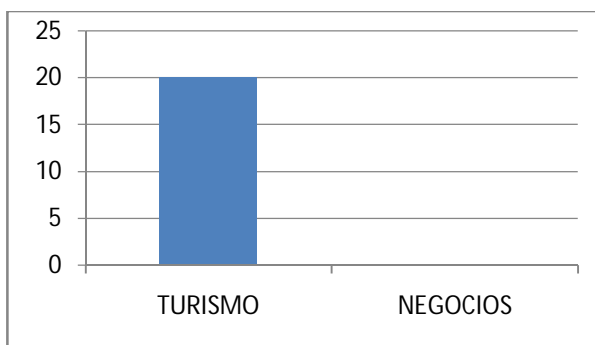
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Primera vez	9	45%
Más de una vez	11	55%
Total	20	100%



Análisis: El 55% ya han visitado y regresan y un 45% que lo realizan por primera vez, y al abrir al turismo se captaría un número mayor, se debería aprovechar, para fomentar costumbres, cultura y todas las bellezas que tiene el cantón.

3. ¿Usted está aquí por negocios o por turismo?

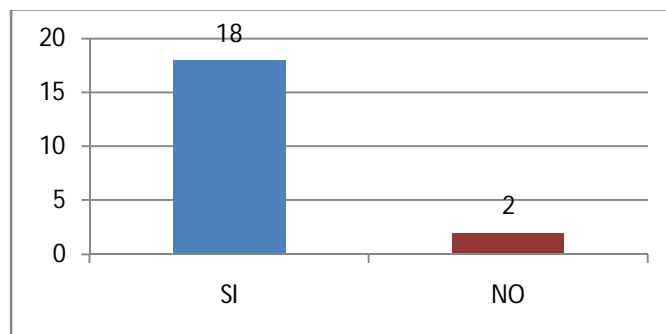
Variable	# Encuestados	Porcentaje
TURISMO	20	100%
NEGOCIOS	0	0%
Total	20	100%



Análisis: El resultado nos permite observar que el 10% están en la Amazonía por turismo es muy importante conocer esto para saber seguir promocionando los atractivos y belleza con la cuenta el cantón como también la ruta gastronómicos.

4. ¿Ha degustado de algún plato típico y que opina al respecto?

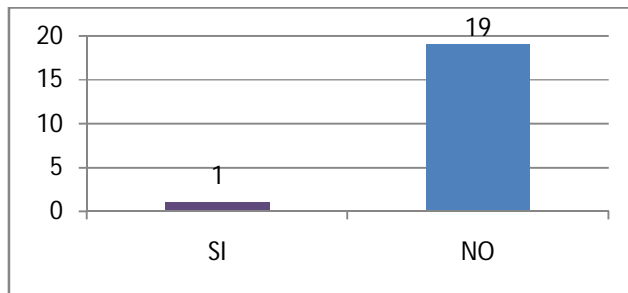
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	18	90%
No	2	10%
Total	20	100%



Análisis: La mayoría de turistas ha degustado de algún plato típico, en un porcentaje del 90%, pero cabe mencionar que en el análisis de la opinión muchos de ellos comentan que han probado el más conocido que es el ayampaco, lo que demuestra que debemos rescatar los otros platos típicos que existe en el Cantón.

5. ¿Sabe donde puede obtener información acerca de los lugares turísticos y gastronómicos que ofrece el Cantón?

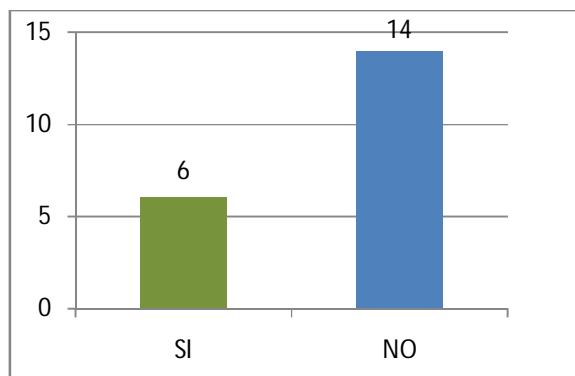
Variable	# Encuestados	Porcentaje
SI	1	5%
NO	19	95%
Total	20	100%



Análisis: Se puede observar que el 95% no sabe donde obtener información, es aquí donde se pondría en práctica la guía y a través de las instituciones encargadas, autoridades locales y comunidad conseguir la difunción y promoción y aumentar el turismo.

6. ¿Conoce cual son los platos típicos del Cantón?

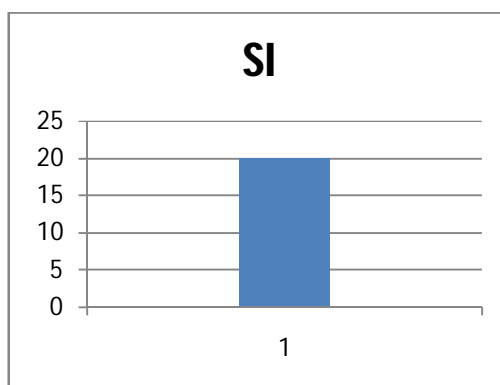
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	6	30%
No	14	70%
Total	20	100%



Análisis: La determinación de un 70% que no conoce cuales son los platos típicos están determinando donde está el problema, porcentaje alto lo que hace que muchos de los turistas por falta de información no tienen conocimiento de los platos típicos, es aquí donde debemos aumentar el porcentaje en el cual los turistas disfruten de la gastronomía del cantón.

7. ¿Le gustaría tener una información detallada de donde pueda obtener la comida típica?

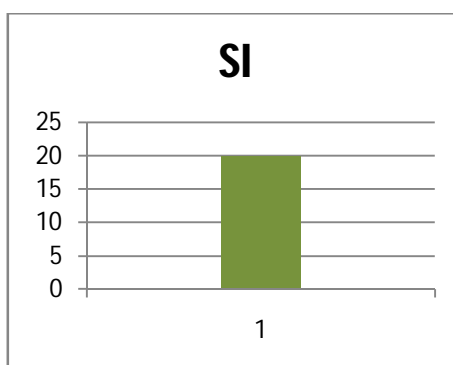
Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	20	100%
No	0	0%
Total	20	100%



Análisis: Todos los turistas están de acuerdo en que sería de mucha ayuda poder obtener más información de cuáles son los platos típicos y en qué lugares se pueden obtener.

8. ¿Cree usted que con una guía gastronómica en la cual pueda obtenerla fácilmente, mejore la situación para los turistas?

Variable	# Encuestados	Porcentaje
Si	20	100%
No	0	0%
Total	20	100%



Análisis: Con esta respuesta positiva estamos seguros que nuestro trabajo, que se ha enfocado en la realización de una guía tendrá una buena respuesta y servirá para fomentar la gastronomía del Cantón.

3.10 Conclusiones.

Una vez finalizado el capítulo con la tabulación de las encuestas en las cuales se ha podido verificar que hay una falta de información acerca de los lugares donde se puede consumir los platos típicos del Cantón Morona.

Es muy importante conocer que mucha de las personas apoya la idea de este proyecto el cual es una gran idea para fomentar el turismo hacia nuestro Cantón; para así dar un mayor desarrollo económico, y crear un incremento en el turismo.

En las encuestas se pudo descubrir que mucha de las personas ya no conoce cuales son los platos típicos que se han perdido a través del tiempo, y se sorprende saber que ya no lo venden; es importante rescatar nuestra historia y dar a conocer nuestra gastronomía, nuestros saberes y sabores.

La aceptación de una guía gastronómica es en su totalidad; lo cual hay que impulsar a que estos proyectos se sigan realizando y que las instituciones encargadas den o apoyen este tipo de proyectos para el mejoramiento del Cantón y así ser reconocidos a nivel Nacional e Internacionalmente mucha de las personas no conocen cuáles son nuestras costumbres, incluso cual es nuestra comida típica y siendo el oriente tan grande y con mucha gente debemos empezar ser reconocidos por nuestra identidad gastronómica.

En la entrevista también se pudo conocer que hay proyectos y presupuesto para realizar una ruta gastronómica y difundir la riqueza turística y cultural que posee el Cantón; ellos reconocen que no hay quien realice un proyecto de toda la provincia esperamos que este sea un paso para que futuros trabajos se realicen y mejorar y tener una información completa donde todo podamos adquirir y conocer las historias y sabidurías de nuestros ancestros.

Los lugares representativos y de aceptación se determinan como: Mama Miche, Pasaje Domingo Comín, Mama Sara, Doña Aida, La Maravilla en los que se pueden degustar una variedad de platos típicos del sector.

CAPÍTULO IV

4.- PROPUESTA PARA LA GUÍA

Introducción.

La cocina tradicional tiene mucho que ofrecer, en cuestión de gastronomía, la variedad de platos nutritivos y deliciosos es amplia y se siente la necesidad de recuperar y mantener la cultura gastronómica del cantón Morona por lo que se debe realizar una recopilación de sus recetas, y costumbres de sus habitantes.

La poca existencia de una bibliografía que reúna de forma exacta y precisa la información de los platos tradicionales que se producen en el cantón Morona y la responsabilidad de autoridades y vínculos compartidos con la sociedad macabea permitirá que se fomente la información en este caso promocionar la guía que se anhela realizar.

El recetario en el cual se detalle cómo se realiza cada plato típico se obtuvo consultando directamente a personas que conocen del tema para así tener la información acertada de la elaboración y producción de cada plato; se ha realizado una receta estándar donde se proporciona el detalle de cada plato para su elaboración.

La importancia de la elaboración de un plato está en la explicación de los medios de cocción y su peso proporcional, y que durante su procedimiento se respete la secuencia para obtener el resultado previsto.

4.1 ENFOQUE

El desarrollo de esta tesis se basa en resaltar la identidad gastronómica del Cantón Morona que es muy importante para su desarrollo cultural y turístico, y el cual el Cantón no cuenta con una guía y no se ha podido promocionar los platos que se han originado en el Cantón con su historia a través del tiempo, es muy relevante tratar de conservar esta identidad que nos identifica como una cultura con mucho conocimientos y que en la actualidad se están perdiendo muchos de estos platos.

Es muy importante dar a conocer a las diferentes Provincias del País la riqueza de nuestra variación de exquisitos platos con los que contamos y así poder ser grandes como otros Cantones que se han dado a conocer y se los identifica a través de un plato, es muy importante ser reconocidos y que así poder tener un mayor incremento en el turismo eso daría muchos beneficios para el Cantón con un ingreso y mas fuentes de trabajo, pero esto se puede lograr con la ayuda de las autoridades e instituciones que estén dispuesta apoyar y fomentar este tipo de ideas, y que se siga rescatando y promocionando no solo la gastronomía; también la cultura, tradiciones, lugares turísticos y muchos más que posee nuestro Cantón y no ha sido explotados por falta de iniciativas, que poco a poco se debe romper estos esquemas y aprovechar del turismo, que es una fuente muy importante para varios negocios del Cantón.

También se baso este trabajo para dar una mayor facilidad al momento de conseguir información, ya que no se posee una fuente en la cual podamos encontrar y conocer nuestra cultura gastronómica, debemos rescatar nuestra identidad; con este trabajo lo que se trata de hacer, es poder tener una guía con los platos típicos que tenemos en el Cantón, haciéndolos estándares con recetas, en las cuales incluyen todo los parámetros de una receta estándar incluyendo sus tipos de cocción, temperaturas y elaboración del producto.

Poder encontrar la información en una sola guía, y fomentar los lugares donde expende este tipo de comidas son uno de los principales enfoques en la cual se pensó para realizar este tema, es muy importante recalcar que esta información será base para que sea dedicado por el departamento de cultura y turismo y poder hacerlo conocer, promocionar tanto como dentro del Ecuador como en otros países dando a conocer la cultura que posee nuestra provincia.

4.2 ESTRATEGÍAS DE LA INFORMACIÓN

A través de la Guía Gastronómica, se difunde la amplia diversidad de la gastronomía macabea y sus ejemplares se distribuye entre quienes realizan actividades turísticas, para que luego de conocer, llevar a la práctica el arte culinario de los macabeos y conquisten el paladar de quienes visitan todos los rincones de Morona Santiago.

Promocionar la diversidad gastronómica que posee el Cantón es muy importante para el posicionamiento de sus atractivos culturales y contribuyen a incentivar las visitas a lugares, en donde sus pobladores se especializan en la elaboración de determinados alimentos, y también es recuperar las recetas que se están perdiendo por la falta de turismo e iniciativa de los propios ciudadanos.

La mejor manera de dar a conocer es promocionando en la páginas de internet las diferentes instituciones, haciendo diferentes eventos invitando a las diferentes autoridades de otras provincias; también mediante este trabajo será una guía para q sea una base en la cual se pueda realizar una mejor estructura y una guía para establecer y realizar una guía gastronómica del Cantón con un apoyo de cada Cantón para el beneficio de los mismos.

Es muy importante hacer folletos turísticos en las cuales se pueda promocionar y proporcionar información en la cual se pueda saber donde se puede degustar de estos platos, y entregar a cada provincia folletos para su respectiva distribución, claro que esto dependerá de la iniciativa tomada por las autoridades del Cantón.

4.3 IDENTIFICACIÓN DE LOS PLATOS

4.3.1 TÉCNICAS DE COCCIÓN

Cocción en medio acuoso

Se puede realizar tanto sumergiendo el alimento en agua fría o agua hirviendo; se puede pochar con ligeros hervores o a plena ebullición. Es posible realizar otras variaciones como la cocción al vapor o el baño María. En este grupo existen varias técnicas que variarán el resultado final:

Hervir: Consiste en la inmersión en un líquido (agua o caldos) que, o ya está o se lleva a ebullición. El proceso variará en el tiempo dependiendo del producto o del resultado esperado. El que hierva a mayor o menor velocidad no implica que el alimento se haga antes o después. Se suele usar un hervor rápido para evitar que el producto se pegue entre sí o a las paredes del recipiente.

Escaldar: Consiste en dar un hervor rápido e intenso.

Pochar: Consiste en cocinar lentamente en un líquido el cual nunca debe hervir, para que se produzca intercambio entre el medio y el alimento.

Cocción al vapor: Domésticamente se realiza mediante dos recipientes: uno, que se sitúa en la parte inferior, es el que posee el agua en ebullición. El otro, que tiene el fondo agujereado, se coloca encima. Con esta técnica, usada principalmente con las verduras, se logra conservar las vitaminas y minerales hidrosolubles.

Cocción en olla a presión: Es una variedad de la primera técnica. Permite cocer a temperaturas superiores a los 100 °C que como máximo se alcanza en la ebullición del agua. Gracias a ese aumento de temperatura y de presión se consigue reducir los tiempos a una tercera parte de los habituales, con resultados en muchos casos similares. En determinados casos, como en zonas de alta montaña, es el único método de cocción posible, ya que el agua no herviría a la temperatura suficiente para lograr los resultados deseados.

Olla de cocción lenta La cocción lenta se ha realizado en la elaboración de cocidos mediante olla de barro. Es empleada en el cocinado a baja temperatura.

Escalfar: Consiste en introducir un alimento en agua hirviendo para poder retirar la piel del mismo sin que haya una cocción interna

Cocción en medio graso

Es la que se realiza con aceites y grasas. En este medio, normalmente, se utilizan temperaturas muy superiores a los 100 °C habituales en la cocción en medio acuoso, pudiéndose alcanzar los 200 °C. La técnica puede variar desde la fritura al salteado. Para evitar que el alimento se seque existe una técnica llamada rebozado: consiste en cubrir el alimento con harina o pan rallado y, opcionalmente huevo, para que forme una capa crujiente y que evita que el interior quede seco.

Si sólo lleva harina se denomina a la andaluza, si lleva huevo y harina se llama a la romana, con pan rallado y huevo se habla de empanado y cuando se usan mezclas de harina, algún emulsionante (bicarbonato, por ejemplo) y algún líquido (uno típico es la cerveza) se habla de rebozados en general, uno de ellos se llama gabardina y otro tipo de rebozado es la base del tempura japonés, que

fue una aportación de los jesuitas portugueses a la gastronomía japonesa. Así pues, teniendo en cuenta las distintas formas en las que se puede cocinar en medio graso, tendríamos:

Freír: Es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente. Dado que el punto de ebullición de los aceites es mucho más alto que el del agua, los alimentos se cocinan a temperaturas más altas, pudiendo llegar a los 200 grados centígrados, aunque la temperatura máxima depende de cada tipo de grasa. En el proceso el alimento cocinado toma sabor de la grasa en la que se cocina. En la fritura es fácil dejar seco el alimento, pues a esas temperaturas el agua se evapora rápidamente, para evitarlo se puede caramelizar el exterior (dorar) o recubrir con algún elemento que haga de barrera (empanado, enharinado, etc.).

Sofreír: Se denomina así una fritura a temperatura baja, durante un tiempo largo y con una cantidad escasa de aceite (cubrir el fondo de la sartén). Cuando se sofríe cebolla, en ocasiones se utiliza el término pochar.

Saltear: Es una fritura también con poco aceite pero a temperaturas más altas y durante poco tiempo. Las sartenes de saltear tienen los laterales inclinados de forma que sea posible lanzar el contenido al aire y volverlo a recoger con un golpe de muñeca.

Confitar: Es un procedimiento de cocción sumergido en un medio grasoso a baja temperatura (de 60° a 90°), por un período de tiempo largo. De esta manera se consigue que las grasas del elemento se fundan en la grasa de cocción y los jugos se queden dentro del mismo, conservándolo más jugoso. La aplicación quizá más conocida de esta técnica es el confitado de pato, pero se puede aplicar para otras carnes, pescado o incluso verduras.

Dorar: Consiste en darle un tono dorado al alimento, si bien una carne roja nunca tomará un tono realmente dorado, más bien tostado. Dorar una carne consiste en darle una vuelta en la sartén con poco aceite, lo justo para que se endurezca un poco el exterior, pero sin llegar a hacerse por dentro.

Cocción en medio aéreo

En este caso la cocción se produce por el contacto directo con la llama o la fuente de calor (barbacoa, parrilla, debajo de cenizas...) o en un medio de calor seco como lo es el horno.

En parrilla (o barbacoa): Consiste en asar el alimento sobre las brasas, en ocasiones sobre las llamas, de algún tipo de madera o carbón vegetal, si bien existen artilugios que funcionan a gas o con electricidad. La madera o carbón que se quema da sabor característico al alimento, resulta bastante especial la parrillada de "sarmientos", que son las ramitas secas de la vid, porque hacen brasas en muy poco tiempo (menos de 10 minutos) y dan un sabor bastante característico. Se hacen a la parrilla verduras (cebolla, pimientos, setas, etc.), carnes (es típica la chuletada con chuletas de cordero, o los asados de tira, de bife, etc. argentinos/uruguayos, los rodizios -asados en espada-brasileños, etc.), embutidos (chorizos, morcillas, butifarras, salchichas, etc.), pescados (es típico asar sardinas y también corvinas, sábalos y dorados), e incluso frutas.

El estilo de asado "a la barbacoa" propiamente dicho consiste en ir bañando con una salsa la carne mientras se va haciendo. Su función suele ser evitar la pérdida de líquidos.

Al horno: Consiste en someter a un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido. Las carnes y pescados, sobre todo, se suelen untar en aceite para favorecer la dispersión del calor. Un efecto interesante en la mayoría de hornos es el gratinado: consiste en la aplicación de un calor intenso y cercano al alimento que carameliza rápidamente su superficie.

Papillot: Esta técnica consiste en encerrar lo que se va a asar en una hoja de papel engrasado o de aluminio, de forma que se haga en el interior, sin pérdida de líquidos.

Asado a la sal: Se aplica a carnes y pescados y consiste en cubrir la pieza de sal gorda y asarlo en el horno de esa manera. Es clásico de lubina (róbalo) y dorada (dorado), pero también de pierna o de lomo de cerdo.

Asado en cenizas o bajo tierra: No deja de ser una variación del asado a la sal. Se envuelve bien el alimento, junto con diversos condimentos, para que no se manche y en el caso de las cenizas, simplemente se colocarían en su interior mientras éstas están calientes. En el caso de hacerlo bajo tierra, una vez cubierto de tierra se prepararía una hoguera encima.

4.3.2-IDENTIFICACION DE LOS PLATOS

ENTRADA

- Caldo de Rambuela
- Caldo de caracha
- Caldo de gallina criolla
- Caldo de novios
- Yuca frita
- Chifles

PLATO FUERTE

- Tamal de yuca
- Tamal de palmito con carne de chancho molida
- Tamal de pollo con palmito
- El tacacho
- Carne asada
- Seco de gallina
- Tilapia frita
- Tilapia al vapor

POSTRE

- El caucho
- Buñuelo de yuca
- Dulce de Piña

BEBIDA

- Guayusa
- Chicha



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:

Ayampaco de pollo

Porción /peso

5 porciones

Técnicas usadas:

envuelto, asado

Observaciones:

preparación a la parrilla; el ayampaco puede variar según cual sea su relleno



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Pollo	906	gr	0,0027	2,5	picar medium sice
Cebolla blanca	800	gr	0,028	0,2	brunoise
Palmito	650	gr	0,0011	0,5	brunoise
Ajo	60	gr	0,0083	0,05	brunoise fino
Hojas de bijao	15	uni	0,0066	0,1	lavar
Manteca de chancho	75	gr	0,0024	0,18	
Sal	c/n	gr			
Comino	c/n	gr			
Guarnición					
Yuca	500	gr	0,0004	0,2	lavar, pelar, cocinar
Tomate	120	gr	0,0025	0,3	concasse
Cebolla	100	gr	0,0025	0,25	brunoise
Limon	2	uni	0,1	0,2	exprimir sumo
Sal , pimienta	c/n	gr			
		SUBTOTAL		4,43	
		COSTO VARIOS 5%		0,22	
		TOTAL		4,65	
		COSTO PAX		0,93	

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente mezclar la cebolla, ajo, manteca de chancho con movimientos envolventes
2. Rectificar sabores, sal pimentar la mezcla
3. Agregar la mezcla en las hojas de bijao y atar de cada extremo con hilo para bridar
4. Para cada ayampaco se necesita de tres hojas de bijao, para evitar que se queme;
5. Asar los ayampacos a la brasa, por una hora, estará listo cuando la hoja cambie de color
6. Servir junto a la guarnición.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:

Tamal de yuca

Porción /peso

6 porciones

Técnicas aplicadas:

envuelto, vapor

observaciones:

el tamal está listo cuando el color de la hoja cambia a un café oscuro



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Yuca	1000	gr	0,001	1,00	pelar, lavar, cocinar
Carne de chancho	500	gr	0,0056	2,80	molida
Cebolla blanca	150	gr	0,001	0,15	brunoise
Ajo	30	gr	0,003	0,10	brunoise fino
Manteca de chancho	80	gr	0,0031	0,25	
Culantro	60	gr	0,005	0,30	repicar
Sal	c/n	gr			
Pimienta	c/n	gr			
Hojas de bijao	6	uni	0,0083	0,05	lavar
		SUBTOTAL		4,65	
		COSTO VARIOS 5%		0,24	
		TOTAL		4,89	
		COSTO PAX		0,82	

PROCEDIMIENTO

1. Majar la yuca, hasta obtener una masa maleable, agregar la manteca
2. Hacer un refrito con la carne de cerdo, el ajo, cebolla blanca, sal, pimienta
3. Mezclar el culantro con la carne y sazonar.
4. Poner la mezcla de la yuca en la hoja de bijao y en el medio realizar un hueco, para rellenar con la carne
5. Envolver y poner en una tamalera durante 15 min.
6. Servir, acompañar con aji y guayusa



Foto

Nombre de La receta: Tamal de palmito

Porción /peso 6 porciones

Técnicas aplicadas: envuelto, vapor

observaciones: preparación al vapor



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Carne de chancho	500	gr	0,0056	2,80	molida
Palmito	350	gr	0,0014	0,50	Dado grande
Cebolla blanca	200	gr	0,001	0,20	brunoise
Ajo	30	gr	0,0033	0,10	brunoise fino
Manteca de chancho	80	gr	0,0031	0,25	
Manteca de color	40	ml	0,003	0,12	
Sal	c/n	gr			
Pimienta	c/n	gr			
Hojas de bijao	6	uni		0,05	lavar
		SUBTOTAL		4,02	
		COSTO VARIOS 5%		0,20	
		TOTAL		4,22	
		COSTO PAX		0,70	

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente mezclar todos los vegetales con la carne de chancho
2. Rectificar sabores, mezclar la manteca de chanco y el aceite de color
3. Unimos todo en un bowl, y llenar en la hoja de bijao doblamos con las puntas hacia abajo
4. Poner en una tamalera durante 30 min revisar que la hoja cambie de color
5. Servir con guayusa y una guarnición de yuca cocinada

Foto

Nombre de La receta: Caucho

Porción /peso

Técnicas aplicadas

observaciones:

6 porciones

Envuelto, vapor

Se necesita una tamalera



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Yuca	700	gr	0,0012	0,85	Pelar, lavar
Miel de caña	500	ml	0,002	1,00	
Hojas de bijao	6	uni	0,0083	0,05	lavar
		SUBTOTAL		1,90	
		COSTO VARIOS 5%		0,10	
		TOTAL		2,00	
		COSTO PAX		0,33	
PROCEDIMIENTO					
1. Rayar toda la yuca 2. Mezclar con el resto de la miel de caña hasta obtener una masa maleable 3. La masa lo ponemos en las hojas de bijao y cocinar por 30 min 4. Se sirve solo con queso					

Foto

Nombre de La receta: Tacacho o Majado

Porción /peso: 6 porciones

Técnicas aplicadas: Majar
sofreir

observaciones: Preparación al vapor



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Platano de huamboya	500	gr	0,00444	2,20	Pelar, lavar, cocinar
Cebolla blanca	180	gr	0,0012	0,22	brunoise
Manteca de chancho	40	gr	0,0062	0,25	
Huevo	6	uni	0,136	0,82	
		SUBTOTAL		3,49	
		COSTO VARIOS 5%		0,17	
		TOTAL		3,66	
		COSTO PAX		0,61	

PROCEDIMIENTO

1. Majar el verde.
2. Sofreír la cebolla con la manteca
3. Mezclar el majado con el refrito
4. Servir acompañado de un huevo frito cada plato.

Foto

Nombre de La receta:

Buñuelos de yuca

Porción /peso

8 porciones

Técnica aplicada

vapor, majar, frito

observaciones:

se puede acompañar con mermelada



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Yuca	1500	gr	0,003	1,50	pelar, lavar, cocinar
Manteca de chancho	50	gr	0,005	0,25	
Huevos	2	uni	0,12	0,24	
Aceite	1000	ml	0,0028	2,80	
		SUBTOTAL		4,79	
		COSTO VARIOS 5%		0,24	
		TOTAL		5,03	
		COSTO PAX		0,63	

PROCEDIMIENTO

1. Majar la yuca hasta obtener una masa uniforme y sin grumos
2. Retirar los excesos que se encuentran en la yuca
3. Agregar la manteca de chancho y los huevos
4. Amasar la mezcla hasta obtener una masa firme y blanda
5. Bolear la masa y hacer bolitas de 2 cm de diámetro
6. Freír los buñuelos hasta que estén dorados servir con mermelada de piña

Foto

Nombre de La receta:

Caldo de novios

Porción /peso

6 porciones

Técnicas aplicadas

adobar, blanquear, hervir

observaciones:

preparación
cocción lenta



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Hueso de res	800	gr	0,0025	1,80	adobar un día
Tuetano de res	400	gr	0,002	0,80	adobar un día
Zanahoria amarilla	500	gr	0,0006	0,30	brunoise
Mote	700	gr	0,0085	0,60	pelar, remojar un día
Hojas de rolaquimba	300	gr	0,0042	1,25	chifonade
Cebolla blanca	250	gr	0,0012	0,30	brunoise
Ajo	50	gr	0,0026	0,13	repicado
Culantro	80	gr	0,025	0,20	repicado
sal,pimienta,comino	c/n	gr			
		SUBTOTAL		5,38	
		COSTO VARIOS 5%		0,27	
		TOTAL		5,65	
		COSTO PAX		0,95	

PROCEDIMIENTO

1. Hervir con sal el hueso de res con el tuetano, por unas tres horas
2. Retirar el hueso y cernir para obtener solo el liquido
3. En el agua que obtuvimos cocinar el mote y la zanahoria
4. Rectificar sabores
5. Agregar la hoja de rolaquimba y lo dejar cocinar
6. Agregar la carne cocinada en cubos grandes y la cebolla
7. Rectificar sabores y servir

Foto

Nombre de La receta:

Tilapia frita

Porción /peso

4 porciones

Técnica aplicada

Aliñar, Freir

observaciones:

1 tilapia por persona



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Tilapia	2000	gr	0,0017	3,50	limpiar, aliñar
Aceite	1500	ml	0,0015	2,20	
Ajo	100	gr	0,0018	0,18	Repicado
sal, pimienta	c/n	gr			
		SUBTOTAL		5,88	
		COSTO VARIOS 5%		0,29	
		TOTAL		6,17	
		COSTO PAX		1,54	

PROCEDIMIENTO

1. Calentar el aceite 160 grados
2. Freir el pesacado
3. Retirar el pescado y escurrir el aceite
4. Servir con patacones y una porcion de arroz para su guanición

Foto

Nombre de La receta:

Tilapia cocinada

Porción /peso

4 porciones

Técnica aplicada

desgrasar, estofar, aliñar

observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Tilapia	2000	gr	0,0017	3,50	lavar, limpiar, aliñar
Cebolla paiteña	200	gr	0,0015	0,30	brunoise
Tomate riñon	250	gr	0,012	0,30	brunoise
Pimiento verde	200	gr	0,0013	0,25	brunoise
Limón sutil	2	uni	0,075	0,15	sumo
Ajo	40	gr	0,003	0,12	picado finamente
sal,pimienta	c/n	gr			
Culantro	120	gr	0,002	0,25	picado finamente
Agua	1200	ml	0,0058	0,70	
Mantequilla	200	gr	0,006	1,20	
Aceite	40	ml	0,0125	0,50	
		SUBTOTAL		7,27	
		COSTO VARIOS 5%		0,36	
		TOTAL		7,63	
		COSTO PAX		1,90	

PROCEDIMIENTO

1. En una sartén agregar mantequilla, hacer un refrito con la cebolla, ajo, pimiento, tomate
2. Poner el zumo de limón
3. Agregar el pescado en el sartén
4. Dejar cocinar hasta que suelte sus líquidos, agregar agua
5. Agregar el culantro cuando el pescado este cocinado
6. servir con su guarnición que puede ser patacon, arroz, y un limón



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:

Caldo de gallina criolla

Porción /peso

5 porciones

Técnica aplicada

hervir, sazonar



observaciones:

gallina criolla en presas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Gallina criolla	800	gr	0,005	4,00	lavar y cortar por presas
Cebolla paitaña	300	gr	0,012	0,35	cortar en gajos
Cebolla blanca	250	gr	0,0088	0,22	brunoise
Arroz	150	gr	0,0067	0,10	lavar
Culantro	200	gr	0,001	0,22	repicado
Agua	1800	ml	0,0047	0,85	
sal	c/n	gr			
		SUBTOTAL		5,74	
		COSTO VARIOS 5%		0,29	
		TOTAL		6,03	
		COSTO PAX		1,21	

PROCEDIMIENTO

1. En una olla poner agua, sal y agregar el pollo
2. Agregar el arroz, arverja en la olla
3. Hervir por 45 min hasta lograr que el arroz se habra por completo
4. Agregar la cebolla blanca y dejar por 15 minutos
5. Rectificar sabores y servir

Foto

Nombre de La receta:

Costilla de cerdo asado

Porción /peso

5 porciones

Técnica aplicada

asar, adobar, aliñar

observaciones:

se necesita parrilla



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Costilla de cerdo	1000	gr	0,0041	4,10	
Cebolla paitena	150	gr	0,002	0,30	licuar
Pimiento verde	200	gr	0,0175	0,35	licuar
Ajo	100	gr	0,018	0,18	licuar
Aceite	60	ml	0,018	1,10	
sal	c/n				
		SUBTOTAL		6,03	
		COSTO VARIOS 5%		0,3	
		TOTAL		6,33	
		COSTO PAX		1,27	

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes
2. Rectificar sabores del aliño
3. Mezclar el aliño con las costillas y dejar adobar por unos 15 min
4. Cocinar en una parrilla, una vez listo la guarnición puede ser con yuca

Foto

Nombre de La receta: Caldo de caracha

Porción /peso 5 porciones

Técnicas aplicadas hervir

observaciones: se necesita pescado de la zona



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Carachas	2500	gr	0,002	4,90	lavar, limpiar
Cebolla blanca	250	gr	0,0016	0,40	brunoise
Apio	150	gr	0,001	0,15	
Ajo	100	gr	0,0012	0,12	repicado
sal, pimienta	c/n				
		SUBTOTAL		5,57	
		COSTO VARIOS 5%		0,28	
		TOTAL		5,85	
		COSTO PAX		1,17	

PROCEDIMIENTO

1. En una olla poner a hervir el agua
2. Agregar la sal, pimienta y el pescado y dejar que vuelva a hervir
3. Agregar cebolla, ajo, apio, dejar cocinar por 15 min
4. Retirar las ramas y servir, se puede acompañar con verde



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:

Carne asada

Porción /peso

5 porciones

Técnicas aplicadas

adobo, asado

observaciones:

se realiza en parrilla



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Lomo de res	1500	gr	0,0025	3,80	sesinada
Cebolla paitena	250	gr	0,0016	0,40	licuar
Ajo	150	gr	0,001	0,15	licuar
Aceite de color	80	ml	0,0044	0,35	
sal, pimienta	c/n				
		SUBTOTAL		4,70	
		COSTO VARIOS 5%		0,24	
		TOTAL		4,94	
		COSTO PAX		0,99	

PROCEDIMIENTO

1. Sasonar la carne
2. Licuar los ingredientes con el aceite de color
3. Mezclar el adobo con las costillas y dejar reposar por 15 min
4. En una parrilla estirar la carne y asar, servir con yuca cocinada y una porción de curtido



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta: Guayusa

Porción /peso 8 porciones

Técnicas aplicadas hevir, freir

observaciones: Preparación hervido



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Guayusa	600	gr	0,00006	0,35	lavar
Agua	3000	ml	0,0005	1,50	
Miel de caña	250	ml	0,0016	0,40	
Azúcar	100	gr	0,001	0,10	
Guarnición					
Aceite	600	ml	0,0014	0,85	
Verde	150	gr	0,0006	0,1	pelar, lavar
Yuca	300	gr	0,0005	0,15	pelar, lavar
		SUBTOTAL		3,45	
		COSTO VARIOS 5%		0,17	
		TOTAL		3,62	
		COSTO PAX		0,45	

PROCEDIMIENTO

1. En una olla agregar la azúcar hasta que este punto caramelo
2. Agregar el agua y la miel de abeja
- 3, Una vez que hierva agregar las hojas de guayusa, retorciéndolas antes de agregar en el agua
4. Dejar hervir por unos 10 min y servir caliente..
5. Acompañamos con la guarnición, chifles y yuca frita



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:	seco de gallina criolla
Porción /peso	5 porciones
Técnicas aplicadas	estofado
observaciones:	gallina criolla



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Gallina criolla	800	gr	0,005	4,00	lavar, cortar por presas
Cebolla paitaña	250	gr	0,001	0,25	licuar
Tomate riñon	250	gr	0,0012	0,30	licuar
Ajo	100	gr	0,001	0,10	licuar
Agua	100	ml	0,0005	0,05	
Aceite	50	ml	0,007	0,35	
Culantro	100	gr	0,002	0,20	repicado
sal. Pimienta	c/n				
		SUBTOTAL		5,25	
		COSTO VARIOS 5%		0,26	
		TOTAL		5,51	
		COSTO PAX		1,10	

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes cebolla, tomate, ajo, agua, aceite
2. Dorar en una olla las presas de pollo y agregar el adobo
3. Cocinar por 40 min, y agregar el culantro
4. Se sirve con una porcion de arroz, ensalada y yuca cocinada



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre de La receta:

Chicha de chonta

Porción /peso

5 porciones

Técnicas aplicadas

fermentación

observaciones:

el grado de alcohol puede variar

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Chonta	200	gr	0,0045	0,90	lavar, pelar, rayar
Agua	300	ml	0,0006	0,19	
Azúcar	50	gr	0,0022	0,11	
		SUBTOTAL		1,20	
		COSTO VARIOS 5%		0,06	
		TOTAL		1,26	
		COSTO PAX		0,25	

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar la chonta con el agua
2. Agregar la azucar y remover con la bebida
4. Cubrirla y dejar fermentar por unos 20 dias
5. Servir la chicha cuando este listo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de La receta:

Dulce de piña

Porción /peso

6 porciones

Técnicas aplicadas

hevir, reducción



Observaciones:

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Piña	1	uni	1,25	1,25	pelar, descorazonar, rayar
Agua	600	ml	0,0006	0,40	
Panela	650	ml	0,0012	0,80	rayar
Canela	20	gr	0,0075	0,15	
Clavo de olor	15	gr	0,0066	0,1	
		SUBTOTAL		2,7	
		COSTO VARIOS 5%		0,14	
		TOTAL		2,84	
		COSTO PAX		0,47	

PROCEDIMIENTO

1. En una olla agregar agua, la panela, canela y hervir
2. La mitad de la piña licuar con agua, la otra mitad hacer dados medianos
3. Al hervir agregamos la piña entera
4. Bajar la temperatura y dejamos cocinar hasta reducir el agua
5. Retirar del fuego una vez que tenga una textura espesa
6. Servir la mermelada acompañado de buñuelos de yuca

GLOSARIO DE LAS RECETAS

Aparejo.- preparación compuesta por una o más elementos de diferente naturaleza, mezclada para un aderezo.

Asado.- realizar la cocción en una parrilla

Aderezo.- salsa que nos sirve para realzar el sabor de un genero principal ej: salsa cesar.

Aromáticas.-cualquier hierba o raíz que emane un olor agradable.

Blanquear.- dejar algunos minutos(3min) en agua hirviendo un genero para ablandar o quitar la acritud.

Brasear.- cocer con poco liquido en un recipiente o una abracera.

Bridar.- atar un genero usualmente cárnico con una piola para evitar que se deforme o para darle una forma diferente a la natural.

Choque térmico.- es el exponer un genero a temperaturas extremas para mantener sus propiedades (de caliente a frio).

Desglasar.- cuando realizamos una cocción (carnes) en la base del recipiente quedan huellas del sellado agregamos vino o fondo y desprendemos por medio de estos esa parte sola. Este resultado nos sirve como un fondo corto o para salsas.

Despojar.- cocer por largo tiempo espumando y desgrasando.

Envuelto.- envolver con una hoja de plátano o achira un generó para llevar a cocción.

Estofar.- cocer con poca grasa en un recipiente tapado.

Guarnición.- verduras, hortalizas, carbohidratos que acompañan y adornan un genero principal (peso 90,70)

Hervir.- llevar el agua a punto de ebullición a 100 C

Ligar.- espesar salsas y sopas para dar una consistencia adecuada (con maicena, con roux, con papa)

Reducir.- someter a ebullición un liquido para obtener un sabor mas concentrado.

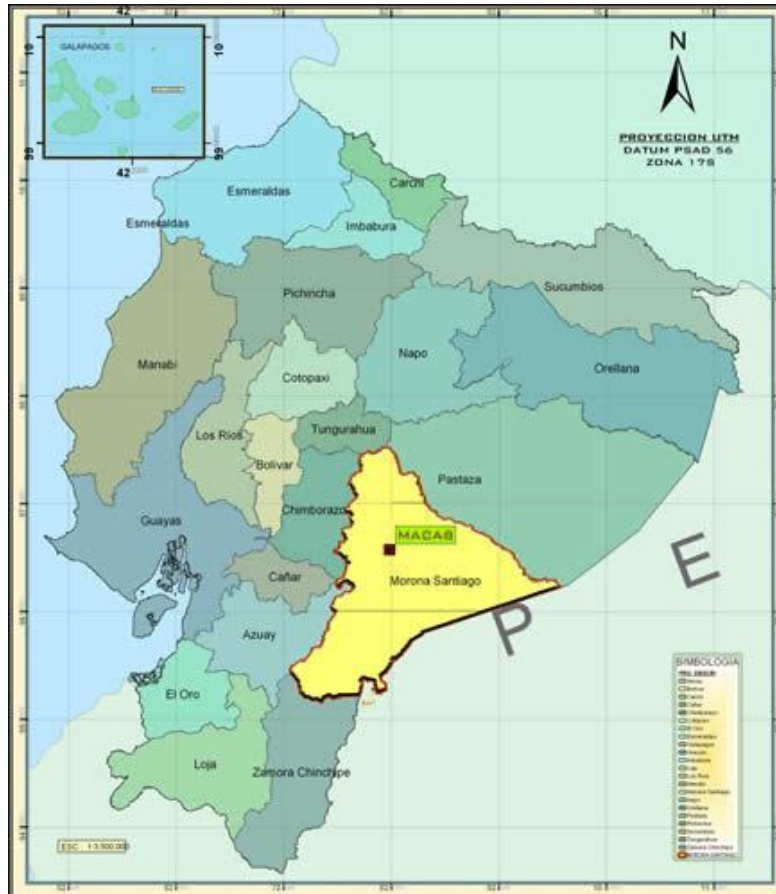
Saltear.- pasar rápidamente a fuego vivo en un poco de aceite o mantequilla a fin de cerrar los poros de la carne y evitar la salida de jugos también se saltea vegetales o frutas para lograr un sabor diferente en salsas y se saltean un genero para terminar la cocción.

Sudar.- cocer por pocos minutos en un recipiente legumbres y carnes para obtener su jugo.

CAPÍTULO V

5.1 GUÍA GASTRONÓMICA

GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN MORONA



El Cantón Morona está ubicado al centro de la provincia de Morona Santiago, esta provincia a su vez se encuentra localizada en el centro sur de la región Amazónica, forma parte de la cuenca amazónica sudamericana, es la más importante reserva biótica existente en el mundo.

El Cantón Morona, en el corazón de la Amazonía ecuatoriana no puede ser la excepción, aquí se juntan el calor humano con el calor de la selva milenaria, la transparencia de los hombres con la limpieza de sus ríos, lo espléndido de sus paisajes con la belleza de sus mujeres.

SALUDO:

El Cantón Morona posee una gran riqueza cultural, gastronómica, la delicadeza de su cultura hace que el Cantón Morona tenga una característica la cual es la amabilidad de las personas; es un pueblo trabajador llenos de varias historias y muchas costumbres el cual hace que tenga su huella y se identifique con sus platos, tradiciones, costumbres que son muy famosos dentro del Cantón.

El Cantón morona está formado por nueve parroquias las mismas que poseen un singular paisaje lleno de belleza ya que es centro de la Amazonia, los habitantes de estas parroquias se dedican a diferentes actividades productivas propias de cada sector.

CULTURA:

El Cantón Morona está conformado por nueve parroquias las mismas que poseen un singular paisaje lleno de belleza, cascadas y parajes que llenos de la flor característica que son las orquídeas y hacen del lugar un edén, y como está ubicada en el centro de la Amazonia, con buenas carreteras asfaltadas y con distancias manejables permiten la aceptación de todos los que quieran visitarla. Los habitantes de estas parroquias se dedican a diferentes actividades productivas propias de cada sector, como la ganadería y agricultura.

Dentro de la cultura cabe recalcar que no podemos olvidar y mencionar al reconocido macabeo que con sus costumbres y tradiciones a través del tiempo se ha forjado un gran personaje e identidad del Cantón Morona; sus costumbres y tradiciones están íntimamente relacionadas con la vida en el campo, con la vivienda, alimentos, fiestas, trabajos y manifestaciones de religiosidad.

PLATOS TÍPICOS DEL CANTON MORONA



AYAMPACO DE POLLO 5 porciones

Ingredientes:

- 900 gr. Pollo repicado
- 7 unidades cebolla blanca
- 450 gr. Palmito
- 60 gr. Ajo
- 75 gr. Manteca de chancho
- Sal, comino
- 15 Hojas de bijao

Procedimiento:

Picar el pollo en pedazos pequeños de unos 3cm. Lavar el pollo y condimentamos con la sal y el comino al gusto. Picar finamente la cebolla y el ajo; para el palmito cortamos en trozos no muy pequeños ya que debe sentirse. Juntamos todos los ingredientes, removemos hasta que se haya mezclado todo.

Por cada ayampaco envolver en tres hojas de bijao, agregamos el relleno serramos y amarramos con una tira de toquilla o una cuerda. Cocinarla sobre la parrilla a fuego lento por una hora.

Esto se acompaña con yuca cocinada y curtido.

TAMAL DE YUCA **6 porciones**

Ingredientes:

- 600 gr. Yuca
- 500 gr. Carne de chanco molida
- 150gr. Cebolla blanca
- 30 gr. Ajo
- 80 gr. Manteca de cerdo
- 60 gr. Culantro
- Sal, pimienta
- 6 uni. Hojas de bijao



Procedimiento:

Cocinar la yuca en una tamalera, una vez cocinada debemos aplastar hasta formar una pasta suave, agregamos la manteca de chanco y amasamos; en una sartén hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, carne de cerdo; una vez cocinada la carne agregamos el culantro picado finamente.

Ponemos la yuca en la hoja de bijao como un colchón de aquí hacemos un agujero en el centro de la masa y agregamos los rellenos envolvemos en la hoja y colocar en una tamalera por 20 a 25 min.

TAMAL DE PALMITO **6 porciones**

Ingredientes:

- 500 gr. Carne de chanco molida
- 350 gr. Palmito
- 200 gr. Cebolla blanca
- 30 gr. Ajo
- 80 gr. Manteca de chanco
- 40 ml Manteca de color
- Sal, pimienta
- 6 uni Hojas de bijao



Procedimiento:

Cortar todos los vegetales en cortes de 2 cm cada uno, mezclamos con la carne de chanco, agregamos la manteca de chanco y la manteca de color mezclamos todo agregamos sal y pimienta al gusto aquí debe estar un poco mas salado ya que al cocinarla se pierde el sabor por el vapor.

Ponemos en la hoja de bijao doblamos y colocamos en una tamalera le dejamos por 30 min y sabremos que está listo ya que la hoja cambia de color. Se acompaña con una taza de guayusa y ají.

CAUCHO: 6 porciones**Ingredientes:**

- 700 gr. Yuca
- 500 ml Miel de caña
- 6 Hojas de bijao

**Procedimiento:**

Una vez pelada y lavada la yuca, debemos rayar toda la yuca y mezclamos con la miel de caña hasta obtener una masa maleable. Agregamos la masa en las hojas de bijao y cocinamos por 30 min en una tamalera esto se sirve con queso.

MAJADO: 6 porciones**Ingredientes:**

- 600 gr. Plátano de huamboya
- 180 gr. Cebolla blanca
- 40 gr. Manteca de chanco
- 6 Huevos

**Procedimiento:**

Cocinar el plátano con agua y sal y lo dejamos cocinar hasta que esté completamente suave una vez que esté listo retiramos el agua y con la ayuda de un amasador machacamos el verde; en una sartén hacer el refrito de la cebolla con la manteca de chanco, agregamos donde está el verde y seguimos majando hasta que esté listo rectificamos sabores y servimos en platos con un huevo frito por cada porción; se acompaña con una taza de guayusa.

BUÑUELOS DE YUCA

8 porciones

Ingredientes:

- 1500 gr. Yuca
- 50 gr Manteca de chanco
- 2 Huevo
- 1000 ml Aceite

Procedimiento:

Pelar y lavar la yuca de aquí en pedazos medianos cocinamos la yuca en una tamalera una vez que esté bien cocinada sacamos y la colocamos dentro de un bowl y amasamos la yuca hasta obtener una masa maleable y uniforme debemos ir sacándolos trozos de yuca que se forman agregamos la manteca de chanco y los huevos y seguimos amasando hasta obtener una masa sin grumos, realizamos bolitas de unos 3 a 4 cm de diámetro freímos en el aceite y se acompaña con dulce de piña o papaya.



CALDO DE NOVIOS

6 porciones

Ingredientes:

- 800 gr. Hueso de res
- 400 gr. Tuétano de res
- 500 gr. Zanahoria amarilla
- 700 gr. Mote
- 300 gr. Hojas de rolaquimba
- 250 gr. Cebolla blanca
- 50 gr. Ajo
- 80 gr. Culantro
- Sal, pimienta, comino



Procedimiento:

Remojar por un día el mote; sazonar con sal y ajo el hueso de res y el tuétano; en una olla ponemos agua unos 2 litros agregamos sal y ponemos a cocinar el hueso y tuétano de res por unas tres horas; sacamos los huesos y cermimos el agua; agregamos la zanahoria y el mote dejamos q se cocine poniendo sabor; agregamos las hojas de rolaquimba y nuevamente ponemos el huso y la carne, agregar la cebolla y rectificar sabores.

CALDO DE RAMBUELA

6 porciones

Ingredientes:

- 1000 gr. Yuca
- 1200 gr. Punta costilla de res
- 300 gr. Cebolla blanca
- 60 gr. Ajo
- 3000 gr. Agua
- Sal y comino



Procedimiento:

Debemos realizar un refrito con la cebolla y el ajo; añadimos la costilla en trozos de 3 a 4 cm en el refrito sellamos la costilla y agregamos agua dejamos hervir por 45 min; agregamos la yuca cortada y la dejamos cocinar junto al caldo, una vez cocinada la yuca rectificamos sabores y servimos.

TILAPIA FRITA:

4 porciones

Ingredientes:

- 2000 gr. Tilapia (depende del peso del pescado)
- 1500 ml Aceite
- 100 gr. Ajo
- 500 gr. Harina
- Sal, pimienta



PROCEDIMIENTO:

Limpiar bien el pescado luego debemos poner sal y pimienta y ajo; dejamos reposar unos 5 min. Lo pasamos por la harina y freímos. Se acompaña con arroz, patacones, curtido.

TILAPIA AL JUGO

Ingredientes:

- 2000 gr. Tilapia
- 200 gr. Cebolla paiteña
- 250 gr. Tomate riñón
- 200 gr. Pimiento verde
- 2 Limón sutil
- 40 gr. Ajo
- Sal, pimienta
- 120 gr. Culantro
- 40 ml. Aceite
- 200 gr. Mantequilla
- 80 ml. Agua



Procedimiento:

Cortar la cebolla paiteña finamente, tomate riñón cortar en dados, pimiento verde en cortes cuadrados de 4mm; en una olla agregamos el aceite y la mantequilla agregamos pimiento verde la cebolla, ajo, agregamos el pescado y luego el tomate lo dejamos cocinar por unos minutos y agregamos el agua, agregar el culantro y limón lo dejamos cocinar por unos 15 min hasta ver que el pescado se cocine por completo. Servir con una porción de arroz y patacones.

CALDO DE GALLINA

5 porciones

Ingredientes:

- 800 gr. Gallina criolla
- 300 gr. Cebolla paiteña
- 250 gr. Cebolla blanca
- 150 gr. Arroz
- 200 gr. Culantro
- 2000 ml. Agua
- Sal



Procedimiento:

En una olla ponemos el agua con sal y la gallina, dejamos que hierva y agregamos la cebolla paitaña y el arroz previamente lavado, dejamos cocinar por unos 30 min hasta que el arroz se abra por completo, agregamos la cebolla blanca y dejamos 15 min al final agregar el culantro y servir con yuca cocinada.

SECO DE GALLINA**5 porciones****Ingredientes:**

- 800 gr. Gallina criolla
- 250 gr. Tomate riñón
- 250 gr. Cebolla paitaña
- 100 gr. Ajo
- 100 ml Agua
- 50 ml Aceite
- 100 gr. Culantro
- Sal, pimienta

**PROCEDIMIENTO:**

Licuar todos los ingredientes en una licuadora tomate, cebolla, ajo, agua, aceite; en una olla doramos la gallina y agregamos el aliño en la olla lo dejamos cocinar durante 40 min hasta que el pollo este cocinado agregamos el culantro y servimos con arroz, ensalada y yuca cocinada o frita.

COSTILLA DE CERDO ASADO**6 porciones****Ingredientes:**

- 1000 gr. Costilla de cerdo
- 150 gr. Pimiento verde
- 200 gr. Cebolla paitaña
- 100 gr. Ajo
- 60 ml. Aceite
- Sal, pimienta



Procedimiento:

Licuar todos los ingredientes, una vez licuado agregamos la sal y pimienta al gusto, untamos en las costillas de cerdo y le dejamos reposar por 15 min; en la parrilla asamos hasta que esté listo y servimos con yuca cocinada y ají.

CALDO DE CARACHA**6 PORCIONES****Ingredientes:**

- 6 uni. Carachas(pescado de la región)
- 200 gr. Cebolla blanca
- 100 gr. Ajo
- 100 gr. Apio
- Sal, pimienta

**Procedimiento:**

Lavar el pescado (carachas); en una olla agregamos el agua, sal, pimienta y el pescado dejamos cocinar por 10 min y ponemos la cebolla y el apio y lo dejamos por 20 min y listo se puede acompañar el caldo con yuca cocinada o plátano.

CARNE ASADA**6 porciones****Ingredientes:**

- 900 gr. Lomo de falda o pura de res
- 200 gr. Cebolla paitaña
- 150 gr. Ajo
- 20 ml. Aceite de color
- Sal, pimienta, comino



Procedimiento:

Debemos cocinar la carne, en una licuadora debemos licuar la cebolla, ajo, aceite de color y los condimentos; se puede agregar un poco de cerveza; una vez obtenido el aliño mezclamos con la carne y asamos en una parrilla esto se sirve con yuca cocinada, curtido y ají.

DULCE DE PIÑA**6 porciones****Ingredientes:**

- 1 uni. Piña
- 600 ml. Agua
- 650 ml. Panela
- 20 gr. Canela
- 15 gr. Clavo de olor

**Procedimiento:**

La mitad de la piña licuamos la otra mitad cortamos en dados medianos, en una olla ponemos hervir el agua, panela, canela y clavo de olor; al hervir colocamos la piña y dejamos cocinar a fuego lento hasta que se reduzca el agua y obtenemos una textura espesa.

CHICHA DE CHONTA**5 porciones****Ingredientes:**

- 200 gr. Chonta
- 300 ml. Agua
- 50 gr. Azúcar

**Procedimiento:**

Mezclar la chonta rayada con agua revolver hasta que diluya y cernir, dejar fermentar servir solo o con azúcar.

LA GUAYUSA ES UNA BEBIDA TIPA CONSUMIDA EN GRAN CANTIDAD POR SUS POBLADORES, ES UNA DELICIA PODER CONSEGUIR Y LA ABUNDANCIA DEL ARBOL DE GUAYUSA HACE QUE SEA CONSUMIDA Y SU COSTO SEA CONVENIENTE. LA GUAYUSA ES UNA BEBIDA COMO TAMBIEN SE PUEDE MEZCLAR CON PUNTAS; PARA HACERLO UNA BEBIDA ALCOHÓLICA.

GUAYUSA (Bebida)

Ingredientes: **10 porciones**

- 200 gr. Ramas de guayusa
- 2200 ml. Agua
- 250 ml. Miel de caña
- Azúcar.



Preparación:

Poner el agua en una olla y llevarla al fuego. Inmediatamente agregar la miel y las ramas de guayusa trozadas y refregadas fuertemente, de tal forma que las hojas se rompan.

Apenas comience a hervir “revolverla” con una taza y retirarla del fuego de lo contrario, tomará otro sabor que no es el tradicional.

En otra olla quemar el azúcar y poner aquí la guayusa previamente cernida (sin las ramas, ni hojas).

Dejarla hervir por unos 5 minutos y servirla fría o caliente.

La guayusa es acompañada con yuca frita o maduros, queso.

RESTAURANTES DONDE PUEDEN CONSUMIR LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN MORONA



RESTAURANTE CAPITÁN VAZCO

Parador- Restaurante en el Km.10 de la vía Macas – Puyo. Presta servicio de alimentación al aire libre con comida nacional. Está rodeado de árboles, áreas recreativas y de descanso, huertos orgánicos, frutales y música del ayer. Atención fines de semana y feriados.

DIRECCIÓN: Km.10 de la vía Macas – Puyo

OFRECEN: caldo de gallina criolla, secos de gallina criolla, parrilladas.



CENTRO TURÍSTICO NATURAL LA VIEJA MOLIENDA

Un complejo turístico que ofrece servicio de hospedaje en cabañas rústicas y su restaurante acogedor en el cual se puede degustar de varios de los platos típicos.

Servicio de restaurante los sábados y domingos y bajo pedidos.

Dirección: km 8 ½ vía a Macas-Sucua

Ofrece: caldos de gallina criolla, secos de gallina, ayampacos, tilapia frita, tilapia al vapor, costilla asada de chanco



COMPLEJO TURÍSTICO “EL REFUGIO DE PAUS”

Un lugar turístico para aquellas personas que le gusta la pesca ya que cuenta con pesca deportiva y su preparación del mismo, un ambiente turístico ya que a sus alrededores es de su naturaleza.

Dirección: Parroquia Rio Blanco Km 7.5 (vía a Sucua)

Tlfn: 073045626

Atención de lunes a domingo.

Ofrece: tilapia frita, tilapia al jugo, tilapia al vapor, cuy asado, secos de gallina, caldos de gallina.



RESTAURANTE ASADERO BACHITA

Un lugar acogedor donde puede degustar del gran sabor tradicional del Ayampaco.

Dirección: calle 24 de Mayo y Juan de salinas

Atención los días viernes y domingos

OFRECE: ayampacos de pollo, pollo asado.



RESTAURANTE EL RINCÓN MAQUENSE

El lugar ideal donde uno puede degustar del verdadero sabor y toque tradicional de la ciudad de Macas. Su atención es de lunes a viernes.

Dirección:

Ofrece: ayampacos, pollo asado, caldo de gallina, maduros asados, costillas de chancho asado.



RESTAURANTE PICANTERIA ESTHELITA

Ofrece mejores ayampacos los cuales puede degustar todos los días

Ofrece: ayampacos, carne asada, pollo asado.

Dirección: Pasaje Domingo Comín y Soasti



RESTAURANTE DOÑA ROSITA

Ofrece: ayampacos; carne asada, pollo asado.

Su atención es de lunes a domingo

Dirección: Pasaje Domingo Comín y Soasti



RESTAURANTE LA CHOZA DE MAMA SARA

El mejor lugar donde puede degustar de los mejores platos típicos con la cordialidad y comodidad única que puede encontrar.

Ofrece: caldos de caracha, caldo de novios, secos de gallina, caldo de gallina criolla, ayampacos, buñuelos, tamal de yuca, tamal de palmito

Dirección: 10 de Agosto y 9 de Octubre tlf: 081728641. Atención de lunes a viernes y domingos.



RESTAURANTE GUAYUSA BAR LA MARAVILLA

Un ambiente acogedor donde se puede disfrutar con tus amigos y familia y degustar de los exquisitos platos que posee este Restaurante.

Un restaurante donde puedes visitarlo los días lunes a sábado

Ofrece: tacacho especial, tamales de yuca, tamal de palmito, costilla de cerdo, picaditas de carne acompañada de unas deliciosas yucas fritas.

Dirección: calle Soasti y Sucre tlfn: 2700158



RESTAURANTE EL RINCÓN MACABEO

Un restaurante que cuenta con una gran variedad de la comida típica del Cantón también tiene un jardín donde se puede apreciar la naturaleza del lugar.

Ofrece: ayampacos de carne, pollo, caldos de gallina criolla, secos de gallina, tamales de yuca, tamales de palmito, caldo de caracha, caldo de novios, rambuela.

Dirección: Santa Ana (frente a la escuela Ángel Noguera) tlfn: 3045713

ATENCIÓN: los sábados y domingos



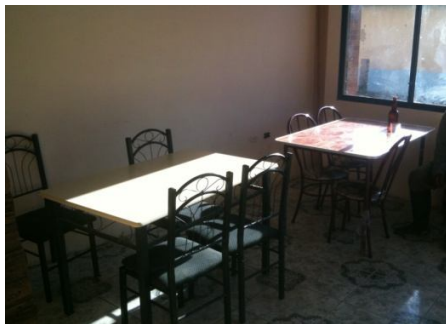
RESTAURANTE PICANteria EL SABOR MACABEO

En este restaurante puede degustar del plato típico al estilo macabeo, donde realizan manos macabeas para el deleite de su clientela.

Ofrece: caldo de gallina, ayampacos, caldo de bagre, tamales de palmito, yuca, guayusa.

Dirección: calles Tarquí entre Amazonas y Guamote

Puede reservar sus pedidos al número 2700557 atenciones de martes a domingo



RESTAURANTE PICANteria SABOR TROPICAL

Un lugar donde puede disfrutar de la gastronomía típico en pleno centro de la parroquia de Proaño

Ofrece: tilapia frita, tilapia al jugo, ayampacos, carne asada, costillas de cerdo.

Dirección: Proaño parque central tlf: 086107600

Atención todos los días



RESTAURANTE MAMA MICHI

Un restaurante con historia el cual hace que mucha gente visite por su sabrosa sazón y el buen servicio el cual presta.

Ofrece: caldo de gallina, secos de pollo, carne asada, ayampaco de pollo, ayampaco de carne, caldo de novios (se realiza los días viernes)

Atención: lunes a sábado

Dirección: 24 de Mayo y Tarqui tlfn: 2700890

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Se mantiene la esencia de la cultura e identidad de los pueblos amazónicos y en el cantón Morona sigue viva, debido a que se mantiene sus creencias y tradiciones y sus habitantes están dispuestos a cuidar como propiedad intangible para dejar como herencia a nuevas generaciones.
- La investigación realizada acerca de la Gastronomía, determinó el desinterés y desconocimiento de las personas en el tema relacionado a la Cultura y de forma especial en su gastronomía milenaria.
- Aprovechar de las fiestas locales para que con el estudio realizado sobre los platos típicos posicionar la riqueza productiva y promocionar turísticamente.
- La necesidad de recopilar recetas gastronómicas ya que constituyen un elemento importante en la cultura de una región y constituye una parte de su identidad, de su historia, de sus costumbres, de su riqueza, por ello es necesario que la comida del cantón, así como de otros sectores sea reconocida a nivel nacional.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda la valorizar y la apropiación de creencias y tradiciones utilizando promociones radiales o competencias escolares para que desde temprana edad se de la importancia y continuación de las costumbres macabeas.
- Motivar al conocimiento para proyectar a la toda la sociedad la importancia de mantener las costumbre de los ancestros que con la tradición oral se ha mantenido por años.

- Que se utilice espacios de concentración para que en las fiestas populares del cantón se realice actividades tendientes a la elaboración a conseguir el objetivo de promocionar la Cultura Gastronómica haciendo énfasis en las preparaciones ancestrales.
- La elaboración de una Guía Gastronómica del Cantón Morona como herramienta válida para impulsar la Cultura Gastronómica, y para su difusión presentar la propuesta a instituciones públicas y privadas con el objetivo de la publicación.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR CAMPO Elías, Guía práctica para la elaboración de tesis, Quito- Ecuador, CODEU, 2006
- ALVARADO Javier, Así es Manabí, Universidad Laica “Eloy Alfaro de Manabí”, Portoviejo-Ecuador, 2007
- BARRENO Luis, “Manual de Formación y Evaluación de Proyectos”, Quito-Ecuador, 2004.
- BUSOT A. Método de Investigación Educativa. Guía Práctica. Editorial P.C.E.A.C. Barcelona – España. (1998)
- CAMERA editores, Cocina Ecuatoriana e Internacional de Dulces, Postres y Pasteles, Camera Editores, Quito-Ecuador, (1988.)
- FALCONÍ RAMOS Mercedes, Todos los rostros, Todas la voces, Gobierno Provincial de Morona Santiago, Quito-Ecuador, 2002.
- GUTIERREZ B, José, Calidad de Vida, Alimentos y Salud humana. Editorial Díaz de Santos, (2005).
- HERNADEZ, S; Metodología de la Investigación II. La Habana. Editorial Félix Varela, Quito- Ecuador, (2001)
- HERRERA E. Luis, Medina F. Arnaldo, Naranjo L. Galo, Tutoría de la investigación científica, Quito-Ecuador (2004)
- INEC, 2001, Base de datos, Censo 2001, Quito- Ecuador
- LA CERCA Alberto, Dulces Tradicionales Básicos, Albatros Editoriales, Argentina, 2000.
- MARTÍNEZ MONTIÑO Francisco, Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Conservería, Pantaleón, Madrid-España, 2000.

- MERINO Juan, Historias de Macas de Ayer,
- SAPAG CHAIN Nassir, *Preparación y Evaluación de Proyectos*, Editorial Mc Graw Hill, Chile, 2004.
- SILVANA Velazco, *Morona Santiago Templos de la Amazonía*, Quito-Ecuador, 2000
- El Mercurio, 2003, *Patrimonio Cultural de País Cuenca*, Quito- Ecuador
- <http://www.moronasantiago.gov.ec>
- <http://www.macas.gov.ec>
- <http://www.turismo.gob.ec/>
- <http://www.macas.gov.ec/modulos/mdle.asp?id=2&mod=Ayampacos>
- <http://www.inpc.gob.ec/>
- <http://mapasdeecuador.blogspot.com/>

ANEXOS

ENCUESTA

Objetivo: saber el conocimiento de los pobladores del Cantón a cerca de los lugares donde **se** pueden consumir los platos típicos y la factibilidad de la aceptación para realizar una guía gastronómica de nuestro Cantón.

Edad:

Sexo: M F

1. ¿Conoce usted cuáles son los platos típicos del Cantón Morona?

SI () NO ()

2. ¿Sabe en qué lugar (restaurante o hueca) puede comer estos platos típicos?

SI () NO ()

Donde?_____

3. ¿Con que frecuencia usted visita estos RESTAURANTES al mes?

1,2días () 3,4días() 5,6 o más días ()

4. ¿En qué ocasiones consume más de estos platos?

Fechas familiares() Fiestas culturales() Tradición ()

5. ¿Cree que la calidad de los Platos típicos del Cantón son?

Bueno () Regular () Malo ()

6. ¿Le gustaría tener una información más detallada de donde puede conseguir la comida típica y que nomas ofrecen?

SI__ NO__

7. ¿Conoce Ud. cuáles son los platos típicos que ya no se preparan y se está perdiendo a través del tiempo?

SI__ NO__

¿CUALES?_____

8. Cuál de estos platos son mas consumidos por Ud.?

Ayampaco	Caldo de novios	Carne ahumada
Buñuelos	caucho de yuca	Tamal de palmito
Tamal de yuca	Caldo de caracha	ancas de rana
La Rambuela	Tilapia (en sus distintas preparaciones)	
Muchines de yuca	Majado	
Chontaduro cocinada	Chontacuro	

9. ¿Cree usted que debemos rescatar la gastronomía del Cantón?

SI__ NO__

¿PORQUE?_____

10. ¿Cree usted que debería existir un recetario con las preparaciones estandarizados de los platos típicos del Cantón para dar a conocer nuestra gastronomía a los turistas o visitantes?

SI__ NO__

ENCUESTA 2

Objetivo: este estudio servirá de base para la realización de un estudio académico de que tan importante es la factibilidad de una guía gastronómica para el desarrollo turístico del Cantón.

Edad:

Sexo: M F

1. ¿De qué ciudad proviene?

2. ¿Con que frecuencia visitan el Cantón Morona?

Primera vez () más de una vez ()

3. ¿Usted. está aquí por negocios o por turismo?

4. ¿Ha de gustado de algún plato típico y que opina al respecto?

SI__ NO__

5. ¿Sabe donde puede obtener información acerca de los lugares turísticos y gastronómicos que ofrece el Cantón?

SI____ NO__

6. ¿Conoce cual son los platos típicos del Cantón?

SI__ NO__

7. ¿Cree usted. que con una guía gastronómica en la cual pueda obtenerla fácilmente, mejore la situación para los turistas?

SI__ NO__

