UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TÍTULO:

"DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS"

Tesis previa a la obtención del grado de Ingeniero en Administración Turística

AUTOR:

José Abel Lapo Tandazo

DIRECTORA:

Ing. Maruxi Yadira Loarte Tene Mg. Sc.

LOJA - ECUADOR
2017

CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS

Ingeniera.
Maruxi Yadira Loarte Tene. Mg. Sc.
DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

C E R T I F I C A:

Que el presente trabajo de tesis titulado **"DISEÑO DE LA GUIA GASTRONÒMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÌA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRÒNOMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÒN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBIOS" ,** de la autoría del **Sr. José Abel Lapo Tandazo** ha sido realizado bajo la correspondiente dirección, en forma prolija tanto en su forma como en su contenido, de conformidad con los requerimientos institucionales y, luego de haber sido revisado me permito autorizar su presentación ante el tribunal respectivo, previo a optar por el grado de Ingeniero en Administración Turística.

Loja, 13 de septiembre del 2017

.....

Ing. Maruxi Yadira Loarte Tene Mg. Sc.
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, José Abel Lapo Tandazo; declaro ser autor del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional –Biblioteca Virtual.

Autor: José Abel Lapo Tandazo

Firma: .....

Cédula: 2100667951

Fecha: Loja, noviembre del 2017

CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL TUTOR, PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, **José Abel Lapo Tandazo** declaro ser autor de la tesis titulada **"DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS"** Como requisito para optar al Grado de: **INGENIERO EN ADMINISTRACION TURISTICA** autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de la tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 30 días del mes de noviembre del dos mil diecisiete, firma el autor:

Firma:.....

Autor: José Abel Lapo Tandazo

Cedula: 2100667951

Dirección: Barrio Miraflores, Lago Agrio, Sucumbíos.

Correo: josephlatan_@hotmail.com

Teléfono: 062820696

Celular: 0994808832

DATOS COMPLEMENTARIOS

Directora de tesis: Ing. Maruxi Yadira Loarte Tene Mg. Sc.

Tribunal de Grado:

- **Presidenta de Tribunal**: Lic. Diana Nagua Suing, Mg. Sc.
- **Miembro de Tribunal:** Ing. Melva Jaramillo Hidalgo, Mg. Sc.
- **Miembro de Tribunal:** Ing. Patricio Villavicencio Cobos, Mg. Sc.

DEDICATORIA:

A Dios de la vida , por permitirme crecer en el camino de la sabiduría y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que de una u otra forma han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mi Madre y Padre, por darme la alegría de un mañana mejor, la vida, quererme mucho, creer en mí y porque siempre me apoyaron. Papás gracias por darme una carrera hermosa para mi futuro, todo esto se los debo a ustedes.

A mi familia, Padres y hermanos por haberme brindado todo el apoyo incondicional necesario para culminar con éxitos mis estudios universitarios.

A mis compañeros y docentes que de una u otra forma han estado presentes en el proceso académico.

José Abel Lapo Tandazo

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Loja, por brindar las facilidades a quienes por motivos de distancia nos resulta complicado acceder a la educación de tercer nivel.

A todos y cada uno de los docentes que formaron parte de mi proceso de formación profesional, de manera especial a la Ing. Maruxi Yadira Loarte Tene Mg. Sc., por la acertada guía en la elaboración de la presente tesis.

José Abel Lapo Tandazo

a. TÍTULO

“DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS”

b. RESUMEN

El trabajo investigativo denominado “Diseño de la Guía Gastronómica Ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”. Como primer objetivo se inició con el diagnóstico turístico para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno, donde se pudo evidenciar en el análisis de los componentes básicos de la estructura turística, oferta y demanda, y del uso y estructura del territorio, así como del medio ambiente, determinándose la existencia de una amplia oferta gastronómica ancestral que requiere ser preservada. En el segundo objetivo se diseño la Guía Turística, para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno, donde su importancia es viable, ya que por medio de la guía se difunde la riqueza gastronómica olvidada por la misma comunidad, rescatando así las diversas tradiciones culinarias y así promocionar a la localidad, el país y al turista extranjero su importancia, ya sea en eventos, ferias gastronómicas, fiestas de la comunidad o cuando el turista visiten a la misma, donde se diseña la guía, en el que se exponen 14 platos típicos distribuidos en 6 bebidas y 8 platos, el material muestra una pequeña reseña, ingredientes, forma de preparación e imágenes de los platos. En el tercer objetivo se elaboró soportes publicitarios para la promoción de la gastronomía de la comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos, permitiendo promocionar y difundir la gastronomía de la comunidad por medio de una página de Facebook y afiche. Durante el tiempo que la comunidad lo amerite. En cuanto a metodologías, en el primer objetivo, diagnóstico turístico, se utilizó el método inductivo, deductivo, y el método de Carla Ricaurte. En el método inductivo, se utilizó, en la generalización de las conclusiones obtenidas a partir de las encuestas, arrojando una muestra de 117 turistas nacionales y extranjeros, donde se determinó los platos típicos de mayor consumo en la Comunidad Cofán Dureno, en el método Deductivo, se utilizó para describir de lo general a lo particular del presente estudio, que permitió tomar el método de inventario para ser aplicado a la elaboración de la guía gastronómica de en la Comunidad de igual forma se trabajó con el método de Carla Ricaurte, misma que permitió detallar características turísticas de la comunidad tales como vías de acceso, oferta de servicios, medios de comunicación, entre otros. En el segundo objetivo, se diseñó 16 fichas INPC en las que se presenta características de los platos ancestrales de la comunidad. Con la información recopilada se procedió a diseñar la Guía Turística, para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno, documento en el que se exponen 14 platos típicos distribuidos en 6 bebidas y 8 platos, el material muestra una pequeña reseña, ingredientes, forma de preparación e imágenes de los platos. La propuesta continúa al tercer objetivo, con la elaboración de soportes publicitarios para la promoción de la gastronomía de la Comunidad Cofán

Dureno del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos, diseñándose una página de Facebook, en la cual se brinda información acerca de las festividades de la comunidad, los servicios que ofrece a los turistas que la visitan y la exquisita gastronomía que posee la comunidad, además se elaboró afiches publicitarios los cuales se colocarán en lugares estratégicos para que los turistas conozcan de las tradiciones gastronómicas que forman parte de nuestro patrimonio culinario. Esta investigación por medio de la Guía pretende despertar el interés turístico en la población de la comunidad Cofan, autoridades y promotores turísticos, ofertando y concientizando la importancia del rescate de la gastronomía ancestral a destinos turísticos, aunando esfuerzos para generar y desarrollar estrategias que permitan avanzar el rescate y promoción de la gastronomía de los cofanes en Dureno.

Palabras claves: Guía Gastronómica ancestral, Gastronomía, Arte culinario, inventario, tradiciones gastronómicas.

ABSTRACT

The investigative work called "Design of the Ancestral Gastronomic Guide, through the application of the inventory methodology carried out by the Ministry of Culture, to rescue gastronomic traditions in the Cofán Dureno community of the Lago Agrio canton, Sucumbíos province". The first objective began with the tourist diagnosis to rescue the gastronomic tourism traditions of the Cofán Dureno Community, where it was evident in the analysis of the basic components of the tourism structure, supply and demand, and the use and structure of the territory, as well as as of the environment, determining the existence of a wide ancestral gastronomic offer that needs to be preserved. In the second objective, the Tourist Guide was designed to rescue the gastronomic tourism traditions of the Cofán Dureno Community, where its importance is viable, since through the guide the gastronomic wealth forgotten by the community itself is spread, thus rescuing the diverse culinary traditions and thus promote the locality, the country and the foreign tourist its importance, either in events, food fairs, community parties or when the tourist visit the same, where the guide is designed, in which they are exposed 14 typical dishes distributed in 6 drinks and 8 dishes, the material shows a small review, ingredients, form of preparation and images of the dishes. In the third objective, advertising supports for the promotion of the gastronomy of the community Cofán Dureno of the canton Lago Agrio province of Sucumbíos were elaborated, allowing to promote and disseminate the gastronomy of the community through a Facebook page and poster. During the time the community deserves it. Regarding methodologies, in the first objective, tourism diagnosis, the inductive, deductive method and the Carla Ricaurte method were used. In the inductive method, it was used, in the generalization of the conclusions obtained from the surveys, yielding a sample of 117 domestic and foreign tourists, where the most consumed typical dishes were determined in the Cofán Dureno Community, in the Deductive method , was used to describe from the general to the particular of the present study, which allowed to take the inventory method to be

applied to the elaboration of the gastronomic guide in the Community, in the same way we worked with the method of Carla Ricaurte, same as allowed to detail tourist characteristics of the community such as access roads, services, media, among others. In the second objective, 16 INPC cards were designed in which characteristics of the ancestral dishes of the community are presented. With the information gathered, the Tourist Guide was designed to rescue the gastronomic tourism traditions of the Cofán Dureno Community, a document in which 14 typical dishes distributed in 6 drinks and 8 dishes are exhibited, the material shows a small review, ingredients, way of preparation and images of the dishes. The proposal continues to the third objective, with the development of advertising media for the promotion of the cuisine of the Cofán Dureno Community of the Canton Lago Agrio province of Sucumbíos, designing a Facebook page, which provides information about the festivities of the community, the services offered to tourists who visit it and the exquisite cuisine that the community has, advertising posters were also developed which will be placed in strategic places for tourists to learn about the gastronomic traditions that are part of our culinary heritage. This research through the Guide aims to awaken the tourist interest in the population of the Cofan community, authorities and tourism promoters, offering and raising awareness of the importance of the rescue of ancestral gastronomy to tourist destinations, joining efforts to generate and develop strategies to advance the rescue and promotion of the gastronomy of the cofanes in Dureno.

Keywords: Ancestral Gastronomic Guide, Gastronomy, Culinary art, inventory, gastronomic traditions.

c. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo corresponde a la investigación de la gastronomía de la comunidad Cofán y la propuesta del diseño de una guía gastronómica para el rescate cultural de la gastronomía ancestral, en especial la población juvenil que ha dejado de lado la tradición de comer sanamente, de reducir la caza indiscriminada y de cultivar la tierra para así elaborar y conservar la gastronomía de la comunidad.

En lo que enmarca al desarrollo de la investigación se encuentra la importancia del estudio y la justificación del mismo tomando en cuenta al Ecuador como destino turístico gastronómico y tendencias de la OMT (Organización Mundial de Turismo).

En la actualidad no se genera la promoción de la gastronomía en la comunidad frecuentemente, solo se presenta cuando se realiza fiestas populares o rituales tales como la fiesta de la chonta.

En la provincia de Sucumbíos y sus cantones no existen guías gastronómicas de las comunidades indígenas haciendo que se limite la promoción del turismo gastronómico a nivel local, nacional e internacional. Es por ello que se propuso elaborar una guía gastronómica que beneficie e impulse la demanda de comer sanamente y de rescatar e incrementar el turismo en la zona donde jóvenes guíen y administren emprendimientos que conlleven a la gastronomía e incentiven en los centros educativos a mantener la riqueza cultural gastronómica.

Haciendo referencia a lo manifestado en la Provincia de Sucumbíos, Cantón Lago Agrio Parroquia Dureno, de la comunidad Cofán Dureno se puede evidenciar el poco interés de conocer la gastronomía de la comunidad, sin duda la pequeña oferta gastronómica existente en la comunidad se la ha centrado exclusivamente en fiestas y rituales culturales que no son apoyados y promocionados por instancias turísticas.

En este sentido se planteó “Diseñar la guía gastronómica ancestral, mediante la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar las tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”, para ello en primer lugar se realizó el diagnóstico turístico para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno, donde se efectuó un análisis de la oferta turística de la comunidad, así mismo se aplicaron encuestas a turistas identificándose fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades plasmadas en la Matriz FODA en la que plantearon estrategias orientadas a mejorar la situación problemática descrita.

La propuesta se basa en el diseño de la guía gastronómica, la cual contiene la descripción de 14 platos ancestrales distribuidos en 6 bebidas y 8 platos, cada uno contiene una breve reseña gastronómica, ingredientes y formas de preparación. La información de la guía gastronómica se presenta en español e inglés y muestra una imagen de cada plato, para difundir la guía diseñada e impulsar la gastronomía de la comunidad se elaboraron soportes publicitarios y una página en facebook a través de la cual se dará a conocer información acerca de las festividades de la comunidad, los servicios que ofrece a los turistas que la visitan y la exquisita gastronomía que posee la comunidad.

Del estudio desplegado se concluye que la comunidad Cofán Dureno cuenta con una amplia cultura gastronómica ancestral, la cual necesita mantenerse, así mismo se evidenció que las actuales generaciones no valoran la cultura gastronómica ancestral, debido a la ausencia de iniciativas que motiven a resaltar las tradiciones de la comunidad, para ello se recomienda al Ministerio de Turismo difundir los diferentes platos ancestrales que posee la comunidad a través de medios de comunicación, para garantizar la preservación de la cultura gastronómica además se sugiere al Distrito Educativo implementar proyectos que

promuevan en las nuevas generaciones la valoración de la gastronomía de la localidad, finalmente se recomienda a la Comunidad Cofán Dureno utilizar la Guía gastronómica presentada en el presente documento, la cual permite evidenciar la rica gastronomía que posee la comunidad.

d. REVISIÓN DE LITERATURA

d.1. Marco Conceptual

d.1.1. Patrimonio Cultural Inmaterial

d.1.1.1. Definición

En la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO 2003 (citado en INPC, 2010), se sostiene que:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (p. 13)

d.1.1.2. Ámbitos

El patrimonio Cultural Inmaterial según INPC (2010) se manifiesta en los siguientes ámbitos:

1) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial
2) Artes espectáculo
3) Usos sociales, rituales y actos festivos

4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5) Técnicas artesanales tradicionales

d.1.1.2.1. Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

El INPC (2013) señala que este ámbito abarca:

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (p. 29)

d.1.2. Cultura alimentaria y patrimonio alimentario

Espeitx (2014) establece la relación entre la cultura y patrimomnio alimentario así:

El concepto de cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. Así la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociarán.

El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de tradicionalidad. (p. 195)

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) sostiene:

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas.

Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes recetas y formas de preparar.

Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. (p. 3)

d.1.2.1. Gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

La gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial, ya que es una pieza fundamental de las costumbres y tradiciones de los pueblos y nacionalidades.

“Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos” (INPC, 2013, pág. 30).
Montse & Vilaplana (2011) sostiene que :

La gastronomía se define como el placer por la cocina. Va más allá de los mismos hábitos alimentarios y nace como expresión de una cultura. Se busca mucho más que el interés por alimentarse y cubrir las necesidades de una serie de nutrientes y se centra en el disfrute de los sentidos. (p. 54)

d.1.2.2. Turismo gastronómico

Flavián & Fandos (2011)sostiene que el “turismo gastronómico es “una actividad del turista o visitante que planea sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía”. (pág. 14).

El Turismo Gastronómico se ha constituido en una de las principales actividades turísticas, consiste en el desplazamiento de personas cuyo motivo principal es la gastronomía, que va desde desplazamiento del lugar de residencia hacia un sitio donde pueda degustar un plato típico del lugar visitado; a estas personas se las llama Turistas Gastronómicos; siendo la gastronomía, en este caso el principal atractivo y el recurso primario del destino visitado y a la vez se convierte en un medio para acercarse a la cultura, tradición y costumbres de una región.

d.1.2.3. Guía Gastronómica

Robles (2014) asegura que la guia gastronómica

Presenta la conjunción de los aspectos culinarios con los aspectos culturales que identifican a cada sociedad o comunidad. Por tal motivo, no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino que también presenta la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios. (p. 1)

De su parte Fuerez (2013) afirma:

Una guía gastronomía es un manual que ayuda para la elaboración de los platos, estableciendo en este procedimientos, técnicas, culinarias, características y uso de ingredientes autóctonos del sector, que explica su respectivo procedimientos de preparación a paso a paso, que facilitan a la difusión de la cultura alimentaria de un pueblo. (p. 29)

d.1.2.3.1. Contenido

Fuerez (2013) señala que para la realización de la guía se toma como referencia los siguientes partes como se detalla:

- **Prólogo:** Primera parte de algunas obras, desligada en cierto modo de las posteriores.

- **Dedicatoria**: Carta o nota dirigida a la persona a quien se dedica una obra.

- **Introducción:** Parte inicial, generalmente breve, de una obra.

- **Índice:** En un libro u otra publicación, lista ordenada de los capítulos, artículos.

- **Ficha de inventario**: En esta sección se expone la información recabada en la ficha establecida por el Instituto nacional de Patrimonio Cultural, entre los datos que contiene se encuentran las recetas, fotografías, consejos.

- **Glosario de términos gastronómicos.-** Definición o explicación de cada una de ellas.

d.1.2.4. Inventario

El INPC (2013) define al inventario como “un instrumento de sistematización en el que se describe la manifestación que ha sido

investigada” (p. 75). Esta herramienta especializada para el inventario tiene directrices normadas y está estructurada en las siguientes áreas:

- Datos de localización.
- Fotografía referencial
- Datos de identificación.
- Descripción de la manifestación.
- Portadores/soportes.
- Interlocutores.
- Elementos relacionados.
- Anexos
- Observaciones.
- Datos de control

d.1.2.4.1. Formato de Ficha de Inventario

El INPC (2011) ha establecido el siguiente formato de ficha de inventario para el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

d.1.2.4.2. Directrices de llenado

El INPC (2011) en el documento denominado Instructivo para fichas de registro e inventario, estableció las siguientes directrices para el llenado de la ficha de inventario:

d.1.2.4.2.1. Encabezado

En este espacio se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo de esta tarea; luego se señala el nombre de la dirección encargada, esto es la Dirección de Inventario Patrimonial. A continuación se ubica el nombre de la ficha de inventario de acuerdo con el tipo de bienes culturales

patrimoniales: Patrimonio Cultural Inmaterial y el nombre de la tipología a tratarse: A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Dentro del encabezado también se encuentran los siguientes campos:

a) **Código:** Corresponde al código alfanumérico de inventario de la manifestación de Patrimonio Inmaterial. Los dígitos de la división político-administrativa están generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

- En mayúsculas las letras "IM" que corresponden al área de Patrimonio Inmaterial;
- Código de la provincia (2 dígitos);
- Código del cantón (2 dígitos):
- Código de la parroquia (2 dígitos);
- Contenedor (3 dígitos) que se refiere al número del ámbito;
- Año de realización del inventario (2 dígitos); y número ordinal (6 dígitos) que Corresponde a la numeración secuencial de inventario.

Para el cantón Lago Agrio el código seria el siguiente: IM-21-01-52-004-2017-0001

Cuadro N° 01: Formato de ficha de inventario

IM	21	01	52	004	2017	0001
Inmaterial	Provincia Sucumbíos	Cantón Lago Agrio	Parroquia Dureno	Contenedor (Ámbito 4)	Año	Número de inventario

Fuente: INPC (2011) pág. 120 e INEC (2015)
Elaborado por: El Autor

d.1.2.4.2.2. Datos de Localización

Área designada para señalar la localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, ciudad) del bien inmaterial, de acuerdo con la normalización emitida por el INEC en la codificación de la División Político-Administrativa de la República del Ecuador, 2008.

- **Provincia:** en esta apartado se coloca la provincia donde se ubica la investigación, en el presenta caso se ubica Sucumbíos.

- **Cantón**: El estudio se desarrolló en el cantón Lago Agrio.

- **Parroquia**: Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.

- **Localidad:** Se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneje al interior de la parroquia urbana o rural.
- **Coordenadas:** Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del bien.

d.1.2.4.2.3. Fotografía referencial

Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación inventariada.

- **Descripción de la fotografía**: Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.

- **Código fotográfico:** Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código

será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

d.1.2.4.2.4. Datos de Identificación

Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación inventariada y los campos de clasificación en la que se ubica, así como un breve resumen descriptivo de la misma.

- **Denominación:** Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información. Extensión máxima de 40 palabras.

- **Otras denominaciones:** Campo abierto que se llenará si existe más de un nombre de la manifestación. Se podrán anotar hasta dos denominaciones adicionales con una extensión máxima de 40 palabras. Si no se identifican otros nombres se señalará N/A.

- **Grupo social:** Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación. Para llenar este campo, se seleccionará el nombre de la caja de listas.

- **Lengua:** Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se realizó el inventario de la manifestación. Para llenar este campo se elegirá el nombre de la caja de listas. De darse el caso, se señalará una segunda lengua, seleccionándola igualmente de la caja de listas correspondiente, caso contrario se señalará N/A.

- **Subámbito:** Corresponde a las categorías concretas del ámbito de inventario. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

- **Detalle del subámbito**: Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

- **Breve reseña**. Este es un campo abierto que deberá seguir los siguientes parámetros:

    - Visibilizar las principales características de la manifestación, sintetizando los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
    - Describir los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno (elementos de la naturaleza y de la cultura permiten su expresión y recreación).
    - Complementar la reseña con apoyo de otras fuentes y del propio conocimiento que posee la persona que realiza el inventario.
    - Tener una extensión máxima de 250 palabras.
    - A nivel metodológico, se recomienda que la reseña se redacte al final del inventario, a fin de contar con todos los insumos para su elaboración.

d.1.2.4.2.5. Descripción

Área para describir la manifestación inventariada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y otras fuentes.

- **Fecha o periodo**. Este es un campo abierto que deberá seguir los siguientes parámetros: Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. En este campo se seleccionará una sola opción de la caja de listas: anual, continua, ocasional y otro.

- **Detalle de la periodicidad:** Campo abierto para precisar la fecha o período en el que se realiza la manifestación.

- **Alcance:** En este campo cerrado se especificará la trascendencia de la manifestación. Seleccionar una sola opción de acuerdo a la caja de listas: Local, provincial, regional, nacional.

- **Detalle del alcance:** Se utilizará para detallar características específicas del alcance: lugares específicos, ocasión y condiciones. La descripción tendrá una extensión máxima de 150 palabras.

- **Elementos:** Campo abierto que aplica para las manifestaciones inventariadas bajo los subámbitos: Gastronomía y Medicina Tradicional. En caso de que el investigador considere pertinente, se podrán enlistar elementos que intervienen en los demás subámbitos. Los elementos se refieren a sustancias líquidas o sólidas, masas o materias primas más relevantes y que son indispensables en la elaboración o proceso de la manifestación inventariada. Para llenarlo, se deberá señalar el nombre del elemento, tal como se lo conoce en la comunidad.

- **Tipo**: Este es un campo cerrado. Se refiere al tipo del elemento según su origen. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas. Vegetal, Mineral, Animal, Químico y Otro

- **Procedencia:** Campo abierto que se refiere al lugar de donde se obtiene el elemento inventariado. Para llenar este campo, se deberá señalar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, separados por una coma. Ej. MACHACHI, PICHINCHA.

- **Forma de adquisición**: Para llenarlo se seleccionará una opción dela caja de listas. Compra, intercambio, producción propia y otro.

- **Herramientas**: Este es un campo abierto. Las herramientas se refieren a los instrumentos más relevantes y que son indispensables en la ejecución de la manifestación. Para llenarlo, se deberá señalar el nombre, tal como se lo conoce en la comunidad.

- **Tipo:** Para llenar este es Campo cerrado, se seleccionará una opción de la caja de listas. Tradicional se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto, actual se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.

- **Procedencia:** Campo abierto que se refiere al lugar de donde se obtiene la herramienta inventariada. Para llenar este campo, se deberá indicar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, separados por una coma.

- **Forma de adquisición**: Para llenarlo se seleccionará una opción dela caja de listas. Compra, intercambio, producción propia y otro.

d.1.2.4.2.6. Portadores / soporte

Área para identificar los datos básicos de los portadores/soportes de la manifestación. Los soportes se refieren a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de los componentes de la cultura inmaterial, quienes detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación. Se podrán identificar uno o varios soportes.

- **Tipo:** Campo designado para seleccionar el tipo de portador que se seleccionará de acuerdo a las opciones: individuos, colectividades. Instituciones.

- **Nombre:** Se anotará el nombre de la persona, colectividad o institución

- **Edad / Tiempo de actividad:** Campo abierto para puntualizar en el caso de individuos, la edad de la persona y al referirse a colectividades o instituciones el tiempo (en años) de realización de las actividades. Este dato se escribirá en números, no deberá constar la palabra “años”.

- **Cargo, función o actividad**: Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.

- **Dirección:** Precisar el nombre de la calle principal y/o intersección, número de casa o predio.

- **Localidad.** Identificar el nombre de la localidad de residencia.

- **Procedencia del saber:** Campo cerrado donde se especifica la forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

- **Detalle de la procedencia:** Campo abierto que será utilizado cuando exista la necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle relevante de la forma en la que el conocimiento fue adquirido.

- **Transmisión del saber:** Se refiere a la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

- **Detalle de transmisión:** Campo abierto que se empleará cuando exista la necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle relevante

de la forma en la que el conocimiento es transmitido. Tendrá una extensión de máximo 150 palabras.

d.1.2.4.2.7. Valoración

Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de transcendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

- **Importancia para la comunidad:** Campo abierto que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad. La descripción deberá responder a los criterios señalados en las consideraciones generales respecto a la forma y deberá resaltar el carácter patrimonial de la manifestación incorporando la visión de los portadores.

- **Sensibilidad al cambio:** Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia. Este es un campo mixto. Para llenarlo se señalará primero una opción de la caja de listas de acuerdo con el criterio conjunto del encuestador y los interlocutores: alta, media o baja.

d.1.2.4.2.8. Interlocutores

Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

- **Apellidos y nombres:** Campo abierto en que deberán constar: Apellidos y Nombres de los interlocutores.

- **Dirección**: Campo abierto en que deberán constar: calle principal y/o intersección, número de casa o predio y nombre de la localidad.

- **Teléfono:** Campo abierto en que se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil.

- **Sexo.** Este es un campo cerrado. Se deberá seleccionar de la caja de listas: Masculino/Femenino

- **Edad:** Campo donde constará la edad del interlocutor.

d.1.2.4.2.9. Elementos relacionados

Área en la que se exponen otros elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación inventariada. Estos elementos deben ser clasificados dentro de la Guía de Ámbitos y Subámbitos del Patrimonio Inmaterial.

- **Ámbito:** Campo cerrado para seleccionar el tipo de ámbito de la caja de listas.

- **Subámbito:** Campo cerrado para elegir el subámbito de la caja de listas.

- **Detalle del subámbito**: Campo cerrado para escoger una opción de la caja de listas.

- **Código / Nombre del elemento**: En el caso de que el elemento relacionado no se encuentre registrado se deberá señalar el nombre tal como se lo conoce en la comunidad.

Si el elemento relacionado se encuentra registrado, se deberá señalar el código de registro de la caja de listas desplegada en la ficha digital.

d.1.2.4.2.10. Anexos

Área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

d.1.2.4.2.11. Observaciones

Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas, o cualquier dato adicional que sirvan como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar su investigación. En algunos casos estos datos incluso pueden advertir la necesidad de hacer un nuevo levantamiento de la ficha.

d.1.2.4.2.12. Datos de control

Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

d.1.3. Diagnóstico Turístico

Ricaurte (2010) sostiene que el diagnóstico turístico “es la búsqueda y sistematización de información relativa a la oferta y demanda turística en el destino” (p. 11). De su parte Vera (2010) “indica que el diagnóstico consiste en el análisis de los componentes básicos de la estructura turística –oferta y demanda – del uso y estructura del territorio, así como del medio ambiente del sitio a planificar” (citado en Ricaurte, 2010, pág. 11).

d.1.3.1. Propósitos del diagnóstico Turístico

Según Ricaurte (2010) el diagnóstico sirve para tres propósitos muy concretos**:**

1. Definir la situación actual del turismo en un espacio territorial determinado con sus oportunidades y limitaciones.

2. Fundamentar las soluciones. la toma de decisiones propuestas y estrategias de desarrollo con daros cuantitativos y cualitativos actualizados.

3. Establecer una línea base que sirva para comparar la diferencia entre la situación del turismo antes y los resultados obtenidos después de la aplicación de acciones o estrategias de planificación turística

d.1.3.2. Contenido

El Instituto Americano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2010) sostiene que “el diagnóstico de la situación turística es un documento que debe incluir los siguientes elementos: entorno territorial y análisis de la situación turística” (p. 16)

d.1.3.2.1. Entorno territorial

Según el IICA (2010) En este primer bloque de información se “describe y analiza la situación geográfica y ambiental, la población, los sectores productivos, el empleo y la institucionalidad, entre otros factores, dando a este análisis un enfoque sistémico del papel que el turismo juega en el territorio” (p. 16).

d.1.3.2.2. Análisis de la situación turística

Según el IICA (2010):

Este apartado permite el conocimiento de la situación actual y potencial y los puntos críticos de todos los aspectos que explican el desarrollo turístico de la zona, lo que permitirá detectar las áreas fundamentales en las que actuar. Ello incluye tanto los atractivos como todos los aspectos de la demanda y la oferta básica, la competencia, su promoción y comercialización. (p. 16)

- **Inventario de atractivos:** Consiste básicamente en identificar los atractivos y agruparlos en cinco categorías, a saber: atractivos naturales, patrimonio histórico y museos, folklore y manifestaciones de la cultura tradicional, realizaciones técnicas o artísticas contemporáneas (incluye las fincas agropecuarias, las agroindustrias y otras formas de procesamiento artesanal) y acontecimientos programados y manifestaciones culturales contemporáneas. (IICA, 2010, pág. 16)

- **Análisis de la oferta local:** La oferta está integrada principalmente por los elementos siguientes: Alojamiento, gastronomía, recreación, esparcimiento y actividades de carácter tradicional. (IICA, 2010, pág. 17)

- **Análisis de la demanda turística:** Este análisis debe revelar información de tipo cuantitativo y cualitativo. De carácter cuantitativo se debe responder: ¿Cuántos turistas?, ¿Qué consumen?, ¿Dónde se alojan?, duración de la estadía, gasto medio, etc.; en cuanto a la información cualitativa se analiza: tipo de turista, origen, motivaciones y expectativas, ¿Qué es lo que más le gusta?, ¿momento de viaje, medios de transporte, actividades que realizan, etc.? (IICA, 2010, pág. 18)

- **Infraestructura y servicios:** Se refiere a la dotación de bienes y servicios con que cuenta un territorio para sostener sus estructuras sociales y productivas y como tal condiciona el desarrollo turístico. Forman parte de la misma los siguientes: Servicios básicos (agua, electricidad, teléfono, recolección de basura, red sanitaria, etc.); transporte (puertos, aeropuertos, autobús, taxi); Caminos (rutas existentes, estado) y servicios (comercio, salud, educación, comunicaciones, etc.) (IICA, 2010, pág. 18)

d.1.3.3. Fase de recolección de información de campo

Para la recolección de información de campo Ricaurte (2010) señala que ésta se realiza "a través de tres fichas diseñadas para caracterizar los 6 elementos del sistema turístico local, así como ciertas condiciones del entorno" (p. 21).

Los pasos que se siguen en la fase de recolección de información de campo son:

- Aplicación de la ficha de diagnóstico Turístico de comunidades
- Aplicación de la ficha de Caracterización de Demanda
- Aplicación de la ficha de Caracterización de Atractivos y Recursos Turísticos.

d.1.3.3.1. Ficha de diagnóstico Turístico de comunidades

Esta ficha (ver anexo 2) sirve para obtener información técnica acerca del potencial del sitio turístico y consta de cinco partes, una para datos generales y las otras para recoger información referente a cuatro de los elementos del sistema turístico: planta turística, infraestructura, gobernanza y comunidad receptora. (Ricaurte, 2010, pág. 22)

d.1.3.3.2. Ficha de Caracterización de Demanda

Esta ficha (ver anexo 3) “recoge información mayormente cualitativa por medio de observación directa o preguntas a varios informantes clave” (Ricaurte, 2010, pág. 23).

d.1.3.3.3. Ficha de Caracterización de Atractivos y Recursos Turísticos.

Es un proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a conformar la oferta turística. De manera específica, los atractivos turísticos son el conjunto de lugares, bienes, costumbres, y acontecimientos que por sus características propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. (Ricaurte, 2010, pág. 24).

d.1.3.4. Fase de análisis y sistematización de resultados

Esta fase según Ricaurte (2010) “abarca primero la sistematización de los resultados obtenidos y luego consiste en convertir esos resultados en una base efectiva para la toma de decisiones” (p. 26).

Se identifican las principales oportunidades y limitaciones para el desarrollo, tanto de los elementos del sistema turístico, como de los aspectos sociales, económicos, políticos y ambientales externos del sistema. Para conseguir éstos objetivos una de las herramientas más comunes es el análisis FODA. (Ricaurte, 2010, pág. 26)

Cuadro N° 02: Análisis FODA para destinos turísticos

ASPECTOS INTERNOS DEL SISTEMA TURÍSTICO • Gobernanza • Infraestructura • Oferta de servicios • Demanda • Atractivos de la comunidad	**ASPECTOS EXTERNOS DEL SISTEMA TURÍSTICO** • Sociales • Políticos • Económicos • Ambientales	
FORTALEZAS **Para impulsarlas**	**OPORTUNIDADES** **Para potenciarlas**	**ACCIONES OFENSIVAS**
DEBILIDADES **Para eliminarlas**	**AMENAZAS** **Para evitarlas**	**ACCIONES DEFENSIVAS**

Fuente: (Ricaurte, 2010, pág. 27)
Elaborado por: El autor

- **Fortalezas:** Las principales ventajas, capacidades y recursos, en los cuales el sistema turístico local se puede apoyar para llegar a concretar la visión u objeto de desarrollo. (Ricaurte, 2010, pág. 27)

- **Debilidades:** Razones, circunstancias reales o percibidas, conflictos internos por los cuales el sistema turístico no funciona bien (no se orienta hacia una visión u objetivos). (Ricaurte, 2010, pág. 27)

- **Oportunidades:** Circunstancias externas que el sistema turístico local puede aprovechar para avanzar hacia la visión. (Ricaurte, 2010, pág. 27)

- **Amenazas:** Aspectos desfavorables en el entorno, que pueden perturbar el desarrollo del sistema turístico local. (Ricaurte, 2010, pág. 27)

d.2. Marco Referencial

d.2.1. Nacionalidad Cofán

Según la Fundación AI-COFÁN (2013) la nacionalidad Cofán es un "pueblo milenario de la Amazonía ocupante ancestral de alrededor de tres millones de hectáreas, originalmente contaba con una población aproximada de veinte mil personas" (p. 1).

Gráfica 1: Cofanes
Fuente: (AI Cofán, 2013)
Elaborado por: Nación Cofán

d.2.1.1. Origen

El Ministerio de Cultura de la República de Colombia (2010) sostiene que:

El pueblo Cofán, de acuerdo con datos históricos, en tiempos prehisánicos contaba con unos 15 mil habitantes, quienes estaban en contacto permanente con otras culturas como los mocoas, los pastos y los Sucumbíos. Los sionas y los tetetes fueron sus vecinos históricos. Desde el siglo XVI hubo un flujo de misiones jesuitas, franciscanas y capuchinas, que decayeron por las sucesivas rebeliones indígenas.

Posteriormente, el auge de la quina y el caucho, y las prácticas crueles e injustas asociadas a su extracción, redujeron considerablemente la población cofán y creó los cimientos para futuros procesos de colonización en la región, que tuvieron auge a inicios del siglo XX con la migración de poblaciones campesinas provenientes de Nariño y Mocoa. Ante la ola colonizadora, el pueblo Cofán optó por refugiarse en lugares alejados. Hasta finales de la década de los cuarenta del siglo XX los cofanes tuvieron poco contacto con el mundo exterior. Desde los sesenta, con la llegada de la petrolera Texas y los movimientos colonizadores asociados a ésta, se produjo una reconfiguración de la dinámica social, política y económica en la región. La extracción petrolera tuvo profundos impactos negativos en las prácticas y valores culturales, formas de producción, el control sobre el territorio ancestral, deterioro de sus ecosistemas y la autonomía de este pueblo. (p. 56)

d.2.1.2. Ubicación

La CONAIE (2014) afirma:

Tienen presencia en dos estados: Colombia y Ecuador. En nuestro país están ubicados en la Provincia de Sucumbíos, a lo largo de los ríos Aguarico, Guanúes y San Miguel, incluyendo el área que ocupa actualmente Lago Agrio, específicamente en cuatro cantones. Cantón Lago Agrio, en las parroquias Dureno y Jambelí.; cantón Cascales, en la parroquia El Dorado de Cascales; cantón Cuyabeno, en la parroquia Cuyabeno, cantón Sucumbíos, parroquia La Bonita. (p. 1)

d.2.1.3. Población Cofán en Ecuador

Según la Asamblea del Pueblo Cofán (citado en Territorio Indígena y Gobernanza, 2014) actualmente son 1100 personas, que conforman 14 comunidades:

- Dovino
- Upitiru
- Pisorie
- Canque
- Ukavati
- Bavoroe
- Chadianaen
- Suquie
- Avie
- Dureno
- Sinangoe (Reserva Cayambe-Coca)
- Sábalo (Reserva Cuyabeno)
- Asociación Paccuya(Reserva Cuyabeno)
- Alto Bermejo (Reserva Cofán Bermejo)

d.2.2. Comunidad Cofán Dureno

La comunidad Dureno pertenece al grupo étnico a´ i, también llamado Cofán. El pueblo cofán, en su totalidad, está conformado por 5 comunidades ubicadas en el área de la frontera colombo-ecuatoriana.

La comunidad Cofán Dureno están organizados en cinco centros poblados: Centro Ûkavati. Upiritu, Dureno, Bavore, y Pisurie Canque ubicada en la vía Tarapoa, km 23 margen derecho río Aguarico perteneciente a la parroquia Dureno, cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. La comuna Cofan Dureno, según el censo elaborado por la propia comunidad, tiene 110 familias con un total de 600 habitantes.

Geográfica Sis Cía. Ltda. (2011) sostiene que:

En el Ecuador al Comunidad Cofán se estima en 800 habitantes quienes habitaban en las cuencas de los ríos Aguarico, Guanúes, y San Miguel,

incluyendo el área que ocupa actualmente Lago Agrio, capital Provincial, y sus alrededores. Su territorio fue atomizado, fraccionado, sobre todo a partir de 1967 con el inicio de la explotación petrolera en la región. Se autodenominan A'I Cofán.

La organización tradicional se basa en grupos de descendencia patrilineal o "antia", trastocando además muchas prácticas tradicionales como el ritual del "yagé" que los relaciona con sus ancestros, actualmente, su organización se basa en la comunidad.

Su actividad productiva base es la horticultura itinerante; en los huertos combinan productos como plátano, café, frijol y maíz para la venta, en menor grado yuca y arroz y árboles frutales nativos como guaba, caimito, aguacate y maní de árbol. Los huertos familiares están al cuidado de las mujeres. Todavía son importantes para su subsistencia la caza y la pesca, la recolección y la artesanía familiar, pero en pequeña escala debido a que los animales y las plantas escasean por la destrucción de hábitat natural y por el tamaño relativamente pequeño del territorio A'I Cofán por la invasión de sus territorios por los colonos. (p. 36)

d.2.2.1. Ubicación

d.2.2.1.1. Ubicación Geográfica

De acuerdo al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Dureno del año 2011:

La parroquia Dureno, está ubicada en el extremo sureste del cantón Lago Agrio. Limita al Norte con la Parroquia General Farfán; al Sur, con la Parroquia El Eno y Cantón Shushifindi; al este con la Parroquia Pacayacu; y, al oeste con la Parroquia Nueva Loja y El Eno. Tiene una superficie de 24.774,97. (Geográfica Sis Cía. Ltda. , 2011, pág. 7)

Datos Generales:

Parroquia:	Dureno
Cantón:	Lago Agrio
Población al año 2001:	3.019hab
Población al año 2010:	2756 hab
Superficie cabecera:	20,87 ha
Superficie total de la Parroquia:	24.774,97 ha
Densidad poblacional 2010:	6 hab/ha

En los siguientes gráficos se muestra la ubicación geográfica de la parroquia con respecto al país y la provincia.

Gráfica 2: Ubicación de la parroquia Dureno
Fuente: (Geográfica Sis Cía. Ltda. , 2011, pág. 7).
Elaborado por: Geográfica Sis Cía. Ltda.

d.2.2.1.2. Ubicación Política

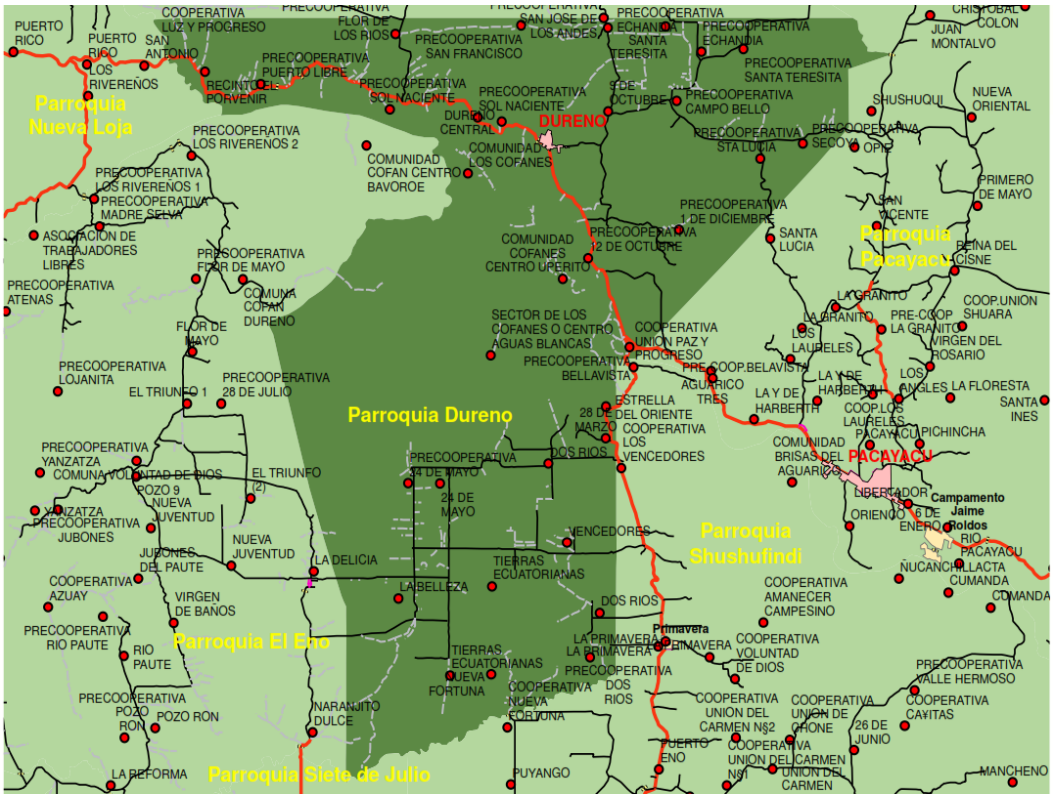
La Comuna Cofán Dureno posee la siguiente ubicación política

- Provincia: Sucumbíos
- Cantón: Lago Agrio

- Parroquia: Dureno
- Coumuna: Dureno

En la actualidad el territorio de todos los Cofanes de la provincia de Sucumbíos está fragmentado. Habitando actualmente en 5 comunidades distribuidas a lo largo del Río Aguarico y una en el San Miguel, entre los cuales son:

- Dureno (9.571 Ha.),
- Duvuno (6.336 Ha.),
- Chandia Na'en (24.000 Ha.),
- Sinangue (25.000 Ha.),
- Zábalo (80.000 Ha.), dos con título de propiedad y dos con convenio con el INEFAN y la otra sin nada, con una extensión global de 150.000 hectáreas, ninguno de estos centros poseen limites internos.



Gráfica 3: Comuna Cofán Dureno
Fuente: (Geográfica Sis Cía. Ltda. , 2011, pág. 43)
Elaborado por: Geográfica Sis Cía. Ltda.

Gráfica 4: Territorio Cofán
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Lago Agrio, 2015
Elaborado por: El autor

d.2.2.2. Cultura

El GAD Municipal Sucumbíos (2011) afirma que “las manifestaciones culturales de los Cofanes son diversas, caracterizándose por su lengua, expresiones artísticas (música y danza), gastronomía, rituales mágicos y la ceremonia del Yajé” (p. 261).

d.2.2.2.1. Idioma

Según el GAD Municipal Sucumbíos (2011):

El idioma de los Cofán se lo conoce como A’ingae y es considerado como un elemento de unión entre sus habitantes, por tal razón niños, jóvenes y ancianos se comunican a diario en su idioma. Aproximadamente el 46 % de la población. (p. 261)

d.2.2.2.2. Vestimenta

Según el GAD Municipal Sucumbíos (2011):

La vestimenta ancestral, generalmente han dejado de utilizar; apreciándose solamente en los ancianos, pero según sus reglamentos todos la usan en asambleas y eventos culturales; y el resto del tiempo especialmente los jóvenes han optado por utilizar prendas occidentales.

Las prendas ancestrales, para los hombres consiste en una túnica de color negro, azul y eventualmente blanco; pantalón (apechukhu) y el pañuelo rojo en el cuello (fanakhuje); y para las mujeres la fuña (falda que cubre hasta las rodillas) y el kuntun (blusa que cubre hasta el ombligo) de color amarillo, rojo, azul y verde; complementados con adornos corporales y fáciles como la corona de plumas, collares, manillas y tobilleras de diferentes semillas, plumas de guacamayo para introducirse en la oreja y nariz, pinturas en el rostro con simbología de la naturaleza.

Gráfica 5: Mujer Cofán con su indumentaria
Fuente: (GAD Municipal Sucumbíos, 2011)
Elaborado por: GAD Municipal Sucumbíos

d.2.2.2.3. Fiestas y eventos

Según el GAD Municipal Sucumbíos (2011), las principales fiestas y eventos dela cultura Cofán son: “la fiesta de la Chonta que se celebra el 7 de abril en Sinangue y 9 de abril en Dureno” (p. 261).

d.2.2.2.3.1. Fiesta de la Chonta

La Naconalidad cofán celebra la fiesta tradicional de la Chonta el 7 de abril de cada año, se reunen todas las comunidades cofán en un solo lugar, coincidiendo cuando la producción de la chonta esta en apogeo.
Ballenita (2013) afirma que:

En la nacionalidad A’i, la fiesta de Chonta es el comienzo del nuevo ciclo del año, para lo cual el ser humano tiene una reciprocidad de festejar para que el próximo año de más fruto.

En la cosmovisión A’i, la chonta tiene su dueño llamado Vaju, quien por desobediencia de la humanidad casi se extermina; es por esta razón por la cual los shamanes antes de hacer la integración comunitaria se hace la ceremonia de yajé, con el fin de pedir permiso para coger las frutas de la chonta. (p. 3 y 4)

De su parte Ulloa (2013) sostiene que:

Una vez recogidos los chontaduros se procede a pelar los frutos, trabajo que es realizado por todos los miembros de las familias, una vez pelados se los cocina y se los coloca en una tina de madera, para finalmente proceder a machacar los chontaduros cocidos con una piedra grande.

Posteriormente se coloca agua a la chonta machacada y se deja en unas ollas tapadas. La persona que lidera esta ceremonia es quien dará las órdenes sobre los pasos a seguir.

El líder de la comunidad prueba la chicha cada media hora hasta cuando esté lista, da la orden para terminar con la ceremonia, en ese momento salen los niños con danzas especiales cerca de la planta de chonta. Las mujeres se encargan de servir la chicha a todos los invitados de diferentes comunidades. (p. 45)

d.2.2.2.3.2. Ceremonia del Yagé

Aguinda (2015) afirma:

Las ceremonias se realizan para hacer curaciones a las personas, para aconsejar a los que han tenido malos comportamientos; para orientar a toda la comunidad, enseñar el manejo de la ciencia del Yagé; para transmitir el conocimientos de nuestros ancestros, aprender la medicina tradicional; para planear los trabajos comunitarios, para defender nuestro pueblo, analizar los derechos en nuestra cultura, despertar el espíritu, la mente, manejar nuestra convivencia, buscarla unidad y proteger a toda la comunidad. (p. 8)

De su parte Malin (2015) sostiene que:

Para preparar esta bebida sagrada, en primer lugar se debe cortar de manera ritualizada el yagé de los sembríos o de la naturaleza selvática misma dependiendo del tipo de yagé que se necesite. Solo un chamán iniciado puede tocar y cortar el yagé. Después de cortar las lianas de yagé se las machuca con un palo para sacar la mayor parte de la cáscara y se la pone a hervir en una olla para cocinar el yagé. (p. 73)

El día de la ceremonia es una especie de día sagrado en el cual debe observarse muchas reglas Ocasionalmente para la preparación de esta bebida su puede utilizar matas de bejuco cultivadas, pero tienen preferencia por el yagé obtenido de matas crecidas en la selva espontáneamente.

d.2.2.3. Cultura gastronómica

Respecto a la cultura gastronómica del pueblo Cofán, Zambrano (2016) afirma:

Para su alimentación dependen de los cultivos de su chacra entre ellos esta: La yuca de algunas variedades, plátano, y orito, además de la recolección de frutos silvestres estacionales. La dieta Cofán se basa en la aplicación del conocimiento que poseen del medio, aprovechan todo lo que tienen a su alrededor y la visita a otras áreas aledañas a su reserva para la cacería.

Así tenemos la yuca y el plátano les proveen de varias opciones para la elaboración de diversas comidas y bebidas como la chicha, chucula, sopas, tortillas, tamales y un pastel denominado casabe, que siempre va acompañado con la carne de monte o pescado.

Para proveer de alimento a las comunidades los cofanes conocen muy bien la época de abundancia en la selva. Por ejemplo, en diciembre aprovechan los huevos de tortuga conocidas como podocnemis expanda, preparan huevos cocidos y mezclados con orito o plátano hervido. Estos huevos recolectan en le Cuyabeno o en el río Sábalo. En los meses de febrero y marzo, dependen mucho de la pesca, carnes que son cocidas en varias formas, en sopas, ahumada, frita en aceites naturales o asados en hojas de plátano.

Cuando disponen abundante carne la ahuman, proceso que permite mantener en un buen estado la carne por tres semanas. En los meses de febrero, marzo y abril dependen del chontaduro, en noviembre y diciembre aprovechan de las variadas especies de guaba y en el mes de mayo de las semillas de maní del monte. (p. 101)

De su parte Andrade (2011) sostiene:

Los Cofanes dentro de su conocimiento y del contacto con la naturaleza, su cultura gastronómica está basada en el tiempo y las condiciones climáticas del entorno natural. Los hábitos culinarios difieren de acuerdo a las estaciones, los Cofanes identifican dos estaciones, el verano, Sambaite, llamado así a A' iange en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero de acuerdo al calendario occidental. Y el invierno llamado Sanfaite, corresponde a los meses de junio, julio y agosto. (p. 38)

d.2.2.3.1. Gastronomía típica de la nacionalidad Cofán

Entre los platos típicos de la nacionalidad Cofán tenemos:

- **El Casabe:** Se trata de una tortilla preparada con harina y yuca a la que se tuesta hasta que adquiera consistencia dura. Este producto puede guardarse por algún tiempo y se considera como la comida de los cazadores cuando éstos deben ausentarse por unos días debido justamente a las labores de caza.

- **Chucula** que es una colada de plátano cocido, mezclada con agua fría, es una bebida infaltable, muchas veces cuando no hay cacería la chucula constituye el desayuno, almuerzo y merienda; de la misma manera se cocina la chicha.

- **Chucula de chontaduro**, es una bebida típica que es preparada de un fruto llamado chontaduro y que específicamente se consume en el mes de febrero a marzo, esta bebida para ser consumida es mesclada con maduro y puede ser consumida por niños, jóvenes y mayores de la comunidad.

- **Chicha** es una bebida especialmente preparada para cuando hay mingas o fiestas.

- **Chicha blanca** esta bebida es elaborada de yuca y es muy importante ya que puede ser consumida por niños, mujeres y jóvenes.

- **La rayana** es un plato preparado con plátano rayado acompañado con carne ahumada - fresca y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsathavu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma)

- **Ahumado de carne** la nacionalidad A'i, al hacer el ahumado de carne usa diferentes tipos de carnes de montes y también de pescados como la carne de guangana, saíno, danta o monos.

- **Sancocho** es un plato típico de nuestra cultura A'i preparada con plátano y yuca picada y que es consumida por todas las familias y socios de la comunidad.

d.2.2.3.2. Utensilios identificados en la elaboración de su gastronomía

Andrade (2011) sostiene:

Al igual que todas las culturas, los utensilios de cocina son esencial en la gastronomía de una cultura, los Cofanes tienen sus propios instrumentos

de fabricación artesanal que son empleados en la elaboración de sus platos, conocimiento ancestral que de acuerdo a sus creencias, Chiga es quien les transmitió y es quien provee los alimentos. (p. 39)

Algunos de los utensilios empleados en su gastronomía son:

- **Chhuchhukhu:** Batidor es un elemento que no puede faltar en ninguna casa A'I Cofán; hay que tener en cuenta que la base de la alimentación la constituye la chucula, bebida hecha de plátano u orito cocinado y bien batido. Para hacer el batidor se emplean dos tipos de palos: sapote quini'khu y ta'ia quini'khu. (Andrade, 2011, pág. 39)

Gráfica 6: Chhuchhukhu
Fuente: (Andrade, 2011, pág. 93)
Elaborado por: Andrade, 2011.

- **Ichhuru'chu:** Pilche o taza tradicional del pueblo A'I Cofán, para su elaboración se parte la pepa del mismo nombre y se pinta de color tomate con el zumo del yoco. Existen dos tipos: ichhoro'cho y cosu'cho. El primero se usa para consumir Yajé y el segundo para tomar chicha o chucula. (Andrade, 2011, pág. 40)

Gráfica 7: Ichhuru'chu
Fuente: (Andrade, 2011, pág. 93)
Elaborado por: Andrade, 2011.

- **Api:** Ollas de barro para guardar agua, chicha o chucula. Sus dimensiones varían de acuerdo al uso.

Gráfica 8: Olla Api
Fuente: (Andrade, 2011, pág. 93)
Elaborado por: Andrade, 2011.

- **Apishu'tu:** Plato para servir la comida Kasavie'jechu: Tiesto para hornear el casabe.

Gráfica 9: Apishu'tu
Fuente: (Andrade, 2011, pág. 93)
Elaborado por: Andrade, 2011.

- **Cernidor - ufikhu:** Es un instrumento elaborado de bejuco especial llamado indzafa o khûkhûfa, se utiliza para no dejar pasar sedimentos y residuos en las bebidas.

Gráfica 10: UFIKHU Cernidor - Ufikhu
Fuente: (Malin, 2015, pág. 62)
Elaborado por: (Malin, 2015)

- **Piedra de Moler – sûnda'chu**: Es un material que se encuentra en una mina, es una piedra que tiene una forma media curvada y se utiliza para triturar y moler alimentos

Gráfica 11: Sûndachu Piedra de Moler
Fuente: (Malin, 2015, pág. 62)
Elaborado por: (Malin, 2015)

- **Tshatsha´vu Rayador.-** Es un material que se obtiene de la raíz del pambil que tiene espinas, que sirve como rayador para rayar plátano.

Gráfica 12: Rayador – Tshathsa'vu
Fuente: (Ortiz M, 2017)
Elaborado por: (Ortiz M, 2017)

- **Pilche** Es un recipiente pequeño donde se ingiere la chicha u otras bebidas.

Gráfica 13: Pilche
Fuente: (Castillo, 2012, pág. 79)
Elaborado por: (Castillo, 2012)

- **Amámuk:** Recipiente que se utiliza para que los jefes de familia o ancianos tomen la chicha.

Gráfica 14: Amámuk
Fuente: (Castillo, 2012, pág. 80)
Elaborado por: (Castillo, 2012)

e. MATERIALES Y MÉTODOS

e.1. Materiales

En la investigación se utilizaron los siguientes equipos, herramientas e instrumentos.

e.1.1. Equipos

- Grabadora.
- Computadora portátil HP
- Impresora
- Copiadora

e.1.2. Herramientas

- Cámara fotográfica.
- Botas.
- Apoya manos
- Flash memory

e.1.3. Insumos

- Hojas Formato A4
- Lápiz
- Esferográficos
- Carpetas
- Cds

e.2. Métodos

e.2.1. Método Deductivo

En este método se describe de lo general a lo particular, en el presente estudio permitió tomar el método de inventario para ser aplicado a la elaboración de la guía gastronómica de en la Comunidad Cofán Dureno.

e.2.2. Método Inductivo

Este método se lo utilizó para obtener conclusiones que parten de hechos particulares para llegar a conclusiones generales. En la elaboración de la presente guía se lo utilizó en la generalización de las conclusiones obtenidas a partir de las encuestas, donde se determinó los platos típicos de mayor consumo en la Comunidad Cofán Dureno.

e.3. Técnicas e instrumentos

e.3.1. Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. Esta técnica se la utilizó en la recolección de información para conocer la preparación de los diferentes platos típicos detallados en la guía gastronómica.

e.3.2. Entrevista

Es una técnica que se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación. En el presente estudio se la utilizó para conocer ciertos detalles de las recetas y el proceso de preparación de los platos típicos de

la comunidad. Además se entrevistó al Presidente de la Comunidad Cofán Dureno, quien brindó información acerca de la gastronomía ancestral de la comunidad.

e.3.3. Encuesta

Se utilizó tomando como eje el problema principal y derivados de la investigación, así como las características de los sujetos a los cuales estuvo dirigida (Población local, Personas que se dediquen a actividades turísticas nacionales y extranjeros). De esta manera, se elaboró el cuestionari**o** respectivo que incluye preguntas cerradas sobre la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán Dureno.

e.4. Población y Muestra

e.4.1. Población en estudio

La población de la investigación está constituida por los turistas tanto nacionales como extranjeros cifra que de acuerdo al último Censo de la Comunidad Cofán 2012 asciende a 21.957.

e.4.2. Muestra

Se utilizará la siguiente fórmula para sacar la muestra de personas encuestadas en la comunidad.

$$\boldsymbol{n} = \frac{\mathrm{Z}^2(\mathrm{p} * \mathrm{q}) * \mathrm{N}}{(E)^2(N-1) + (p * q)Z^2}$$

Significado:

Z =	Nivel de confianza	Fue tomado el 95% igual a 1,96 (tabla de distribución normal)
P=	Probabilidad de éxito	0,50 (Probabilidad de que el evento ocurra)

Q=	Probabilidad de fracaso	0,50 (Probabilidad de que el evento no ocurra)
N=	Población en estudio	21.957
∑²=	Margen de error	0,05 de margen de error.

$$\mathbf{n} = \frac{Z^2(p * q) * N}{(E)^2(N-1) + (p * q)Z^2}$$

$$\mathbf{n} = \frac{(1{,}96)^2(0{,}50 * 0{,}50)\ 21.957}{(0{,}05)^2(21.957-1) + (0{,}50 * 0{,}50)(1{,}96)^2}$$

$$\mathbf{n} = \frac{20.087{,}5028}{55{,}8504}$$

$\mathbf{n} = 360$ Encuestas

e.5. Tipo de investigación

e.5.1. Primer Objetivo Específico

Realizar el diagnóstico Turístico para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

Para dar cumplimiento al primer objetivo se utilizó los métodos inductivo y deductivo que fueron necesarios para obtener y seleccionar datos generales del lugar en estudio que permita hacer el levantamiento de información y con ello conseguir conclusiones del proyecto; en cuanto a las técnicas que se utilizaron están, la encuesta que fue dirigida tanto a como a turistas nacionales y extranjeros.

En el diagnóstico se utilizó la metodología de Carla Ricaurte la cual permitió detallar características turísticas de la comunidad tales como vías de acceso, oferta de servicios, medios de comunicación, entre otros. Se diseñó las fichas del INPC en la cual presenta características de los platos ancestrales de la comunidad.

e.5.2. Segundo objetivo

Diseñar la Guía Turística, para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

Este objetivo se dio cumplimiento en la elaboración de cada una de las fichas de inventario, metodología establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (ver cuadro N° 01), el cual permite brindar una descripción clara y precisa de cada uno de los platos típicos ancestrales de la comunidad Cofán Dureno.

e.5.3. Tercer objetivo:

Elaborar Soportes Publicitarios para la promoción de la gastronomía de la Comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos.

Para dar cumplimiento a este objetivo se diseñó una página de Facebook, en el cual se brinda información acerca de las festividades de la comunidad, los servicios que ofrece a los turistas que la visitan y la exquisita gastronomía que posee la comunidad. Así mismo se elaboró afiches publicitarios los cuales se colocarán en lugares estratégicos para que los turistas conozcan de las tradiciones gastronómicas que forman parte de nuestro patrimonio culinario.

f. RESULTADOS

f.1. Objetivo N° 1

Diagnóstico Turístico para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

1 DATOS GENERALES

1.1 UBICACIÓN DE LA COMUNIDAD

1.2 NOMBRE DE LA PROVINCIA

La provincia de Sucumbíos, se encuentra ubicada al noroeste del Ecuador continental cubriendo un espacio geográfico de 18.612 km 2 en un rango altitudinal que varía entre los 3.562 msnm. Es una de las principales provincias que provee al Estado el petróleo que exporta el Ecuador, se caracteriza por sus paisajes amazónicos de la exuberante región amazónica, en medio de una zona biodiversa caracterizada por su clima de paramo que va modificándose debido a la altitud, humedad y viento que lo convierte en un clima tropical húmedo, muy caluroso con una temperatura promedio de 28°C.

Limites:

Al norte con los departamentos de Nariño y Putumayo, en Colombia.

Al sur con las provincias de Napo y Orellana.

Al este con el Departamento de Loreto, en Perú.

Al oeste con las provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha.

Gráfica 1: Ubicación de la parroquia Dureno
Fuente: (Geográfica Sis Cía. Ltda. , 2011, pág. 7).
Elaborado por: Autor.

1.3 NOMBRE DEL CANTÓN

El cantón Lago Agrio es una entidad territorial subnacional ecuatoriana, de la Provincia de Sucumbíos. Su cabecera cantonal es la ciudad de Nueva Loja, lugar donde se agrupa gran parte de su población total. Su población según el censo del 2010 es de 91.744 habitantes, de los cuales 46.966 son hombres y 44.778 mujeres.

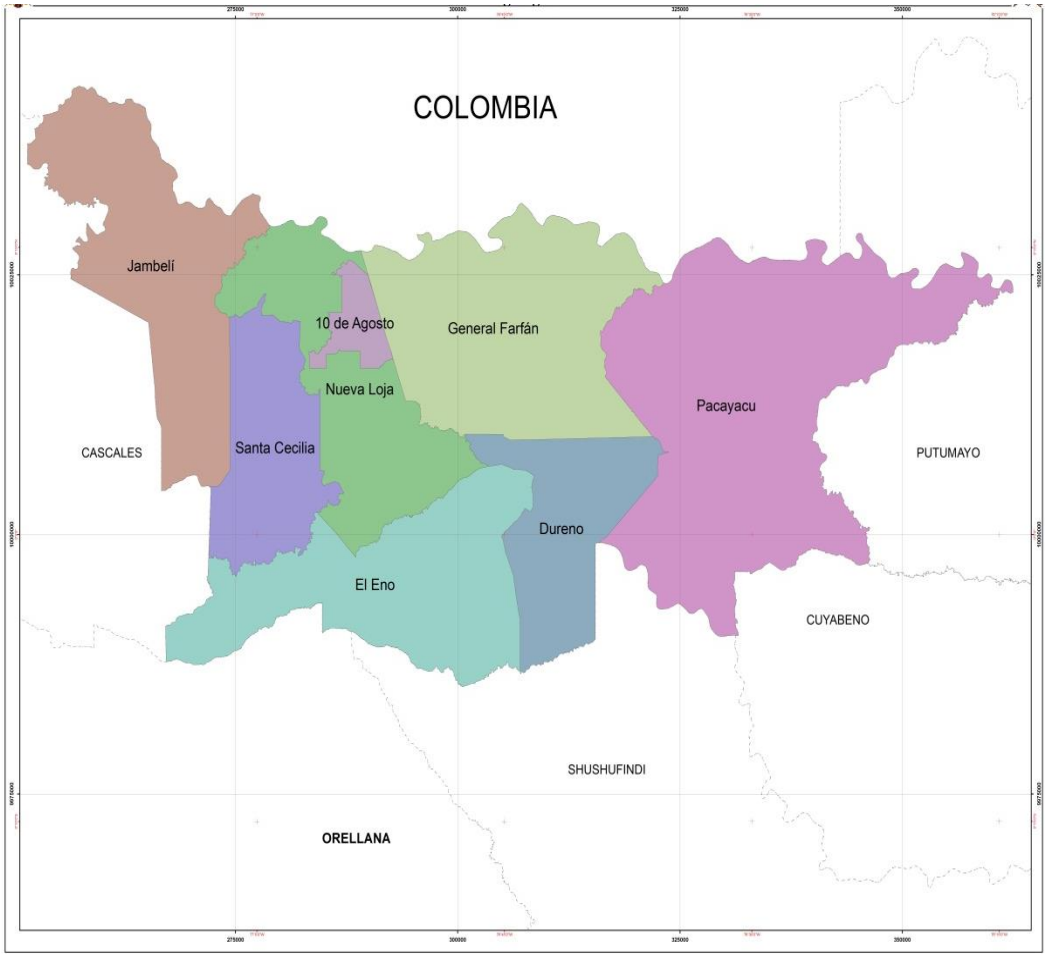
Límites:

Al norte con Colombia.

Al sur con la provincia de Orellana.

Al este con el cantón Cuyabeno.

Al oeste con el cantón Cascales.

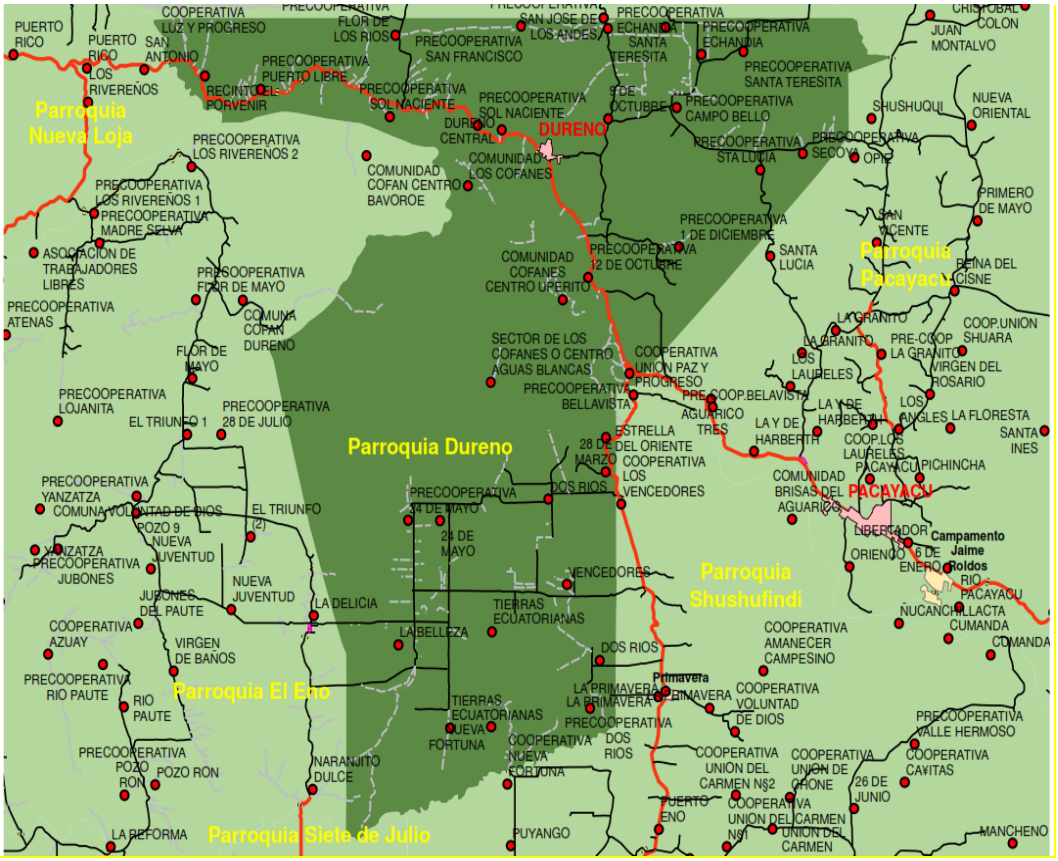


Gráfica 2: Mapa cantón Lago Agrio
Fuente: PDOT del catón Lago Agrio.
Elaborado por: Autor.

NOMBRE DE LA COMUNIDAD: COMUNIDAD

La comunidad Dureno pertenece al grupo étnico a´ i, también llamado Cofán. El pueblo Cofán, en su totalidad, está conformado por 5 comunidades ubicadas en el área de la frontera colombo-ecuatoriana.

La comunidad Cofán Dureno están organizados en cinco centros poblados: Centro Ûkavati. Upiritu, Dureno, Bavore, y Pisurie Canque ubicada en la vía Tarapoa, km 23 margen derecho río Aguarico perteneciente a la parroquia Dureno, cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.



Gráfica 3: Comuna Cofán Dureno
Fuente: (Geográfica Sis Cía. Ltda. , 2011, pág. 43)
Elaborado por: Autor

1.2 NÚMERO APROXIMADO DE HABITANTES

La comuna Cofan Dureno, según el censo elaborado por la propia comunidad, tiene 110 familias con un total de 600 habitantes.

Geográfica Sis Cía. Ltda. (2011) sostiene que:

En el Ecuador a la Comunidad Cofán se estima en 800 habitantes quienes habitaban en las cuencas de los ríos Aguarico, Guanúes, y San Miguel, incluyendo el área que ocupa actualmente Lago Agrio, capital Provincial, y sus alrededores. Su territorio fue atomizado, fraccionado, sobre todo a partir de 1967 con el inicio de la explotación petrolera en la región. Se autodenominan A'I Cofán.

2 OFERTAS DE SERVICIOS

2.1 Alojamiento

En lo referente a alojamiento la comunidad Cofan no cuenta con establecimientos de hospedaje como: Hoteles, Hosterías, Hostales, Pensiones, moteles, camping, sin embargo cuenta con las siguientes ofertas:

Cuadro N° 03: Planta Turística Alojamiento

Tipo de alojamiento	Nombre de las familias	Número	Valor
Viviendas familiares	Martin Criollo,Roberto Aginda,Gonzalo Criollo, David Queta, Fidel Aguinda, Medardo Ortiz	6	10
Cabaña	Asociación de mujeres de Dureno Suku	1	15

Fuente: Comunidad Cofan Dureno
Elaboración: José Lapo.

2.2 Alimentación

En lo referente a la alimentación, en la comunidad Cofan no cuenta con establecimientos de alimentación tales como: restaurantes, bares, cafeterías, cantinas, fuentes de soda, kioskos de comida, sin embargo cuenta solo con 02 tiendas.

2.3 Esparcimiento.

En lo referente a esparcimientos, en la comunidad Cofan no cuenta con establecimientos de esparcimientos tales como: Discotecas, cines, bingos, sin embargo cuenta solo con 04 instalaciones deportivas.

2.4 Otros Servicios.

En lo referente otros servicios turísticos en la actualidad no cuentan con agencias de viajes, operadoras turísticas, información turística ni agencias

bancarias, sin embargo existen 06 guías turísticos nativos que ofrecen los servicios en la localidad, estas 06 guías actualmente están buscando certificarse por el Ministerio de turismos. Para ingresar hay que llamar al presidente de la comunidad y así prepararse a recibir.

3. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

3.1 Distancias

Cuadro N° 04: Distancias

	1 Bus	2 Camioneta	3 Lancha	4 Canoa	5 Avión	6 Avioneta	7 Bestia	8 Caminando
Distancia a la cabecera parroquial (km): 25km	35mm	25mm		1hora				
Distancia a la cabecera cantonal (km): 23km (entrada a la comunidad)	30mm	20mm		50 mm				

Fuente: Comunidad Cofan Dureno
Elaboración: José Lapo

3.2 Principales vías de acceso a la comunidad

Para ingresar a la comunidad existen las siguientes vías de acceso detallando que de lago Agrio a la entrada a la comunidad existe 23 km de vía pavimentada asfaltada al margen derecho, de aquel punto se camina vía pedrada a 200metros hasta llegar al muelle de ahí vía fluvial a 2 km metros cruzando el rio se encuentra la comunidad. También para llegar a la comunidad se toma canoa desde la ciudad de nueva Loja Chozas del rio Aguarico a 50 minutos.

3.3 Para llegar a la comunidad (o dentro de ella) existe señalización.

Para llegar a la comunidad Cofán si existe la señalización vial desde el cantón Lago Agrio hasta la comunidad en un estado muy bueno, de la misma forma la señalización turística si existe solo que el estado de ella no se encuentra en perfecto estado ya que no se lee y otras están sin sus identificativos, se menciona que el año 2018 se arreglara la señalética turística correspondiente.

3.4 En la comunidad de hace uso de los siguientes transporte Públicos (puede marcar más de una opción).

Desde la ciudad de Lago agrio a la comunidad Cofán si se hace uso de los siguientes transportes públicos tales como bus, taxi y canoa. Tanto el bus y taxis desde las terminales y el servicio de canoa desde el rio Aguarico Choza, este servicio se lo ofrece siempre y cuando se llame con anticipación al presidente de la comunidad.

3.5 En la comunidad existen las siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción)

En la comunidad Cofán en la actualidad solo existe un terminal fluvial que desde la comunidad se traslada al muelle de la vía principal o a su vez si se coordina, desde la choza del rio aguarico ciudad de Nueva Loja hasta la comunidad.

3.6 Descripción del transporte público terrestre que presta servicio a la comunidad.

Cuenta con los siguientes tipos de transporte terrestre que sale desde la cuidad de Nueva Loja pasando por la comunidad.

Cuadro N° 05: Cooperativas de Transporte

Nombre de la Cooperativa	Estación/ Terminal	Tipo de transporte (marque con una x)		Frecuencia del servicio	Tipo de vehículo
		Local	Inter-cantonal		
Putumayo	Nueva Loja		**X**	1 hora	Bus-ranchera
Petrolera	Nueva Loja		**x**	1 hora	Bus

Fuente: Comunidad Cofan Dureno
Elaboración: José Lapo

3.7 Si no existe medio de transporte público, señale la distancia a la que se puede abordar cualquier tipo de transporte motorizado

Si existen medios de transporte público.

COMUNICACIONES:

3.8 Existe servicio telefónico en la comunidad:

En la comunidad no se cuenta con el servicio de telefonía cableado.

3.9 La oficina de teléfonos más cercana se encuentra a cuantos Km

En la comunidad no se cuenta con oficina de teléfonos, pero en la cuidad más cercana que es el canton Lago Agrio a 23km si se cuenta con estas oficinas.

3.10 Existe señal de servicio telefónico celular en la comunidad:

Si existe, las señales telefónicas son de las operadoras de Claro, movistar y CNT

3.11 En la comunidad existen cabinas de servicio telefónico para uso público.

No existen cabinas de servicio telefónico

3.12 En la comunidad existen 0 cibercafés o establecimientos de uso público de internet

No existen cibercafés o establecimientos de uso público de internet.

3.13. Existe oficina de correos en la comunidad

No existe en la comunidad, sin embargo en la ciudad de lago agrio a 23km existe.

SANIDAD

3.14. Existe red de agua entubada

Si existe en la comunidad, sin embargo el 10 % no cuenta con la misma por vivir lejos de la población.

3.15. Se trata con cloro el agua en la fuente de distribución

Si se trata, en la comunidad la directiva controla, solo que no existe constantemente porque aún se siguen realizando trabajos de entubación.

3.16. Fuente principal de abasto / qué tipo de agua consume:

En lo referente a la fuente principal de abasto y el tipo de agua es la siguiente, se cuenta con red pública, agua de rio, vertiente, recogen agua de lluvia y de la misma forma aun consumen agua del rio cuando la red está en mantenimiento por su construcción.

3.17 Existe sistema de alcantarillado en la comunidad:

En la comunidad en la actualidad si existe, solo que por el momento no se está utilizando al 100% por motivos de adecenamiento, la comunidad aun no pasan todas las familias a la ciudad del Milenium.

3.18 En donde elimina las excretas la mayoría de la población:

En lo referente la comunidad elimina las excretas excusadas y alcantarilladas un 60%, pozos sépticos 25 % y montaña 15%

3.19 Como eliminan la basura la mayoría de la población:

La comunidad en la actualidad está recolectando la basura en el carro recolector, para ello ellos tienen que sacar la basura al otro lado del rio para que el carro recolector de la parroquia recolecte, por otra parte algunos de ellos se quema la basura como plásticos y papeles, lo demás entierran.

3.20 Existen establecimientos de salud en la comunidad:

En la comunidad Cofán no existe ningún establecimiento de salud, ellos para alguna emergencia tienen que salir a la parroquia Dureno que se encuentra a unos 15 minutos

3.21 Instancias y/o establecimientos de salud que existen: Pueden marcar más de un casillero

En lo referente a instancias o establecimientos de salud la comunidad cuenta con parteras capacitadas, promotores de salud, y 2 Shamanes. En cuanto a los demás servicios se mantienen una unidad de salud en la parroquia y hospitales, clínicas y servicios privados más cercano a 23km en la ciudad de Lago Agrio.

3.22 Si no hay establecimientos de salud en la comunidad:

La comunidad asiste a la junta parroquial a 3km de la misma donde existe una unidad educativa, si mismo no hay atención ellos mismos atiende en la comunidad donde existen 4 parteras especializadas y 3 Shamanes.

ENERGÍA

3.23 Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad.

Si existe actualmente energía eléctrica en la comunidad con un 95%, se menciona que también eran apoyados por instituciones internacionales con paneles solares por familias, en especial donde no llegaba la energía eléctrica.

3.24 Existen gasolineras en la comunidad

No existen gasolineras en la comunidad ni en la parroquia Dureno, por lo tanto el lugar más cercano a la gasolinera es en la ciudad de Nueva Loja a 23km.

4. GOBERNANZA.

4.1 De qué instituciones recibe o ha recibido apoyo la comunidad para su desarrollo: nombre de las instituciones involucradas, el periodo en que se recibió el apoyo de las mismas

Cuadro N° 06: Gobernanza

Institución	Nombre	Desde	Hasta	Actividad
1. Nacionales	GAD cantonal	2014	2017	Formación en artesanías, deporte, fortalecimiento de instrumentos musicales capacitaciones en panadería ,pastelería, temas de la chonta
	Ecuador Estratégico	2014	2017	Construcción de la comunidad del milenium para hospedaje
2. Internacionales	USAID	2001	2015	Cursos de gastronomía, atención al público.
	CEIBO	2000	2017	Sistema de agua lluvia, paneles solares, mejoramiento de agua y construcción del casa maloca.

Fuente: Comunidad Cofan Dureno
Elaboración: José Lapo

4.2 Existen planes de desarrollo en la comunidad. Si es así, nombre del plan y año en el que se empezó o empezará a ejecutar.

Si existe un plan de desarrollo en la comunidad llamado comunidad del Milenium empezando desde el año 2014.

4.3 Qué tipo de organizaciones tiene la comunidad.

En la comunidad se detallan los siguientes tipos de organizaciones que lideran la misma tales como: Directiva comunitaria, Organización de Mujeres, Comité de Padres de Familia llamado kuan kuan, club deportivo, y asociación de turismo por registrase.

5. COMUNIDAD RECEPTORA

5.1. A qué actividades económicas principales se dedica la población.

La comunidad en su actualidad se dedican como actividades que generen economía tales como elaboración de artesanías, casa y pesca, venta de yuca y plátano y transporte de canoa pasando a la gente de la comunidad al otro lado del rio. Para las fiestas gastronómicas o fiesta de la chonta su potencial es la gastronomía, artesanías, y el paso de los visitantes en canoa. De la misma forma con actividades no especificadas: Paquetes turísticos no frecuentes.

5.2. **Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la comunidad:**

En lo referente a las actividades productivas más rentables en la comunidad tenemos:

1. Venta de Artesanías. Un 60%
2. Caza interna y pesca. Un 25%
3. Venta de yuca y plátano. Un 15%

5.3. **Tipo de empleo turístico (sólo para comunidades que prestan servicios turísticos). Para contestar esta pregunta se encuestó a 2 personas.**

Según Medardo Ortiz y Martin Criollo no existen empleos turísticos formales ya que están procurando para el año 2018 con el ministerio de turismo tener certificación de operar, por lo tanto se está prestando servicios a la comunidad informalmente ya sea guianzas o estadías, sin facturas.

5.4 **Tipo de actividad en la que participa la comunidad: puede marcar más de uno si fuere el caso.**

En lo referente a los tipos de actividades en las que participan en la comunidad se detalla lo siguiente: Se participa en trabajos en equipo, mingas, asambleas comunitarias, eventos culturales, aniversarios de la comunidad y fiesta de la chonta.

5.5 **Ha participado la Comunidad o Directiva Comunitaria en la elaboración de los planes estratégicos locales con:**

Si ha participado la comunidad con sus dirigentes (presidente Silverio Criollo comunidad Cofán) en los planes del gobierno provincial.

5.6. **Destrezas para turismo encontradas en la comunidad.**

En lo referente a las destrezas, en la comunidad se cuenta con destrezas en cocina en especial las mujeres, contabilidad administración unos 6

jóvenes, experiencia en guianza con un número de 6 familias y chamanismo 3 taitas o ancianos.

5.7. Actitud de la comunidad hacia la actividad turística.

Según Martin Criollo y Medardo Ortiz miembros de la comunidad mencionan que la actitud de la comunidad hacia la actividad turística se expresa de la siguiente manera:

Cuadro N° 07: Actitud de la comunidad hacia la actividad turística

Descripción	% relativo
1. El turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo	80
2. El turismo es una actividad alterna y estacional	15
3. Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística	5
4. Rechazo hacia el desarrollo de la actividad turística en la comunidad	0

Fuente: Martin Criollo y Medardo Ortiz
Elaboración: José Lapo

6. Caracterización de la demanda

Existe demanda turística hacia la comunidad, por lo tanto la comunidad tienen una demanda de:

1- 8 visitantes de lunes a viernes
5-15 visitantes los días sábado
5-12 visitantes los días domingo
40-1000 visitantes los días feriados

Esta información se recabo a través del señor Medardo Ortiz miembro de la comunidad Cofan Dureno.

6.1. Frecuencia de la demanda que posee la comunidad

Según moradores de la comunidad Martin Criollo y Medardo Ortiz la frecuencia de las visitas de turistas es permanentemente y

esporádicamente por la celebración de la fiesta de la chonta que atrae a muchos dentro del cantón Lago Agrio y visitantes extranjeros durante el año.

Tipo de demanda que posee la comunidad

Con respecto al origen, visitan a la comunidad turistas Internacionales, Nacionales y Locales y con respecto al tiempo de estadía son turistas**.**

Forma de viaje

Los turistas hacia la comunidad viajan independientemente a la comunidad debido a que no existen paquetes turísticos a la comunidad.

Gasto promedio diario de los visitantes es de
$ 80,00 USD

Indique tres razones o atractivos principales por los cuales es visitada la comunidad:

Las principales razones por lo que es visitada la comunidad es: Cascada del Rio Pisurie, fiesta de la chonta y laguna Shanshamba.

Los servicios turísticos que consumen los visitantes son:

Según Medardo Ortiz los servicios que más se consume los visitantes son: servicio de guianza local, artesanías, danza y gastronomía en fiesta de la chonta.

Encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros

1. **¿De la siguiente lista de comunidades señale cual o cuales ha visitado?**

El 29% de turistas nacionales y extranjeros encuestados señalan que han visitado la Nacionalidad A´i Cofán, el 24% ha visitado la Nacionalidad Kichwa, el 18% a la nacionalidad Siona, el 15% han visitado a la Nacionalidad Secoya y el 16% a la Nacionalidad Shuar.

2. **¿La comunidad A´i Cofán que usted visitó está ubicada en la parroquia Dureno?**

El 83% de las personas que han visitado a la Nacionalidad A´i Cofán informan que esta pertenece a la Comunidad Cofán Dureno, y el 17% restante informa que la comunidad Cofán a la que visitó no está ubicada en Dureno.

El segmento de turistas que han visitado a la comunidad Cofán Dureno es representativo y son quienes brindarán información para el presente estudio.

3. **¿Qué le motivó a visitar la comunidad Cofán Dureno?**

El 42% de turistas que han visitado a la Comunidad Cofán Dureno informan que lo que les motivó a visitarla fue sus comidas y bebidas, el 39% por sus fiestas y eventos y el 19% por su vestimenta.

Existen varias razones que llaman la atención de los turistas nacionales y extranjeros, y una de ellas es la gastronomía de la comunidad, por lo tanto se debe preservar este patrimonio para seguir generando turismo hacia la localidad.

4. **¿Ha consumido alguna vez algún plato típico de la gastronomía Cofán?**

El 100% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno informan que si han consumido la gastronomía Cofán.

Los resultados muestran los turistas que acuden a la comunidad consumen la gastronomía del sitio, por lo tanto es importante resaltar el valor ancestral del mismo para difundir el patrimonio que posee la localidad.

5. **¿Le gusta la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán?**

El 88% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno señalan que si les gusta la gastronomía ancestral Cofán, y el 12% informa lo contrario.

Los resultados muestran una buena aceptación de la gastronomía de la Comunidad Cofán, lo cual se debe aprovechar para explotar el turismo local y nacional.

6. **¿Cree usted que la gastronomía de la Comunidad Cofán forma parte del patrimonio gastronómico de nuestro país?**

El 100% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno informan que si creen que la gastronomía de la comunidad forma parte del patrimonio gastronómico del país.

Los resultados muestran el conocimiento que tienen los turistas acerca del patrimonio gastronómico del país.

7. **¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral?**

El 100% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno consideran que si es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral.

Los datos recabados revelan que los turistas si valoran el patrimonio alimentario, ya que señalan la importancia de su preservación.

8. **¿Usted considera que las nuevas generaciones valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad?**

El 56% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno consideran que las nuevas generaciones no valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad, y el 44% consideran que si valoran.

Los resultados muestran que existe una percepción de que las nuevas generaciones no valoran el patrimonio gastronómico, por lo tanto es necesario llevar a cabo acciones para difundir la importancia de mantener estas características de la comunidad ya que promueven el turismo.

9. **¿Cree usted que la elaboración de una guía gastronómica de la Comunidad Cofán Dureno contribuirá a mantener el patrimonio alimentario de la comunidad?**

El 100% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno consideran que la elaboración de una guía gastronómica de la Comunidad Cofán Dureno contribuirá a mantener el patrimonio alimentario de la comunidad.

Los resultados muestran una buena predisposición de parte de los turistas hacia la guía alimentaria, misma que les permitirá conocer más detalles sobre la misma.

10. ¿Usted cree que es importante que en el diseño de la guía gastronómica, se detalle un calendario festivo y la historia de la misma comunidad?

El 100% de los turistas que han visitado la Comunidad Cofán Dureno consideran que es importante que en el diseño de la guía gastronómica, se detalle un calendario festivo y la historia de la misma comunidad.

El detalle del calendario festivo permitirá a los turistas conocer las fechas en las cuales acudir a la comunidad para formar parte diversidad cultural de nuestro país.

CARACTERIZACION DE LA OFERTA

Cuadro N° 08: Caracterización de la oferta

Nombre del atractivo	Descripción	Importancia para la comunidad.
Chicha de plátano Verde	Bebida	Consumida por el hombre por la mañana para ir a trabajar, provee energías y proteína necesarias para el trabajo de todo un día
Chica de Yuca	Bebida	Consumida por el hombre por la mañana para ir a trabajar, provee energías necesarias para el trabajo de todo un día
Chicha blanca	Bebida	Bebida tradicional consumida por el hombre por la mañana para ir a trabajar, provee energías necesarias para el trabajo de todo un día
Chicha de Chontaduro	Bebida	Alrededor de esta bebida se congrega la comunidad para alejar los malos espíritus y dar paso a la fertilidad, la salud y la alegría.
Kuye-geñu kui'khu - Chucula de orito o platano	Bebida	La chucula que es una bebida hidratante la consumen cuando el tiempo decasería o la pesca es mala
Yuku	Bebida	El Yuku es una bebida energizante que la consumen cuando el tiempo decasería o la pesca es mala

Rayana de Plátano con bocachico.	Plato	Es un plato que es esta rico en nutrientes y proteina consumiendola de forma continua
Rayana De Bocachico Ahumado	Plato	La rayana de pescado ahumado que es un plato tipico de la comunidad muy nutritivo
Rayana de Pava	Plato	La rayana de pava es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos en cualquier momento.
Rayana de pescado ahumado	Plato	La rayana de carne ahumada es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando la carne tenga su potencial de nutrientes luego de la practica del ahumado, aguantando a que no se descomponga algunos dias.
Rayana de carne fresca de animales	Plato	La rayana de carne silvestre es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando la carne tenga su potencial de nutrientes.
Ahumado de bocachico	Plato	El ahumado de bocachico es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando este se pesque.
Carne ahumada AÑACHU SAN´JAN.	Plato	La carne ahumada rica en nutrientes proteinicos, para su consumo dura algunos dias puesta con sal, semi preparada.
Casabe	Plato	El casabe que es un alimento echo de almidon de yuca por lo tanto contiene gran cantidad de nutrientes proteinicos y fibra donde se acompaña con dulce etc.
Maito	Plato	Maito, un plato lleno de muchos nutrietes rico en proteinas, plato insertado del arte de cocinar en las comunidades cercanas.
Mayones	Plato	Son muy apetecidos por su sabor y sus propiedades curativas para los problemas respiratorios.

Fuente: Comunidad Cofan Dureno
Elaboración: José Lapo

Cuadro N° 09: Ficha Resumen N° 1: Chicha de platano verde

CHICHA DE PLATANO VERDE		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 04: CHICHA DE PLATANO VERDE

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Bebida rica en proteínas y potasio.

En cuanto a los ingrediente se prepara ½ racimo de plátano verde, 5 LTS de agua y 12 maduros mosqueados

Los materiales que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 10 hojas de plátano, Maso (batidor), un machete, olla de barro (balde), Batea, Cernidor (ufikhu), Pilchers (ichhauru´chu), 10 hojas de fruti pan, 05 hojas de fruti pan o huarumo y cuchillo.

Su forma de prepara se inicia cocina el plátano durante 30 min, se deja en reposo durante 10 min para que se enfríe ; luego se coloca en el balde 10 hojas de plátano, 4 hojas fruti pan o huarumo; se añade el plátano y se envuelve colocando la cebada de plátano, se deja a temperatura ambiente durante 3 días, luego se pasa a otro balde, y se deja durante otros 3 días, se revuelve con el agua y se sirve al gusto. Se puede colar si la persona lo desea totalmente liquida, en sentido contrario se sirve grumosa, en sentido contrario se sirve grumosa, la otra forma de servirse es cogiendo una porción de la masa y disolverla en agua esto se utiliza para no prepararla toda.

El precio estimado de esta bebida es de 2 USD.

RECOMENDACIONES:

Se les recomienda a las mujeres no bañarse durante esos 9 días, la tradición señala que se consume esta chicha para compartir en familia, a su vez el hombre la consume en la mañana para ir a trabajar, es recomendable dar a los niños recién preparada o hasta el segundo día, se le recomienda a la mujer que cuando dé a luz o este con el periodo no tomar de ella ya que se les hincha el estómago

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:
Es una bebida que la gente consume para las fiestas, mingas comunitarias y familiares que se realiza cotidianamente en la comunidad,

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 10: Ficha Resumen N° 2: Chicha de yuca

CHICHA DE YUCA		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 05: CHICHA DE YUCA.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La tsetse'pa es otra de las bebidas típicas utilizados en la comunidad Cofán Dureno, preparada de la yuca. Cuando no está fermentada se consume un poco en las familias y cuando está fermentada se utiliza en las mingas y festividades socioculturales, es consumida por las personas mayores de la comunidad.

En cuanto a los ingrediente se prepara 1 ½ de yuca, 5 LTS de agua, 5 maduros mosqueados

Los materiales que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 10 hojas de plátano,
Maso (batidor), Machete, Olla de barro (balde), Batea, Cernidor (ufikhu), Pilchers (ichhauru´chu), 5 hojas de fruti pan o hojas de huarumo, Cuchillo.

Los habitantes de la comunidad Cofán Dureno, para obtener la bebida típica tsetse'pa se sigue los siguientes pasos que a continuación tenemos:
Para la preparación de la chicha, primero se va a la chacra y se saca las yucas, después se pela las cáscaras con un cuchillo, luego se parte por la mitad las yucas que son grandes y se lava con agua, hasta quedar limpias.
Se coloca en una olla con agua y se coloca en la candela dejando hervir hasta que se quede completamente cocinado, luego se quita de la candela y se saca las yucas o plátanos cocinados, después se deja enfriar un momento, luego se coloca en una tina o canasta con cebada y se envuelve con hojas de plátano. Se deja guardado durante tres días.

Después de tres días se saca, se machuca y se guarda hasta que se fermente, de esa manera se obtiene la chicha.

El precio estimado de esta bebida es de 2 USD.

RECOMENDACIONES:
No tiene contraindicaciones, su bebida es continua.

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Es una bebida, que más se utiliza para las fiestas, reuniones, mingas comunitarias y para realizar trabajos propios de cada familia.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 11: Ficha Resumen N° 3: Chicha de Blanca

CHICHA BLANCA		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** OCASIONAL

GRÁFICO 06: CHICHA BLANCA.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Es una bebida típica preparada de la yuca y sirve de consumo para los habitantes de la comunidad, esta bebida casi no se consume diariamente, es decir, solo las personas que preparan. Esta bebida es utilizado en los hogares, en las mingas y en la fiestas, cuando no está fermentada más se utiliza en los hogares y cuando está fermentada en las mingas y en las fiestas sociales culturales de la comunidad. Se consume mezclando con maduro o sin mezclar.

En cuanto a los ingrediente se prepara 1 ½ de yuca, 5 LTS de agua, 5 maduros mosqueados

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 1 ½ de yuca, 5 LTS de agua, 2 camotes.

Los materiales a usar son Maso (batidor), machete, olla de barro (balde), batea, cernidor (ufikhu), pilches (ichhuru´chu), cuchillo.

Los pasos para la preparación de la bebida típica "Kunape'cha" son las siguientes: Se saca uno o más matas de yuca, se pela la cáscara y se lava con agua, después se coloca en una olla con agua, dependiendo de la cantidad del producto, luego se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine, después que esté cocinado se saca de la candela y se aplasta con un batidor, luego cuando la masa está bien suave se coloca el camote especial para la preparación en la chica y por último se guarda en un balde y se consume después de un día, de esa forma se obtiene la bebida típica kûnape'cha.

El precio estimado de esta bebida es de 2 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, Su bebida es ocasional, para disfrutarla hay que reservar con anticipación

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Es un alimento que forma parte de la alimentación cotidiana de la comunidad, es una bebidad bien rica, ya que se puede preparar ocasionalmente.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 12: Ficha Resumen N° 4: Chicha de Chontaduro

CHICHA DE CHONTADURO		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** ANUAL

GRÁFICO 07: CHICHA DE CONTADURO

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Llamado también Un´matsetse´pa, es una bebida típica que es preparada de un fruto llamado chontaduro y que específicamente se consume en el mes de febrero a marzo, y con mayor festejo en la *fiesta de chonta duro celebrada en abril de cada año*, esta bebida para ser consumida es mesclada con maduro u orito y puede ser consumida por niños, jóvenes y mayores de la comunidad

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 1 racimo de chontaduro, ½ racimo de maduro para endulzar, 5 LTS de agua.

Los materiales a usar son Machete, olla de barro (balde), batea (chabuque), cernidor (ufikhu), pilchers (ichhauru´chu), cuchillo, rayador (tshatsh´vu), maso o piedra especial.

Los pasos para la preparación de la bebida típica se sigue los siguientes pasos: se tumba o se baja las frutas maduras de chonta duro, se cocina en una olla con agua, se pela las cáscaras y se coloca en una batea, luego se aplasta con una piedra especial, después cuando está bien suave la masa se coloca en una olla, luego se consume al día siguiente, mezclando con maduro cocinado, ya sea de plátano u orito. de esa manera obtenemos esta bebida típica.

El precio estimado de esta bebida es de 3.50 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, su bebida es Anual. Se consume más en la fiesta gastronómica de la chonta en el mes de abril, tiempo de cosecha

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Esta bebida se la consume cada año, especialmente en una de las celebraciones más importantes, como es la fiesta de la chonta "u´ma andyu´pa"

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T

Cuadro N° 13: Ficha Resumen N° 5: chicha de kuye-geñu kui'khû o chucula de platano-orito.

CHICHA DE KUYE-GEÑU KUI'KHÛ O CHUCULA DE PLATANO-ORITO.		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 08: KUYE-GEÑU KUI'KHÛ O CHUCULA DE PLATANO-ORITO.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La dieta Cofán se basa en la aplicación de su amplio conocimiento que poseen del medio aprovechan todo lo que tienen a su alrededor y la visita a otras áreas aldeanas a su reserva para la cacería. La chucula que es una colada de plátano cocido y mezclado con agua fría es una bebida infaltable todos los días muchas veces cuando no hay cacería la chucula constituye el desayuno almuerzo y merienda para los cofanes la chucula es una bebida hidratante para el trabajo.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 6 plátanos u oritos (sin cáscara), leche, azúcar, queso tierno rallado, rama de canela, agua.

Los materiales a usar son; olla de barro (balde), pilchers (ichhauru´chu), cuchillo, batidor (chhuchhu'khu).

Para obtener la bebida típica "kûi'khû" de plátano u orito debemos seguir los siguientes pasos: Se coge unos dos o tres gajos de plátano u orito maduro, se pela la cáscara, se pone en una olla con agua dependiendo de la cantidad de las frutas, se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine, luego se saca de la candela y se aplasta o se bate con un chhuchhu'khu, después cuando la masa está totalmente suave se pone el agua para desleír y finalmente se obtiene la bebida típica que a diario se consumen las familias de la comunidad Cofán Dureno.

Se puede tomar caliente o frío. El precio estimado de esta bebida es de 2 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, su bebida es continua.

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Esta bebida se la consume diarimente como proceso de hidratacion y rico en proteinas.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T

.

Cuadro N° 14: Ficha Resumen N° 6: Yuku bebida hidratante

YUKU BEBIDA HIDRATANTE		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 09: YUKU.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta bebida energética podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Es una bebida energizante, que se encuentra en la selva de la comunidad , pero últimamente ya lo siembra cerca de las casas, es decir, en las chacras. Es una liana o bejuco que se utiliza para tomar en las madrugadas para realizar las actividades diarias.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 1 trozo de yuku, 5 LTS de agua.

Los materiales a usar son; Machete, pilchers (ichhauru´chu), uchillo, rayador (tshatsh´vu).

Para prepara y consumir este importante bebida se debe seguir los siguientes pasos: se va al bosque a cortar y traer el bejuco por tucos, se lava el pedazo de yuku y se raspa un poco la corteza, luego que ya está limpio se raspa toda la corteza del yuku, despues se coloca en un pilche con agua y se disuelve y se toma.

El precio estimado de esta bebida es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, Su bebida es continua, se preparara esta bebida siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Bebida apetecida por los hopmbres trabajadores. Se consume en las madrugadas para quitar el sueño.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T

Cuadro N° 15: Ficha Resumen N° 7: Yuku bebida hidratante

RAYANA DE PLATANO CON BOCACHICO		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** OCASIONAL

GRÁFICO 10: RAYANA DE PLATANO CON BOCACHICO

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral, podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno.

CARACTERÍSTICAS:

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con pescado fresco y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsathavu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 5 LTS de agua, 4 cucharadas de Sal, 5 plátanos verdes, ½ vaso de achiote, 5 hojas de cilantro cimarrón, 4 bocachicos

Los materiales a usar son; Olla numero 30, machete, cuchara, vaso, cuchillo, cucharon, plato.

Se coloca en la olla y hacer hervir los 5 LTS de agua con la sal, se raya el plátano, cuando el agua este hirviendo se agrega la rayana de plátano y el pescado, pasados 20 minutos se agrega el cilantro picado y se deja hervir durante 10 minutos, se deja enfriar 5 minutos y se sirve.

El precio estimado de esta bebida es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, su comida es ocasional. Se prepara siempre y cuando se reserve antes de visitar la comunidad

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Este delicioso plato típico más se consume en tiempo de la pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo (verano).

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T

Cuadro N° 16: Ficha Resumen N° 8: Yuku bebida hidratante

RAYANA DE BOCACHICO AHUMADA.		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** OCASIONAL

GRÁFICO 11: RAYANA DE BOCACHICO AHUMADO.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con pescado ahumado y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsatha'vu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 5 LTS de agua, 4 cucharadas de Sal, 5 plátanos verdes, ½ vaso de achiote, 5 hojas de cilantro cimarrón, 4 bocachicos ahumados

Los materiales a usar son; olla numero 30, machete, cuchara, cuchillo, cucharon, plato.

Su forma de preparacion es de la siguiente manera, se coloca en la olla e hervir los 5 LTS de agua con la sal, se raya el plátano, cuando el agua este hirviendo se agrega la rayana de plátano y el pescado ahumado, pasados 10 minutos se agrega el cilantro picado y se deja hervir durante 10 minutos, se deja enfriar 5 minutos y se sirve.

El precio estimado de esta bebida es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, su comida es ocasional. En temporada, de la misma forma se saborea de este plato siempre y cuando se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Este delicioso plato típico más se consume en tiempo de la pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo (verano).

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 17: Ficha Resumen N° 9: Rayana de pava

RAYANA DE PAVA.		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 12: RAYANA DE PAVA.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La raya de pava es unas de los platos más preferidas por las personas de la comunidad. En cada familia existe un cazador, es decir, el padre busca alimento para sus hijos. Cuado el esposo trae la pava la esposa con el conocimiento que tiene lo prepara la comida y le sirve a su familia.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 5 LTS de agua, 4 cucharadas de Sal, 5 plátanos verdes, ½ vaso de achiote, 5 hojas de cilantro cimarrón, 1 pava

Los materiales a usar son; Olla numero 30, cuchara, cuchillo, cucharon, plato.

Para preparar la rayana de pava se sigue los siguientes pasos: se quita el plumaje con agua caliente, luego se destripa y se corta por pedazos, despues se coloca en una olla con agua, cuando el agua hierve se coloca pedazoz de yuca y plátano, se deja unos 5 minutos y luego se coloca el plátano rayado, cilantro y sal, de ahí se apaga la candela despues de 20 minutos, cuando ve que ya está lista, se espera unos 5 minutos y se sirve.

El precio estimado de esta bebida es de 6.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Comida típica que se consume en cualquier tiempo del año.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 18: Ficha Resumen N° 10: Rayana de carne ahumada

RAYANA DE CARNE AHUMADA		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 13: RAYANA DE CARNE AHUMADA.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La raya de de carne ahumada, es un alimento bien apetecido por los habitantes de la comuniad, es muy nutritivo, se consume tanto niños como adultos.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 5 LTS de agua, 4 cucharadas de Sal, 5 plátanos verdes, ½ vaso de achiote, 5 hojas de cilantro cimarrón, Carne ahumada.

Los materiales a usar son; Olla numero 30, cuchara, cuchillo, cucharon, plato.

Para elavorar el plato en primer lugar el cazador va al bosque y trae cualquier animal comestible.
Se quita su pelaje y se destripa, luego se corta por pedazos, se coloca sal y se pone en una parrilla hecho de palos, despues se saca de la parrilla cuando se cocine y se guarda, cuando la carne ya está ahumada se pedacea y se coloca en una olla con agua, cuando eso hierve se coloca platano y yuca. Se deja hervir 5 minutos y se coloca el verde rayado y por último se pone cilantro picada y sal, cuando ya está lista se consume.

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Comida típica que se consume en cualquier tiempo del año.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 19: Ficha Resumen N° 11: Rayana de carne fresca de animales

RAYANA DE CARNE FRESCA ANIMALES.		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 14: RAYANA DE CARNE FRESCA ANIMALES..

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

La rayana de carne fresca, va acompañada de plátano y yuca. Esta comida es preparada por las mujeres de la comunidad, siempre y cuando el esposo lo consigue.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 5 LTS de agua, 4 cucharadas de Sal, 5 plátanos verdes, 3 pedazos de Yuca, ½ vaso de achiote, 5 hojas de cilantro cimarrón, 4 pedasos de carne fresca de animales

Los materiales a usar son; Olla numero 30, machete, cuchara, cuchillo, cucharon, plato

Los pedazos de carne fresca se coloca en una olla con agua, cuando eso hierve se coloca yuca y plátano, se deja hervir unos 5 minutos y se coloca el platano rayado, sal y cilantro, despues de 20 minutos se apaga la candela y luego se sirve,

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones, su comida es continua. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Alimento apetecida por los hombres trabajadores. Estos platos se dan dependiendo las caserias de animales tales como venado, sahino, danta, mono etc.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 20: Ficha Resumen N° 12: Ahumado de Bocachico

AHUMADO DE BOCACHICO		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 15: AHUMADO DE BOCACHICO

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

El bocachico ahumado es un alimento preparado por las mujeres de la comunidad, es muy deliciosa y se come acompañado de yuca o plátano.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 3 plátanos verdes o yucas, 4 bocachicos, sal al gusto

Los materiales a usar son; parrilla, machete, cuchillo, hojas de plátano.

Se destripa y se coloca en una parrilla sde palos colocando sal al gusto y tapando con hojas y se prende el juego. Luego se da la vuelta al pescado para que se cocine ambos lados. Por ultimo se saca de la parrilla y se sirve en un plato.

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Es un alimento que se sirve de una manera muy rápida ya que cuando está ahumada solo se cocina ya yuca y se consume.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 21: Ficha Resumen N° 13: Carne ahumada añachu san´jan

CARNE AHUMADA AÑACHU SAN´JAN.		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 16: CARNE AHUMADA AÑACHU SAN´JAN

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Este es un plato que se lo prepara en cualquier momento, especialmente en la fiesta del chontaduro por el mes de abril, tiempo de cosecha de este fruto. Las carnes ahumadas que se puden utilizar para esta preparación son: danta, mono chorongo, guangana, sajino, bocachicos, bagre.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: Plátano 450 g, yuca 450 g, chontaduro 450 g, carne ahumada 750 g.

Los materiales a usar son; parrilla, machete, cuchillo, olla.

Para prepara este delicioso plato se pela los plátanos, la yuca y cocinarlos por separado a fuego medio por el lapso de 30 minutos, lavar bien las pepas de chontaduro y cocinarlo en otra olla a fuego medio por el lapso de 45 minutos; retirar del fuego; pelarlos, sacarles la pepa interna y obtener la pulpa del chontaduro.

Cuando todo esté listo, servir en cada plato, una porción de yuca, una porción de plátano, una porción de chontaduro y acompañarlo de una buena porción de carne ahumada..

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Este plato se lo prepara también durante el año con la diferencia de que se omite el chontaduro, puesto que este fruto no está disponible durante todo el año..

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 22: Ficha Resumen N° 14: Carne ahumada añachu san´

CASAVE		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 17: CASAVE.

UBICACIÓN: Para disfrutar de este pan acido crujiente ancestral podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

El casabe de yuca (o simplemente casabe o cazabe) es un pan ácimo, crujiente, delgado y circular hecho de harina de yuca, este se asa en un budare, comal o a la plancha. Su producción y consumo se remonta a tiempos prehispánicos; se elabora a partir de la yuca o mandioca.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: 2.2 lbs Yuca, sal al gusto

Los materiales a usar son; Casavekhû, Ufikhu, Ichhuru'chu.

Para preparar la yuca se realizan los siguientes procedimientos: Pelar la yuca y colocarla en una batea "kasavekhu". Luego se raya con un rayador sacado de la raíz de una chonta, se deja escurrir en un colador y se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo. Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca. Sobre un tiesto caliente se vierte una porción de yuca necesaria para cubrirlo y se extiende con una espátula de madera (en nuestro idioma es "ichhuruchu") para formar una capa de unos tres milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de un centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable. Se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable. Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, que ya está lista para consumir con la familia.

El precio estimado de este pan delgado CASAVE es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones. Su elaboración es continua, se preparara este apetecido pan siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Gracias a la alta producción de yuca en este sector, la preparación del casabe se ha vuelto una tradición. Este bocadillo es muy popular en las diversas celebraciones.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 23: Ficha Resumen N° 15: MAITO. (Pez, Ave)

MAITO. (Pez, Ave)		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 18: MAITO. (Pez, Ave)

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Se elabora con hoja de Yaki-panga o con hoja de plátano, éstas cubren a los pescados que pueden ser (bocachico, sábalo, carachama, cachama y tilapia), que son asados en leña. Se ha preparado este plato desde la introducción de la tilapia a la región Amazónica, el maito es una técnica que han utilizado las Nacionalidades desde hace varias décadas. Según las versiones se dice que este plato es muy nutritivo y que forma parte de unos de los alimentos que proveen de energía, este producto guardado dura hasta un mes apartado de la humedad.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: Plátano 500 g, yuca, shincapa C/N, suikhake 50 u, pescado u ave

Los materiales a usar son; Pantha'chu, Api; tunsan'khu – parrilla.

Para prepara este delicioso plato se realiza los siguientes pasos:

1. Conseguir el pescado y hojas para envolver
2. Colocar sal al gusto y envolver en las hojas de suikhake colocando shinkhapa (cilantro)
3. Poner en la parrilla el pescado envuelto y esperar unos 45 minutos.
4. Retirar del fuego y comer acompañado de plátano o yuca cocinada.

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:
No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:
Este plato se lo prepara también durante el año de forma continua, con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año.

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Cuadro N° 23: Ficha Resumen N° 16: MAYONES

MAYONES		
PROVINCIA: SUCUMBIOS	**CANTON:** LAGO AGRIO	**LOCALIDAD:** COMUNIDAD AUTONOMA ANCESTRAL A`i DURENO "Centro de Dureno"
GRUPO SOCIAL NACIONALIDAD COFAN	**LENGUA:** A¨INGAE	**PERIODICIDAD:** CONTINUA

GRÁFICO 19: MAYONES.

UBICACIÓN: Para disfrutar de esta comida podemos viajar desde Lago Agrio en bus, taxi alrededor de 23km margen derecho por vía asfaltada, vía tarapoa, donde se camina a 200 metros y de ahí se transporta en canoa uno 05 minutos llegando a la comunidad Cofan Dureno

CARACTERÍSTICAS:

Los Mayones son unos gusanos de color entre plomizo y café; tiene una punta negra donde se ubica la cabeza. Para cocinarlos se lo hace directivamente; no existe un proceso para matarlos. Estos gusanitos crecen en el árbol de chontaduro por lo que también se los conoce con ese nombre; su principal características es que al ser cocinados desprenden mucha grasa, por ello, son muy crocantes cocinados y tiene un sabor parecido a un chicharon.

Los ingredientes que se utilizan para la preparacion son los siguientes: Mayones 12 u, yuca 120 g, plátano 120 g

Los materiales a usar son; Pantha'chu, Api; tunsan'khu – parrilla.

Para prepara este delicioso plato se realiza los siguientes pasos:

1. Lavar, pelar la yuca y el plátano; cocinarlos por separados en una olla con agua y sal aproximadamente unos 45 minutos.
2. Limpiar tres palillos delgados y hacer una punta en uno de los extremos; a continuación cogemos tres Mayones y los chuzamos en un palillo ya preparado. Repetimos el proceso con los Mayones y los palillos restantes.
3. A continuación, cocinar las brochetas de Mayones sobre una braza de leña por unos 7 a diez minutos.
4. Servir en un plato de barro con una porción de yuca y una porción de plátano cocinado.

El precio estimado de este plato es de 5.00 USD.

RECOMENDACIONES:

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve.
Es bueno y recomendado para problemas respiratorios

DETALLE DE LA PERIODICIDAD:

Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año

Fuente: Trabajo de campo
Elaborado por: José Abel Lapo T.

Matriz FODA

En base al diagnóstico efectuado se identificaron los siguientes factores:

Cuadro N° 24: Matriz FODA

F (FORTALEZAS)	O (OPORTUNIDADES)
1. Diversas manifestaciones culturales caracterizándose por su lengua, expresiones artísticas (música y danza), gastronomía. 2. Cuenta con infraestructura de uso comunal. 3. Valoración del patrimonio cultural y gastronómico por parte de turistas.	1. Acceso a la comunidad por vía fluvial y terrestre. 2. Presencia de 2 operadoras de telecomunicaciones. 3. Buena afluencia de turistas gracias a la actividad petrolera del sector. 4. Facilidades de difusión del patrimonio cultural a través de las TICs. 5. Potencial patrimonio turístico del territorio amazónico.
D (DEBILIDADES)	**A (AMENAZAS)**
1. Falta de valoración del patrimonio gastronómico por parte de las nuevas generaciones. 2. Uso de letrina. 3. Reemplazo de utensilios ancestrales en preparación de la gastronomía	1. Agua entubada 2. Altos niveles de pobreza por necesidades básicas insatisfechas. 3. Limitada difusión de la variedad de atractivos turísticos que posee la zona.

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: El autor

Matriz de Estrategias.

Cuadro N° 25: Matriz de Estrategias

	F (FORTALEZAS)	D (DEBILIDADES)
	1. Diversas manifestaciones culturales caracterizándose por su lengua, expresiones artísticas (música y danza), gastronomía. 2. Cuenta con infraestructura de uso comunal. 3. Valoración del patrimonio cultural y gastronómico por parte de turistas.	1. Falta de valoración del patrimonio gastronómico por parte de las nuevas generaciones. 2. Uso de letrina. 3. Reemplazo de utensilios ancestrales en preparación de la gastronomía.
O (OPORTUNIDADES)	**ESTRATEGIA FO**	**ESTRATEGIA DO**
1. Acceso a la comunidad por vía fluvial y terrestre. 2. Presencia de 2 operadoras de telecomunicaciones. 3. Buena afluencia de turistas gracias a la actividad petrolera del sector. 4. Facilidades de difusión del patrimonio cultural a través de las TICs. 5. Potencial patrimonio turístico del territorio amazónico.	**Elaborar la Guía Gastronómica de la Comunidad Cofán-Dureno.** Combinación de la Fortaleza N°1, 3 para aprovechar la oportunidad N°1, 3 y 4	**Creación de una página en Facebook de la comunidad, a través del cual se difundirá la Guía Gastronómica y eventos culturales de la misma.** Combinación para aprovechar la Oportunidad N°2, 3, 4 provocado por las amenazas N°1.
A (AMENAZAS)	**ESTRATEGIA FA**	**ESTRATEGIA DA**
1. Agua entubada 2. Altos niveles de pobreza por necesidades básicas insatisfechas. 3. Limitada difusión de la variedad de atractivos turísticos que posee la zona.	**Difundir la Comunidad a través de afiche publicitarios colocados en sitios estratégicos de mayor afluencia de turistas.** Combinación para mejorar la Amenaza N° 3 aprovechando la fortaleza N°1, 2 y 3.	**Entrega de la guía gastronómica a la comunidad.** Combinación para reducir la Amenaza N°3 provocado por la debilidad N°1.

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: El autor

f.2. Objetivo N° 2:

Guía Turística, para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

La elaboración de la guía gastronómica, es un material lúdico que la comunidad necesita como medio de información al turista sobre la riqueza gastronómica que posee la comunidad, ayudando así a su promoción mediante la recopilación de los platos y bebidas típicas, que no han sido mencionados e identificados por los turistas que visitan la comunidad. Esto se realizara por medio de réplicas impresas de la guía.

Su importancia es viable, ya que por medio de la guía se difunde la riqueza gastronómica olvidada por la misma comunidad, rescatando así las diversas tradiciones culinarias y así promocionar a la localidad, el país y al turista extranjero su importancia, ya sea en eventos y ferias gastronómicas, fiestas de la comunidad o cuando el turista visiten la comunidad.

La guía consta de 26 páginas donde se distribuye un contenido tales como: portada, índice, introducción, mapa mencionando como llegar a la comunidad, y la descripción de cada plato típico, con su foto grande a lado izquierdo y la descripción del plato, ingredientes y la forma de cocción o preparación, recomendaciones y precio del plato o bebidas a lado derecho. De la misma forma traducida por cada plato al idioma inglés con su preparación y recomendación. Los precios de los platos y bebidas son estándar, llegando a costar los platos de comida $ 5,00 USD y las bebidas un precio de $ 2,00 USD con excepción de bebidas más ancestrales tales como Yuku y chicha de chonta con un precio de 5:00 USD.

Las fotos de los platos y bebidas son recopilaciones de autoría propia y de miembros de la comunidad, así como la información de la descripción, ingredientes y elaboración de cada comida o bebida, el señor Medardo Ortiz y Martin Criollo.

Esta elaborada con un tamaño de 20 cm de ancho, por 14, con una portada y contraportada impresa a full color en papel plegable de 120 gramos, las páginas internas con un papel de menos gramaje recomendable papel coush de 90 gramos mate, impresión a full color con un costo de $ 25,00 USD por manual.

Esta guía se dirigir a la comunidad Cofan, al área de comunicación para su respectiva difusión mediante replicas impresas.

Guía Gastronómica Propuesta

Legados,
Historias,
Experiencias,
Conocimientos
culinarios que se
transmiten a través de
Generaciones

CONTACTOS:

0994808832
JOSÉ LAPO (autor de la guía)

Guía Gastronómica De
La Comunidad Cofán Dureno

- **0982962430** Ortencia Aguinda - Asociacion de mujeres.
- **0990131578** Medardo Ortis - Coordinadore General de Comunicasion de la Noa'ike

Dirección de comunidad Cofan: vía Dureno Pacayacu km 23

tienes que vivirlo

PRESENTACIÓN

Por su gran diversidad natural y cultural, Ecuador es todo un paraíso gastronómico, lo cual lo vuelve un lugar potencial para visitantes del mundo que buscan degustar nuevos, tradicionales y deliciosos sabores latinoamericanos.

La gran diversidad que posee nuestro país da lugar a variadas tradiciones culinarias, tal es el caso de la Comunidad Cofán Dureno, la cual posee un sinnúmero de legados, historias y experiencias que forman parte de sus tradiciones e identidad nacional.

En esta comunidad los conocimientos culinarios se han conservado por que se transmiten a través de las generaciones; los abuelos enseñan a los padres y los padres a los hijos, sin embargo el contacto con la civilización ha cambiado los ritmos de vida de sus habitantes, situación que pone en riesgo la preservación del tesoro patrimonial inmaterial, problema que se ahonda por el poco interés de las nuevas generaciones.

En este sentido, la presente guía pretende aportar al rescate y promoción de la cocina tradicional de la Comunidad Cofán Dureno.

02

¿QUÍEN SOY y dónde VIVO
Provincia de Sucumbíos
La comunidad Dureno pertenece al grupo étnico A´ I, también llamado Cofán
Para disfrutar de estas bebidas y comidas ancestrales gastronómicas podemos viajar por vía asfaltada Dureno Pacayacu desde Lago Agrio (Terminal Terrestre) en bus o taxi alrededor de 23km, con un tiempo aproximado de 40 minutos hasta su entrada al margen derecho, donde caminaremos unos 200 metros hasta el muelle del rio aguarico, transportándonos a unos 05 minutos en canoa hasta llegar a la comunidad Cofan Dureno.

Chicha de plátano verde

Breve Reseña

La tradición data que se consume esta chicha para compartir en familia, a su vez el hombre la consume en la mañana para ir a trabajar, es recomendable dar a los niños recién preparada o hasta el segundo día, se le recomienda a la mujer que cuando dé a luz o este con el periodo no tomar de ella ya que se les hincha el estómago.

Es una bebida que la gente consume para las fiestas, mingas comunitarias y familiares que se realiza cotidianamente en la comunidad.

Ingredientes

- ½ racimo de plátano verde
- 5 LTS de agua
- 12 maduros mosqueados

Preparación

Se cocina el plátano durante 30 min, se deja en reposo durante 10 min para que se enfríe ; luego se coloca en el balde 10 hojas de plátano, 4 hojas fruti pan o huarumo; se añade el plátano y se envuelve colocando la cebada de plátano, se deja a temperatura ambiente durante 3 días, luego se pasa a otro balde, y se deja durante otros 3 días, se revuelve con el agua y se sirve al gusto. Se puede colar si la persona lo desea totalmente liquida, en sentido contrario se sirve grumosa, en sentido contrario se sirve grumosa, la otra forma de servirse es cogiendo una porción de la masa y disolverla en agua esto se utiliza para no prepararla toda.

El precio estimado

$2.00

Recomendaciones.

Se les recomienda a las mujeres no bañarse durante esos 9 días, la tradición data que se consume esta chicha para compartir en familia, a su vez el hombre la consume en la mañana para ir a trabajar, es recomendable dar a los niños recién preparada o hasta el segundo día, se le recomienda a la mujer que cuando dé a luz o este con el periodo no tomar de ella ya que se les hincha el estómago

05

Chicha de **yuca**

Breve Reseña

La tsetse'pa es otra de las bebidas típicas utilizados en la comunidad Cofán Dureno, preparada de la yuca. Cuando no está fermentada se consume un poco en las familias y cuando está fermentada se utiliza en las mingas y festividades socioculturales, es consumida por las personas mayores de la comunidad. Es una bebida, que más se utiliza para las fiestas, reuniones, mingas comunitarias y para realizar trabajos propios de cada familia.

Ingredientes

- 1 ½ de yuca
- 5 LTS de agua
- 5 maduros mosqueados

Preparación

Los habitantes de la comunidad Cofán Dureno, para obtener la bebida típica tsetse'pa se sigue los siguientes pasos que a continuación tenemos:

Se pela las cáscaras con un cuchillo.

Luego se parte por la mitad las yucas que son grandes y se lava con agua, hasta quedar limpias.

Se coloca en una olla con agua y se coloca en la candela dejando hervir hasta que se quede completamente cocinado.

Luego se quita de la candela y se saca las yucas o plátanos cocinados y se deja enfriar un momento.

Luego se coloca en una tina o canasta con cebada y se envuelve con hojas de plátano.

Se deja guardado durante tres días.

Después de tres días se saca, se machuca y se guarda hasta que se fermente, de esa manera se obtiene la chicha.

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones, su bebida es continua.

El precio estimado

$2.00

Chicha **blanca**

Breve Reseña

Es una bebida típica preparada de la yuca y sirve de consumo para los habitantes de la comunidad, esta bebida casi no se consume diariamente, es decir, solo las personas que preparan. Esta bebida es utilizado en los hogares, en las mingas y en la fiestas, cuando no está fermentada más se utiliza en los hogares y cuando está fermentada en las mingas y en las fiestas sociales culturales de la comunidad. Se consume mezclando con maduro o sin mezclar.

Ingredientes

- 1 ½ de yuca
- 5 LTS de agua
- 2 camotes

Preparación

Los pasos para la preparación de la bebida típica "Kunape'cha" son las siguientes:
Se saca uno o más matas de yuca.
Se pela la cáscara y se lava con agua.
Después se coloca en una olla con agua, dependiendo de la cantidad del producto.
Luego se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine.
Después que esté cocinado se saca de la candela y se aplasta con un batidor.
Luego cuando la masa está bien suave se coloca el camote especial para la preparación en la chica.
Y por último se guarda en un balde y se consume después de un día, de esa forma se obtiene la bebida típica kûnape'cha.

El precio estimado

$2.00

Recomendaciones.
No tiene contraindicaciones, Su bebida es ocasional, para disfrutarla hay que reservar con anticipación

06

Chucula de plátano-orito

Breve Reseña

La dieta Cofán se basa en la aplicación de su amplio conocimiento que poseen del medio aprovechan todo lo que tienen a su alrededor y la visita a otras áreas aldeanas a su reserva para la cacería. La chucula que es una colada de plátano cocido y mezclado con agua fría es una bebida infaltable todos los días muchas veces cuando no hay cacería la chucula constituye el desayuno almuerzo y merienda para los cofanes la chucula es una bebida hidratante para el trabajo.

Ingredientes

- 6 plátanos u oritos (sin cáscara)
- Leche
- Azúcar
- Queso tierno rallado
- Rama de canela
- Agua

Preparación

Para obtener la bebida típica "kûi'khû" de plátano u orito debemos seguir los siguientes pasos: se pela la cáscara del plátano u orito maduro, se pone en una olla con agua dependiendo de la cantidad de las frutas, luego se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine, luego se saca de la candela y se aplasta o se bate con un chhuchhu'khu.
Después cuando la masa está totalmente suave se pone el agua para desleír.
Finalmente se obtiene la bebida típica que a diario se consumen las familias

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones, su bebida es continua. No tiene contraindicaciones, su bebida es continua.

El precio estimado

$2.00

Chicha de chontaduro

Breve Reseña

Llamado también Un´matsetse´pa, es una bebida típica que es preparada de un fruto llamado chontaduro y que específicamente se consume en el mes de febrero a marzo, y con mayor festejo en la fiesta de chonta duro celebrada en abril de cada año, esta bebida para ser consumida es mesclada con maduro u orito y puede ser consumida por niños, jóvenes y mayores de la comunidad

Ingredientes

- 1 racimo de chontaduro
- ½ racimo de maduro para endulzar
- 5 LTS de agua

Preparación

Para preparar esta bebida se sigue los siguientes pasos:

- Se cocina en una olla con agua.
- Se pela las cáscaras y se coloca en una batea.
- Luego se aplasta con una piedra especial.
- Después cuando está bien suave la masa se coloca en una olla.
- Luego se consume al día siguiente, mezclando con maduro cocinado, ya sea de plátano u orito. De esa manera obtenemos esta bebida típica.

El precio estimado

$3.50

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones, su bebida es Anual. Se consume más en la fiesta gastronómica de la chonta en el mes de abril, tiempo de cosecha

09

Bebida hidratante Yuku

Breve Reseña

Es una bebida energizante, que se encuentra en la selva de la comunidad , pero últimamente ya lo siembra cerca de las casas, es decir, en las chacras. Es una liana o bejuco que se utiliza para tomar en las madrugadas para realizar las actividades diarias.

Bebida apetecida por los hombres trabajadores. Se consume en las madrugadas para quitar el sueño

Ingredientes

- 1 trozo de yuku
- 5 LTS de agua

Preparación

Para prepara y consumir este importante bebida se debe seguir los siguientes pasos:
Se va al bosque a cortar y traer el bejuco por tucos.
Se lava el pedazo de yuku y se raspa un poco la corteza.
Luego que ya está limpio se raspa toda la corteza del yuku.
Despues se coloca en un pilche con agua y se disuelve y se toma.

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones, Su bebida es continua, se preparara esta bebida siempre y cuando con anticipación se reserve

El precio estimado

$5.00

Rayana de **plátano** con **bocachico**

Breve Reseña

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con pescado fresco y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsathavu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana. Este delicioso plato típico más se consume en tiempo de la pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo (verano)

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón
- 4 bocachicos

Preparación

Se coloca en la olla y hacer hervir los 5 LTS de agua con la sal, se raya el plátano, cuando el agua este hirviendo se agrega la rayana de plátano y el pescado, pasados 20 minutos se agrega el cilantro picado y se deja hervir durante 10 minutos, se deja enfriar 5 minutos y se sirve.

El precio estimado

$5.00

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones, Su comida es ocasional, se preparara este plato siempre y cuando se reserve

10

Rayana de **pava**

Breve Reseña

La rayana de pava es unas de los platos más preferidas por las personas de la comunidad. En cada familia existe un cazador, es decir, el padre busca alimento para sus hijos. Cuado el esposo trae la pava la esposa con el conocimiento que tiene lo prepara la comida y le sirve a su familia.

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón
- 1 pava

Preparación

Para preparar la rayana de pava se sigue los siguientes pasos:

- Se quita el plumaje con agua caliente.
- Luego se destripa y se corta por pedazos.
- Despues se coloca en una olla con agua.
- Cuando el agua hierve se coloca pedazoz de yuca y plátano.
- Se deja unos 5 minutos y luego se coloca el plátano rayado, cilantro y sal.
- De ahí se apaga la candela despues de 20 minutos, cuando ve que ya está lista.

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

El precio estimado

$6.00

Rayana de carne ahumada

El precio estimado

$6.00

Recomendaciones.
No tiene contraindicaciones, Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

Breve Reseña

La raya de carne ahumada, es un alimento bien apetecido por los habitantes de la comunidad, es muy nutritivo, se consume tanto niños como adultos.

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón
- Carne ahumada

Preparación

Se pedacea la carne ahumada y se coloca en una olla con agua, cuando eso hierve se coloca plátano y yuca.
Se deja hervir 5 minutos y se coloca el verde rayado.
Por último se pone cilantro picada y sal, cuando ya está lista se consume.
Este plato también lo preparan con carne fresca.

12

Ahumado de **bocachico**

Breve Reseña

El bocachico ahumado es un alimento preparado por las mujeres de la comunidad, es muy deliciosa y se come acompañado de yuca o plátano.

Ingredientes

- 3 plátanos verdes o yucas
- 4 bocachicos
- Sal al gusto

Preparación

Se destripa y se coloca en una parrilla de palos colocando sal al gusto y tapando con hojas y se prende el juego. Luego se da la vuelta al pescado para que se cocine ambos lados. Por último se saca de la parrilla y se sirve en un plato

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

El precio estimado

$6.00

13

Carne ahumada **añachu San´Jan**

El precio estimado

$5.00

Recomendaciones.
No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

Breve Reseña

Este es un plato que se lo prepara en culquier momento, especialmente en la fiesta del chontaduro por el mes de abril, tiempo de cosecha de este fruto. Las carnes ahumadas que se puden utilizar para esta preparación son: danta, mono chorongo, guangana, sajino, bocachicos, bagre.

Ingredientes

- Plátano 450 g.
- Yuca 450 g.
- Chontaduro 450 g.
- Carne ahumada 750 g.

Preparación

Pelar los plátanos, la yuca y cocinarlos por separado a fuego medio por el lapso de 30 minutos. Lavar bien las pepas de chontaduro y cocinarlo en otra olla a fuego medio por el lapso de 45 minutos; retirar del fuego; pelarlos, sacarles la pepa interna y obtener la pulpa del chontaduro.
Cuando todo esté listo, servir en cada plato, una porción de yuca, una porción de plátano, una porción de chontaduro y acompañarlo de una buena porción de carne ahumada.

14

15

Casave

Breve Reseña

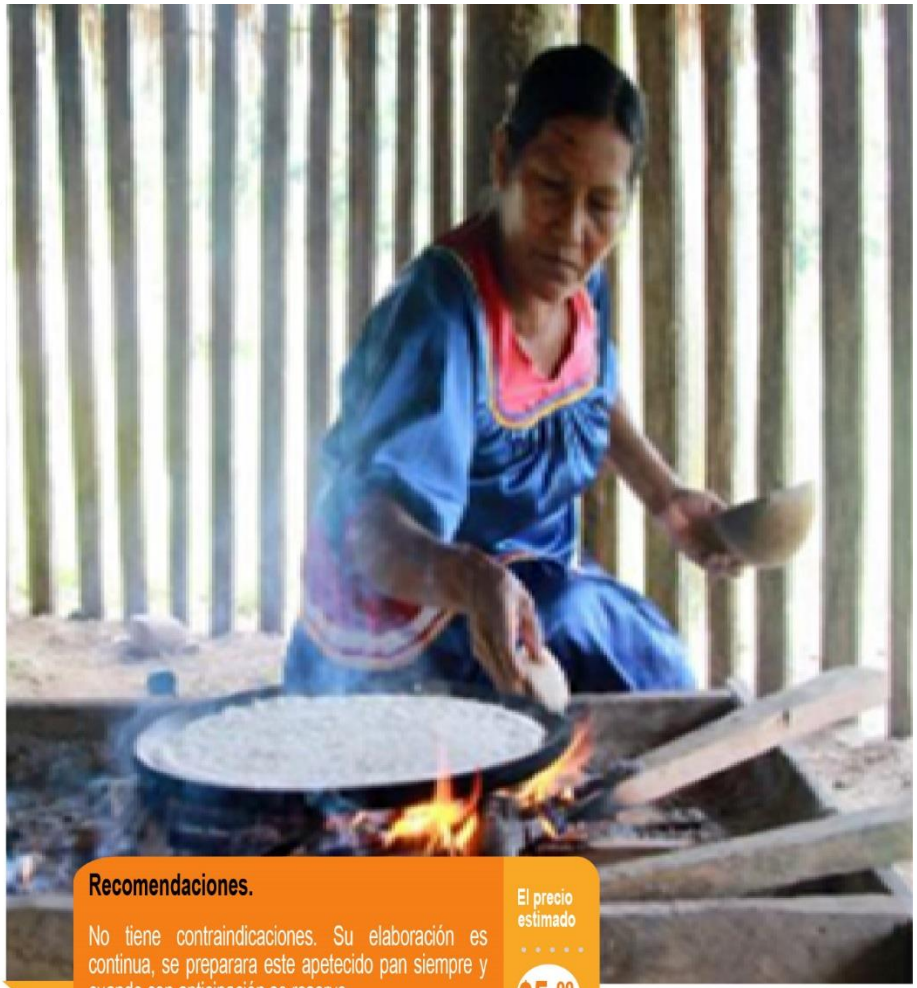
El casave de yuca (o simplemente casabe o cazabe) es un pan ácimo, crujiente, delgado y circular hecho de harina de yuca, este se asa en un budare, comal o a la plancha. Su producción y consumo se remonta a tiempos prehispánicos; se elabora a partir de la yuca o mandioca. Gracias a la alta producción de yuca en este sector, la preparación del casabe se ha vuelto una tradición. Este bocadillo es muy popular en las diversas celebraciones

Ingredientes

- 2.2 lbs Yuca
- Sal al gusto

Preparación

Para preparar la yuca se realizan los siguientes procedimientos: Pelar la yuca y colocarla en una batea "kasavekhu". Luego se raya con un rayador sacado de la raíz de una chonta, se deja escurrir en un colador y se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo. Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca. Sobre un tiesto caliente se vierte una porción de yuca necesaria para cubrirlo y se extiende con una espátula de madera (en nuestro idioma es "ichhuruchu") para formar una capa de unos tres milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de un centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable. Se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable. Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, que ya está lista para consumir con la familia.



Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones. Su elaboración es continua, se preparara este apetecido pan siempre y cuando con anticipación se reserve

El precio estimado

$5.00

Maito

Breve Reseña

Se elabora con hoja de Yaki-panga o con hoja de plátano, éstas cubren a los pescados que pueden ser (bocachico, sábalo, carachama, cachama y tilapia), que son asados en leña. Se ha preparado este plato desde la introducción de la tilapia a la región Amazónica, el maito es una técnica que han utilizado las Nacionalidades desde hace varias décadas. Según las versiones se dice que este plato es muy nutritivo y que forma parte de unos de los alimentos que proveen de energía, este producto guardado dura hasta un mes apartado de la humedad.

Ingredientes

- Plátano 500 g.
- Yuca
- Shincapa C/N.
- Suikhake 50 u
- Pescado

Preparación

1. Conseguir el pescado y hojas para envolver
2. Colocar sal al gusto y envolver en las hojas de suikhake colocando shinkhapa (cilantro)
3. Poner en la parrilla el pescado envuelto y esperar unos 45 minutos.
4. Retirar del fuego y comer acompañado de plátano o yuca cocinada.

El precio estimado

$6.00

Recomendaciones.
No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

16

Mayones

Breve Reseña

Los Mayones son unos gusanos de color entre plomizo y café; tiene una punta negra donde se ubica la cabeza. Para cocinarlos se lo hace directivamente; no existe un proceso para matarlos. Estos gusanitos crecen en el árbol de chontaduro por lo que también se los conoce con ese nombre; su principal características es que al ser cocinados desprenden mucha grasa, por ello, son muy crocantes cocinados y tiene un sabor parecido a un chicharon. Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año.

Ingredientes

- Mayones 12 u.
- Yuca 120 g.
- Plátano 120 g

Preparación

1. Lavar, pelar la yuca y el plátano; cocinarlos por separados en una olla con agua y sal aproximadamente unos 45 minutos.
2. Limpiar tres palillos delgados y hacer una punta en uno de los extremos; a continuación cogemos tres Mayones y los chuzamos en un palillo ya preparado. Repetimos el proceso con los Mayones y los palillos restantes.
3. A continuación, cocinar las brochetas de Mayones sobre una braza de leña por unos 7 a diez minutos.
4. Servir en un plato de barro con una porción de yuca y una porción de plátano cocinado.

Recomendaciones.

No tiene contraindicaciones. Su comida es continua, se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve.

Es bueno y recomendado para problemas respiratorios

El precio estimado

$6.00

17

Rayana de Carne Fresca Animales.

Breve Reseña

La rayana de carne fresca, va acompañada de plátano y yuca. Esta comida es preparada por las mujeres de la comunidad, siempre y cuando el esposo lo consigue.

Ingredientes

5 LTS de agua,
4 cucharadas de Sal,
5 plátanos verdes,
3 pedazos de Yuca,
½ vaso de achiote,
5 hojas de cilantro cimarrón,
4 pedasos de carne fresca de animales

Preparación

Los pedazos de carne fresca se coloca en una olla con agua, cuando eso hierve se coloca yuca y plátano, se deja hervir unos 5 minutos y se coloca el platano rayado, sal y cilantro, despues de 20 minutos se apaga la candela y luego se sirve,

El precio estimado

$6.00

Recomendaciones.
No tiene contraindicaciones, su comida es continua. Se preparara este plato siempre y cuando con anticipación se reserve

PRESENTATION

The gastronomy in the community Cofan

For its great natural and cultural diversity, Ecuador is a gastronomic paradise, which makes it a potential place for visitors of the world who seek to taste new, traditional and delicious Latin American flavors.
The great diversity of our country gives rise to various culinary traditions, such is the case of the Community Cofán Dureno, which has countless legacies, histories and experiences that are part of their traditions and national identity.

In this community the culinary knowledge has been preserved because they are transmitted through generations; Grandparents teach parents and parents to children, however contact with civilization has changed the rhythms of life of its inhabitants, a situation that puts at risk the preservation of the intangible patrimonial Treasure, a problem that is deepened by the little interest of the new generations.
In this sense, this guide aims to contribute to the rescue and promotion of the traditional cuisine of the community Cofán Dureno.

LOCATION
Provincia de Sucumbíos
The Dureno community belongs to the ethnic group A'I, also called Cofán
To enjoy these drinks and ancestral gastronomic meals we can travel by paved road Dureno Pacayacu from Lago Agrio (terrestrial Terminal) by bus or taxi around 23, with an approximate time of 40 minutes until its entrance to the right margin, where Walk about 200 meters to the pier of the river Aguarico, transporting about 05 minutes by canoe until you reach the community Cofan Dureno.
20

GREEN BANANA CHICHA

Ingredients

- ½ bunch of green banana
- 5 LTS of water
- 12 mature mosqueados

Preparation:

The banana is cooked for 30 min, left to rest for 10 min to cool down; then 10 leaves of banana, 4 leaves fruti pan or huarumo are placed in the bucket; the banana is added and wrapped by placing the banana barley, left at room temperature for 3 days, then it is passed to another bucket, and left for another 3 days, stir with the water and served to taste. You can strain if the person wants it totally liquid, in the opposite direction it is served lumpy, in the opposite direction it is served lumpy, the other way of serving is by taking a portion of the dough and dissolving it in water. This is used not to prepare it all.

CASSAVA CHICHA

Ingredients

- 1 ½ cassava
- 5 LTS of water
- 5 bananas

Preparation

The inhabitants of the Cofán Dureno community, to obtain the typical tsetse'pa drink, follow the following steps that we have below:
Peel the shells with a knife.
Then split the yuccas that are large and wash with water until they are clean.
It is placed in a pot with water and placed in the candle leaving it to boil until it is completely cooked.
Then remove from the candle and remove the cooked yuccas or plantains and let it cool for a moment.
Then it is placed in a tub or basket with barley and wrapped with banana leaves.
It is saved for three days.
After three days it is removed, it is mauled and it is kept until it is fermented, that way the chicha is obtained.

WHITE CHICHA

Ingredients

- 1 ½ cassava
- 5 LTS of water
- 2 sweet potatoes

Preparation

The steps for the preparation of the typical drink "Kunape'cha" are the following:
One or more yucca plants are removed.
Peel the peel and wash with water.
Then it is placed in a pot with water, depending on the quantity of the product.
Then place it in the candle and let it boil until it cooks.
After it is cooked, remove it from the candle and crush it with a whisk.
Then when the dough is very soft, place the special sweet potato for the preparation in the girl.
And finally it is stored in a bucket and consumed after a day, that way you get the typical Kûnape'cha drink.

BANANA-ORITO CHUCULA

Ingredients

- 6 bananas or oritos (without shell)
- Milk
- Sugar
- Grated tender cheese
- Cinnamon stick
- Water

Preparation

To obtain the typical "kûi'khû" drink of banana or orito we must follow the following steps: peel the banana peel or mature orito, put it in a pot with water depending on the quantity of the fruits, then place it in the candela and let it boil until it is cooked, then remove it from the candle and crush or beat with a chhuchhu'khu.
Then when the dough is totally soft, the water is put to dissolve.
Finally you get the typical drink that is consumed daily by the families of the community
Cofán Dureno. It can be taken hot or cold.

CHONTADURO CHICHA

Ingredients

- 1 cluster of chontaduro.
- ½ cluster of ripe to sweeten
- 5 LTS of water

Preparation

To prepare this drink, follow the following steps:

- It is cooked in a pot with water.
- Peel the peels and place them in a pan.
- Then it is crushed with a special stone.
- Then, when it is very soft, the dough is placed in a pot.

Then it is consumed the next day, mixing with ripe cooked, either banana or orito. That way we get this typical drink.

YUKU HYDRATING DRINK

Ingredients

- 1 piece of yuku
- 5 LTS of water

Preparation

To prepare and consume this important drink you must follow the following steps:
He goes to the forest to cut and bring the vine by tucos.
Wash the piece of yuku and scrape the bark a little.
After it is clean, the whole bark of the yuku is scraped.
Then it is placed in a pilche with water and dissolved and taken.

BANANA RAYANA WITH BOCACHICO

Ingredients

- 5 LTS of water
- 4 tablespoons of salt
- 5 green bananas
- ½ glass of achiote
- 5 leaves of wild cilantro
- 4 bocachicos

Preparation

Put in the pot and boil the 5 LTS of water with the salt, the banana is scratched, when the boiling water is added the banana border and the fish, after 20 minutes add the chopped cilantro and let it boil for 10 minutes, let it cool for 5 minutes and serve.

TURKEY RAYANA

Ingredients

- 5 LTS of water
- 4 tablespoons of salt
- 5 green bananas
- ½ glass of achiote
- 5 leaves of wild cilantro
- 1 turkey

Preparation

To prepare the turkey rake, follow these steps:
- The plumage is removed with hot water.
- Then it is gutted and cut into pieces.
- Then it is placed in a pot with water.
- When the water boils, pieces of cassava and banana are placed.
- Leave about 5 minutes and then place the striped banana, cilantro and salt.
- From there the candle goes off after 20 minutes, when it sees that it is ready.

It waits about 5 minutes and is served.

23

RAYANA OF SMOKED MEAT

Ingredients

- 5 LTS of water
- 4 tablespoons of salt
- 5 green bananas
- ½ glass of achiote
- 5 leaves of wild cilantro
- Smoked meat

Preparation

The smoked meat is minced and placed in a pot with water, when that boils, banana and cassava are placed.
Boil for 5 minutes and place the green striped.
Finally put chopped cilantro and salt, when it is ready it is consumed.
This dish is also prepared with fresh meat.

SMOKED BOCACHICO.

Ingredients

- 3 green bananas or yuccas
- 4 bocachicos
- Salt to taste

Preparation

It is gutted and placed on a grill of sticks placing salt to taste and covering with leaves and turn on the game. Then the fish is turned over so that both sides are cooked. Finally it is removed from the grill and served on a plate.

AÑACHU SAN'JAN SMOKED CARNE

Ingredients

- Banana 450 g.
- Yucca 450 g.
- Chontaduro 450 g.
- Smoked meat 750 g.

Preparation

Peel bananas, yucca and cook separately at medium heat for 30 minutes.
Wash chontaduro seeds well and cook in another pot over medium heat.
45 minute lapse; remove from the fire; peel them, remove the internal peel and obtain the chontaduro pulp.
When everything is ready, serve on each plate, a portion of yucca, a portion of banana, a portion of chontaduro and accompany it with a good portion of smoked meat.

CASAVE

Ingredients

- 2.2 lbs Yuca
- Salt to taste

Preparation

To prepare cassava, the following procedures are carried out: Peel the cassava and place it in a "kasavekhu" pan. Then it is scratched with a scratcher taken from the root of a chonta, it is left to drain in a colander and pressed with a juicer very hard to extract all the juice. After squeezing it is left in a pan to sift the cassava flour. A portion of cassava needed to cover it is spread over a hot pot and it is spread with a wooden spatula (in our language it is "ichhuruchu") to form a layer about three millimeters thick, filling it where necessary, and cooking until that the flour agglutinates or hardens, bending and pressing the edge with the spatula (about a centimeter) to make it stronger and more manageable. It is cooked until it begins to brown and can be turned and is completely hard and manageable. Wait three minutes and take the cake out of the fire, which is ready to be consumed with the family.

MAITO. (Fish, Bird)

Ingredients

- 500 g banana
- Yucca
- Shincapa C / N.
- Suikhake 50 u
- Fish

Preparation

1. Get the fish and leaves to wrap
2. Place salt to taste and wrap in the suikhake leaves by placing shinkhapa (coriander)
3. Put the wrapped fish on the grill and wait about 45 minutes.
4. Remove from heat and eat with banana or cooked yucca.

MAYONES

Ingredients

- Mayons 12 u.
- Yucca 120 g.
- Banana 120 g

Preparation

1. Wash, peel yucca and banana; cook them separately in a pot with water and salt approximately 45 minutes.
2. Clean three thin sticks and make a point at one end; then we take three mayones and chuzamos them in a toothpick already prepared. We repeat the process with the Mayones and the remaining sticks.
3. Next, cook Mayones brochettes on a wood bunk for about 7 to 10 minutes.
4. Serve in a clay dish with a portion of yucca and a portion of cooked banana.

RAYANA FRESH MEAT ANIMALS.

Ingredients:

5 LTS of water,
4 tablespoons of salt,
5 green bananas,
3 pieces of Yuca,
½ achiote glass,
5 leaves of cilantro cimarron,
4 pedasos of fresh meat of animals

Preparation

The pieces of fresh meat is placed in a pot with water, when that boils place cassava and banana, let it boil about 5 minutes and place the striped banana, salt and cilantro, after 20 minutes the candle goes out and then it serves,

INDICE

PRESENTACIÓN 02
¿QUÍEN SOY y dónde VIVO 03
Chicha de plátano verde 04
Chicha de yuca 05
Chicha blanca 06
Chucula de plátano-orito 07
Chicha de chontaduro 08
Bebida hidratante yuku 09
Rayana de plátano con bocachico 10
Rayana de pava 11
Rayana de carne ahumada 12
Ahumado de bocachico 13
Carne ahumada añachu San´Jan 14
Casave 15
Maito 16
Mayones 17
Rayana de Carne Fresca Animales. 18
Versión en Inglés 19-24

f.3. Objetivo N° 3:

Elaborar soportes publicitarios para la promoción de la gastronomía de la comunidad Cofan Dureno del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos.

Los soportes publicitarios permiten promocionar y difundir la gastronomía de la comunidad por medio de una página de facebook y afiche. Durante el tiempo que la comunidad lo amerite.

Cuadro N° 26: Presupuesto de disfusión.

ACTIVIDAD	DIRIGIDO	NUMERO	COSTO
Página de Facebook	Área de comunicación de la comunidad Cofán	1	240,00
Afiche	Área de comunicación de la comunidad Cofán	1	100,00
		TOTAL	340,00

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: El autor

En la página se documentara información como contexto de la gastronomía de la comunidad, fotos de cómo llegar con mapas, precios de cada bebida y plato con sus fotos, y de la misma forma se documentara en la página, las ferias gastronómicas como la fiestas por la chonta que se hace anualmente.

https://www.facebook.com/Gu%C3%ADa-Gastron%C3%B3mica-De-La-Comunidad-Cof%C3%A1n-Dureno-2010290075853195/?modal=admin_todo_tour

En los afiches, se representara fotos de la gastronomía e información de contacto, redes sociales y la dirección. Este afiche se entregara a la comunidad para que replique y así se ubique en puntos estratégicos para su difusión publicitaria.

Cuadro N° 27: Afiche publicitario

Cuadro N° 28: Página de Facebook

g. DISCUSIÓN

En el diagnóstico turístico se utilizó los métodos inductivo y deductivo que fueron necesarios para obtener y seleccionar datos generales del lugar en estudio que permitiendo hacer el levantamiento de información y con ello conseguir conclusiones del proyecto; en cuanto a las técnicas que se utilizaron están, la encuesta que fue dirigida tanto a turistas nacionales como a extranjeros.

En el diagnóstico se utilizó la metodología de Carla Ricaurte la cual permitió detallar características turísticas de la comunidad tales como vías de acceso, oferta de servicios, medios de comunicación, entre otros. Se diseñó las fichas del INPC en la cual se presenta las características de los platos ancestrales de la comunidad.

La investigación de campo efectuada permitió determinar que el patrimonio gastronómico de la Comunidad Cofán Dureno se encuentra en riesgo debido a la falta de valoración par parte de las nuevas generaciones, y por la influencia de los cambios de la sociedad moderna, en este sentido se consideró importante elaborar la Guía Gastronómica donde se documenta los platos ancestrales que reflejan la riqueza culinaria de nuestro país.

La guía gastronómica expone 14 platos típicos distribuidos en 6 bebidas y 8 platos, el material muestra los ingredientes, forma de preparación e imágenes de los platos. Su importancia es viable, ya que por medio de la guía se difunde la riqueza gastronómica olvidada por la misma comunidad, rescatando así las diversas tradiciones culinarias y así promocionar a la localidad, el país y al turista extranjero su importancia, ya sea en eventos y ferias gastronómicas, fiestas de la comunidad o cuando el turista visite la comunidad.

Para lograr el rescate de la cultura gastronómica se platearon estrategias promocionales, diseñándose afiches publicitarios que serán ubicados en sitios estratégicos del cantón y creando una página de Facebook de la comunidad en la cual se comparta información de las diversas actividades que en ella se realicen. De esta manera se facilita el acceso a información de aquellas personas que se interesen en visitar a la comunidad.

La presente propuesta busca reforzar la identidad cultural de la comunidad mediante la creación de conciencia y la promoción, pero lo más importante, es transmitirle a las generaciones futuras el respeto y aprecio por lo propio, enseñarles la importancia de conservar el patrimonio cultural de nuestro país y mostrarles de algún modo su riqueza culinaria.

h. CONCLUSIONES

- La Comunidad Cofán Dureno cuenta con una amplia cultura gastronómica ancestral, la cual necesita mantenerse.

- Las actuales generaciones no valoran la cultura gastronómica ancestral, debido a la ausencia de iniciativas que motiven a resaltar las tradiciones de la comunidad.

- La propuesta se plateó con la finalidad de rescatar las tradiciones de la Comunidad Cofán Dureno, identificándose el potencial para el turismo gastronómico.

- La guía gastronómica aporta con el rescate de platos tradicionales y promueve en la comunidad el uso de utensilios utilizados por los ancestros.

- Los soportes publicitarios permitirán captar la atención de turistas, permitiendo dar a conocer las tradiciones gastronómicas que forman parte de nuestro patrimonio culinario.

- La entrega de la guía gastronómica a la Comunidad Cofán permite aportar con un insumo que constituye un medio de información al turista sobre la riqueza gastronómica que posee la comunidad, ayudando así a su promoción mediante la recopilación de los platos y bebidas típicas, que no han sido mencionados e identificados por los turistas que visitan la comunidad

i. RECOMENDACIONES

Se recomienda:

- Al Ministerio de Turismo difundir los diferentes platos ancestrales que posee la comunidad a través de medios de comunicación.

- Al Distrito Educativo implementar proyectos que promuevan en las nuevas generaciones la valoración de la gastronomía de la localidad, de esta manera se garantizará su preservación.

- A la Comunidad Cofán Dureno establecer convenios con instituciones gubernamentales para promover actividades que permitan rescatar y mantener su cultura gastronómica.

- A la Comunidad Cofán Dureno utilizar la Guía gastronómica presentada en el presente documento, la cual permite evidenciar la rica gastronomía que posee la comunidad.

- A la Comunidad Cofán Dureno colocar los soportes publicitarios en sitios estratégicos de ingreso al cantón.

- A la Comunidad Cofán Dureno facilitar a los turistas la guía diseñada, con el propósito de que ellos puedan conocer los platos típicos y soliciten el que deseen que deseen.

j. BIBLIOGRAFÍA.

- Aguinda, F. (2015). Momentos y objetivos de la Ceremoniadel Yagé. Obtenido de http://www.ballenitasi.org/2010/08/momentos-y-objetivos-de-la-ceremonia-de.html
- Al Cofán. (2013). Nación Cofán. Obtenido de http://www.fan.org.ec/aifund/index.php?option=com_content&view=article&id=26&Itemid=194
- Andrade, D. E. (2011). Rescate de la cultura gastronómica de la etnia Cofán en el cantón Lago Agrio. Quito, Ecuador: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Asamblea Nacional Constituyente. (2008). Constitución política de la República del Ecuador. Recuperado el 02 de 01 de 2017, de Registro Oficial 449 de 20-oct-2008: http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Ballenita. (2013). La fiesta tradicional del Chontaduro. Obtenido de http://www.ballenitasi.org/2013/03/la-fiesta-tradicional-del-chontaduro.html
- Castillo, M. (octubre de 2012). Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en la comunidad Siona, de los cantones, Lago Agrio, Cascales y Gonzalo Pizarro de la provincia de Sucumbíos y caracterización de un estabecimientop gastronómico mediante salvaguardia. Recuperado el 06 de 03 de 2017, de Universidad Técnica Equinoccial: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13095/1/50393_1.pdf
- Comunidad Dureno Cofán. (2012). Comunidad Dureno Cofán. Obtenido de http://www.ecuanex.net.ec/fda/contex.htm
- CONAIE. (19 de julio de 2014). Cofán. Recuperado el 3 de diciembre de 2016, de http://conaie.org/2014/07/19/cofan/
- ECOLAP Y MAE. (2007). Guía de Patrimonio de Áreas Naturales Protegidas del Ecuador. Recuperado el 25 de 01 de 2016, de ECOFUND, FAN, DarwinNet, IGM:

https://www.cuyabenolodge.com/national-parks/reserva-de-produccion-de-fauna-cuyabeno/reserva-de-produccion-faunistica-cuyabeno.pdf

- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turístico: una relación singular (Vol. 2). España: Universidad de Zaragoza.
- Flavián, C., & Fandos, C. (2011). Turismo gastronómico. Zaragosa: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Fuerez, C. (2013). Guía Gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la parroquia de Quinchinche del cantón Otavalo. Ibarra: Uniandes.
- Fundación AI-COFÁN. (2013). Nación Cofán. Recuperado el 03 de diciembre de 2016, de http://www.fan.org.ec/aifund/index.php?option=com_content&view=article&id=26&Itemid=194
- GAD Municipal Sucumbíos. (2011). Plan de Ordenamiento Territorial de la Provincia de Sucumbíos 2011-2020. Recuperado el 02 de 02 de 2017, de http://sni.gob.ec/planes-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial
- Geográfica Sis Cía. Ltda. . (octubre de 2011). Recuperado el 18 de 01 de 2017, de http://sni.gob.ec/planes-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial
- INEC. (2015). Clasificador Geográfico Estadístico 2015. Esquema de codificación de la división política adinistrativa del país. Obtenido de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/clasificador-geografico-estadistico-dpa/
- INPC. (17 de junio de 2008). Marco Normativo del Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado el 18 de 12 de 2017, de http://www.inpc.gob.ec/images/Descargas/libros/marconormativoinmaterial.pdf
- INPC. (2011). Instructivo para fichas de registro e inventario. Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito.

- INPC. (2013). Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado el 19 de 12 de 2016, de Patrimonio Cultural Inmaterial: http://www.inpc.gob.ec/images/Descargas/libros/salvaguardiainmaterial.pdf
- Malin, D. (mayo de 2015). Oralidad, prácticas y objetos sagrados del chamanismo Cofán en la comunidad Pisure - 2014. Recuperado el 07 de 03 de 2017, de Universidad Politécnica Salesiana: http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9901/1/QT07587.pdf
- Ministerio de Cultura de la República de Colombia. (13 de agosto de 2010). Caracterización de los Pueblos indígenas. Obtenido de http://www.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/pueblos-indigenas/Documents/Compilado%20de%20Caracterizaciones%20Pueblos%20en%20Riesgo.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de octubre de 2013). Patrimonio Almentario. Obtenido de http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf
- Montse, B., & Vilaplana, M. (6 de noviembre de 2011). Cultura Alimentaria. Obtenido de file:///C:/Users/usuario/Downloads/X0212047X11622815_S300_es.pdf
- Robles , D. (2014). Manual de Gastronomía. Español: McGraw-Hill.
- Territorio Indígena y Gobernanza. (2014). Cofán. Obtenido de http://www.territorioindigenaygobernanza.com/necu_01.html
- Ulloa, G. (2013). Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en la Comunidad Cofán en el cantón Lago Agrio, de la Provincia de Sucumbios y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguardia. Obtenido de Universidad Tecnológica Equinoccial: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13106/1/50814_1.pdf

- Zambrano, M. (2016). Plan de negocio, mediante un estudio de mercado para proponer la creación del museo etnográfico "Amazónico del Ecuador" en la parroquia de Nueva Loja, cantón Lago Agrio. Obtenido de https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/17142/1/Tesis%20Lista%20Mirian.pdf

K. ANEXOS

Anexo 1 Anteproyecto

TEMA.

DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA DE SUCUMBIOS.

B. PROBLEMÁTICA

1) Contextualización.

Ecuador es uno de los países de América Latina en los que mejor se come, debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes rojas, blancas y pescados. La cocina de Ecuador es un una cocina fundamentalmente criolla, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas (maíz, plátano, patatas, yuca, cacao, palmitos, chontas mariscos, pescados, aves) con los importados por los españoles (arroz, lentejas, trigo, cerdo o chancho, cebolla, ajo).[1]

La fusión de las dos culturas hace que actualmente la variedad de platos ecuatorianos sea muy extensa.

Mucho de los ecuatorianos, cualquiera sea la ciudad del Ecuador donde habiten, cuando piensan en comida típica nacional, por lo general, piensan en los mercados o puestos de comidas informales, dejando a un lado los conocimientos, restaurantes y la cultura de hacer gastronomía

[1]https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador

ecuatoriana, que es lo que propone el presente proyecto, puesto que siempre, la idea del término “gastronomía”, se idealiza el concepto como “comida internacional”, o de tipo especial, con altos costos.

En la provincia de Sucumbíos y en la Amazonía ecuatoriana se encuentra la mayor biodiversidad de nuestro país, dando lugar al nacimiento de miles de atractivos naturales y culturales, especies de flora y fauna en medio de extenso territorio natural, algunos de los cuales están protegidos por el Estado dando así la mayor facilidad de hacer gastronomía propia del mismo.

Se busca lograr que la Provincia de Sucumbíos y en especial los sectores turísticos, se adapten al nuevo sistema de promoción turística y de economía para así alcanzar el máximo el rendimiento de los recursos naturales que posee. Y es ahí donde nace la idea de proponer un proyecto de rescate gastronómico mediante una guía, de la comida típica de la comunidad Cofan, donde la cultura, de hacer comida gastronómica no se quede en el olvido por la juventud actual y el sistema cibernético (tecnología), que en el hoy acarrea. Una guía donde nos enseñe que no solo en la amazona hay un solo plato típico sino demostrar en si el rescate de una rica gastronomía propia que se elaboran desde hace muchos años por nuestros abuelos de la comunidad.

2) Situación problemática del objeto de investigación.

La gastronomía ancestral en La comunidad y la provincia es un factor importante de la cultura gastronómica ecuatoriana, donde no existe una guía gastronómica que mencione lo concerniente al rescate cultural gastronómico, por lo que es conveniente rescatar dichas tradiciones, de manera que se efectuará una investigación específicamente de la cocina tradicional y técnicas ancestrales culinarias en la Comunidad Cofán, de la misma manera la casa indiscriminada deja como resultado el ausentismo

de especies que se usan como materia prima para la elaboración de su comida típica del cual así mismo la juventud no concientiza su cultura gastronómica dejando en el olvido dichas tradiciones, es por ello que se propone elaborar una guía como manual especializado en técnicas y recetas ancestrales de la cocina tradicional Cofán, donde mostraremos al turista, que en Sucumbíos no es solo el Maito de pescado o mayones, sino que cada comunidad cuenta con diversidad de comida ancestral en especial los cofanes con variedad de recetas culinarias y bebidas ancestrales y a los jóvenes que siga manteniendo con más orgullo su tradición gastronómica y no sea perdida y así el auge del turismo en la comunidad y la provincia se visibilice a nivel nacional e internacional.

3) Problema de investigación.

¿Cómo la guía gastronómica ancestral de la comunidad Cofán, incide en la satisfacción de las necesidades alimenticias y el rescate de las tradiciones gastronómicas de la comunidad?

4) Preguntas significativas.

- ¿Para qué establecer la propuesta de un diseño de una guía gastronómica ancestral de la tradición en la cocina típica de la comunidad Cofán Dureno?
- ¿Cómo diagnosticar la situación actual de la oferta y demanda existente en la comunidad Cofan Dureno?
- ¿Cómo aplicar la metodología del Ministerio de Cultura en la investigación de campo?
- Para que realizar el plan de rescate de tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofan Dureno.

5) Delimitación de la investigación

- **Delimitación Temporal.-**Esta investigación se realizará durante el periodo 2016.

- **Delimitación del espacio.-**El inventario se desarrollará en la parroquia Dureno, comuna Cofán Dureno.

- **Las unidades de observación.-**Las unidades de observación para el rescate gastronómico de la guía, serán junta parroquial de Cofan, los abuelos, abuelas de la comunidad, mujeres, dirigentes de la misma, profesores, jóvenes de la comunidad y turistas.

C. JUSTIFICACIÓN

- **Justificación Social.-**La siguiente investigación es de gran importancia ya que dará a conocer los verdaderos conocimientos ancestrales de la gastronomía típica y los aspectos más importantes dentro de la alimentación de la comunidad Cofan. Sin embargo, dentro de la cultura indígena ha ido decayendo poco a poco, a pesar de que las personas mayores siguen conservando los conocimientos, los jóvenes están perdiendo los mismos.

  Considerando el alto grado de desinformación, capacitación y desempleo que existe en la comuna Cofán Dureno y la Provincia de Sucumbíos en general, es necesario que se desarrollen alternativas de motivación en el área gastronómica, en especial la gastronomía endémica de la comunidad, fortaleciendo así en la zona y a nivel del ecuador, la impulsación de la gastronomía típica de la comunidad Cofan satisfaciendo las necesidades económicas de la misma y población en general.

El estudio de la gastronomía ancestral es un tema amplio que debe ser investigado, documentado y profundizado para dar a conocer a las nuevas generaciones y sembrar conciencia, ya que es importante que se produzca la conservación de la buena alimentación con productos de la zona, como se alimentaban los antepasados.

- **Justificación Institucional.-** La Universidad Nacional de Loja, mediante la formación profesional; exige la elaboración de la tesis y de acuerdo al reglamento es un requisito para optar el grado y que además permite que justifique los conocimientos adquiridos con la práctica, previa la obtención del título de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas.

- **Justificación Académica.-**El análisis y la investigación de los contenidos sobre las temáticas de diferentes autores relacionados, permiten la recolección de información acerca del tema, no solo de las técnicas sino también de la variedad gastronómica de las culturas ancestrales y los medios, utensilios que utilizaban para la elaboración de su alimento, con la culminación de todos estos elementos se podrá asegurar el éxito y cumplimento del objetivo que sigue el estudio.

D. OBJETIVOS

1. Objetivo General

Diseñar la guía gastronómica ancestral, mediante la metodología del inventario realizada por el ministerio de cultura, para rescatar las tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno del cantón lago agrio, provincia de Sucumbíos.

2. Objetivos Específicos

- Realizar el diagnóstico Turístico para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

- Diseñar la Guía Turística, para rescatar las tradiciones turísticas gastronómicas de la Comunidad Cofán Dureno.

- Elaborar Soportes Publicitarios para la promoción de la gastronomía de la Comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos.

Anexo N° 2. Ficha de diagnóstico Turístico de comunidades

Ficha 1 CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE COMUNIDADES			
1. DATOS GENERALES			
1.1. Ubicación de la comunidad			
Nombre de la provincia			
Nombre del cantón			
Nombre de la Parroquia			
Nombre de la Comunidad			
1.2. Número aproximado de habitantes en el conglomerado urbano			
2. OFERTA DE SERVICIOS			
2.1. Alojamiento Identifique el tipo y número de establecimientos de alojamiento existentes en la comunidad (una vez identificados los establecimientos de alojamiento existentes, sírvase llenar el apéndice N° 1)			
	#		#
1. Hoteles		5. Moteles	
2. Hosterías		6. Hospederías comunitarias	
3. Hostales		7. Camping	
4. Pensiones		8. Otro _____	
2.2. Alimentación Indique el tipo y número de establecimiento de alimentos y bebidas existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alimentación, sírvase llenar el Apéndice N° 2)			
	#		#
1. Restaurantes		4. Bares	
2. Cafeterías		5. Cantinas	
3. Fuentes de soda		6. Kioskos de comida	
		7. Otros _____	
2.3. Esparcimiento Identifique el tipo y número de establecimientos de esparcimiento existentes en la comunidad			
	#		#
1. Discotecas		3. Instalaciones deportivas	
2. Cines /Teatros		4. Bingos	
		5. Otros _____	
2.4. Otros servicios Identifique el tipo y número de establecimientos de otros servicios existentes en la comunidad			
	#		#
1. Agencias de viaje		4. Guías de turismo	

2. Operadoras		5. Bancos	
3. Información al Turista		6. Cajeros automáticos	
		5. Otros _____	

3. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

TRANSPORTE Y ACCESIBILIDAD

3.1. Distancias

Identifique las distancias que hay desde el punto de partida (centro turístico más cercano o ciudad principal) hasta la parroquia, así como el tiempo de recorrido y medio de transporte.

	1 Bus	2 Camioneta	3 Lancha	4 Canoa	5 Avión	6 Avioneta	7 Bestia	8 Caminando
Distancia a la cabecera parroquial (km) _____								
Distancia a la cabecera cantonal (km) _____								

3.2. Principales vías de acceso a la comunidad

	#		#
1. Pavimentada/ asfaltada		6. Fluvial	
2. Adoquinada		7. Marítima	
3. Empedrada		8. Aérea	
4. Lastrada		9. Sendero	
5. De tierra (carrosable)		10. Otros _____	

3.3. Para llegar a la comunidad (o dentro de ella) existe señalización

a) Vial
1. Si ☐
2. No ☐

b) Turística
1. Si ☐
2. No ☐

3.4. En la comunidad de hace uso de los siguientes transporte Públicos (puede marcar más de una opción)

1. Bus		5. Canoa	
2. Camioneta		6. Avión	
3. Taxi		7. Avioneta	
4. Lancha		8. Ninguno	
		7. Otros _____	

3.5. En la comunidad existen las siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción)

1. Bus		5. Marítimo	
2. Camioneta		6. Fluvial	
3. Camiones		7. Lacustre	
4. Taxi		8. Aéreo	
		9. Otros _____	

3.6. Descripción del transporte público terrestre que presta servicio a la

comunidad.

Nombre de la Cooperativa	Estación/ Terminal	Tipo de transporte (marque con una x)		Frecuencia del servicio	Tipo de vehículo
		Local	Inter-cantonal		

3.7. Si no existe medio de transporte público, señale la distancia a la que se puede abordar cualquier tipo de transporte motorizado

_____ km

COMUNICACIONES

3.8. Existe servicio telefónico en la comunidad: Marque con una X

1. Si ☐
2. No ☐

3.9. La oficina de teléfonos más cercana se encuentra a _____ Kms.

3.10. Existe señal de servicio telefónico celular en la comunidad:

1. Si ☐
2. No ☐

3.11. En la comunidad existen _____ cabinas de servicio telefónico para uso público

3.12. En la comunidad existen _____ cibercafés o establecimientos de uso público de internet.

3.13. Existe oficina de correos en la comunidad

1. Si ☐
2. No ☐

SANIDAD

3.14. Existe red de agua entubada

1. Si ☐
2. No ☐

% de la población con agua entubada _____

3.15. Se trata con cloro el agua en la fuente de distribución

1. Si ☐
2. No ☐

3.16. Fuente principal de abasto / qué tipo de agua consume:

1. Red pública		6. Pozo	
2. Pila o llave pública		7. Rio, vertiente, acequia	
3. Otra fuente por tubería		8. Agua de lluvia	
4. Carro repartidor		9. Otro _____	

5. Triciclo			

3.17. Existe sistema de alcantarillado en la comunidad:

1. Si ☐
2. No ☐

% de la población con alcantarillado _____

3.18. En donde elimina las excretas la mayoría de la población:

1. Excusado y alcantarillado ☐
2. Letrina ☐
3. Aire libre, río, estero ☐
4. Pozo séptico ☐
5. Pozo ciego ☐
6. Otro _____ ☐

3.19. Como eliminan la basura la mayoría de la población

1. Carro recolector ☐
2. Se quema ☐
3. Se entierra ☐
4. Otro _____ ☐

3.20. Existen establecimientos de salud en la comunidad:

1. Si ☐
2. No ☐

3.21. Instancias y/o establecimientos de salud que existen: Pueden marcar más de un casillero

1. Parteras capacitadas		9. Hospital público	
2. Parteras no capacitadas		10. Dispensario público	
3. Promotores de salud		11. Unidad móvil	
4. Curandero tradicional		1. Consultorio privado	
5. Shaman		13. Clínicas	
6. Botiquín comunitario		14. Hospital privado	
7. Sub-centro de salud		15. Farmacia	
8. Centro de salud		16. Otro _____	

3.22. Si no hay establecimientos de salud en la comunidad:

1. A cual establecimiento asisten para atender su salud _____
2. Parroquia o cabecera cantonal a la cual pertenece el establecimiento de salud _____
3. Distancia del establecimiento al cual asisten (km) _____

ENERGÍA

3.23. Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad

1. Si ☐
2. No ☐

3.24. Distancia al lugar más cercano con energía eléctrica: _____ km.

3.25. Qué porcentaje de la población tiene energía eléctrica: _____

3.26. Existen gasolineras en la comunidad

1. Si 2. No	¿Cuántas? _____

3.27. Distancia a la gasolinera más cercana: _____ km.

4. GOBERNANZA

4.1. De qué instituciones recibe o ha recibido apoyo la comunidad para su desarrollo: nombre de las instituciones involucradas, el periodo en que se recibió el apoyo de las mismas.

Institución	Nombre	Desde	Hasta	Actividad
3. Nacionales				
4. Internacionales				

4.2. Existen planes de desarrollo en la comunidad. Si es así, nombre del plan y año en el que se empezó o empezará a ejecutar.

	Plan	Año
Si		
No		

4.3. Qué tipo de organizaciones tiene la comunidad (marque con una x):

1. Junta parroquial	
2. Comité del barrio	
3. Directiva comunitaria	
4. Comité de Desarrollo	
5. Cooperativas	
6. Organizaciones de Mujeres	
7. Comité de Padres de Familia	
8. Organizaciones Religiosas	
9. Clubes	
10. Asociaciones de Turismo	
11. Otras	

5. COMUNIDAD RECEPTORA

5.1. A qué actividades económicas principales se dedica la población

1. Agricultura, caza, avicultura, pesca, ganadería		6. Servicios comunales, sociales y personales	
2. Explotación de minas y canteras		10. Transporte y comunicación	
3. Artesanías		11. Establecimientos financieros	
4. Electricidad, gas y agua		2. Turismo, hoteles y restaurantes	
5. Construcción		13. Actividades no especificadas _____	

5.2. Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la comunidad:

4. _____

5. _____

6. _____

5.3. Tipo de empleo turístico (sólo para comunidades que prestan servicios turísticos). Para contestar esta pregunta se encuestó a _____ personas

	Porcentaje %
1. Empleo formales en turismo (personal con	

contrato verbal o escrito, establecimientos con documentos en regla)	
2. Empleos informales (vendedores in formales, prestadores de servicios sin documentos en regla o sin permisos de funcionamiento	

5.4. Tipo de actividad en la que participa la comunidad: puede marcar más de uno si fuere el caso.

1. Trabajo en grupo	
2. Minga	
3. Asamblea comunitaria	
4. Otro _____	

Comentarios: _____

5.5. Ha participado la Comunidad o Directiva Comunitaria en la elaboración de los planes estratégicos locales con:

	Si	No
1. Municipio		
2. Gobierno Provincial		

5.6. Destrezas para turismo encontradas en la comunidad.

1. Inglés	
2. Cocina	
3. Contabilidad / Administración	
4. Capacidad o experiencia en guianza	
5. Otra _____	

5.7. Actitud de la comunidad hacia la actividad turística

	% relativo
5. El turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo	
6. El turismo es una actividad alterna y estacional	
7. Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística	
8. Rechazo hacia el desarrollo de la actividad turística en la comunidad	

Anexo 2. Caracterización de la demanda

Ficha 2
CARACTERIZACIÓN DE LA DEMANDA

1. DEMANDA TURÍSTICA

1.1. Existe demanda turística hacia la comunidad: Puede constar esta pregunta por observación directa.

1. Si ☐
2. No ☐

1.2. La comunidad tiene una demanda diaria aproximada de: (puede hacer un cálculo por observación directa o puede preguntar a informantes clave; escribir en números el resultados).

_____ visitantes de lunes a viernes
_____ visitantes los días sábado
_____ visitantes los días domingo
_____ visitantes los días feriados

1.3. Frecuencia de la demanda que posee la comunidad (puede hacer el cálculo por observación directa o preguntar a informantes clave)

1. Permanente (todo el año) ☐
2. Estacional (solo temporadas) ☐
3. Esporádica (de vez en cuando) ☐
4. Inexistente ☐

1.4. Tipo de demanda que posee la comunidad

a) Con respecto al origen

1. Internacional ☐
2. Nacional ☐
3. Regional ☐

b) Con respecto al tiempo de estadía

1. Turistas ☐
2. Excursionistas ☐

1.5. Los servicios turísticos que consumen los visitantes son:

1. Alojamiento ☐
2. Restaurantes ☐
3. Kioskos de comida ☐
4. Bares ☐
5. Servicio de guianza local ☐
6. Otro _____ ☐
7. Ninguno ☐

Anexo 3 Apéndice 1

Establecimientos de alojamiento

#	Nombre del establecimiento	Tipo	Servicios				# Hab.	# Plazas
			Alim.	a/a	Tv	Bar		
		Total						

Anexo 4 Apéndice 2

Establecimientos de Alimentación

#	Nombre del establecimiento	Tipo	Capacidad	Especialidad	Tipo de servicio
		Total			

Anexo 5: Análisis e interpretación de resultados de la encuesta

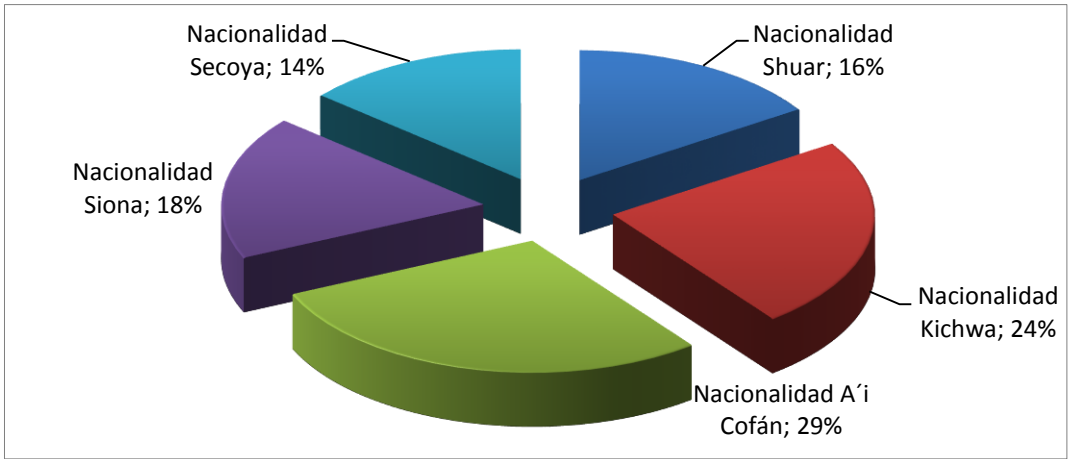
1. **¿De la siguiente lista de comunidades señale cual o cuales ha visitado?**

Cuadro N° 29: Visita a comunidades ancestrales

Opción	Frecuencia	%
Nacionalidad Shuar	56	16%
Nacionalidad Kichwa	86	24%
Nacionalidad A´i Cofán	103	29%
Nacionalidad Siona	63	18%
Nacionalidad Secoya	52	14%
Total	**360**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 20: Visita a comunidades ancestrales



Fuente: Cuadro N° 29
Elaborado por: El Autor

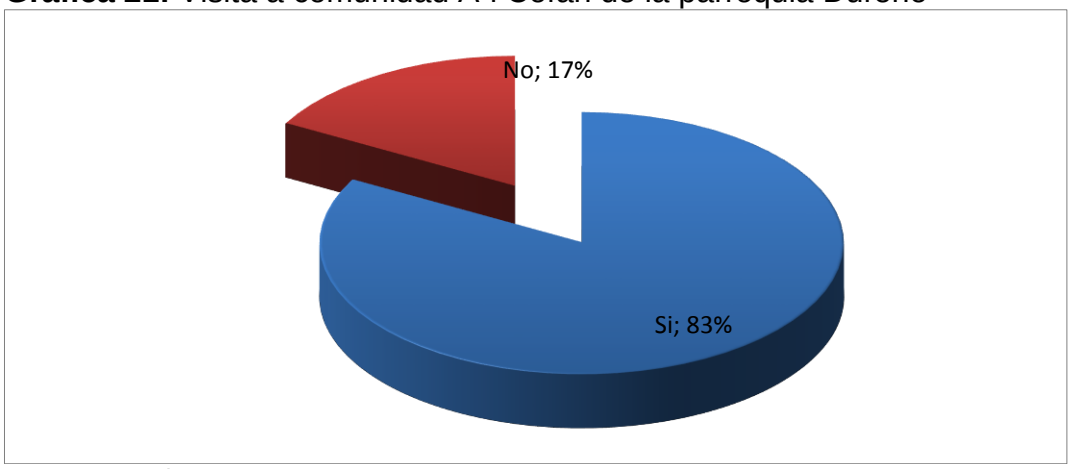
2. **¿La comunidad A´i Cofán que usted visitó está ubicada en la parroquia Dureno?**

Cuadro N° 30: Visita a comunidad A´i Cofán de la parroquia Dureno

Opción	Frecuencia	%
Si	85	83%
No	18	17%
Total	**103**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 21: Visita a comunidad A´i Cofán de la parroquia Dureno



Fuente: Cuadro N° 21
Elaborado por: El Autor

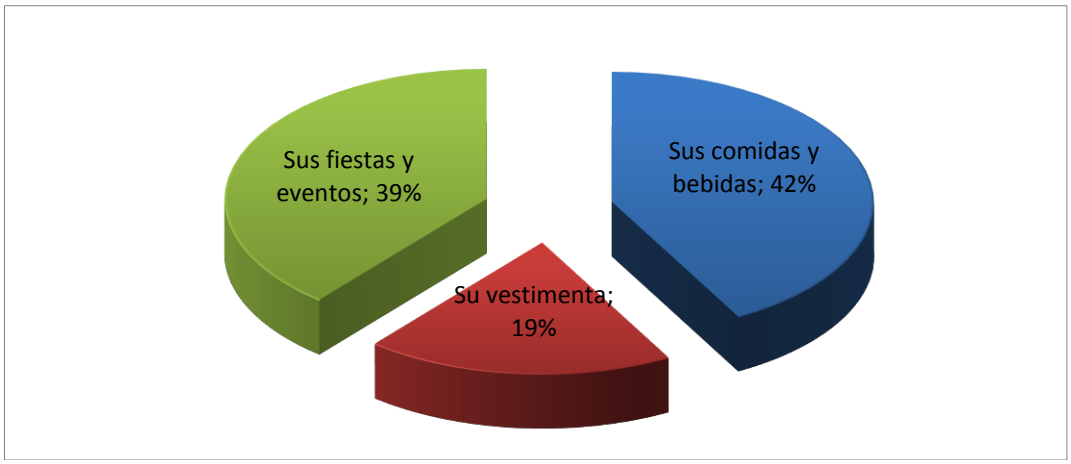
3. ¿Qué le motivó a visitar la comunidad Cofán Dureno?

Cuadro N° 31: Motivo de visita a comunidad Cofán Dureno

Opción	Frecuencia	%
Sus comidas y bebidas	36	42%
Su vestimenta	16	19%
Sus fiestas y eventos	33	39%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 22: Motivo de visita a comunidad Cofán Dureno



Fuente: Cuadro N° 31
Elaborado por: El Autor

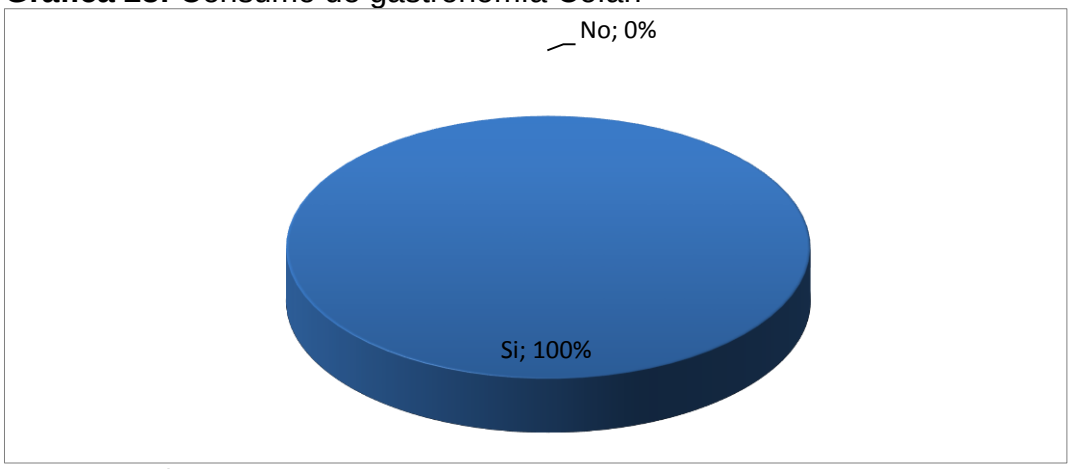
4. **¿Ha consumido alguna vez algún plato típico de la gastronomía Cofán?**

Cuadro N° 32: Consumo de gastronomía Cofán

Opción	Frecuencia	%
Si	85	100%
No	0	0%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 23: Consumo de gastronomía Cofán



Fuente: Cuadro N° 32
Elaborado por: El Autor

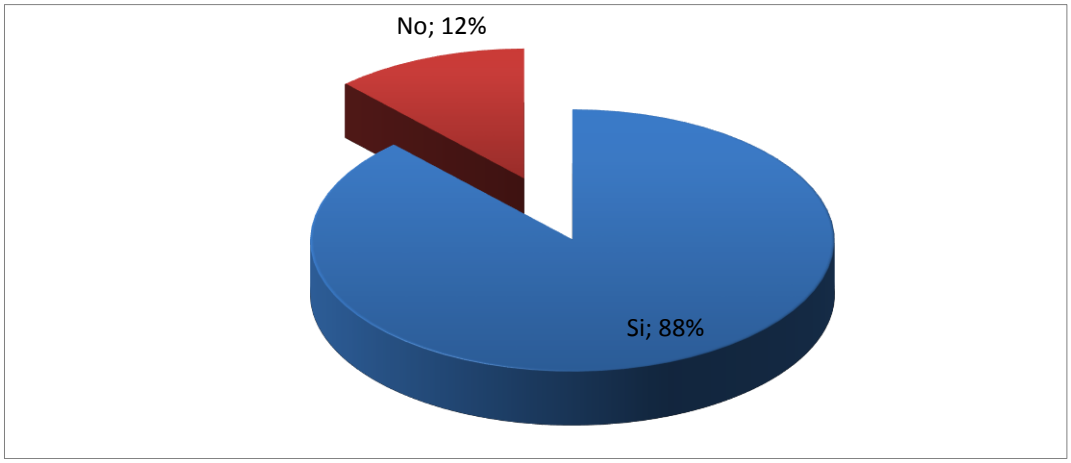
5. **¿Le gusta la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán?**

Cuadro N° 33: Aceptación de la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán

Opción	Frecuencia	%
Si	75	88%
No	10	12%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 24: Aceptación de la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán



Fuente: Cuadro N° 33
Elaborado por: El Autor

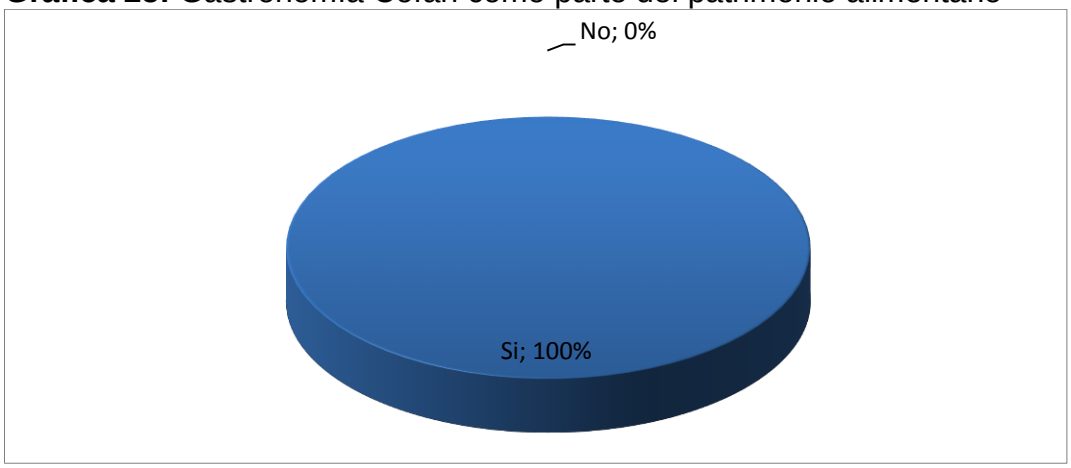
6. ¿Cree usted que la gastronomía de la Comunidad Cofán forma parte del patrimonio gastronómico de nuestro país?

Cuadro N° 34: Gastronomía Cofán como parte del patrimonio alimentario

Opción	Frecuencia	%
Si	85	100%
No	0	0%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 25: Gastronomía Cofán como parte del patrimonio alimentario



Fuente: Cuadro N° 34
Elaborado por: El Autor

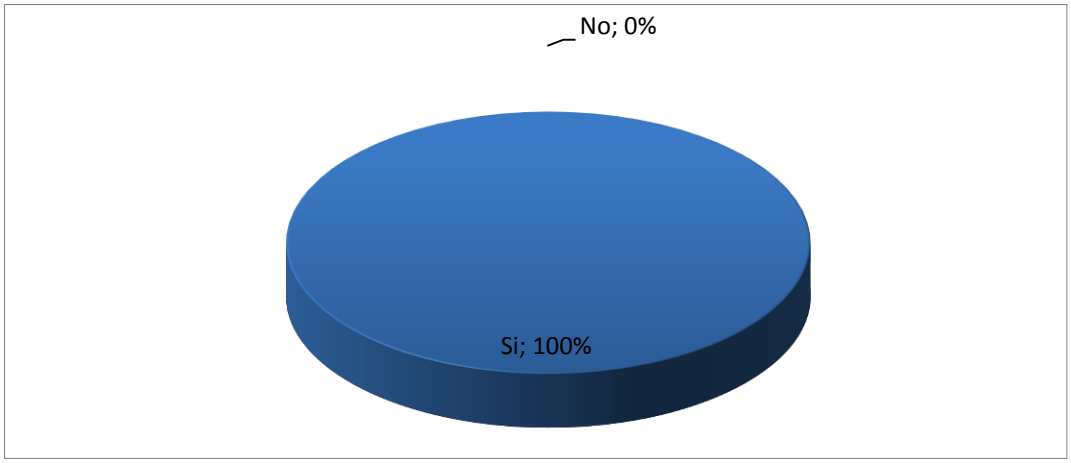
7. **¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral?**

Cuadro N° 35: Importancia de mantener el consumo de comida típica ancestral

Opción	Frecuencia	%
Si	85	100%
No	0	0%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 26: Importancia de mantener el consumo de comida típica ancestral



Fuente: Cuadro N° 35
Elaborado por: El Autor

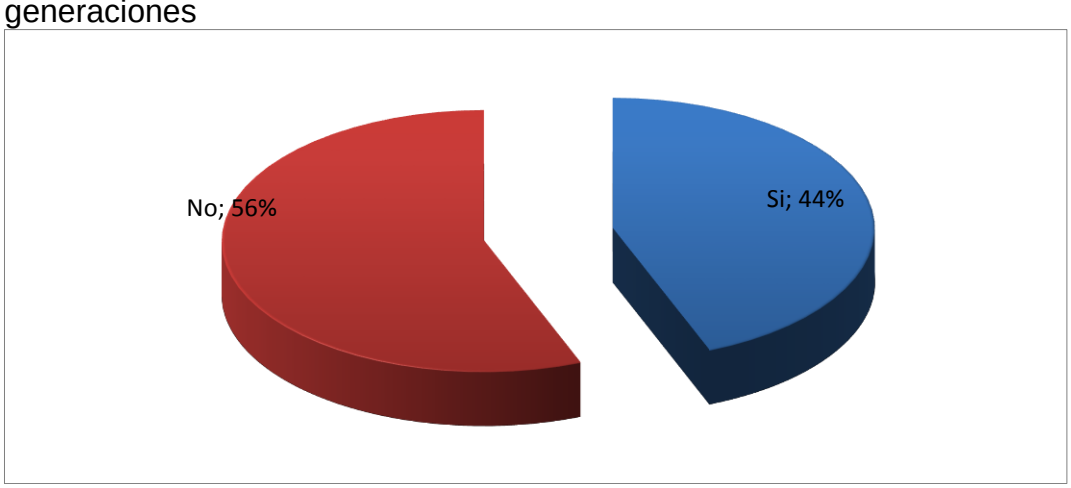
8. **¿Usted considera que las nuevas generaciones valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad?**

Cuadro N° 36: Valoración de la comida ancestral por las nuevas generaciones

Opción	Frecuencia	%
Si	37	44%
No	48	56%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 27: Valoración de la comida ancestral por las nuevas generaciones



Fuente: Cuadro N° 36
Elaborado por: El Autor

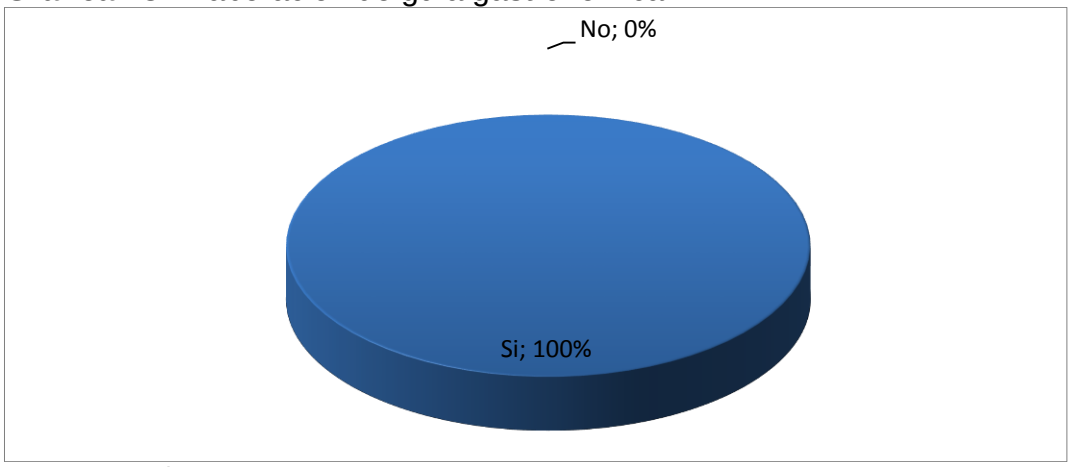
9. ¿Cree usted que la elaboración de una guía gastronómica de la Comunidad Cofán Dureno contribuirá a mantener el patrimonio alimentario de la comunidad?

Cuadro N° 37: Elaboración de guía gastronómica

Opción	Frecuencia	%
Si	85	100%
No	0	0%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 28: Elaboración de guía gastronómica



Fuente: Cuadro N° 37
Elaborado por: El Autor

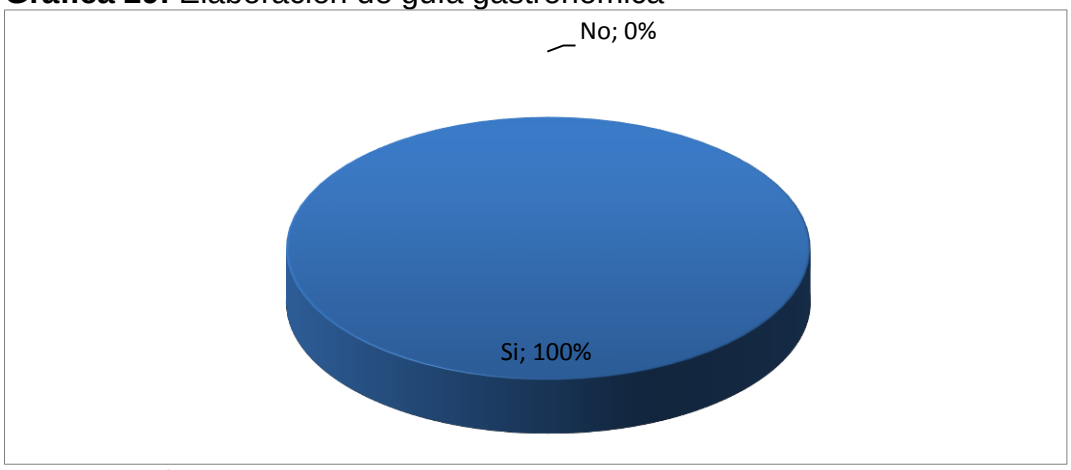
10. **¿Usted cree que es importante que en el diseño de la guía gastronómica, se detalle un calendario festivo y la historia de la misma comunidad?**

Cuadro N° 38: Detalle de calendario festivo en guía gastronómica

Opción	Frecuencia	%
Si	85	100%
No	0	0%
Total	**85**	**100%**

Fuente: Encuesta a turistas nacionales y extranjeros
Elaborado por: El Autor

Gráfica 29: Elaboración de guía gastronómica



Fuente: Cuadro N° 38
Elaborado por: El Autor

Anexo 5. Formato de ficha de inventario

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: **Cantón:**

Parroquia: ☐ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad:

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía:

Código Fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	
	D2	
Grupo Social	**Lengua (s)**	
	L1	
	L2	
Subámbito	**Detalle del subámbito**	

Breve Reseña

4. DESCRIPCIÓN

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1				
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1				

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		**Detalle de la prodecencia**
	Padres – hijos	
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
	Padres – hijos	
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Vedeos**	**Audio**

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora:	
Inventariado por:	**Fecha de inventario:**
Revisado por:	**Fceha de revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico:	

Fuente: (INPC, 2011, pág. 115)
Elaborado por: El Autor

Anexo 6. Ficha Inventario de la gastronomía de la Comunidad Cofán Dureno

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0001

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas **WGS84 Z17S –UTM: X (Este)** 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CHICHA DE PLATANO VERDE. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_1.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE PLÁTANO VERDE	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Se les recomienda a las mujeres no bañarse durante esos 9 días, la tradición data que se consume esta chicha para compartir en familia, a su vez el hombre la consume en la mañana para ir a trabajar, es recomendable dar a los niños recién preparada o hasta el segundo día, se le recomienda a la mujer que cuando dé a luz o este con el periodo no tomar de ella ya que se les hincha el estómago.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- ½ racimo de plátano verde
- 5 LTS de agua
- 12 maduros mosqueados

Materiales

- 10 hojas de plátano
- Maso (batidor)
- Machete
- Olla de barro (balde)

Preparación

Se cocina el plátano durante 30 min, se deja en reposo durante 10 min para que se enfríe ; luego se coloca en el balde 10 hojas de plátano, 4 hojas fruti pan o huarumo; se añade el plátano y se envuelve colocando la cebada de plátano, se deja a temperatura ambiente durante 3 días, luego se pasa a otro balde, y se deja durante otros 3 días, se revuelve con el agua y se sirve al gusto. Se puede colar si la

• Batea • Cernidor (ufikhu) • Pilchers (ichhauru´chu) • 10 hojas de fruti pan • 05 hojas de fruti pan o huarumo • Cuchillo	persona lo desea totalmente liquida, en sentido contrario se sirve grumosa, en sentido contrario se sirve grumosa, la otra forma de servirse es cogiendo una porción de la masa y disolverla en agua esto se utiliza para no prepararla toda.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es una bebida que la gente consume para las fiestas, mingas comunitarias y familiares que se realiza cotidianamente en la comunidad.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Platano	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Maduros	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	• Maso (batidor)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H2	• Batea	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H3	• Cernidor (ufikhu	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H4	• Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	

	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Bebida tradicional la cual es consumida por el hombre en la mañana para ir a trabajar, provee las energías necesarias para la fuerte jornada que deben enfrentar día a día.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a que la bebida se la comsume de manera cotidiana es muy baja la sensibilidad al cambio, ya que los ingredientes se producen en la misma comunidad.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_1.docx	IM-210152004-2017-0001_1.jpg		

10. OBSERVACIONES	

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 05-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CHICHA DE YUCA. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_2.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE YUCA	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La tsetse'pa es otra de las bebidas típicas utilizados en la comunidad Cofán Dureno, preparada de la yuca. Cuando no está fermentada se consume un poco en las familias y cuando está fermentada se utiliza en las mingas y festividades socioculturales, es consumida por las personas mayores de la comunidad.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 ½ de yuca
- 5 LTS de agua
- 5 maduros mosqueados

Materiales

- 10 hojas de plátano
- Maso (batidor)
- Machete
- Olla de barro (balde)
- Batea

Preparación

Los habitantes de la comunidad Cofán Dureno, para obtener la bebida típica tsetse'pa se sigue los siguientes pasos que a continuación tenemos:

Para la preparación de la chicha, primero se va a la chacra y se saca las yucas.
Después se pela las cáscaras con un cuchillo.
Luego se parte por la mitad las yucas que son grandes y se lava con agua, hasta quedar limpias.

• Cernidor (ufikhu) • Pilchers (ichhauru´chu) • 5 hojas de fruti pan o hojas de huarumo • Cuchillo	Se coloca en una olla con agua y se coloca en la candela dejando hervir hasta que se quede completamente cocinado. Luego se quita de la candela y se saca las yucas o plátanos cocinados. Después se deja enfriar un momento. Luego se coloca en una tina o canasta con cebada y se envuelve con hojas de plátano. Se deja guardado durante tres días. Después de tres días se saca, se machuca y se guarda hasta que se fermente, de esa manera se obtiene la chicha.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es una bebida, que más se utiliza para las fiestas, reuniones, mingas comunitarias y para realizar trabajos propios de cada familia.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades o comunidad.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yuca	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Maduros	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Maso (batidor)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H2	Batea	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H3	Cernidor (ufikhu	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H4	Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	

	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Bebida tradicional la cual es consumida por el hombre en la mañana para ir a trabajar, provee las energías necesarias para la fuerte jornada que deben enfrentar día a día.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a que la bebida se la comsume de manera cotidiana es muy baja la sensibilidad al cambio, ya que los ingredientes se producen en la misma comunidad.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_2.docx	IM-210152004-2017-0001_2.jpg		

10. OBSERVACIONES	

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0002

12. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

13. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CHICHA BLANCA. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_2.jpg

14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE YUCA	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Es una bebida típica preparada de la yuca y sirve de consumo para los habitantes de la comunidad, esta bebida casi no se consume diariamente, es decir, solo las personas que preparan. Esta bebida es utilizado en los hogares, en las mingas y en la fiestas, cuando no está fermentada más se utiliza en los hogares y cuando está fermentada en las mingas y en las fiestas sociales culturales de la comunidad. Se consume mezclando con maduro o sin mezclar.

15. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 ½ de yuca
- 5 LTS de agua
- 2 camotes

Materiales

- Maso (batidor)
- Machete
- Olla de barro (balde)
- Batea

Preparación

Los pasos para la preparación de la bebida típica “Kunape’cha” son las siguientes:

Se saca uno o más matas de yuca.
Se pela la cáscara y se lava con agua.
Después se coloca en una olla con agua, dependiendo de la cantidad del producto.
Luego se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine.
Después que esté cocinado se saca de la

• Cernidor (ufikhu) • Pilches (ichhuru´chu) • Cuchillo	candela y se aplasta con un batidor. Luego cuando la masa está bien suave se coloca el camote especial para la preparación en la chica. Y por último se guarda en un balde y se consume después de un día, de esa forma se obtiene la bebida típica kûnape'cha.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es un alimento que forma parte de la alimentación cotidiana de la comunidad, es una bebidad bien rica, ya que se puede preparar en cualquier momento.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a las comunidades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yuca	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Maso (batidor)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H2	Batea	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H3	Cernidor (ufikhu	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H4	Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia

16. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	

	Centro de capacitación	
	Otro	

17. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Bebida tradicional la cual es consumida por el hombre en la mañana para ir a trabajar, provee las energías necesarias para la fuerte jornada que deben enfrentar día a día.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a que la bebida se la comsume de manera cotidiana es muy baja la sensibilidad al cambio, ya que los ingredientes se producen en la misma comunidad.
	Media	
✓	Baja	

18. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

19. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

20. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_2.docx	IM-210152004-2017-0001_2.jpg		

21. OBSERVACIONES

22. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CHICA DE CHONTADURO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_3.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE CHONTADURO	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Llamado también Un´matsetse´pa, es una bebida típica que es preparada de un fruto llamado chontaduro y que específicamente se consume en el mes de febrero a marzo, y con mayor festejo en la fiesta de chonta duro celebrada en abril de cada año, esta bebida para ser consumida es mesclada con maduro u orito y puede ser consumida por niños, jóvenes y mayores de la comunidad

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 racimo de chontaduro
- ½ racimo de maduro para endulzar

Preparación

Para preparar esta bebida se sigue los

• 5 LTS de agua **Materiales** • Machete • Olla de barro (balde) • Batea (chabuque) • Cernidor (ufikhu) • Pilchers (ichhauru´chu) • Cuchillo • Rayador (tshatsh´vu) • Maso o piedra especial	siguientes pasos: Se tumba o se baja las frutas maduras de chonta duro. Se cocina en una olla con agua. Se pela las cáscaras y se coloca en una batea. Luego se aplasta con una piedra especial. Después cuando está bien suave la masa se coloca en una olla. Luego se consume al día siguiente, mezclando con maduro cocinado, ya sea de plátano u orito. De esa manera obtenemos esta bebida típica.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
✓	Anual	Esta bebida se la consume cada año, especialmente en una de las celebraciones más importantes, como es la fiesta de la chonta "u´ma andyu´pa"
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a la comunidad
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Chontaduro	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E2	Maduros	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Maso (batidor)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H2	Batea	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H3	Cernidor (ufikhu	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H4	Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H5	Rayador (tshatsh´vu)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Alrededor de la chicha de chontaduro los indígenas preservan su cultura a través de ritos tradicionales que involucran bailes, alimentos, homenajes y distintos rituales. Alrededor de esta bebida se congrega la comunidad para alejar los malos espíritus y dar paso a la fertilidad, la salud y la alegría.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a que la bebida es muy representativas su la sensibilidad al cambio es baja, ya que los ingredientes se producen en la misma comunidad.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

9. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_3.docx	IM-210152004-2017-0001_3.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: KUYE-GEÑU KUI'KHÛ O CHUCULA DE PLATANO-ORITO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_4.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
KUYE-GEÑU KUI'KHÛ O CHUCULA DE PLATANO-ORITO	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La dieta Cofán se basa en la aplicación de su amplio conocimiento que poseen del medio aprovechan todo lo que tienen a su alrededor y la visita a otras áreas aldeanas a su reserva para la cacería. La chucula que es una colada de plátano cocido y mezclado con agua fría es una bebida infaltable todos los días muchas veces cuando no hay cacería la

chucula constituye el desayuno almuerzo y merienda para los cofanes la chucula es una bebida hidratante para el trabajo.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 6 plátanos u oritos (sin cáscara)
- Leche
- Azúcar
- Queso tierno rallado
- Rama de canela
- Agua

Materiales

- Olla de barro (balde)
- Pilchers (ichhauru´chu)
- Cuchillo
- Batidor (chhuchhu'khu)

Preparación

Para obtener la bebida típica "kûi'khû" de plátano u orito debemos seguir los siguientes pasos:

Se coge unos dos o tres gajos de plátano u orito maduro.
Se pela la cáscara.
Se pone en una olla con agua dependiendo de la cantidad de las frutas.
Se coloca en la candela y se deja hervir hasta que se cocine.
Luego se saca de la candela y se aplasta o se bate con un chhuchhu'khu.
Después cuando la masa está totalmente suave se pone el agua para desleír.

Finalmente se obtiene la bebida típica que a diario se consumen las familias de la comunidad Cofán Dureno. Se puede tomar caliente o frío.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se la consume en una de las celebraciones más importante es cuando se festeja la "u´ma andyu´pa", fiesta del chontaduro
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Leche	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Batidor (chhuchhu'khu)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H2	Olla de barro (balde)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H3	Cernidor (ufikhu	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
H4	Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	**Nombre**	**Edad/ Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		**Detalle de la prodecencia**
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN
Importancia para la comunidad
La chucula que es una bebida hidratante la consumen cuando el tiempo decasería o la pesca es mala

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a que la bebida es muy representativas su la sensibilidad al cambio es baja, ya que los ingredientes se producen en la misma comunidad.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_4.docx	IM-210152004-2017-0001_4.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: YUKU. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_5.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
YUKU	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Es una bebida energizante, que se encuentra en la selva de la comunidad , pero últimamente ya lo siembra cerca de las casas, es decir, en las chacras. Es una liana o bejuco que se utiliza para tomar en las madrugadas para realizar las actividades diarias.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 1 trozo de yuku
- 5 LTS de agua

Materiales

- Machete

Preparación

Para prepara y consumir este importante bebida se debe seguir los siguientes pasos:
Se va al bosque a cortar y traer el bejuco por tucos.
Se lava el pedazo de yuku y se raspa un poco

• Pilchers (ichhauru´chu) • Cuchillo • Rayador (tshatsh´vu)	la corteza. Luego que ya está limpio se raspa toda la corteza del yuku. Despues se coloca en un pilche con agua y se disuelve y se toma.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Bebida apetecida por los hopmbres trabajadores. Se consume en las madrugadas para quitar el sueño.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yuca	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Camote rosado	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Machete	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H2	Cuchillo	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
H3	Pilchers (ichhauru´chu)	Tradicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramón Yumbo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Yuku es una bebida energizante que la consumen cuando el tiempo decasería o la pesca es mala		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	La bebida es poco conocida por lo tato su sensibilidad al cambio es alta.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_5.docx	IM-210152004-2017-0001_5.jpg		

10. OBSERVACIONES	

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas **WGS84 Z17S –UTM: X (Este)** 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: RAYANA DE PLATANO CON BOCACHICO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_6.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
RAYANA DE PLATANO CON BOCACHICO	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con pescado fresco y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsathavu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación
• 5 LTS de agua • 4 cucharadas de Sal	Se coloca en la olla y hacer hervir los 5 LTS de agua con la sal, se raya el plátano, cuando el

• 5 plátanos verdes • ½ vaso de achiote • 5 hojas de cilantro cimarrón • 4 bocachicos **Materiales** • Olla numero 30 • Machete • Cuchara • Vaso • Cuchillo • Cucharon • Plato	agua este hirviendo se agrega la rayana de plátano y el pescado, pasados 20 minutos se agrega el cilantro picado y se deja hervir durante 10 minutos, se deja enfriar 5 minutos y se sirve.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este delicioso plato típico más se consume en tiempo de la pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo (verano)
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Bocachicos	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Rayador	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramón Yumbo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	

	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
La chucula que es una bebida eneergizante que la consumen cuando el tiempo decasería o la pesca es mala		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

9. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

12. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

13. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: RAYANA DE BOCACHICO AHUMADO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_7.jpg

14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
RAYANA DE PLATANO CON BOCACHICO AHUMADO	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con pescado ahumado y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsatha'vu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana.

15. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón

Preparación

Se coloca en la olla e hervir los 5 LTS de agua con la sal, se raya el plátano, cuando el agua este hirviendo se agrega la rayana de plátano y el pescado ahumado, pasados 10 minutos se

• 4 bocachicos ahumados **Materiales** • Olla numero 30 • Machete • Cuchara • Cuchillo • Cucharon • Plato	agrega el cilantro picado y se deja hervir durante 10 minutos, se deja enfriar 5 minutos y se sirve.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este delicioso plato típico más se consume en tiempo de la pesca, es decir, desde el mes de agosto hasta marzo (verano)
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Bocachicos	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Rayador	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

16. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de

	Maestro – aprendíz	preparación de los alimentos.
	Centro de capacitación	
	Otro	

17. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
La rayana de pescado ahumado que es un plato tipico de la comunidad muy nutritivo		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

18. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

19. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

20. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

21. OBSERVACIONES	

22. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

23. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

24. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: RAYANA DE PAVA. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_8.jpg

25. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
RAYANA DE PAVA	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La raya de pava es unas de los platos más preferidas por las personas de la comunidad. En cada familia existe un cazador, es decir, el padre busca alimento para sus hijos. Cuado el esposo trae la pava la esposa con el conocimiento que tiene lo prepara la comida y le sirve a su familia.

26. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón
- 1 pava

Materiales

- Olla numero 30

Preparación

Para preparar la rayana de pava se sigue los siguientes pasos:
Se quita el plumaje con agua caliente.
Luego se destripa y se corta por pedazos.
Despues se coloca en una olla con agua.
Cuando el agua hierve se coloca pedazoz de yuca y plátano.
Se deja unos 5 minutos y luego se coloca el plátano rayado, cilantro y sal.

• Cuchara • Cuchillo • Cucharon • Plato	De ahí se apaga la candela despues de 20 minutos, cuando ve que ya está lista. Se espera unos 5 minutos y se sirve.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Comida típica que se consume en cualquier tiempo del año.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales que acuden a la comunidad.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Pava edionda	Animal (ave)	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Cuchillo	Actual	Lago Agrio – Sucumbíos	Compra
H4	Plato	Actual	Lago Agrio – Sucumbíos	Compra

27. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Medardo Ortiz	12 años	Miembro de la comunidad (Guia)	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	

	Otro	

28. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
La rayana de pava es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos en cualquier momento

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

29. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

30. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

31. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

32. OBSERVACIONES

33. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

34. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

35. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: RAYANA DE CARNE AHUMADA. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_9.jpg

36. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
RAYANA DE CARNE AHUMADA	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La raya de de carne ahumada, es un alimento bien apetecido por los habitantes de la comuniad, es muy nutritivo, se consume tanto niños como adultos.

37. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón
- Carne ahumada

Materiales

- Olla numero 30

Preparación

En primer lugar el cazador va al bosque y trae cualquier animal comestible.
Se quita su pelaje y se destripa, luego se corta por pedazos.
Se coloca sal y se pone en una parrilla hecho de palos.
Despues se saca de la parrilla cuando se cocine y se guarda.
Cuando la carne ya está ahumada se pedacea

• Cuchara • Cuchillo • Cucharon • Plato	y se coloca en una olla con agua, cuando eso hierve se coloca platano y yuca. Se deja hervir 5 minutos y se coloca el verde rayado. Por último se pone cilantro picada y sal, cuando ya está lista se consume.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es un plato típico que se consume en cualquie tiempo del año.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Carne Ahumada	Animal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Cuchillo	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H4	Plato	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

38. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Medardo Ortis	12 años	Miembro de la comunidad (Guia)	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	

	Centro de capacitación	
	Otro	

39. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La rayana de carne ahumada es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando la carne tenga su potencial de nutrientes luego de la practica del ahumado, aguantando a que no se descomponga algunos dias.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

40. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

41. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

42. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

43. OBSERVACIONES

44. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

45. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

46. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: RAYANA DE CARNE FRESCA ANIMALES. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_10.jpg

47. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
RAYANA DE CARNE FRESCA ANIMALES	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

La rayana de carne fresca, va acompañada de plátano y yuca. Esta comida es preparada por las mujeres de la comunidad, siempre y cuando el esposo lo consigue.

48. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 5 LTS de agua
- 4 cucharadas de Sal
- 5 plátanos verdes
- 3 pedazos de Yuca
- ½ vaso de achiote
- 5 hojas de cilantro cimarrón

Preparación

Los pedazos de carne fresca se coloca en una olla con agua. Cuando eso hierve se coloca yuca y plátano. Se deja hervir unos 5 minutos y se coloca el platano rayado, sal y cilantro.
Despues de 20 minutos se apaga la candela y luego se sirve.

• 4 pedasos de carne fresca de animales **Materiales** • Olla numero 30 • Machete • Cuchara. • Cuchillo • Cucharon • Plato	

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Alimento apetecida por los hombres trabajadores. Estos platos se dan dependiendo las caserias de animales tales como venado, sahino, danta, mono etc.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, dependiendo la temporada sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Yuca	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E3	Carne fresca de animales	Animal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Cuchillo	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H4	Plato	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

49. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	

	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

50. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La rayana de carne silvestre es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando la carne tenga su potencial de nutrientes.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

51. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

52. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

53. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

54. OBSERVACIONES

55. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

56. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

57. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: AHUMADO DE BOCACHICO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_11.jpg

58. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
AHUMADO DE BOCACHICO	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

El bocachico ahumado es un alimento preparado por las mujeres de la comunidad, es muy deliciosa y se come acompañado de yuca o plátano.

59. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 3 plátanos verdes o yucas
- 4 bocachicos
- Sal al gusto

Materiales

- Parrilla
- Machete
- Cuchillo
- Hojas de plátano

Preparación

Se destripa y se coloca en una parrilla sde palos colocando sal al gusto y tapando con hojas y se prende el juego. Luego se da la vuelta al pescado para que se cocine ambos lados. Por ultimo se saca de la parrilla y se sirve en un plato.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad

	Anual	Es un alimento que se sirve de una manera muy rápida ya que cuando está ahumada solo se cocina ya yuca y se consume.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Plátanos verdes	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
E2	Bocachicos	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Olla numero 30	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H2	Cucharon	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra
H3	Rayador	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

60. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad/ Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos	Medardo Ortis	12 años	Miembro de la comunidad (Guia)	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		**Detalle de la prodecencia**
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

61. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El ahumado de bocachico es un plato lleno de muchos nutrientes proteinicos que se consume cuando este se pesque.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de

✓	Media	sensibilidad de cambio.
	Baja	

62. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

63. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

64. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_6.docx	IM-210152004-2017-0001_6.jpg		

65. OBSERVACIONES

66. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CARNE AHUMADA AÑACHU SAN´JAN.
FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_12.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
AÑACHU SAN´JAN.	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Este es un plato que se lo prepara en culquier momento, especialmente en la fiesta del chontaduro por el mes de abril, tiempo de cosecha de este fruto. Las carnes ahumadas que se puden utilizar para esta preparación son: danta, mono chorongo, guangana, sajino, bocachicos, bagre.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- Plátano 450 g.
- Yuca 450 g.
- Chontaduro 450 g.
- Carne ahumada 750 g.

Preparación

Pelar los plátanos, la yuca y cocinarlos por separado a fuego medio por el lapso de 30 minutos.
Lavar bien las pepas de chontaduro y cocinarlo en otra olla a fuego medio por el
lapso de 45 minutos; retirar del fuego; pelarlos, sacarles la pepa interna y obtener la pulpa del

	chontaduro. Cuando todo esté listo, servir en cada plato, una porción de yuca, una porción de plátano, una porción de chontaduro y acompañarlo de una buena porción de carne ahumada..

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato se lo prepara también durante el año con la diferencia de que se omite el chontaduro, puesto que este fruto no está disponible durante todo el año..
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yuca	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E2	Chontaduro	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Apishu'tu:	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramón Yumbo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
La carne ahumada rica en nutrientes proteinicos, para su consumo dura algunos dias puesta con sal, semi preparada.

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	

	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_8.docx	IM-210152004-2017-0001_8.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0006

67. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

68. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: CASAVE.
Foto: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_13.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CASABE	**D1**	N/A

	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

El casabe de yuca (o simplemente casabe o cazabe) es un pan ácimo, crujiente, delgado y circular hecho de harina de yuca, este se asa en un budare, comal o a la plancha. Su producción y consumo se remonta a tiempos prehispánicos; se elabora a partir de la yuca o mandioca.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- 2.2 lbs Yuca
- Sal al gusto

Materiales

- Casavekhû
- Ufikhu
- Ichhuru'chu

Preparación

Para preparar la yuca se realizan los siguientes procedimientos: Pelar la yuca y colocarla en una batea "kasavekhu". Luego se raya con un rayador sacado de la raíz de una chonta, se deja escurrir en un colador y se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo. Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca. Sobre un tiesto caliente se vierte una porción de yuca necesaria para cubrirlo y se extiende con una espátula de madera (en nuestro idioma es "ichhuruchu") para formar una capa de unos tres milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de un centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable. Se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable. Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, que ya está lista para consumir con la familia.

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	Gracias a la alta producción de yuca en este sector, la preparación del casabe se ha vuelto una tradición. Este bocadillo es muy popular en las diversas celebraciones.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del alcance**
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
E1	Yuca	Vegetal	Lago Agrio - Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Apishu'tu:	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El casabe que es un alimento echo de almidon de yuca por lo tanto contiene gran cantidad de nutrientes proteinicos y fibra donde se acompaña con dulce etc.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

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

9. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-210152004-2017-0001_7.docx	IM-210152004-2017-0001_7.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: N/A

Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**

Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-0009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: MAITO. FOTO: JOSE LAPO

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_14.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MAITO.	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Se elabora con hoja de Yaki-panga o con hoja de plátano, éstas cubren a los pescados que pueden ser (bocachico, sábalo, carachama, cachama y tilapia), que son asados en leña. Se ha preparado este plato desde la introducción de la tilapia a la región Amazónica, el maito es una técnica que han utilizado las Nacionalidades desde hace varias décadas. Según las versiones se dice que este plato es muy nutritivo y que forma parte de unos de los alimentos que proveen de energía, este producto guardado dura hasta un mes apartado de la humedad.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes • Plátano 500 g. • Yuca • Shincapa C/N. • Suikhake 50 u • Pescado **Materiales** • Pantha'chu, Api • Tunsan'khu - parrilla	**Preparación** 5. Conseguir el pescado y hojas para envolver 6. Colocar sal al gusto y envolver en las hojas de suikhake colocando shinkhapa (cilantro) 7. Poner en la parrilla el pescado envuelto y esperar unos 45 minutos. 8. Retirar del fuego y comer acompañado de plátano o yuca cocinada.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E2	Plátano	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E3	Shincapa	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Pantha'chu, Api	Actual	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silverio Criollo	10 años	Presidente	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Maito, un plato lleno de muchos nutrietes rico en proteinas, plato insertado del arte de cocinar en las comunidades cercanas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a la influencia de la sociendad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXO					
Textos		**Fotografías**	**Videos**	**Audio**	
IM-210152004-2017-0001_8.docx		IM-210152004-2017-0001_8.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: N/A					
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo			**Fecha de inventario:** 06-11-2016		
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo			**Fceha de revisión:** 15-11-2016		
Aprobada por:			**Fecha de aprobación:**		
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo					

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC

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

CÓDIGO:

IM-21-01-52-004-17-00010

3. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Sucumbíos **Cantón:** Lago Agrio

Parroquia: ☑ **Urbana** ☐ **Rural**

Localidad: Comunidad Cofán Dureno

Coordenadas WGS84 Z17S –UTM: X (Este) 304189,934 **Y (Norte)** 10001845,57 **Z (Altitud) 291**

4. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotorafía: MAYONES.
Foto: Jose Lapo

Código Fotográfico: IM-210152004-2017-0001_15.jpg

5. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MAYONES	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua (s)**	
Nacionalidad Cofán	**L1**	A'ingae
	L2	Español
Subámbito	**Detalle del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña

Los Mayones son unos gusanos de color entre plomizo y café; tiene una punta negra donde se ubica la cabeza. Para cocinarlos se lo hace directivamente; no existe un proceso para matarlos. Estos gusanitos crecen en el árbol de chontaduro por lo que también se los conoce con ese nombre; su principal características es que al ser cocinados desprenden mucha grasa, por ello, son muy crocantes cocinados y tiene un sabor parecido a un chicharon.

6. DESCRIPCIÓN

Ingredientes

- Mayones 12 u.
- Yuca 120 g.
- Plátano 120 g

Materiales

- Api (Olla de barro)

Preparación

5. Lavar, pelar la yuca y el plátano; cocinarlos por separados en una olla con agua y sal aproximadamente unos 45 minutos.
6. Limpiar tres palillos delgados y hacer una punta en uno de los extremos; a continuación cogemos tres Mayones y los chuzamos en un palillo ya preparado. Repetimos el proceso con los Mayones y

	los palillos restantes. 7. A continuación, cocinar las brochetas de Mayones sobre una braza de leña por unos 7 a diez minutos. 8. Servir en un plato de barro con una porción de yuca y una porción de plátano cocinado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato se lo prepara también durante el año con la gracias a que los ingredientes se encuentran todo el año
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Su consumo se realiza en la comunidad Cofán Dureno, sin embargo este es apetecido por los los turistas nacionales y extranjeros que acuden a sus festividades.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Mayones	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E2	Plátano	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
E3	Yuca	Vegetal	Lago Agrio – Sucumbíos	Producción propia
Herramientas		**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de adquisición**
H1	Api (Olla de barro)	Tradcicional	Lago Agrio - Sucumbíos	Compra

7. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Medardo Ortis	12 años	Miembro de la comunidad (guia)	Cabecera Parroquial	Dureno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la prodecencia
✓	Padres – hijos	Las prácticas culinarias han sido transmitidas de padres a hijos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres – hijos	Las madres enseñan a sus hijas las formas de preparación de los alimentos.
	Maestro – aprendíz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

8. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a la influencia de la sociedad existe un riesgo bajo de sensibilidad de cambio.
✓	Media	
	Baja	

9. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

10. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Sebámbito**	**Detalle del subámbito**
N/A	N/A	N/A	N/A

11. ANEXO			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
IM-210152004-2017-0001_8.docx	IM-210152004-2017-0001_8.jpg		

12. OBSERVACIONES

13. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: N/A	
Inventariado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fecha de inventario:** 06-11-2016
Revisado por: José Abel Lapo Tandazo	**Fceha de revisión:** 15-11-2016
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: José Abel Lapo Tandazo	

ENCUESTA A COMUNIDAD

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Objetivo: El presente cuestionario tiene por objetivo elaborar un proyecto de tesis titulado "Diseño de la Guía Gastronómica Ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la Comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos", cuyo propósito principal es preservar nuestro patrimonio gastronómico, por lo cual agradeceré a usted proporcionar la siguiente información:

Instrucciones:

- Responda con sinceridad a las preguntas que se platean a continuación.
- Señale con una "X" en el lugar que corresponda.

1. **¿Cree usted que la gastronomía de la Comunidad Cofán forma parte del patrimonio gastronómico de nuestro país?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

2. **¿De qué manera se transmite el conocimiento ancestral gastronómico a las nuevas generaciones?**
   a) Padres – hijos ( )
   b) Maestro – aprendiz ( )
   c) Centro de capacitación ( )
   d) Otro ( )

3. **¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

4. **¿Usted considera que las nuevas generaciones valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

5. **¿De la siguiente lista señale los platos típicos / tradicionales/ ancestrales de la comunidad?**
   a) Encocado de guanta ( )
   b) El casabe ( )
   c) Aumado de carne ( )
   d) Sancocho ( )
   e) Mayones asados ( )
   f) Mazamorra ( )
   g) Caldo de Carachama ( )
   h) Chicha de chonta ( )
   i) Chicha blanca o de yuca ( )
   j) Rayana ( )
   k) Chucula ( )
   l) Chucula de chontaduro ( )

6. **¿Ha cambiado la forma de preparación los platos típicos / tradicionales/ ancestrales de la comunidad?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

7. **¿En caso de que su respuesta sea positiva señale los motivos de esos cambios?**
   a) Ciertos ingredientes no se pueden conseguir ( )
   b) La preparación de algunos platos es ilegal ( )
   c) Se ha cambiado la receta para obtener un mejor sabor ( )

8. **¿Para la preparación de los platos típicos / tradicionales/ ancestrales de la comunidad se continua utilizando los mismos utensilios de sus ancestros?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

9. **¿En caso de que su respuesta sea negativa señale los motivos por los cuales ya no se usan los utensilios ancestrales?**
   a) Existen utensilios más prácticos ( )
   b) Ya no fabrican los utensilios antiguos ( )
   c) Ya no se cocina en leña ( )

10. **¿Cuáles con los ingredientes más utilizados en la gastronomía de su comunidad?**
   a) Yuca ( )
   b) Plátano ( )
   c) Chonta ( )
   d) Achiote ( )
   e) Sinchacapa ( )

11. **¿Existe apoyo por parte de organismos gubernamentales para la conservación de la gastronomía de la Comunidad Cofán?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

12. **¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

13. **¿Cree usted que la elaboración de una guía gastronómica de la Comunidad Cofán Dureno contribuirá a mantener el patrimonio alimentario de la comunidad?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

14. ¿Usted cree que es importante que en el diseño de la guía gastronómica, se detalle un calendario festivo y la historia de la misma comunidad?

a) Si ( )

b) No ( )

ENCUESTA A TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Objetivo: El presente cuestionario tiene por objetivo elaborar un proyecto de tesis titulado "Diseño de la Guía Gastronómica Ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la Comunidad Cofán Dureno del cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos", cuyo propósito principal es preservar nuestro patrimonio gastronómico, por lo cual agradeceré a usted proporcionar la siguiente información:

Instrucciones:

- Responda con sinceridad a las preguntas que se platean a continuación.
- Señale con una "X" en el lugar que corresponda.

1. ¿De la siguiente lista de comunidades señale cual o cuales ha visitado?

a) Nacionalidad Shuar ( )

b) Nacionalidad Kichwa ( )

c) Nacionalidad A´i Cofán ( )

d) Nacionalidad Siona ( )

e) Nacionalidad Secoya ( )

En caso de haber visitado la comunidad A´i Cofán continúe contestando las siguientes preguntas, caso contrario se agradece su colaboración**.**

2. ¿La comunidad A´i Cofán que usted visitó está ubicada en la parroquia Dureno?

a) Si ( )

b) No ( )

En caso de que visitó la comunidad A´i Cofán-Dureno continué el resolviendo el cuestionario, caso contrario se agradece su colaboración.

3. **¿Qué le motivó a visitar la comunidad Cofán Dureno?**

   a) Sus comidas y bebidas ( )
   b) Su vestimenta ( )
   c) Sus ceremonias rituales ( )
   d) Sus fiestas y eventos ( )

4. **¿Ha consumido alguna vez algún plato típico de la gastronomía Cofán?**

   a) Si ( )
   b) No ( )

5. **¿Le gusta la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofán?**

   a) Si ( )
   b) No ( )

6. **¿Cree usted que la gastronomía de la Comunidad Cofán forma parte del patrimonio gastronómico de nuestro país?**

   a) Si ( )
   b) No ( )

7. **¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral?**

   a) Si ( )
   b) No ( )

8. **¿Usted considera que las nuevas generaciones valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad?**

   a) Si ( )
   b) No ( )

9. **¿Cree usted que la elaboración de una guía gastronómica de la Comunidad Cofán Dureno contribuirá a mantener el patrimonio alimentario de la comunidad?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

10. **¿Usted cree que es importante que en el diseño de la guía gastronómica, se detalle un calendario festivo y la historia de la misma comunidad?**
   a) Si ( )
   b) No ( )

ÍNDICE GENERAL

Portada	i
Certificación	ii
Autoría	iii
Carta de Autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
a. Título	1
b. Resumen	2
c. Introducción	6
d. Revisión de Literatura	9
e. Materiales y Métodos	48
f. Resultados	53
g. Discusión	122
h. Conclusiones	124
i. Recomendaciones	125
j. Bibliografía	126
k. Anexos	130
Indice	209