

Análisis del proceso de elaboración y oferta de la gastronomía Amazónica: Caso de estudio cantón Pastaza, Ecuador

Rurana riksichinapas antisuyu mikunata tiyaktiwan yachana: Imashina Ecuador Pastaza kitipi yachashka.

Lineth Fernández, David Sancho, Julia Espinoza

Huellas del Sumaco

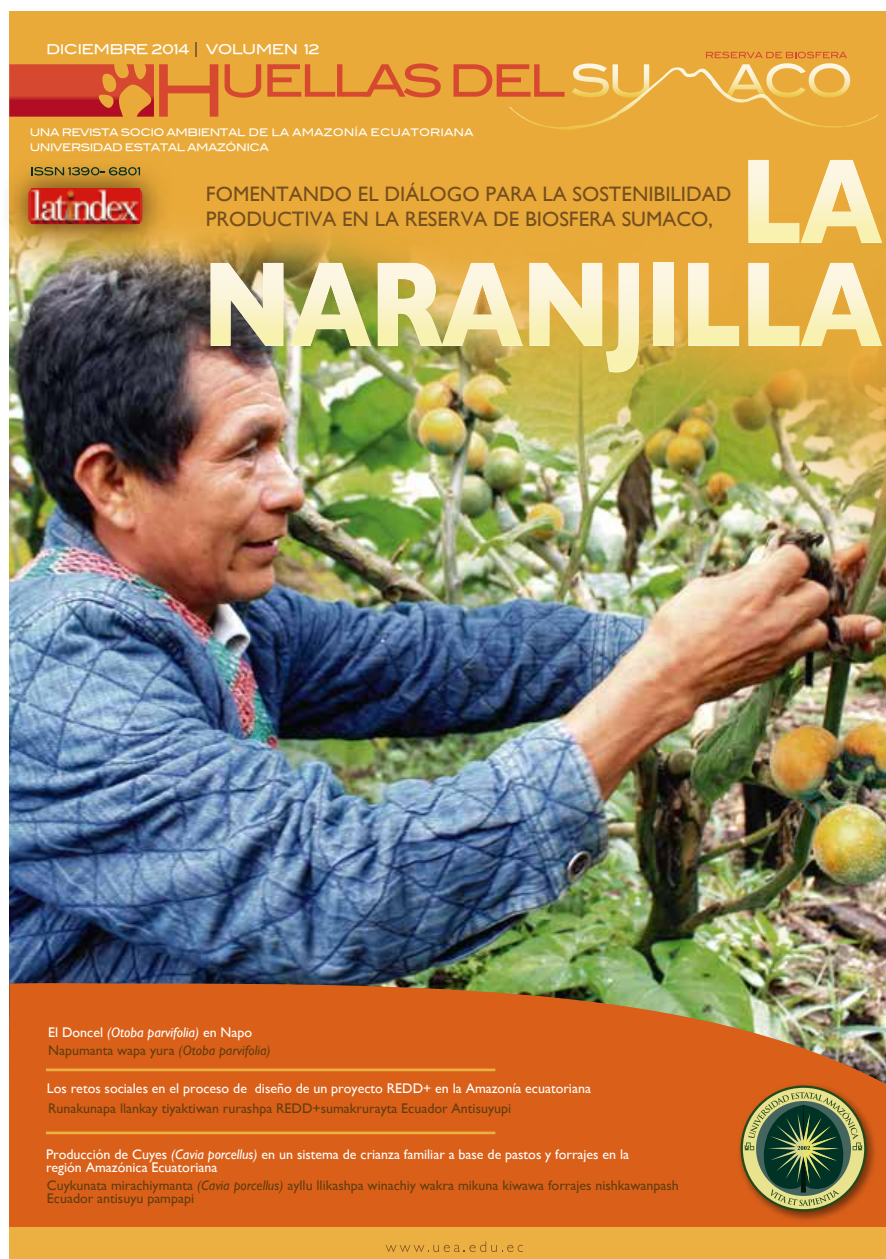
Revista socio ambiental de la Amazonía Ecuatoriana

Universidad Estatal Amazónica

ISSN 1390 – 6801

Volumen 12

Diciembre del 2014



Análisis del proceso de elaboración y oferta de la gastronomía Amazónica: Caso de estudio cantón Pastaza, Ecuador

Rurana riksichinapas antisuyu mikunata tiyaktiwan yachana: Imashina Ecuador Pastaza kitipi yachashka.

Lineth Fernández,¹ M.Sc.
lfernandez@uea.edu.ec

David Sancho,¹ M.Sc.
dsancho@uea.edu.ec

Julia Espinosa Manfugás,² Ph.D.
julia_espinosa@ftur.uh.cu

Actualmente, la relación entre gastronomía y turismo ha cobrado mayor importancia por ser considerada un elemento de motivación para muchas de las personas que deciden visitar un destino turístico. Los clientes hoy en día no sólo buscan satisfacer sus necesidad de alimentación cuando acuden a un restaurante, sino que además desean apropiarse de la cultura alimentaria del destino turístico que visitan y degustar sus productos auténticos, lo que ha originado que se desarrolle la modalidad del turismo gastronómico (Hjalager & Richards, 2002; Smith & Castello, 2009 y Ottenbacher & Harrington, 2011) y realmente memorables. (Matos & Albelo, 2006).

El turismo gastronómico es realizado por personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Montecino, 2014).

Kunaka, mikuna shinallata purinakuywanpash ashka rimashpa chanirishka tukushka ashka runakunapa kushiyachik nipa kakpi. Munak runakuna kuna puncha mana maskanchu kikin mutsurita sumak mikunallay mikunata katuk wasima rishkapi, astawan munanunmi mikuy kawsayta kikinyanata purina kashkamanta rikunkapa shinallata kikin mikunakunata kamankapa shamunkuna, kaykunami kallarichishka purina mikunakunapash kasna sami rurarichun (Hjalager & Richards, 2002; Smith & Castello, 2009 y Ottenbacher & Harrington, 2011) yuyarikwallakuna kikinta nikpi. (Matos & Albelo, 2006).

Mikunanti purika runakuna purishka shinallata tiyashka pachakunami rurarishka kan shinarashpa ashka chanirik tukushka hillya mana hillya kawsay mikuy kikinyarishka kawsay manyata chikan kuskakunapi, shuk wata pishimantami katintalla pacha tapapi, yuyaywa tukuchinkuna shinallata llukshikkunata kushiyarina, yanapana shinallata kikin mikuyta ruray chanichina paktachinatapash (Montecino, 2014).

¹ Docente – Investigador UEA
² Facultad de Turismo, Universidad de La Habana, La Habana, Cuba

Enviado: 17 de agosto del 2014
Aceptado: 14 de octubre 2014



Foto 1. Instalaciones de restaurantes de comida típica en Puyo-Pastaza. Foto: Lineth Fernández, 2014

En países como Ecuador, donde la gastronomía se destaca por su autenticidad y sabores ancestrales, existen condiciones para desarrollar el turismo gastronómico, sobre todo en las regiones donde aún prevalecen nacionalidades ancestrales con una cultura alimentaria arraigada, como es el caso de la ciudad de Puyo, provincia de Pastaza. Este artículo presenta un análisis sobre la situación de los restaurantes de comida típica en la ciudad de Puyo, con la perspectiva de crear condiciones para potenciar la gastronomía como un recurso turístico de la ciudad. La presente investigación tomó como fuente de información el catastro turístico de la provincia de Pastaza (GADPP, 2013), en el cual se

Ecuador mamallakta shinapi, mikunakunaka kikin kashkamanta riksirinkuna shinallata kallari rukuna sumak mikuykunamanta, purishpa mikuykunata rurankapa tiyankunami, astawan tukuy suyukunapi maypi kikin kallari runakuna churashpa chanichishkakunapi mikuna kawsayta hapirishkamanta, imashina Puyo llakta, Pastaza markapi, wiñaychina yuyaywan runa mikuykunata hawayachinkapa nipa shina llaktapi purina. Kay taripayka willarita tuparin shinallata hapishkami catastro turístico nishka Pastaza markapi (GADPP, 2013), chaypimi riksirirka sukta kikin runa mikunata katuk (rantichik) wasikuna Puyo llaktapi (Wijao, Uchu

identifican seis restaurantes de comida típica en la ciudad de Puyo (Wijao, Uchu Manka; Araw Mikuna Kachi, Kiwa Pishku Mikuna, Sichi Llaucana y Napurak), los cuales fueron objeto de estudio

Las entrevistas se realizaron de forma personal empleando el método cara-cara reportado por Hernández et al., (2000), se indagó sobre la estructura organizativa de restaurantes, composición de recursos humanos involucrados y tipo de clientes. Para comprobar in situ el comportamiento del proceso de elaboración de las diferentes preparaciones que se expenden en los restaurantes, se empleó el método de observación directa y participativa; para ello se elaboró una ficha compuesta por las variables: condiciones físico ambientales e higiénicas de las cocinas, requisitos de elaboración y fuerza laboral (Tabla I), evaluando cada uno de los aspectos que se relacionan a continuación en las categorías: cumple, cumple parcialmente y no cumple (Kawulich, 2005).

Manka: Araw mikuna kachi, kiwa pishki mikuna, sinchi Llaucana shinallata Napurak), kaykunami yachankapa akllashka tukunurka

Tuparinakunata sapallami rurankuna ñawi-ñawi ñanta hapishpa Hernandez et al., apamurka (2000), imashina mikuna katuk wasikuna wankurishkatami tapurinkuna, masna runakuna llankakkunata shinallata imasami rantikuna. In situel kikin pampapi kamanka imashina mikunata katuk wasikuna katunkapa rurana tiyakti chikan kashkata, pitiktalla rikuna shinallata pakta tiyanatami ñanta mutsurinkuna; Chaywak shuk killkatami rurankuna ashkakuna charikkwa: Pacha kawsaykuna shinallata allikaykuna yanunapak mutsurikuna rurankapa shinallata sinchi llankay (Shuk Millka), sapan sapan tupukpi kay samikunami llukshinkuna: Paktachik, ansalla paktachik, mana paktachik (Kawulich, 2005).

Tabla I. Condiciones ambientales e higiénicas, requisitos de elaboración y fuerza laboral en restaurantes, Puyo, 2014

Condiciones físico ambiental e higiénico	Sacha kawsay shinallata allikaykuna kashkata ruraykuna
- Ubicación de la cocina - Correspondencia en diseño y producción - Amplitud de la cocina - Iluminación - Ventilación - Extracción de vapor y calor - Sistema de desagüe - Seguridad contra incendios (extintores de fuego) - Estado de limpieza y conservación de insumos - Estado de limpieza en general de la cocina - Fiscalización higiene (estado o privado) - Protección de las instalaciones eléctricas - Plan de limpieza y desinfección - Existencia de sanitarios para trabajadores (estado)	- Yanuna kuchuta churana - Ñanpichi shinallata llukchina rimay - Yanuna kuchu ashka pampayuk - Pakllayana - Wayra tiyana - Kushni shinallata rupakta aysana - Yaku rina llika - Rupanakunata rikuriyana (ninata wanchinakuna) - Pichashka shinallata hampikunata wakachina - Yanuna kuchuta tukuykami pichana - Allikayta taripay (tukuywak manakashpaka shukwak) - Achik shuranamanta arkana - Pichana shinallata hapikunawan pichana ñan - Llankakunawan ismana ishpana wasi tiyana(tukuywak)
Requisitos de elaboración	Rurankapa mutsunkuna
- Higiene de la materia prima para la elaboración - Cumplimiento principio marcha hacia adelante - Existencia de fichas técnicas - Existencia de fichas de costos - Seguridad en la cocina (señalética, botiquín) - Cantidad, estado de conservación útiles y enseres - Cantidad, estado de conservación equipos y mesas - Recepción adecuada de los pedidos - Elaboración de ofertas con todos sus ingredientes - Presentación y temperatura adecuada de las ofertas - Se toman muestras testigos - Depósitos de basura debidamente tapados y limpios - Clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos - Organización y limpieza al finalizar la jornada - Presencia de animales domésticos, roedores y otros	- Allikay rurana chanirik nipakuna - Ñawpakma rinakallari paktachina - Pakchi killkakuna tiyashka - Yanuna kuchu allí kati (unancha, hampi wakachi) - Masna, mutsuri, nipakuna kashkata wakachi. - Masna, mutsrishinallata antakuna patakunapash kashkata wakachi. - Mañashkata sumaklla hapina - Katunakunata rurana tukuy mutsurikunata - Rikuchina kunuktapash riksichina - Kikin rikuchikta hapina - Kupakunata wakachina sumak ishkashpa pichashkapash - Ismuk mana ismuk kupakunata akllana - Allichina pichanapash llankay tukurishkapi - Wasi wiwakuna, ukucha shukkuna tiyak
Fuerza laboral	Sinchi llankay
- Cantidad de trabajadores (suficientes) - Facilidades para la manipulación correcta de los alimentos - Apariencia e higiene del personal - Uso de uniformes	- Masna llankakkuna (paktakta) - Mikunakunata sumak llankayta kuna - Alli kashka shinallata runakuna allikay. - Churarinata mutsuri.

Fuente: Trabajo de campo de los autores

Los resultados indican que el personal que labora forma parte de un núcleo familiar, el número de trabajadores oscila entre dos y cinco, y reconocen la importancia de la labor que realizan. Los clientes en su mayoría son locales, que asisten principalmente los fines de semana y días feriados, así como también turistas nacionales y extranjeros que acuden a estos locales para degustar la comida autóctona de la región y buscar experiencias alimentarias. La Tabla 2 presenta los resultados de las variables analizadas en el proceso de elaboración.

Tabla 2. Resultados variables analizadas al proceso de elaboración culinaria, Puyo 2014

Restaurantes	Porcentaje de cumplimiento		
	Condiciones físicas ambientales e higiénicas	Requisitos de elaboración	Fuerza laboral
1	38,5 %	53,8 %	0 %
2	7,7 %	38,5 %	25,0 %
3	92,3 %	84,6 %	50,0 %
4	30,7 %	30,7 %	0 %
5	61,5 %	38,5 %	50,0 %
6	76,9 %	92,3 %	25,0 %

Las condiciones físicas ambientales e higiénicas del área de elaboración presenta serias dificultades, mostrando un porcentaje de incumplimiento del 50,0 %, los principales aspectos que influyeron en este resultado fueron:

- Ubicación y diseño de las cocinas no permite el cumplimiento del principio de marcha hacia adelante (PMA), principio básico de higiene que evita que se produzca la contaminación cruzada. Solo en uno de los restaurantes existe una correspondencia total entre el diseño y el volumen de producción.
- La higiene, factor fundamental en el proceso de elaboración culinaria por su repercusión en la salud del consumidor, causante de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), presentó incumplimiento total en 4 de los 6 restaurantes debido a la conservación y limpieza de los sanitarios.
- Los requisitos de elaboración se incumplen en un 52,3 %, aspectos con mayor problema en todos los restaurantes fueron: inexistencia de fichas técnicas y costos, lo cual originan variaciones en la forma de preparar las ofertas, dificultando estabilizar las elaboraciones y estandarizar el tamaño de las raciones.
- De igual modo ocurre con la toma de muestras testigos, lo cual no se efectúa por total desconocimiento de los empleados y propietarios.
- Las cocinas a pesar de contar con el equipamiento requerido, no se encuentran en buen estado, debido a que no reciben mantenimiento preventivo; situación que afecta el poder de fuego, es decir, a la cantidad de calor requerido para las cocciones de forma directa (parrilla) o indirecta (estufas).
- El personal que labora en la cocina no es suficiente en días festivos y fines de semana, donde la afluencia de clientes es mayor, siendo necesario contratar con personal de la zona, generando fuentes de empleo de importancia especial para la comunidad.

Paktachishkakunata rikukpi ayllu ukumanta llankak runakunami kanun, llankak yupakuna ishkay pichka purakunami, riksirinkuna chanirik llankay rurayta. Rantikuna ñaka tukuylla kikin llaktamantami, iluku (semana) puchukay punchakuna chaypi tiyankuna shinallata tukuy katuna punchakuna, mamallaktamanta shuk llaktamanta shamuk runakunapash rinkuna kay pampakuna suyu kikin mikunata kamankawa shinallata mushuk ruray mikunakunata maskana. Ishkay millkapi ashka taripaykunatami paktashkata rikuchin rurana tiyaktipi

Ishkay millka. Ashka taripaykunatami rikuchin tiyaktipi mikuy ruranata, Puyo 2014

Mikunata katuk wasikuna	Paktachina patsari		
	Sacha kawsay shinallata allikaykuna kashkata ruraykuna	Rurankapa mutsurikuna	Sinchi llankay
1	38,5 %	53,8 %	0 %
2	7,7 %	38,5 %	25,0 %
3	92,3 %	84,6 %	50,0 %
4	30,7 %	30,7 %	0 %
5	61,5 %	38,5 %	50,0 %
6	76,9 %	92,3 %	25,0 %

Sacha kawsay shinallata allikaykuna pampata ruraykuna rikuchin ashka llakikunata, mana paktachishka picha chunka patsaritami richinkuna, kay kikin llukshik pantayta kukkuna kaykunami kan:

- Yanuna kuchukunata churashka shinallata ñanpichishka mana paktachinkapa ushachin ñawpakma kallarishpa rinkapa (PMA), Alli allikay kallarishka mana llukchinkachu unkuykuna chimpacha chimpakta hapinkawa. Shuk mikunata katuk wasimi allí rurashkata charin ñanpichikwa shinallata llashak llukshishkata.
- Allikay, kikin chanirikmi tiyaktipi mikunata rurana allí sakirinkapa mikukkuna allikaypi, unkuykunata llukchik mikuykunamanta chimpachishka (ETA), mana tukuy paktachishkata rikuchirka chushku mikunata katuk wasimanta suktamanta mana allí wakachi shinallata allikay kuchukunata mana allí pichashpa charishka-mantapash.
- Rurana mutsurikuna pichka chunka ishkay patsari kimsakama mana paktachinurka, tukuy mikunata katuk wasikuna ashka llakita charinkunami kan: Pakchi killlakunata illak shinallata chanirik kullkikuna, chayka ashka samimi tukun riksichinata puruntunkapa, ruranakunata mana allí churan shinallata chitupulla mikuna kashkata
- Shinallata tukunmi imakakta hapishpa rikuchina, kayka mana shina tukunchu llankakkuna kikinkunapash mana tukuy riksishkamanta
- Yanuna kuchukuna allí mutsuri antakunata charishllata, mana allipimi tuparinkuna, mana charakllayta charichishpa hapishllata; kayka nina kashkata wakllichin, rimakpi, masna rupak mutsurishkata pitiktalla yanukun(kusachik) mankashpaka mana pitiktalla (rupayachikkuna)
- Yanuna kuchupi llankakkuna mana paktaktami tukuy katuna punchakunapi shinallata puchukuy iluku punchakunapi, maypi runakuna tawkarishka ashkami kan, chay rayku mutsurin kikin suyumanta runakunallata, shinarashpami kikin ayllullakta runakunata chanichinchi llankay kushpa

En el menú de precios se apreció que el 100 % es a base de comida típica de la región (Figura 1), sin embargo es limitado si se tiene en cuenta la diversidad de preparaciones que caracterizan la gastronomía de las nacionalidades ancestrales de la Amazonía ecuatoriana.

Ima sami mikunata rikuchikpi patsak patsarimi rikurinkuna suyumanta kikin mikunakunalla (Shuk shuyu), shinakllayta chitupulla nishkami rurashpa rikupki ashka kikin mikunata puruntunatami charinkuna Ecuador antisuyupi kallarimanta kawsak runakuna.

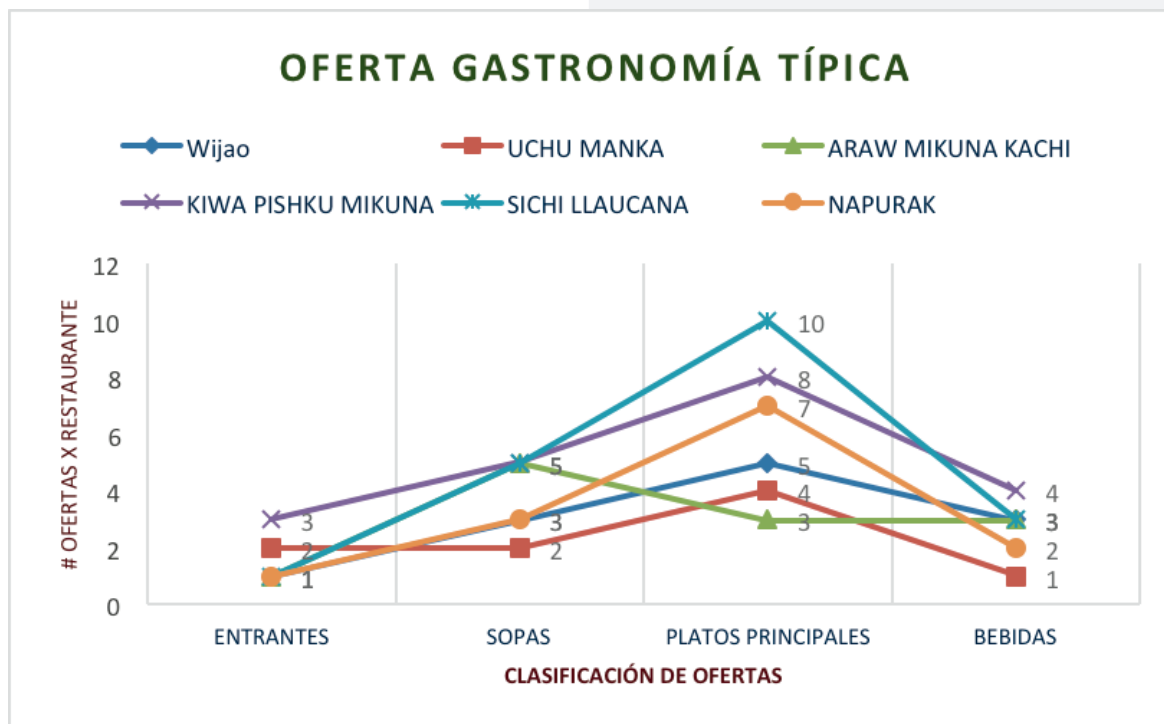


Figura 1. Número de ofertas que componen el menú de los restaurantes de comida típica

No existe uniformidad en las cartas menú de los restaurantes. Tres de los casos estudiados lo presentan de manera adecuada como carta de precios en material impreso, dos únicamente exponen las ofertas que se desean promocionar en carteleras a la entrada de la instalación, y uno informa al cliente de manera verbal el menú; situación que provoca una baja apreciación sobre la calidad del servicio en la percepción del cliente, puesto que la carta menú tiene como propósito informar y atraer al cliente (Gallegos, 2002).

En sólo dos de los tres restaurantes que tienen carta menú, el diseño guarda relación con las características de un restaurante de comida típica y presenta una estructura lógica, sin embargo, en ninguno de ellos se ajusta a la oferta real, debido a la inestabilidad en los suministros de materia prima empleados en las preparaciones culinarias.

El menú ofertado de entrada se compone de 4 ofertas, de ellas la de mayor presencia es el Pincho de Chontacuros (*Rhynchophorus palmarum* L.), que son larvas de escarabajo, un coleóptero oriundo de Sur América; el cual se expende en 5 restaurantes (83,3 %) y, es considerado un plato altamente novedoso para los turistas

Mikunakunata rikuchik mikuykunata katuk wasikuna mana chitupulla tiyanmi. Kimsa sami yachashkamanta rikuchinunmi sumak killkashkawan mikunakuna masna kullki chanirishkata, ishkeyllami rikuchinun riksichinata munakkuna hatun killkakunapi mikuna katuk yaykuna wasipi, shukka shimiwallami willarin ima mikuna tiyashkata; kay ansalla munaytami kun masna sumak hapinapi mikunkapa rik runakunata, mikunata rikuchik killka willarinata charinmi shinallata mikukkunata kayachinkapa (Gallegos, 2002).

Ishkey killallay kimsa mikunata katuk wasikuna mikuykunata rikuchik killkashkatami charinkuna, runa mikunatami sumak puruntushka mikuna katuna wasi kaktami rikuchinkuna shinallata mikuna katuna wasi sumak rurashkatami rikuchin, shinakllayta shukpas mana kikin kashkatami kunun, mikunakunata puruntunapi mana paktakta kunukpi.

Katuna yaykunapi riksichik chusku samikunatami charinkuna, chaymanta ashka munushka kanmi chuntakuruta kaspipi kusaskata (*Rhynchophorus palmarum* L.),shuntu kurukunami kanun, Abyala uraypuramanta shuk shuntumi (coleóptero) kan; chayta picha mikunata katuk wasipimi rantichinkuna pusak chunka kimsa patsari kimsa tupu (83,3 %) shinallata shukmanta shamukkunawan mana riksishka sumak mikunami kan

Es preciso señalar que el chontacuro presenta excelentes propiedades nutricionales, por lo que hoy no forma parte solamente de la alimentación indígena, sino que se ha incorporado en la dieta de los pobladores mestizos de la Amazonía ecuatoriana; ya que presenta aproximadamente 24,0 % de proteínas en base seca, un elevado contenido de vitamina A y E y, en la composición de su grasa muestra un 59,2% de ácido oleico, beneficioso para la salud. (Sancho et al., 2013).



Fotografía 2. Pinchos de chontacuros en Puyo-Pastaza. Foto: Lineth Fernández, 2014

El menú de sopas se compone de 7 platos representativos de la región. Uno de ellos el caldo de carachama que está presente en todos los restaurantes, seguido de caldo de bocachico (*Prochilodus magdalenae*), bagre (Orden Siluriformes, Familia Pimelodidae) y gallina criolla. Las preparaciones como el caldo de cachama (*Piaractus brachipomus*), guanta (*Agouti paca*) y armadillo (*Dasyus novemcinctus*) son los menos ofertados, debido a que se elaboran con animales que están en peligros de extinción, y por tanto su uso como alimento está prohibido por las normativas del Ministerio del Ambiente del Ecuador (Libro Rojo de los Mamíferos del Ecuador, 2011).

En relación a los platos principales, prevalecen las preparaciones de maito, representando el 35,7 % del total de las ofertas, específicamente el maito de tilapia (*Oreochromis spp.*) es parte del menú en todas las instalaciones (Fotografías 3, 4). Hay que precisar que la tilapia, a pesar de no ser una especie nativa de la Amazonía, desde su introducción ha sido muy cultivada por su fácil adaptación a las condiciones medioambientales.

Se advierte además que al igual que las sopas, las preparaciones menos ofertadas son las que se elaboran a partir de animales en peligro de extinción.

Chanirinmi rimankapa chuntakuru sumak mishki mikunatami charin, kuna punchakunapi mana runakuna mikunallami tukushka, astawanpas yaykushka sumak mikunapi Ecuador antisuyumanta mishu runakuna; kayka rikuchin ishkay chunka chusku patsari 24 % proteína nishkata chakishkata ashka vitamina A, B nishkata charinkuna, pay wira charishkapi rikuchin pichka chunka iskun patsari ishkay ácido oleico nishkata, runa allikaypi yanapankuna. (Sancho et al., 2013).

Yaku mikunakuna kanchis kalkanakunatami kay suyupi ashka riksishka charin. Shukmi kan shikli yakuwan yanushka tukuy munakkuna katuna wasipimi tiyankuna, katinmi challuwa yakuwan yanushka (*Prochilodus magdalenae*), bagre (Orden Siluriformes, Pimelodidae ayllu) shinallata runa atallpa yanushka. Cachama yakuwan puruntushpa yanushka (*Piaractus brachipomus*), lumucha (*Agouti paca*) y armallu (*Dasyus novemcinctus*) maa yapa munarishkakunachu, ña wiwakunata tukurinkapa kallariwkipi, chayrayku kay mikuy mana mutsurinachu Ministerio del Ambiente del Ecuador (Puka kamu Ecuadormanta chuchuk wiwakuna, 2011) kamachik arkakpi.

Chanirik mikuna kalkanakuna, maytupi puruntushkami chanirin, kimsa chunka pichka patsari kanchis rikuchinmi tukuy munarikunata, astawan tilapia maytu (*Oreochromis spp.*) kayka tukuy mikuna wasipi rikuchin tiyanami (kimsa, chusku rikchakuna). Tilapiaka mana antisuyumanta pakarik aychawa-kasllata pay yaykushkamanta ashka tarpushka kashka kay pacha alli ñakkapi. Astawan riman imashina yaku mikuykunaka, mana yapa munarishkata puruntununmi ña tukuriwk wiwakunata.



Maitos en restaurante local de comidas típicas en Puyo-Pastaza. Foto: Lineth Fernández, 2014



Fotografía 4. Maito de tilapia en restaurant de Puyo-Pastaza. Foto: Lineth Fernández, 2014

Las bebidas de las comunidades indígenas que suelen acompañar a la comida resultaron ser la chicha de yuca (*Manihot sculenta*) (Fotografía 5) y la infusión de guayusa (*Ylex guayusa*)

Ayllullaktapi runa upyanakuna mikunanty pakta paktami kan chaymi karka lumu aswa (Sukta rikcha) (*Manihot sculenta*) (Pichka rikcha) waysa ansalla timpuchishka (*Ylex guayusa*)



Fotografía 5. Chicha de yuca en Pastaza. Foto: Lineth Fernández, 2014

A manera de conclusiones, los principales resultados de este trabajo evidencian la necesidad de mejorar la gestión en los restaurantes, debiendo establecerse acciones encaminadas a resolver las deficiencias que presenta el proceso de elaboración, por su incidencia en la calidad de la oferta.

Las preparaciones culinarias de todos los restaurantes están basadas en alimentos autóctonos y característicos de la Amazonía, en su mayoría cocidos con las técnicas culinarias que demandan las nuevas tendencias de la gastronomía.

Es necesario concientizar sobre la práctica de la toma de muestra testigo, durante la investigación, se explicó a los propietarios de los restaurantes la necesidad de guardar en refrigeración o congelación porciones de las ofertas que elaboran durante el día, para que en caso de que sea preciso, por la ocurrencia de algún brote de enfermedad alimentaria, las autoridades sanitarias puedan detectar rápidamente su origen, realizar un estudio epidemiológico exacto, establecer un diagnóstico eficaz y depurar responsabilidades legales.

Finalmente, se sugiere la elaboración de menús descriptivos, lo cual permitirá informar a los clientes sobre la composición de cada oferta, considerando que la comida que se despacha es típica del lugar y su preparación es desconocida para muchos clientes. En este marco, se pudo iniciar usando las regulaciones establecidas en cuanto a su estructura, empleando tácticas de mercadeo como: aprovechamiento de espacios en blanco y colocación del menú, de manera tal que a través de fotografías de los platos que se expenden ya sea en la carta o en el salón, así como también logotipos o muestras expositoras, se oferte con mayor eficiencia la gastronomía amazónica.

Tukuchishka shina, kay llankaymanta chanirishpa llukshikkuna rikuchinmi mikunata katuk wasikuna mutsurinmi alliyachinata surkunkapa, tiyakti ruraykunapi pantatakunata allichishpa churanami, sumak hapinata chaskichinkuna.

Tukuy mikuna wasikunapi yanuykuna puruntushkakuna kikin runa antisuyu mikunakunami kan, tukuy mushuk pakchi yanunawa kanami.

Mtsurinmi yuyaychinka masna rurana imatunu kashkata hapishpa rikuchinka taripana pachapi, mikuna katuk runakunatami kamachinkuna chirilla manakashpaka yaku sinchi chiriyashkata wakachi mutsurita karan punchapi kunkawa rurashkakunata, kunkaymanta mikuy unkuy llukshishkapi kikin mtsuri kachu, allikay apukuna tsaslla taripanka ushanuchu kallarishka pachamanta, unkuymanta yachana tiyachu, sumak taripay shinallata chuyakkchina kamachikta paktachina tiyachu.

Puchukaypi, imasami rimashkakunata rurankapa mañankuna, kaymi mtsurik runakunata willanrinkapa ushankuna, katuna rantichina ima charishkata, riparashpa mikunaka kikin pampamanta mikuna kashkata shinakllayta purushka ashka mikukkunawan mana riksishkachu kan. Kay ukupi, kamachikkunawan ima kashkata mtsuri kallarinkapa ushankuna katunka yaykununka imashina: yurak pampata hapirina shinallata tiyashkata churana, shinarashpa kallana rikchakunawan rantichina killkashkawa manakashpaka mikuna kuchupi, shinallata killkashka shuyu manakashpaka pakllapi rikuchinakunawanpash, antisuyu kikin mikuykunata ashka sumak rurashkata riksichinkuna.

Bibliografía

- Gallegos, J. (2002). Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. Ed.Paraninfo, Madrid.
- Hernández, R., Fernández, C. y Batista, P. (2000). Metodología de la investigación Segunda edición. Editorial Mc. Graw Gil Interamericana. D.F. México.
- Hjalager, A.M. y Richards, G. (2002). Tourism and Gastronomy. London: Routledge. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Ecuador.
- Kawulich, B. (2005). La observación participante como método de recolección de datos. Forum: Qualitative Social Research FQS. Volumen 6, No. 2, Art. 43 - Mayo 2005. [En línea], consultado: el día 23 de julio de 2014, <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/466/998>
- Libro Rojo de los Mamíferos del Ecuador (2011). Versión I [En línea], consultado: el día 23 de julio de 2014, <http://www.librorrojo.mamiferosdeecuador.com/home.html>
- Matos, H y Albelo, J. (2006). Dirección estratégica, una visión general enfocada al turismo [En línea], consultado: el día 09 de junio de 2014, <http://intranet.ucv.edu.cu/fiit/cetur/administracionempresarial>
- Ministerio de Turismo del Ecuador (2013). Catastro Turístico de Pastaza.
- Montecino, A. (2014). "Turismo Gastronómico: Prioridad en Iberoamérica". Boletín turístico. Disponible en URL del sitio web: <http://www.cegaho.com.mx> Fecha de consulta: Mayo, 23, 2014.
- Ottenbacher & Harrington. (2011). Strategic management: An analysis of its representation and focus in recent hospitality research. International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 23, Iss: 4.
- Parrado Sanabria, Yinet Andrea. (2012). "Historia de la Acuicultura en Colombia". Redalyc. Aqua TIC, núm. 37, julio-diciembre, 2012, pp.60-77. Universidad de Zaragoza, España.
- Sancho, D. Landivar D., y Sarabia D. (2013). "Características fisicoquímicas del extracto graso de las larvas de *Rhynchophorus palmarum* L. (COLEOPTERA: CURCULIONOIDEA), alimento tradicional de los pueblos amazónicos". XII Conferencia Internacional Sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La Habana. Cuba.
- Smith & Castello. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis. Journal of Vacation Marketing. April 15.