



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO
Y HOTELERÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL DE LA ALDEA COLORADA - COMUNA
PERIPA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”

Trabajo de Investigación que se presenta previo a la obtención del
título de Tecnólogo en Gastronomía

Autor: Karen Abigail Nicolalde Logacho

Director: Ing. Alejandro Vásquez

Quito-Ecuador

2014

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de grado a mis padres Juan Nicolalde y Verónica Logacho quienes me han enseñado desde pequeña a luchar para alcanzar mis metas y nunca rendirme frente a las dificultades. Y gracias a su amor, paciencia, comprensión y apoyo incondicional me dieron fuerzas para culminar esta etapa en mi vida profesional.

A mi Dios, quien me dio la fe, la salud, la fortaleza y la valentía para terminar este trabajo y no me dejó caer en los momentos difíciles.

A mi familia, a mi novio y a cada una de las personas que de alguna manera contribuyeron a que lograra esta meta que me propuse en la vida.

Sin ustedes no hubiese podido hacer realidad este sueño, gracias por el apoyo.

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento especial y de corazón a todas las personas que formaron parte de ese proyecto, quienes de alguna manera me han apoyado durante este duro proceso brindándome sus consejos, apoyo, compañía, comprensión y cariño en los momentos más difíciles de mi vida.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, KAREN AVIGAIL NICOLALDE LOGACHO autor del presente proyecto, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

KAREN AVIGAIL NICOLALDE LOGACHO

Quito, 09 de abril de 2014.

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA:

El señor Alejandro Vásquez por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo fin de Carrera; y la señorita, Karen Nicolalde, por sus propios derechos, en calidad de autor del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

La señorita Karen Nicolalde realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA ALDEA COLORADA – COMUNA PERIPA SE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**, para optar por el título de TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del Ing. Alejandro Vásquez.

Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

Los comparecientes, Ing. Alejandro Vásquez en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y la señorita Karen Avigail Nicolalde Logacho, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA ALDEA COLORADA – COMUNA PERIPA SE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**, y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

Aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ing. Alejandro Vásquez

Karen Nicolalde

Quito, 09 de mayo de 2014.

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

Ingeniero.-

Alejandro Vásquez

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO DE FIN DE CARRERA

Yo Ing. Alejandro Vásquez, certifico haber revisado el presente informe de investigación con el tema: ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA ALDEA COLORADA – COMUNA PERIPA SE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI de Quito, por lo tanto se autoriza su presentación final para los trámites legales pertinentes.

Atentamente

Ing. Alejandro Vásquez

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	v
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE IMÁGENES	xiii
RESUMEN	12
INTRODUCCIÓN	13
PRIMERA PARTE	15
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	15
1.1 Identificación del problema de investigación	15
1.2. Formulación del problema	17
1.3. Objetivos.....	17
1.3.1. Objetivo general.....	17
1.3.2. Objetivos específicos	17
1.4. Justificación	18
1.4.1 Relevancia social.....	18
SEGUNDA PARTE.....	19
MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. Fundamentación teórica	19
2.2 Estructura del marco teórico	21
CAPITULO 1.....	21
ANÁLISIS SITUACIONAL	21
1.1 Ubicación y aspectos geográficos.....	21
1.2 Costumbres y Tradiciones.....	22
Prácticas medicinales dentro de la Comuna.....	22

Enfermedades.....	22
Herbología.....	23
El Shamán	23
Ceremonia del Shamán	25
Plantas medicinales.....	25
Fiestas del Kasama.....	26
Nacimiento de un niño	27
La muerte	27
El matrimonio	28
Leyendas	29
1.3 Actividades Económicas	31
Caza y Pesca	31
1.4 Aspectos Históricos	33
Origen de la Comunidad Tsáchila.....	34
1.5 Aspectos Socios Culturales.....	35
1.5.1 Vivienda.....	35
Las viviendas simples	36
Artefactos domésticos.....	37
1.5.2 Vestimenta	38
El varón.....	38
Las mujeres	40
Los niños.....	41
1.6 Población.....	43
1.7 Educación.....	43
1.8 El Lenguaje	44
1.9 El Arte.....	45
CAPITULO 2.....	46
PATRIMONIO CULINARIO	46
2.1 El Patrimonio.	46
2.2 Principales productos de la zona.....	47
2.3 Alimentación tradicional.....	51
2.4 Platillos tradicionales y guarniciones.....	53
CAPITULO 3.....	61

PROMOCIÓN GASTRONÓMICA	61
3.1 Promoción Gastronómica de los Platos	61
3.2 Objetivos de ventas y Posicionamiento	62
3.3 Análisis Estratégicos del Mercado.....	63
3.4 Imagen de la Gastronomía Tradicional.....	64
3.5 Marketing Promocional.....	65
3.6 Marketing Interactivo.....	66
CAPITULO 4.....	68
MARCO LEGAL.....	68
4.1 Normativa Constitucional sobre la cultura de los pueblos.....	68
4.2 Plan del buen vivir	74
TERCERA PARTE.....	77
METODOLOGÍA.....	77
3.1. Tipo y Diseño de Investigación	77
3.2. Universo y muestra	78
3.3 Instrumento de Recolección de Datos.....	79
3.4. Descripción del Trabajo de Campo.....	79
3.5. Procesamiento y Análisis	79
CUARTA PARTE	80
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	80
4.1 Presentación gráfica de resultados.	80
4.2 Análisis e Interpretación de Resultados	92
4.2.1 Análisis de Encuestas.....	92
4.2.2 Análisis de Entrevistas.....	93
4.2.3 Análisis de las Entrevistas.....	97
4.3 Conclusiones	97
4.4 Recomendaciones	98
QUINTA PARTE.....	99
PROPUESTA.....	99
5.1 Título de la propuesta.....	99
5.2 Justificación	99
5.3 Impacto	99
5.4 Objetivos	100

5.4.1 General	100
5.4.2 Específicos	100
5.5 Ubicación sectorial y física	100
5.6 Viabilidad.....	101
5.7 Plan de ejecución	¡Error! Marcador no definido.
5.8 Recursos.....	147
5.8.1 Materiales.....	147
5.8.2 Económicos.....	148
5.8.3 Talento humano	148
REFERENCIAS.....	149
APÉNDICE A ENCUESTA	150
APÉNDICE B ENTREVISTA.....	152

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Plantas medicinales.....	26
Tabla N°2 Ejemplo de palabras....	44
Tabla N°3 Principales productos.....	48
Tabla N°4 Tabulación pregunta 1.....	80
Tabla N°5 Tabulación pregunta 2.....	81
Tabla N°6 Tabulación pregunta 3.....	82
Tabla N°7 Tabulación pregunta 4.....	83
Tabla N°8 Tabulación pregunta 5.....	85
Tabla N°9 Tabulación pregunta 6.....	86
Tabla N°10 Tabulación pregunta 7.....	87
Tabla N°11 Tabulación pregunta 8.....	89
Tabla N°12 Tabulación pregunta 9.....	90
Tabla N°13 Tabulación pregunta 10.....	91
Tabla N°14 Plan de ejecución.....	102

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Tabulación pregunta 1.....	80
Gráfico N° 2 Tabulación pregunta 2.....	81
Gráfico N° 3 Tabulación pregunta 3.....	82
Gráfico N° 4 Tabulación pregunta 4.....	83
Gráfico N° 5 Tabulación pregunta 5.....	85
Gráfico N° 6 Tabulación pregunta 6.....	86
Gráfico N° 7 Tabulación pregunta 7.....	87
Gráfico N° 8 Tabulación pregunta 8.....	89
Gráfico N° 9 Tabulación pregunta 9.....	90
Gráfico N°10 Tabulación pregunta 10.....	91

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen N° 1 Curandero Tsáchilas.....	23
Imagen N° 2 Pesca Ecológica.....	31
Imagen N° 3 Vivienda Simple.....	36
Imagen N° 4 Vivienda Compuesta.....	36
Imagen N° 5 Varón Tsáchilas.....	39
Imagen N° 6 Mujer Tsáchilas.....	40
Imagen N° 7 Niño Tsáchilas.....	41
Imagen N° 8 Instrumentos que persisten.....	45
Imagen N° 9 Mujer preparando platos tradicionales.....	51
Imagen N° 10 Utensilios domésticos.....	53
Imagen N° 11 Mujer preparando bala de plátano.....	55
Imagen N° 12 Pandado.....	56
Imagen N° 13 Mujer preparando Wasapaká.....	57
Imagen N° 14 Nalum Ninpuga.....	57
Imagen N° 15 Obtención jugo de caña.....	60
Imagen N° 16 Marketing promocional.....	65
Imagen N° 17 Medio audiovisual.....	103
Imagen N° 18 Blog Publicitario.....	105
Imagen N° 19 Video Promocional Aldea Colorada.....	108
Imagen N° 20 Centro ceremonial.....	109
Imagen N° 21 Preparaciones.....	110
Imagen N° 22 El pandado.....	111
Imagen N° 23 Ingredientes pandado.....	112
Imagen N° 24 Preparación pandado.....	113
Imagen N° 25 Ayampaco.....	114
Imagen N° 26 Ingredientes Ayampaco.....	115
Imagen N° 27 Preparación Ayampaco.....	116
Imagen N° 28 Ano Ila.....	117
Imagen N° 29 Ingredientes Ano Ila.....	118
Imagen N° 30 Preparación Ano Ila.....	119

Imagen N° 31 Umalá.....	120
Imagen N° 32 Ingredientes Umalá.....	121
Imagen N° 33 Preparación Umalá.....	122
Imagen N° 34 Guanta Asada.....	123
Imagen N° 35 Ingredientes Guanta Asada	124
Imagen N° 36 Preparación Guanta Asada.....	125

“PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEDIANTE: VIDEO, BLOG Y TRÍPTICO”

Autor: Karen Nicolalde
Director: Ing. Alejandro Vàsquez
Fecha: Enero 2014

RESUMEN

Se puede evidenciar que en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas no es reconocida la gastronomía tradicional de las Comunas. El desconocimiento de los platillos que se elaboran en la Aldea Colorada de la Comuna Peripa, por parte de los visitantes se debe a la falta de difusión a través de medios tales como: trípticos, internet y videos promocionales. El objetivo de este proyecto es establecer estrategias de promoción que den a conocer la variedad de platos tradicionales de la zona y atraer la atención de los turistas tanto nacionales como extranjeros. Para lo cual se utilizará encuestas a los habitantes y entrevistas a los representantes de la Aldea que nos permitirá obtener importante información que ayudará en el trabajo de titulación. La propuesta del trabajo de investigación es la promoción de la gastronomía por medio de un video que contendrá la elaboración de los platos más representativos de la Comuna, el blog que brindará información acerca de la cultura de la Aldea Colorada el mismo que también contará con el video promocional y finalmente un tríptico.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país que posee gran diversidad biológica y cultural. Al contar con un sin número de productos, costumbres y tradiciones han dado paso a una amplia cultura gastronómica que han ido transmitiéndose por generaciones.

Díaz, M. E. concluyó: Los platos típicos son considerados parte de la cultura gastronómica y sus normas a respetar, la limpieza, el sabor, la sazón, son características intangibles que son cuidadas, preservadas por las familias y transmitidas generacionalmente para llegar a convertirles en un patrimonio cultural propio. La identidad cultural alimentaria se concibe nutrida de una red compleja donde se funde herencia interna de grupos, representaciones de otros individuos y de sí mismo, que ha ido acumulando al capricho de los cambios de ideologías y de etapas. La buena cocina es expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad. (2011)

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, al igual que las provincias que conforman la región costanera, posee una gran cultura gastronómica que caracteriza al país; siendo un elemento importante que permite el desarrollo del turismo transmitiendo una buena imagen del lugar, visitado tanto por turistas nacionales como extranjeros.

Los Tsáchilas son buenos agricultores y pescadores. La agricultura es la actividad rural más importante la misma que abastece a sus habitantes de carne y leche de excelente calidad. De manera general son personas muy amables y espontáneas. Visitar las comunas es una gran experiencia que permite a los visitantes conocer algunas de sus tradiciones y compartir momentos agradables con los habitantes de las comunas.

Es también importante recalcar que en la mesa santo domingueña existe una mezcla de sabores y olores que representan lo mejor de la cocina ecuatoriana.

La investigación permitió conocer la gastronomía tradicional y cada uno de los platos que posee la Aldea Colorada de la Comuna Peripa para mostrarlos a través de herramientas de difusión, con lo que se pretende generar un fortalecimiento de la imagen turística de esta provincia y así contribuir a la revalorización gastronómica tradicional de la Comuna.

PRIMERA PARTE

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Identificación del problema de investigación

El conocimiento tradicional de los ingredientes de la cocina ecuatoriana con el pasar del tiempo se ha convertido en un eje fundamental de la identidad. Es por eso la necesidad de difundir el consumo de los platos representativos que posee el país.

Las comunidades Tsáchilas son los principales atractivos que posee la Provincia de Santo Domingo. Los Tsáchilas son un grupo étnico distribuido en ocho comunas, las mismas que se encuentran apartadas de la ciudad, por lo que todavía mantienen sus costumbres y tradiciones que forman parte de su identidad.

Para detectar el principal problema se tomaron en cuenta ciertos indicadores; entre ellos que los visitantes nacionales y extranjeros no tienen varias alternativas de alimentación cuando visitan la zona, al igual que tampoco cuentan con suficiente información acerca de los lugares donde pueden encontrar este servicio, motivo por el cual los turistas quedan insatisfechos por la falta de un adecuado servicio gastronómico que difundan la gastronomía tradicional de la comunidad.

Por otra parte la desmotivación de los pobladores de la comunidad para elaborar y promocionar los platos representativos de la zona, se debe a la falta de

presupuesto y apoyo institucional; y que en gran parte ha obligado a los habitantes a migrar hacia la ciudad por falta de oportunidades dentro de la comunidad.

El desconocimiento de los platillos que se elaboran en la Aldea Colorada de la Comuna Peripa, por parte de los visitantes se debe a la falta de difusión a través de medios tales como: trípticos, blog y video promocional que permitan a los turistas conocer y degustar los platillos tradicionales que son parte de la identidad cultural de esta comunidad pero que no han sido explotados en su totalidad. Por otra parte las vías en mal estado, la falta de señalización e información dificultan llegar a las Comunidades Tsáchilas.

Con el pasar del tiempo los pobladores han ido adquiriendo malos hábitos alimenticios, es fácil encontrar sitios donde venden comida rápida y que son consumidas en grandes cantidades por los habitantes de la Provincia de Santo Domingo al igual que los turistas.

Por otro lado también se debe principalmente a la presencia de la gastronomía, costumbres y tradiciones de otras provincias, dejando así de lado la comida tradicional de la comunidad Peripa, en la ciudad es fácil encontrar gastronomía no propia de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Es complicado encontrar restaurantes que promocionen la gastronomía tradicional de las Comunidades Tsáchilas en la ciudad, perdiendo así las costumbres y tradiciones que forman parte de su identidad cultural.

1.2. Formulación del problema

¿Cómo la falta de promoción y conocimiento provoca la pérdida de la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Establecer estrategias de promoción mediante el análisis de la situación y conocimiento de los platillos preparados por los habitantes de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa, para ser reconocidos interna y externamente.

1.3.2. Objetivos específicos

- 1.- Desarrollar una investigación del contenido de los productos, procesos y técnicas utilizados en la Aldea Colorada de la Comuna Peripa, para la elaboración de sus platos tradicionales.
- 2.- Medir el nivel de conocimiento por parte de los pobladores y visitantes sobre los platos tradicionales de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa mediante la realización de encuestas.
- 3.- Promocionar y difundir la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa mediante video, trípticos y página web dentro de la provincia.

1.4. Justificación

1.4.1 Relevancia social

El Ecuador es un país que goza de grandes paisajes, de una gran cantidad de productos naturales, es aquí donde la gente debe crear conciencia de la inmensa riqueza que posee el país y aprovechar esta oportunidad con beneficios para todos sus habitantes.

Los principales beneficiarios van a ser a los habitantes de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa, ya que con la promoción se pretende dar a conocer la variedad de platos tradicionales de la zona y atraer la atención de los turistas tanto nacionales como extranjeros, obteniendo así un mayor desarrollo turístico.

Los habitantes de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa al promocionar su cultura gastronómica podrán generar ingresos complementarios a las actividades económicas realizadas diariamente, generando así más fuentes de trabajo para sus habitantes y lograr mejorar la calidad de vida de los mismos.

Por otra parte los visitantes nacionales y extranjeros van a tener información y alternativas de alimentación cuando visiten la zona. Es por eso que se pretende promocionar la gastronomía tradicional en aporte al fortalecimiento de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa.

SEGUNDA PARTE

MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación teórica

La presente investigación se fundamenta en ciertas investigaciones realizadas acerca de la Comunidad Tsáchila Peripa las mismas que serán mencionadas a continuación:

Berones, A. en la tesis realizada previo a la obtención del título de Ingeniería en Gestión Turística ha realizado una Propuesta Estratégica para Impulsar el Desarrollo de la Actividad Turística de la Comunidad Tsáchila, la cual es despertar en la Comunidad el desarrollar actividades turísticas que se vinculen directamente con la conservación de su identidad contribuyendo a su evolución integral, de manera que generaría más recursos para su progreso. El mismo que a su vez habla de los principales alimentos que son consumidos por parte de los habitantes de esta Comunidad.

Morejón, K. en la tesis realizada previo a la obtención de Licenciatura en Administración de Empresas Comercializadoras de Turismo, la misma que pretende descubrir las Maravillas del Bosque Unishu, realizando proyectos sostenibles de desarrollo y con esta iniciativa ayudar a reforzar a la Comunidad Tsáchila siendo los habitantes de la comunidad los beneficiarios directos de este proyecto. Un estudio basado en los atractivos turísticos y gastronómicos de la Comuna.

La publicación realizada por El Comercio “La Aldea Colorada es identidad Tsáchila”, abarca temas de vital importancia acerca de la Aldea entre ellos temas como: la reconstrucción de la aldea que estuvo por desaparecer, las cinco principales cabañas y sus rituales.

Santo Domingo de los Tsáchilas cuenta con el Eco Museo Etnográfico, el mismo que proporcionó información acerca de la forma de vida, costumbre, economía, gastronomía y demás aspectos de la vida de los habitantes de las comunas que serán útiles en la investigación.

2.2 Estructura del marco teórico

CAPITULO 1

ANÁLISIS SITUACIONAL

1.1 Ubicación y aspectos geográficos

Ubicada en la Comuna Peripa, para arribar a este sitio privilegiado, se ingresa por el Km 7 vía Quevedo margen derecho, por la vía que conduce a la parroquia rural Puerto Limón, a 3 Km desde la entrada, se desvía a margen derecho, se debe continuar hasta la sede comunal, al margen izquierdo se observa el amplio complejo etno -turístico y cultural Aldea Colorada.

La región Tsáchila, está bien drenada por grandes ríos y riachuelos, algunos corren hasta el suroeste formando el complejo fluvial del Guayas, y otros hacia el noroeste completan el complejo del Esmeraldas. El río más grande de la región es el río Toachi, que en tsafiquí se escribe *Wapi* que significa largo.

La temperatura, la excesiva humedad y la riqueza del suelo se combinan para producir una variada vegetación, el clima fresco se debe a la precipitación causada por el choque de la neblina en las irregularidades bajas de los Andes. En el mes de noviembre empieza la estación lluviosa que continúa hasta julio, y la estación seca va desde agosto hasta noviembre. (Turismo, 2012)

1.2 Costumbres y Tradiciones

Del libro del autor Velastegui D., Holger, Santo Domingo de los Colorados, Ediciones Culturales, Unión Nacional de Periodistas, 1984, se menciona:

Prácticas medicinales dentro de la Comuna.

Una norma general dentro de la Comunidad Tsáchila es que todos sus habitantes tengan conocimientos sobre las hierbas medicinales y ceremonias, puesto que tienen una gran variedad de plantas y deben ser aprovechadas para combatir diferentes enfermedades.

Por eso es aconsejable masticar la hoja de **ampo** ya que la dentadura del colorado adquiere una consistencia muy fuerte y sana. Toda esta medicina vegetal casera se ha practicado desde hace decenas de años.

Hay muchos colorados que creen que ciertas enfermedades proviene de espíritus malignos, y cuando este sucede son obligados a consultar a un Shamán, el mismo que da al paciente la medicina adecuada y hace todo lo necesario para alejar al espíritu maligno.

Enfermedades

La demografía de los colorados ha llegado hasta límites alarmantes debido a varias epidemias entre ellas, el sarampión la fiebre amarilla y la viruela causaron ciertos estragos en la población.

La viruela inspiraba un medio tan grande en la tribu que: apenas un individuo era atacada por esta enfermedad, los miembros sanos abandonaban la casa y al enfermo le dejaban algunas provisiones para que no muera de hambre.

Herbología

Para esta práctica los curanderos usan varias hierbas que ellos mismo recogen del monte, y colocan una buena cantidad en un caldero y lo hacen hervir por 30 minutos aproximadamente y después el paciente se sienta desnudo cubierto con una sábana y lo bañan con esta infusión, según el paciente se le da otro baño con agua fría del río. Para terminar el tratamiento se les da a los pacientes unos frascos con agua de las hierbas para que la tomen de 8 a 15 días.

Estos tratamientos tienen tal acción positiva debido a que el paciente tiene la seria convicción de que esta es la única cura que tienen, así también en el cambio de suerte, éxito en el trabajo y el amor.

El Shamán



Imagen N. 1 Curandero Tsáchila

Fuente: <http://vulcanusweb.de/dialogando/SHAMANES-ECUATORIANOS!.htm>

Obtenido: 10 de enero de 2014

Antiguamente el Shamán era el hombre medicina, pero, principalmente un sacerdote primitivo propiciador de la salud, el bienestar, la buena suerte, las lluvias y un buen temporal. Todo el poder espiritual y sobre natural que rodeaba al Shamán, lo colocaba en una situación preponderante dentro de la tribu; es decir el ser intermediario entre los hombres y los dioses le daba una categoría indiscutible.

Los Shamanes para conjurar los sitios rituales empleaban piedras negras que se supone fueron arrojadas por el Chimborazo y el Cotopaxi, en donde habitaban las almas de los hechiceros y cuya ubicación era revelada a los Shamanes. Los exorcismos contra el demonio de las enfermedades los realizaba cantando, y haciendo sonar la matraca y el tambor, para este rito los Shamanes escogían lugares destacados por su belleza natural, junto a una palma de chota, junto a la planta estaba el nepe, narcótico que ingería tanto el Shamán como el paciente.

Para ser un Shamán legítimo el aspirante era obligado a pasar un sinnúmero de pruebas y cumplir con los requisitos dictados por las costumbre. El tiempo de entrenamiento duraba 10 años o más. Ellos no solo tenían que aprender a curar enfermedades con hierbas medicinales, sino que también incluían la instrucción de los ritos o ceremonias mágico – sacerdotales.

El aspirante a Shamán debía tomar abundante cantidad de nepe, tabaco cocinado y el zumo de la hoja cantsa. Para medir su fuerza de carácter le era prohibido contraer matrimonio hasta cumplir con el período de 10 a 12 años.

También eran privados de comer ciertas frutas o alimentos: como papaya, zapallo y caña de azúcar. El hombre que llegaba a cumplir estas pruebas, llegaban a ser un Shamán.

Ceremonia del Shamán

La ceremonia se realiza al momento que llega el paciente, lo que siempre se debe llevar es: una botella de aguardiente, dos velas grandes, una cajetilla de cigarrillos, en el interior del consultorio están piedras de la montaña, osamentas de diversos animales, estampas religiosas, ramas de árboles, recipientes con brebajes sobre una mesa. Para iniciar la curación se prenden las velas, mediante movimientos de ellas y un rito con palabras, el Shamán diagnostica el mal, ellos ingieren abundante licor, que soplan en el cuerpo del paciente y terminan con un baño de suerte.

La mayor veneración antigua fue al sol, a quien ofrecían ceremonias, en homenaje al Rey, la influencia de misioneros cambió esta tradición, quienes se convirtieron en católicos. Siempre han creído en los espíritus malignos, al diablo lo llaman YUCAN.

Plantas medicinales

Varios investigadores han señalado que existen por lo menos 260 especies de vegetales naturales utilizadas en la práctica de curandería. Aunque en la actualidad existe falta de estudio y capacitación por lo que se corre el peligro de

que desaparezcan las plantas. A continuación un cuadro acerca de las principales plantas y sus usos medicinales.

Tabla N°1 Plantas medicinales

PLANTAS	USO	JARDIN BOTANICO	VEGETALISTA
Elenashili	Baños de suerte	En muchas ocasiones han fracasado por la falta de apoyo de los comuneros	Requieren más capacitaciones
Pescadito	Limpias		
Querendona	Para atraer el amor		
Pumba Kara	Riñones		
Punta de lanza	Dolores estomacales		
Huaco	Problemas renales		
Huadicu	Desinflamante		

Fuente: El mestizaje de los Tsáchilas, 2005

Fiestas del Kasama.

El Kasama es una celebración Tsáchila que se la realiza una vez al año y coincide con la Semana Santa que celebran los católicos. “Kasa” significa nuevo y “ma” día o año, entonces Kasama traducido sería nuevo año. Se celebra el día sábado de gloria de los católicos, es la única celebración de los Tsáchilas. Es un despliegue de cultura, tradición y costumbres que en los últimos años se ha convertido en un atractivo turístico que ayuda en parte la economía de la Comuna.

En la fiesta los participantes, en honor a la luna y el sol realizan diversos bailes ya que estos representan la noche y el día.

Entre los juegos tradicionales aún se conserva el lanzamiento de lanza y piedra, la tomada de chicha, la pelada de plátano verde y la elección de la Moin Sona que significa Reina Tsáchila.

Del libro Los Indios Colorados de Alfredo Costales Samaniego, 1965 acerca de sus costumbres y tradiciones en el Nacimiento de un niño, ritual mortuorio y el matrimonio, se menciona:

Nacimiento de un niño

Antes cuando un niño estaba por nacer el padre partía al monte a cortar hierbas medicinales para ayudar a la madre a que tenga un parto rápido, el cordón umbilical era cortado con un cuchillo pambil y enterraban la placenta. Cuando sonaban las hojas de los árboles ellos creían que eran los espíritus malignos que querían apoderarse del niño recién nacido.

La muerte

Esta es una de las tradiciones más antiguas de los Tsáchilas, se trata de que cuando moría un miembro de la familia, inmediatamente el resto evacuaba la vivienda porque creían que el alma del fallecido regresaba a instalarse en la casa, haciéndoles pasar momentos de miedo.

El matrimonio

En el **período antiguo** podemos mencionar que los indígenas escogían la pareja del chico con la cual debía desposarse y la visitaban en su casa llevando regalos que consistían en siete u ocho guatusas ahumadas, si los padres de la chica no tenían ningún inconveniente para aceptar al chico recibían la carne.

Concluida la primera visita y aceptación mutua los padres de la chica se comprometían a enseñarle a ser buena esposa y cumplir con sus deberes como: cocinar, hilar el algodón, tejer la chumbillina y obedecer a su esposo. De igual manera los padres del novio se comprometían a enseñarle a cazar, a pescar y cultivar la tierra, a hacer canoas, instrumentos de caza y pesca, para que pueda mantener a su familia. Los padres del chico durante 8 días continuaban llevando regalos que su hijo obtenía de la caza. Finalmente los padres de la chica realizaban una fiesta donde consumían guarapo y el Shamán les aconsejaban a los futuros esposos.

En el **período intermedio** la forma de enamoramiento era muy original y se llevaba a cabo a orillas del río cuando la joven iba a lavar la ropa el chico se escondía entre los arbustos y le lanzaba piedritas, la joven lo buscaba y si le lanzaba otra piedrita es que era correspondido. Después el joven iba a la casa de los padres de la chica llevando carne fruto de su trabajo y si los padres aceptaban se iban a vivir juntos un mes, que era un periodo de prueba.

En el **período actual** debido a que han adoptado tradiciones ajenas a las suyas ahora los jóvenes son quienes eligen con quien casarse y ya no intervienen los padres, hacen la fiesta y los jóvenes se van a vivir juntos.

Nadie podía dormirse durante la velación por la creencia que le sobrevendrían males, como venganza del fallecido; quemaban palos de balsa para mantenerse despiertos, los lanzaban entre los presentes, el que los toque debían cogerlos de inmediato y arrojarlos a que agarre otros como una especie de fuego, si alguien fallaba debía ofrecer bebida a los demás.

Leyendas

Su poca divulgación les pone en peligro de perderse a través del tiempo es por eso que a continuación se narrara las más comunes.

El muerto que cargo la puerta: era de noche, había muerto el padre de una mujer colorada, el cadáver fue envuelto según la costumbre, con tiras de caña guadua, con una corona de algodón en la cabeza, esperaban enterrarle al siguiente día; de pronto se oyó la voz del muerto, la corona del muerto se cayó, entonces resucito el fallecido se puso de pie, dijo vamos y se fue con el hombre negro, antes recomendó a la viuda que cierre la puerta; la mujer y la hija lo buscaron al día siguiente, para sorpresa apareció el difunto en el camino cargando la puerta, fue cuando aparecieron enorme cantidad de demonios, dejaron cargamento de oro que cogieron madre e hija, más tarde encontraron muerto al colorado.

El hombre que le pico la culebra: Los shamanes peleaban en plena tarea de brujería, se mataban entre sí, a uno de ellos lo echaron” hierba olvidona”, él no recordó nunca más como hacer la brujería y a su gente le mandaron al pueblo regresaron por la casa del shamán, les cogió ahí la noche, el brujo les dijo que duerman en su vivienda, conversaron largas horas, uno de ellos le dio tabaco al shamán, era un cigarro en forma de rabo de mono, el shamán lo fumó absorbiendo con fuerza; los visitantes comentaron que lo hizo bien, de pronto el shamán se durmió y gritó, en medio del susto de los huéspedes, salieron corriendo de la casadel shamán, pese a ser de noche, al otro día regresaron para ver el estado del brujo, lo encontraron muerto entonces se dieron cuenta que ellos estaban embrujados y para morir rápido, lloraron de penar, vivieron tres meses, quedó con vida uno solo, quien un día decidió ir a pescar los familiares decidieron acompañarlo, llegaron al lugar, levantaron un campamento, el cortaba el bijao para la cubierta, de pronto una culebra le picó, le pidió a la mujer que no llorase, que sólo lo haga cuando estén cerca de la casa, cuando llegó al platanal, la esposa lloró abundantemente, entonces sopló un fuerte ventarrón que tumbó todas las plantas y el peso mató a todos ese día.

El lechuzo: enojada con la hija, una madre colorada le obligó a que duerma en la platanera, en la noche en un árbol grande cantaban varias lechuzas, uno de esos animales cogió a la joven y se la llevó a una casa bien grande, desapareció la colorada, mientras la familia nada pudo hacer por ella: a los años reapareció en la casa, llevaba al hijo del lechuzo, trajo ratón asado; la madre pregunto por el niño, la joven le contestó destape el bulto, cuando así lo hizo, solo

la cara era parecida a los humanos, el resto del cuerpo tenían plumas, al preguntar quién eres, contestó soy el que botaste.

1.3 Actividades Económicas

Los colorados no tienen la agricultura como fuente principal de su existencia, era considerada como una actividad complementaria dentro de su vida cotidiana. Por tradición cultivaban parcelas en torno a su casa, lo que les permitía conservar el equilibrio de la tierra, a la que se le permite descansar.

En los terrenos se siembra plátano, yuca, maíz, piña y achiote, esta última planta es cultivada con verdadera reverencia. Para ellos esta planta significa el sustento para la familia, es por eso que el cuidado está en manos de las mujeres que se encargan de recolectar y conservar los frutos. Generalmente estas plantaciones se encuentran cerca para sus diferentes usos como condimento o pintura corporal y facial.

Caza y Pesca



Imagen N.2 Pesca Ecológica

Fuente: <http://www.viajandox.com/santo-domingo-tsachilas.htm>

Obtenido: 10 de enero de 2014

Cuando no había carreteras a las comunas, los colorados ganaban el sustento diario principalmente por medio de la caza y pesca, así también se dedicaban a la actividad agrícola.

Cuando se terminaban las reservas de carne, el jefe de familia convocaba a sus hijos, yernos y otros parientes que puedan participar en la faena. Todos se reúnen y mientras conversan, organizan el plan de caza y pesca. Mientras que las mujeres se dedicaban a preparar los alimentos para los tres o cuatro días que duraba la faena. Los hombres limpian las escopetas, preparaban los tacos de dinamita, alistaban las redes y probaban las pilas de sus linternas.

La larga jornada comienza a la madrugada y todos acuden con sus implementos de caza y pesca. Acomodan en los caballos las cestas de comida y se dirigen a los ríos mayores y a los montes poco frecuentados. En la noche aprovechan la caza de guanta y guatusa utilizando las linternas. Para la pesca usan redes utilizando una armazón de madera que instalan en los esteros.

Mucho tiempo atrás ciertas tribus para la caza utilizaban todavía arcos y flechas. Ellos envenenaban las flechas, picándolas en el zumo de un árbol, el veneno se llama chihuila. Utilizaban el sistema primitivo atrayendo al animal imitando su grito, ya sea con la boca o por instrumentos fabricados por sus propias manos. Con el pasar del tiempo para la cacería ocupaban generalmente armas de fuego, en especial la común escopeta de chimenea de fabricación nacional o también la más costosa la carabina de cartucho, la cual solo es utilizada

por los hombres. Las mujeres y niños usan solamente los machetes con los que logran cazar animales pequeños.

Para la pesca ellos utilizan la atarraya, la dinamita, el anzuelo o los venenos de las plantas que cultivan o que encuentran en el monte. En los últimos años un grupo de colorados ha construido una represa, en uno de los esteros, creando así una laguna artificial, en la cual han introducido peces como la tilapia.

En la preparación de los campos se utilizan medios similares a los de la mayor parte de indios. Cuando llega la estación seca se corta la primera vegetación, es decir que los ramajes son quemados. Posteriormente el terreno es preparado por los hombres y proceden a la siembra. Luego de eso las mujeres asumen una parte importante en el trabajo de campo.

Desde los siglos XVI hasta XVII, la tierra era de la comunidad y ellos disponían de estas tierras a su manera, cuando fue desapareciendo la agrupación tribal, la fuerza que tenían como comunidad fue poco a poco desapareciendo. Estas etnias siempre se han caracterizado por ser culturas de río y de monte y es por eso que ellos dependen mucho de la caza y pesca como parte de su sustento.

1.4 Aspectos Históricos

Del libro del autor Velastegui D., Holger, Santo Domingo de los Colorados, Ediciones Culturales, Unión Nacional de Periodistas, 1984 se menciona lo siguiente:

Origen de la Comunidad Tsáchila

Tsáchila, significa verdadera gente. Los Tsáchilas son también conocidos como caras, yumbos o colorados, se creía que eran grupos diferentes pero en realidad son una misma etnia, personas que hablan el mismo idioma, que tenían idénticas costumbres, estos habitaban más cerca de la cordillera de los Andes y que por diversas causas tuvieron que migrar a la parte selvática baja.

Su idioma es el Tsa'fiqui que significa verdadera palabra. Hace referencia a su ubicación en la mitad del mundo, lo que indica sus antiguos conocimientos geográficos si consideramos que se desarrollaron cerca de la línea que divide a los dos hemisferios.

La comunidad tiene su origen varios siglos atrás, los aborígenes vivían en las riberas de los caudalosos ríos de la región. Esta población se encontraba en el bosque húmedo del oeste de los Andes a 650 metros sobre el nivel del mar.

Ellos siempre luchaban para mantener sus costumbres, la más importante es el uso del achiote que es símbolo de su cultura.

Se ubicaban en una gran extensión de territorio, detrás de la cordillera de los Andes pero debido a la viruela fueron desapareciendo, sin embargo dos grupos lograron sobrevivir y posteriormente fundaron Santo Domingo y San Miguel. De los grupos que sobrevivieron con la ayuda de Joaquin Zaracay, y gracias a sus

conocimientos de herbología, fue el responsable del asentamiento de lo que hoy es la comunidad Tsáchila.

Por la costumbre que ellos tenían de pintarse la cara y el cabello con achiote, los primeros exploradores españoles le atribuyeron el nombre de colorados. Los Tsáchilas conservan una raza pura, de estatura media, de constitución fuerte y sólida. El esfuerzo físico que realizan en el campo y su alimentación les ayuda a conservar una excelente salud.

En 1960 quedaron reducidos a 8 comunas con escritura pública colectiva, año en el cual nombran a Abraham Calazacón como Gobernador de los Colorados y último shamán legítimo. En la actualidad existen solamente 7 comunas: Chiguilpe, Poste, Cóngoma, Otongo Mapalí, Naranjos, Peripa, Búa, en los últimos años desapareciendo por la expropiación de las tierras la comuna Tahuasa.

1.5 Aspectos Socios Culturales

Es importante recalcar aspectos importantes acerca de la vivienda y vestimenta de los Tsáchilas. Del libro del autor Canelos A. Heriberto, El Mestizaje de los Tsáchilas, 2005, se menciona:

1.5.1 Vivienda

Persisten las casas antiguas hechas con material de la zona, pambil o madera, con cubierta de bijao, alto porcentaje tiende al modernismo, hay casas de estilo mestizo, la construcción de viviendas de hormigón se incrementan.

Aunque en la actualidad varios aborígenes tienden a reemplazar su vivienda tradicional en la comuna con edificaciones modernas de bloque y cemento. Es así que en 1960 en esos días construían sus habitaciones en dos formas típicas, la primera es una vivienda simple y la segunda una vivienda compuesta.



Imagen N.3 Vivienda Simple

Fuente: http://www.viajandox.com/santo_domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

Las viviendas simples

La misma que es una casa rectangular. Sus medidas estaban comprendidas por una longitud de 7 a 15 metros y por 5 a 10 metros de ancho. La casa era de una sola pieza, en la que todos ocupaban un lugar para dormir. El piso era de tierra, los pilares que soportaban el peso de la cubierta eran de pambil, las paredes eran de mismo material. La cubierta era de dos aguas y finamente acabada con paja.



Imagen N. 4 Vivienda Compuesta

Fuente: http://www.viajandox.com/santo_domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

Las viviendas compuestas

Se dividían en dos secciones parecida a la vivienda simple; la otra sección era similar, pero con la sola diferencia de carecer de paredes. Los dos techos no eran de la misma altura, de modo que el uno se extendía por encima del otro. En este tipo de viviendas la parte con paredes eran utilizadas como cocina, comedor y dormitorios, mientras que la parte que no tenía paredes servían de sala y para la elaboración de canastas y redes.

En la actualidad el 80% de las viviendas tienen aspectos nuevos. Las casas miden entre 8 y 10 metros cuadrados de edificación donde habitan hasta 7 u 8 personas, construcciones mixtas de cemento, son las construcciones de 2 aguas, por lo general, en un ambiente rectangular de 13 metros de largo por 7 de ancho y cinco de altura. La armazón se sustenta sobre pilares redondos, confeccionados de una palmera dura, cubierto de hojas de bijao. La casa no tiene ventanas, la cubierta dura aproximadamente dos o tres años dependiendo de la humedad.

Artefactos domésticos

Con el cambio cultural continuo que ha sufrido la tribu, también han ido cambiando los artefactos domésticos. Para llevar el agua del río usaban mates y calabazas; actualmente prefieren ollas y baldes adquiridos en los almacenes de la ciudad.

El chipán, utilizado para rallar el plátano o la yuca, ha sido reemplazada por ralladores de metal; los mismo mates eran utilizadas para tomar agua en la

actualidad han dado paso al empleo de tazas y vasos. Antiguamente ellos utilizaban las hojas de bijao como platos.

Los muebles de sala y comedor siendo sus típicas bancas llamadas chipoló, aunque no han dejado de utilizar estos muebles tradicionales, ahora también se encuentran mesas y sillas, llegando también en algunas casas a utilizar sofás tapizados.

1.5.2 Vestimenta

La vestimenta que utilizan tanto los hombres como las mujeres era elaborada por sus propias manos en sus hogares. Su vestimenta es muy ligera debido al clima que es caliente y húmedo. A continuación la descripción de su vestimenta en hombres, mujeres y niños.



Imagen N.5 Varón Tsáchila

Fuente: http://shinopibolon.tripod.com/shinopi_tsavestimenta.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

El varón

La principal prenda de vestir que lleva el hombre es el *manpe tsanpá* conocida también como *chumbillina*, que es una tela de corte rectangular, muy similar a una

falda corta, que por lo general la usan a 10 o 15 centímetros sobre las rodillas, la misma que cuenta con rayas de colores, azul marino y blanco, las rayas son de dos a cuatro centímetros.

Las mujeres eran las encargadas de comprar los hilos y elaborar el *manpe tsanpá*. Como complemento los hombres usan un corte de tela rectangular de color rojo y lo llevan a manera de falda ajustándole con un nudo por delante.

Para la parte de arriba usan un *nanun panu*, una tela de noventa centímetros por un metro ochenta, por lo general la traen en el hombro y cuando hace frío la extienden para abrigarse. Cuando tenía una ocasión especial ellos tenían un *nanun panu* de colores muy brillantes.

Los hombres también llevan adornos, uno de los principales es el achiote, los hombres se rasuran el cabello en la parte posterior y la parte de adelante la pintan con una mezcla de grasa que la sacan del árbol de tangaré y la semilla de achiote. También usan un *misili* que se trata de una corona de algodón que puede ir adornada con cintas alrededor.

Las muñecas también eran adornadas con pulseras de plata amarradas en los extremos con piolas.

Las partes de su cuerpo que no estaban cubiertas eran pintadas con achiote y se trazaban rayas delgadas tanto en la cara como el cuerpo.

Con el pasar de los años y con las nuevas generaciones se han notado visibles cambios en su vestimenta es así que podemos observar que usan pantalón, medias, camisetas y zapatos.



Imagen N. 6 Mujer Tsáchila

Fuente: http://shinopibolon.tripod.com/shinopi_tsavestimenta.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

Las mujeres

Utilizan una tela rectangular llamada *tunán* que consiste en una falda y el lardo depende de la edad de la mujer tsáchila, por ejemplo si es anciana puede llegar hasta los tobillos y si es joven pueden usar encima de la rodilla. En el *tunán* se puede notar la condición social de la mujer.

El *tunán* de una mujer pobre no tiene muchos colores y es de baja calidad mientras que el *tunán* de la esposa o de la hija de un Sháman está hecho con los mejores hilos y es de más variados colores.

La mujer en la parte de arriba lleva una tela de noventa centímetros por noventa centímetros que puede ser de algodón o de seda según la ocasión. Ellas

adornan su cuello con un collar llamado *win* hecho de cuentencillas de vidrio que son compradas en el mercado.

En las muñecas y unos tres centímetros más arriba del codo usan una especie de pulseras largas del mismo material del collar.

Las mujeres también usan achiote para las partes que no se encuentran cubiertas de su cuerpo, aunque no es común que las mujeres usen el achiote.

También hay mujeres que no han perdido la costumbre de no taparse los senos. Se ha hecho popular el uso de brassieres y blusas de color encendidos en las más jóvenes.



Imagen N.7 Niño Tsáchila

Fuente: <http://tsachilas-ucentral.tripod.com/tsa-costumbres.htm>

Obtenido: 10 de enero de 2014

Los niños

A ellos se los visten según la moda de la cultura occidental, varios líderes luchan para que el vestuario se conserve, ya que si lo dejan de hacer perderían su identidad cultural.

Conflicto Social Sobre el Vestuario, la ropa y los adornos constituyen uno de los más agudos conflictos en los colorados de hoy. Existe un grupo denominado los “conservadores” que mediante su dinero o estudios de chamanismo han logrado acercarse a un nivel elevado, y hacen lo posible para no perder su temperamento o carácter propio de los suyos, como tampoco su vestuario típico porque estarían en riesgo de desaparecer su identidad cultural. Para combatir a estos jefes existe un grupo de los liberales encabezados también por colorados ricos y más instruidos en los conocimientos de chamanismo, que quieren abandonar las tradicionales formas de vida y dejar de lado también el vestir típico.

La posición media entre los conservadores y liberales es que los hombres se visten (medio colorado y medio hombre blanco) para ser colorado utilizan (achiote, huitó, tela en el hombro) y por otra parte hacia abajo como hombres blancos utilizan (pantalón, medias y zapatos). Esta manera de vestir ha sido adoptada por la mayoría de los hombres y tal vez hasta un 85% de los hombres colorados incluyendo hasta los hijos de los mismos líderes conservadores.

Los líderes se han visto en la obligación de acceder al cambio, o en el otro caso quedarse sin ningún apoyo.

Unos conservadores sin embargo, todavía abrigan la esperanza de forzar a sus hermanos que vuelvan a ser colorados en su manera de vestir. Después de las

próximas dos o tres generaciones la vestimenta del colorado será solo una exhibición de museo.

Las mujeres visten a sus niños ya no con sus trajes típicos, los niños cuando ya vayan creciendo no van a tener el mínimo deseo de cambiar su vestimenta tradicional colorada. Es por eso la necesidad de que los colorados tomen conciencia y luchen por mantener sus tradiciones y costumbres.

1.6 Población

La comuna Peripa se encuentra agrupada en 38 familias y cuenta con 190 habitantes.

1.7 Educación

La comuna de Peripa está dotada de una escuela primaria en la que se enseña principalmente la escritura y matemáticas, aunque los maestros del lugar no cuentan con la preparación necesaria para optimizar el nivel bilingüe de la enseñanza y se limitan a realizar instrucción en español.

Esto se suma a la ausencia de material didáctico y una infraestructura educativa en desfavorables condiciones. En Peripa existen altos niveles de analfabetismo sobre todo por falta de recursos económicos y desvalorización de las costumbres ancestrales. Ellos consideran que no es de gran prioridad para las comunidades la educación, sino más bien la agricultura y el comercio como fuente de su economía.

1.8 El Lenguaje

La influencia mestiza ha castellanizado a los aborígenes, aparentemente han dejado su lengua nativa el tsafiquí, solo la acción reciente del programa de educación bilingüe, puede con el tiempo recuperar el lenguaje nativo de la comunidad, que es una mezcla de castellano y la lengua materna.

Cuando hablan el tsafiquí, se aprecian un dialecto característico, distinto al quechua de los indígenas de la Sierra, introducen muchas palabras en castellano, que a veces ayudan a entender lo que dicen.

Existe poco estudio sobre la lengua colorada, muchos la identifican con los cayapas, hay lingüistas que sostienen que puede ser derivada del chino, según aducen por la escritura y sonido de muchas palabras así por ejemplo:

Tabla N. 2 Ejemplo de palabras

CASTELLANO	TSAFIQUI	CASTELLANO	TSAFIQUI
Gobernador	Niah	Recién nacido	Tsoka-na
Nariz	Quin- fú	Fogón	Ni-fú
Montaña	Wadú	Piedra	Shú
Guanta	Walé	Sol	Yon
Esposo	Fu- tú	Joven	Na-là
Lluvia	Shu-wá	Mujer	Duke zone
Abuela	Ma-ma	Mamá	Ayán
Año	Huata	Pambil	Shi- pompó

Fuente: El mestizaje de los Tsáchilas, 2005

1.9 El Arte



Imagen N.8 Instrumentos que persisten

Fuente: http://shinopibolon.tripod.com/shinopi_tsaartesia.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

De los instrumentos musicales solo se conserva la marimba, la enorme lista de otras épocas no queda ninguna para el recuerdo, rondadores, tambores, trompetas, con materiales de animales y vegetales, la danza poco se practica, apenas en ceremonias especiales, solo mediante grupos entrenados, se los ha visto con más frecuencia últimamente en la fiesta del Kasama que se cumple el sábado de Semana Santa.

Grupos folklóricos también han aparecido, hay interés de algunos comuneros en rescatar la tradición antigua en este aspecto, se presenta apoyo para cumplir ciertos eventos mediante operadora de turismo.

Ya no elaboran el taparrabo bicolor hecho de algodón, tampoco la faja larga que sujetaba a la cintura el taparrabo, la corono de algodón que colocaban sobre la cabeza, ni los adornos famosos de las mujeres que eran confeccionados con huesos de animales.

CAPITULO 2

PATRIMONIO CULINARIO

2.1 El Patrimonio.

Al hablar de la historia de la alimentación dentro de la Comunidad Tsáchila se sujeta principalmente al consumo de los productos que se obtiene de la agricultura, la caza y la pesca de la zona. Todo esto se remonta a la antigüedad donde la preparación de alimentos da paso a la riqueza y valor del patrimonio culinario, este patrimonio se desarrolló desde tiempos en que los habitantes se alimentaban de productos nativos de la zona.

Los varones de la familia cada quince días aproximadamente salen para dedicarse a la caza y pesca, esta actividad dura aproximadamente una semana y lo realizan en grupos conjuntamente con los vecinos y la familia.

En la actualidad la comunidad ha variado un poco sus costumbres de recolectar sus productos de consumo, debido a que los animales que cazaban poco a poco han ido cambiando de hábitat y han ido desapareciendo, lo cual complica en gran parte esta actividad, es por eso que los habitantes han optado por ir al pueblo y comprar los alimentos que son necesarios para su alimentación como las carnes.

La pesca también ha disminuido y esto se debe a que han implementado técnicas de pesca que usan detonantes para matar a los peces y de este modo los peces que no se logran recoger quedan muertos en el río y esto produce que

empiecen a escasear y sucede lo mismo, los habitantes prefieren comprar este tipo de productos. Al estar en contacto con el pueblo, los Tsáchilas han ido adoptando sus costumbres, así como el consumo de productos como galletas, pan, sal y azúcar.

Ellos no incluían en la preparación de sus alimentos ni azúcar, ni sal, en el momento de servir los alimentos ubican la sal y el azúcar para que cada persona lo agreguen según sus gustos. Todos sus alimentos son cocidos al vapor, hirviéndolos o asándolos. Nunca usan grasas para preparar sus alimentos es por eso que sus habitantes se mantienen jóvenes y gozan de una buena salud.

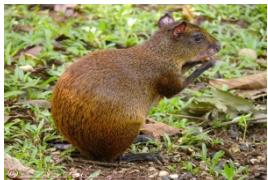
Los colorados en la antigüedad comían dos veces al día, una antes de salir a sus faenas y la otra en la noche cuando regresaban de sus actividades, al medio día ellos se alimentaban de frutas. Los Tsáchilas todavía luchan por mantener sus costumbres y tradiciones, que son parte de su patrimonio.

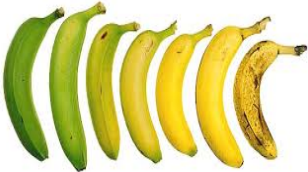
2.2 Principales productos de la zona.

La caza, la agricultura y la pesca son los principales medios en los que se obtienen productos de mayor consumo en su dieta cotidiana. Los colorados siguen cultivando parcelas en torno a su casa.

Ellos siempre han sembrado productos para el consumo propio. Del libro del Consejo Provincial de Pichincha, Etnografía, lingüística e historia de los Caras o Yumbos Colorados se manifiesta:

Tabla N. 3 Principales productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	FOTOGRAFÍA
Agouti (<i>huatuza</i>)	Utilizado principalmente para las carnes asadas y para los sancochos.	
Guanta (<i>walé</i>):	Utilizado principalmente para las carnes asadas y para los sancochos.	
Cerdos	En la actualidad son más utilizados para su crianza y posteriormente para su venta.	
Cuyes	En la actualidad son más utilizados para su crianza y posteriormente para su venta.	
Gallinas, gallos y pollos	Son utilizados para caldos y sancochos, son parte de su alimentación diaria.	
Gusano de la chonta (<i>mayún</i>)	El gusano se consume asado y el plato se llama: Malun ninpuga.	

Boca chico y boca	Son usados para preparar la bala, el sancocho de pescado, el pandado, el ayampaco.	
Tilapia	Son usados para preparar la bala, el sancocho de pescado, el pandado, el ayampaco, es utilizado principalmente como relleno de las preparaciones antes mencionada.	
Barbudo	Son usados para preparar la bala, el sancocho de pescado, el pandado, el ayampaco.	
Camarón de río	se lo consume en ocasiones especiales y su preparación es en hojas de bijao.	
Plátano (seda, guineo y maqueño)	Es la base principal de cocina de los Tsáchilas y se lo consume de cualquier manera.	
Limón, piña, chonta, papaya, naranja, zapote, cacao.	Son consumidos sin ninguna previa preparación.	
Caña de azúcar (elá):	Se la consume fermentada, como bebida alcohólica en las fiestas.	

Maní	Son utilizados como condimentos para las diferentes preparaciones.	
Achiote	Son utilizados como condimentos para las diferentes preparaciones.	
Yuca	A más de cocinar la yuca en sopas, también de ellas e hacia la chicha fermentada conocida con el nombre de urú.	
Papa quintal	Antes era muy consumida en su alimentación diaria, pero en la actualidad lo reemplaza la papa común.	
Granadilla, guayaba y uvilla	Son muy apetecidas por la gente colorada	
Plátano verde	El plato más común es el anó ilá, es decir plátano molido o bala.	

Fuente: el mestizaje de los Tsáchilas, 2005

2.3 Alimentación tradicional.

Del libro del autor Velastegui D., Holger, Santo Domingo de los Colorados, Ediciones Culturales, Unión Nacional de Periodistas, 1984, se menciona:



Imagen N. 9 Mujer preparando plato tradicional

Fuente: http://www.viajandox.com/santo_domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

La alimentación depende de los productos agrícolas, la caza, y la pesca, con algunas características regionales.

El pandado es un plato cotidiano que consiste en uno o dos pescados chicos y una bala de plátano colocados en una hoja de bijao. Lo colocan en una parrilla, colocan el envoltorio con una ligera inclinación sobre las brasas del fogón y lo dejan cocinar al vapor a fuego lento. Y es acompañado por una bala de plátano.

El ayampaco es un plato semejante al anterior, con la diferencia que no lleva plátano; también se lo somete a cocción a vapor. Este plato se prepara con un solo pescado grande.

La bala de plátano nunca falta en el hogar indígena. La masa se prepara con plátano verde molido, previamente cocido. El plátano se tritura en una piedra de moler. Al momento de servir se acompaña con un poco de sal en grano.

El sancocho es una de las pocas comidas líquidas que se preparan, cortan el plátano verde en trozos irregulares, lo ponen a hervir y añaden carne de guanta y guatusa.

El chontaduro es una fruta silvestre que lo proporciona en árbol del mismo nombre. Su carne es de color tomate cuando todavía no ha madurado, la misma que contiene abundante comida harinosa.

El alimento preferido de los Tsáchilas es la carne de caza: guanta, guatusa, venados, pavas de monte, son los más comunes. Ellos también tienen pequeños cultivos de caña de azúcar. Los tallos de caña se trituran en el trapiche y se obtiene el guarapo.

Entre las principales bebidas que ellos mismos preparan están la malá, especie de cerveza fermentada de maíz, este licor también puede ser de yuca cocida, estas bebidas son usadas principalmente por la comunidad en fiestas y ritos.

Otro alimento importante de origen vegetal es la yuca. A más de cocinar la yuca en sopas, también lo utilizan en la chicha. Los colorados utilizan en su dieta

la yuca para las sopas que preparan diariamente. Se continua también utilizando el maní desde muy lejana época.

En el sector el consumo de hortalizas es mínimo, desapareció el uso de ollas de barro, la cocina a gas se ha generalizado, los productos como aceite, manteca, azúcar, carne, fideos, arroz, la preparación de la comida es similar a los mestizos.

2.4 Platillos tradicionales y guarniciones.

Principales métodos de cocción utilizados en sus preparaciones

- a) **Hervido:** es la cocción de alimentos por medio de líquido (agua, caldo, etc.) dentro de una olla en contacto directo con el fuego.
- b) **Cocción al vapor:** es la cocción de los alimentos a través de un medio líquido, utilizando un recipiente tipo rejilla sobre una olla con agua hirviendo.
- c) **A la parrilla o asado:** Es cocer el alimento sobre brasas y en algunas ocasiones sobre las llamas de algún combustible vegetal.

Principales utensilios utilizados en la cocina Tsáchila



Imagen N. 10 Utensilios domésticos

Fuente: http://www.viajandox.com/santo_domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

Las mujeres eran las que se dedicaban a la elaboración de los utensilios de cocina, como vasijas, cucharas, y lo que creyeran útil para su utilización en la cocina así también como para mantener frescos los alimentos.

A continuación una lista de los principales utensilios utilizados en la cocina de las comunidades Tsáchilas,

- a) **Luban shidé:** Usado antiguamente como rallador, consiste en un instrumento de madera de colorado y espinas de chonta, ahora son reemplazados por ralladores de metal adquiridos en la ciudad.
- b) **Leruntsa y leruntsa tede:** Usados para moler, consiste en un recipiente como tabla en forma ovalada, y el leruntsa tede es un tipo de bolillo.
- c) **Calabazas o mates:** Utilizados para abastecer de agua de río, en la actualidad son reemplazados por baldes u ollas adquiridos en el pueblo.
- d) **Bolí:** Son calabazas de pequeño tamaño utilizados con vasos o tazas.
- e) **Nida:** Plato de barro en el cual se sirven los alimentos.
- f) **Pontó:** Vasijas de barro grandes en las cuales se deja fermentar la chicha por varios días o semanas.
- g) **Chidewisila:** Cucharas de madera, de diferentes tamaños, usadas para comer, o para la preparación de los alimentos.

Principales platillos tradicionales y guarniciones

Se presenta una recopilación según una entrevista realizada a Manuel Calazacon, Aldea Colorada y a los miembros de la Comunidad.

A continuación la preparación de cada uno de sus principales platillos, los mismos que con el pasar de los años han ido cambiando, pero los habitantes luchan por mantener su identidad. Entre sus principales platillos tradicionales tenemos los siguientes:

Anó Ilá o bala:



Imagen N.11 Mujer preparando una bala de plátano

Fuente: http://www.viajandox.com/santo_domingo/tsachilas-colorados-comunidad.htm

Obtenido: 10 de enero de 2014

Este plato consiste en un plátano molido, la preparación de este alimento se reduce a cocinar el plátano verde para luego en una tabla molerlo con una especie de rodillo de madera. Al plátano se lo muele hasta que este blando; luego a la masa se le da forma cilíndrica, esta bala es de 3 o 5 centímetros de diámetro por 15 a 20 centímetros de largo. Esta preparación es la más importante dentro de su alimentación.

Watsa Tamali:

Este apetitoso plato consiste en una bala rellena de con carne de pescado conocido como bocachico, se envuelve en una hoja de plátano y se la lleva asar a fuego lento. Es muy parecido al tamal.

Pandado:

Imagen N. 12 Pandado

Fuente: <http://santodomingodelostsachilass.blogspot.com/2012/08/los-tsachilas.html>

Obtenido: 10 de enero de 2014

Este es uno de los más deliciosos preparados por los Tsáchilas, consiste en uno o dos pescados pequeños acompañado por una bala de plátano, envuelto en una hoja de bijao que es una hoja parecida a la de plátano y es atada en los extremos por un hilo.

Su cocción es en parilla a fuego lento por aproximadamente 2 horas.

Piyó Bibú:

Este plato se lo prepara con plátano molido acompañado de choclo también triturado, se los mezcla hasta formar un pan de forma cilíndrica que se cuece envuelto en hojas de plátano.

Wasapaká:



Imagen N. 13 Mujer preparando Wasapaká

Fuente: <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/rituales-de-purificacion-se-desarrollo.html>

Obtenido: 10 de enero de 2014

En la Amazonía es también conocido como AYAMPAKO. Se lo prepara con un pescado de gran contextura, al igual que el pandado se lo envuelve en hojas de bijao y se lo somete a fuego lento y de esta manera se realiza el proceso de cocción

Carnes Asadas:

La carne se obtiene de la caza, las más frecuentes son de guanta, guatusa, venado, pavas silvestres. Las carnes después de la cacería son ahumadas para llevarlas a sus hogares. Después envuelven las carnes en hojas de plátano y lo conservan junto al humo hasta por dos semanas, siendo este uno de los platos de su preferencia.

Malun Ninpuga:



Imagen N.14 Malun Ninpuga o Mayones

Fuente: Fotos tomadas durante las visitas – Karen Nicolalde

Este plato es preparado a base de gusanos “mayunes” asados, que crecen en la palma real lo acompañan con limón y plátano maduro asado o una bala de plátano.

Chiachano:

Consiste en la tilapia envuelta en hojas, se lo llevan a la parrilla y se va cocinando a fuego lento, es servido con maduro y limón.

Yuca con Guanta:

Se hace pedazos la guanta, la dejan con achiote y hierbas, al siguiente día. Se cocina la carne en agua hirviendo, seguido de esto se prepara el estofado. Y se lo acompaña con yuca.

Elanchina:

Se trata de panela disuelta en agua, la llevan a sus trabajos y la van bebiendo durante el día.

Pinash Nashú Aská:

Es un estofado de carne ya sea proveniente de la caza o comprada. La carne en trozos se hace hervir en agua y se aliña básicamente con sal, después se hace el estofado con cebolla y pimienta.

Sancocho:

Es una de las pocas comidas líquidas que consumen, para su elaboración hacen hervir agua con carne de loro, guanta y guatusa, con sal en grano, a lo que le añaden plátano verde cortado en trozos irregulares.

Maduro con maní:

Se coloca en el fogón una olla con agua, se pela el maduro para introducirlo a la olla para su cocción. Aparte es cocinado el maní para servir junto con el maduro en una hoja bijao o plátano.

Lucupí:

Es una sopa cremosa, a base de plátano verde rallado, se le puede agregar cualquier animal de caza previamente asado para darle sabor.

Guatel:

Es la preparación de guanta y guatusa su preparación es sencilla se añade un poco de sal a la carne de guanta o guatusa y se le coloca a la parrilla a fuego lento. Se acompaña con plátano verde asado o balá de plátano.

Wilipítaca:

Pescado ahumado, seco y sin escamas como: bocachico, querez y Campeche (pescados de río). Su principal guarnición es un bala de plátano verde.

Lúnmala:

Es una colada hecha de plátano maduro, el plátano se hierva hasta que se torna negro y casi se deshace de tanta cocción, esta entra en la categoría de bebidas.

Urú:

Tiene semejanza con la chicha, se hace por medio de la masticación de la yuca, y así se produce la fermentación. Esta bebida es muy apetecida y se la toma

solamente en las fiestas, se la sirve primero al chaman para dar comienzo a la celebración.

Malá:

La malá, especie de cerveza fermentada de maíz, este licor también puede ser de yuca cocida, estas bebidas son usadas principalmente por la comunidad en fiestas y ritos.

Malákachisa (jugo de caña):

Se trituran los tallos de caña en el trapiche, una vez triturada la caña se obtiene el zumo y se lo deja en fermentación para obtener el guarapo.



Imagen N.15 Obtención del jugo de caña

Funete: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101093108/-1/Ts%C3%A1chilas_en_estado_puro.html

Obtenido: 10 de enero de 2014

Para la mayoría de preparaciones se puede usar las hojas de bijao o plátano, con la diferencia que las hojas de bijao tienen un tiempo de cocción más largo y por otro lado las hojas de plátano tiene un tiempo de cocción más rápida. También es importante recalcar que para condimentar sus preparaciones usan senco que es muy similar al ajo, ají en pocas cantidades, achiote y sal. También cebolla que no es muy apreciada por las personas de la comunidad.

CAPITULO 3

PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

3.1 Promoción Gastronómica de los Platos

Las expresiones gastronómicas han sido utilizadas tradicionalmente para la promoción turística. Todos relacionan a la gastronomía con los rasgos característicos y propios de cada zona que visitan. Es así que la gastronomía ecuatoriana forma parte de la biodiversidad que posee el país.

Es importante que los habitantes de las comunidades puedan realizar promociones de los productos y servicios que puedan ofrecer a los turistas tanto nacionales como extranjeros y crear estrategias que permitan atraer más turistas al sector.

Para lo cual se realizan distintas actividades para comunicar acerca de sus productos y persuadir a su público objetivo para que puedan comprar cierto producto y de esta manera poder incrementar sus ventas.

Cuyo propósito principal es difundir información a los potenciales clientes de la existencia de dicho producto.

3.2 Objetivos de ventas y Posicionamiento

Objetivos de Ventas

Los objetivos de ventas son utilizados como guía tanto para los gerentes de ventas y como para los vendedores. Es así que el nivel alcanzado se utiliza para evaluar el éxito que tuvo el esfuerzo y desempeño real de las ventas.

Los objetivos de ventas representan estándares para medir y evaluar el desempeño real de las ventas. Lo más importante es que los objetivos deben ser específicos y expresar que se va a lograr mediante la estrategia de la organización de ventas.

Es importante que todos los miembros que conforman determinado grupo de trabajo deban trabajar coordinadamente para la conseguir los objetivos generales. Estos objetivos se consiguen, en primer lugar, logrando alcanzar los específicos de cada sector; y así poder llegar a cumplir con los objetivos generales que se establezcan.

Posicionamiento

Para los ejecutivos AL Ríes y Back Trout, ellos perciben el posicionamiento como un ejercicios creativo que se realiza con producto existente.

El posicionamiento es una técnica que se utiliza para crear una imagen de un producto, servicio o empresa en la mente del consumidor. Una posición de

producto es el modo en que los compradores perciben el producto. Este proceso se construye a partir de la percepción que tiene el consumidor de una marca determinada de forma individual y respecto a la competencia. Y así llegar a la imagen que deseamos proyectar.

El posicionamiento de la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada debe entenderse como un proceso de perfeccionamiento, incremento de nuestro valor añadido y búsqueda de ventajas competitivas.

Proceso de Posicionamiento

1. Segmentación del mercado.
2. Evaluación del interés de cada segmento.
3. Selección de un segmento (o varios) objetivo.
4. Identificación de las diversas posibilidades de posicionamiento para cada segmento escogido.
5. Selección y desarrollo de un concepto de posicionamiento.

3.3 Análisis Estratégicos del Mercado.

El análisis estratégico permite estudiar datos relativos al estado y la evolución de los factores externos e internos que afectan a la empresa (identificar el mercado sobre el que se desea competir y definir una estrategia).

El análisis sirve para que la organización conozca en cada momento su posición ante su reto estratégico. Este análisis debe partir de la esencia de la

propia empresa, plasmada en su misión y su visión sobre su posición en el mercado. Es importante identificar el mercado sobre el cual se desea competir, y definir una buena estrategia para estar presente en el ramo de actividad. Además poder definir como son los clientes y ciertos factores externos.

La satisfacción del cliente es la consideración más importante que se debe tener, ello implica un excelente análisis del cliente. Es por eso que en el actual mercado, el éxito en los negocios exige que el vendedor adopte el punto de vista del cliente y que sobre todo quede satisfecho.

3.4 Imagen de la Gastronomía Tradicional.

La imagen es considerada una mezcla de percepciones positivas o negativas, las cuales representan la realidad antes que las personas tomen la decisión de compra un producto (en este caso como vemos el punto de venta como un producto), sería tomar la decisión de en qué punto de venta el cliente va a efectuar el acto de compra. La imagen es una de las bases fundamentales, sobre la cual se establecen las diversas relaciones con los clientes, consumidores, vendedores, etc.

La imagen es muy útil forjar un enlace entre productos, servicio y actividad ya que elabora un medio de reconocimiento, un buen nombre y acumula los beneficios individuales de la actividad prestada.

Uno de los aspectos más importantes de la imagen lo constituye su manifestación gráfica, es decir su presentación visual expresada a través del

diseño gráfico. Para lograr el diseño gráfico que manifieste la imagen adecuada de una empresa es necesario organizar de manera coherente todos los factores visuales. En este caso se va a crear una imagen que nos permita promocionar la gastronomía tradicional mediante medios visuales que den a conocer a los habitantes sus tradiciones y costumbres y poder ser reconocidos.

3.5 Marketing Promocional

El marketing promocional engloba una serie de acciones y estímulos limitadas en el tiempo que tienen una característica común y que consiste en alcanzar objetivos específicos dirigidas a un target determinado.

Por lo general el público percibe el producto más el “plus promocional”, se lo puede llamar un valor agregado, que toma un papel importante en la decisión de la compra de cierto producto, lo que se traduce en un incremento de las ventas.

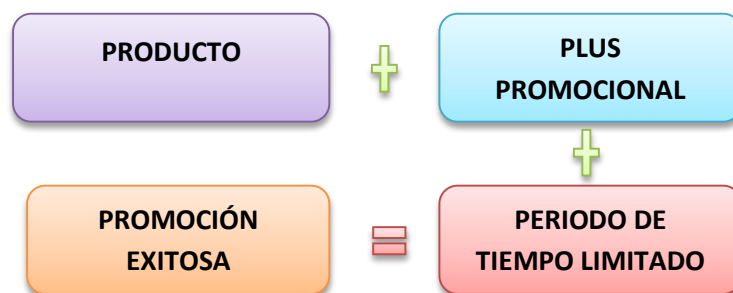


Imagen N. 16 Marketing Promocional

Fuente: <http://productospublicitarios.wordpress.com/2011/10/21/como-aumentar-las-ventas-a-traves-del-marketing-promocional/>

Obtenido: 10 de enero de 2014

Herramientas Promocionales

Publicidad: difusión y presentación de mensajes sobre productos, a través de los medios masivos de comunicación. Con el fin de poner conocimientos de los consumidores la existencia de los productos, sus aplicaciones y su consumo.

a) Características:

- Es de difusión masiva.
- Incita a comprar un producto o un servicio.
- La publicidad lleva imagen y texto.

b) Objetivo de la publicidad:

- Obtener un aumento en ventas de forma inmediata de los platillos tradicionales.
- Aumentar el consumo o utilización de productos.
- Crear una imagen del producto.
- Incrementar el número de clientes potenciales.
- Proporcionar información sobre un producto o servicio.

c) Medios:

- Tríptico
- Blog personalizado
- Volantes

3.6 Marketing Interactivo

El marketing interactivo es conocido con un marketing inteligente que adquiere una gran importancia en los medios digitales. Las principales técnicas que utiliza

están generalmente basadas en el internet y redes de socialización, es decir que utilizan técnicas de última tecnología es así que los clientes pueden involucrarse en todos los servicios que se ofrece.

El marketing interactivo le ofrece al cliente lo que necesita en el momento preciso, fidelizando así a los clientes.

Por último la tarea más importante que tiene el marketing interactivo en los diferentes medios digitales como por ejemplo el internet, es la de poder y lograr fidelizar y crear relaciones a largo plazo con los clientes.

Esto quiere decir que gracias a la tecnología y medios que existen en la actualidad podemos realizar una segmentación de los clientes con la cual podemos llegar a un público más numeroso y de esta manera poder conocer sus necesidades e intereses para poder satisfacer de la mejor manera ofreciéndoles productos o servicios que se adapten a cada uno de sus requerimientos.

CAPITULO 4

MARCO LEGAL

4.1 Normativa Constitucional sobre la cultura de los pueblos.

Según la Constitución de la República del Ecuador, los pueblos tienen los siguientes derechos que son presentados en los artículos a continuación:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afroecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.
2. No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural.
3. El reconocimiento, reparación y resarcimiento a las colectividades afectadas por racismo, xenofobia y otras formas conexas de intolerancia y discriminación.
4. Conservar la propiedad imprescriptible de sus tierras comunitarias, que serán inalienables, inembargables e indivisibles. Estas tierras estarán exentas del pago de tasas e impuestos.

5. Mantener la posesión de las tierras y territorios ancestrales y obtener su adjudicación gratuita.
6. Participar en el uso, usufructo, administración y conservación de los recursos naturales renovables que se hallen en sus tierras.
7. La consulta previa, libre e informada, dentro de un plazo razonable, sobre planes y programas de prospección, explotación y comercialización de recursos no renovables que se encuentren en sus tierras y que puedan afectarles ambiental o culturalmente; participar en los beneficios que esos proyectos reporten y recibir indemnizaciones por los perjuicios sociales, culturales y ambientales que les causen. La consulta que deban realizar las autoridades competentes será obligatoria y oportuna. Si no se obtuviese el consentimiento de la comunidad consultada, se procederá conforme a la Constitución y la ley.
8. Conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural. El Estado establecerá y ejecutará programas, con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad.
9. Conservar y desarrollar sus propias formas de convivencia y organización social, y de generación y ejercicio de la autoridad, en sus territorios legalmente reconocidos y tierras comunitarias de posesión ancestral.
10. Crear, desarrollar, aplicar y practicar su derecho propio o consuetudinario, que no podrá vulnerar derechos constitucionales, en particular de las mujeres, niñas, niños y adolescentes.

11. No ser desplazados de sus tierras ancestrales.

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agrobiodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora.

Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador.

El Estado proveerá los recursos para el efecto.

14. Desarrollar, fortalecer y potenciar el sistema de educación intercultural bilingüe, con criterios de calidad, desde la estimulación temprana hasta el nivel superior, conforme a la diversidad cultural, para el cuidado y preservación de las identidades en consonancia con sus metodologías de enseñanza y aprendizaje. Se garantizará una carrera docente digna. La administración de este sistema será colectiva y participativa, con alternancia temporal y espacial, basada en veeduría comunitaria y rendición de cuentas.

15. Construir y mantener organizaciones que los representen, en el marco del respeto al pluralismo y a la diversidad cultural, política y organizativa. El Estado reconocerá y promoverá todas sus formas de expresión y organización.
16. Participar mediante sus representantes en los organismos oficiales que determine la ley, en la definición de las políticas públicas que les conciernan, así como en el diseño y decisión de sus prioridades en los planes y proyectos del Estado.
17. Ser consultados antes de la adopción de una medida legislativa que pueda afectar cualquiera de sus derechos colectivos.
18. Mantener y desarrollar los contactos, las relaciones y la cooperación con otros pueblos, en particular los que estén divididos por fronteras internacionales.
19. Impulsar el uso de las vestimentas, los símbolos y los emblemas que los identifiquen.
20. La limitación de las actividades militares en sus territorios, de acuerdo con la ley.
21. Que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna.

Los territorios de los pueblos en aislamiento voluntario son de posesión ancestral irreductible e intangible, y en ellos estará vedada todo tipo de actividad extractiva. El Estado adoptará medidas para garantizar sus vidas, hacer respetar su

autodeterminación y voluntad de permanecer en aislamiento, y precautelar la observancia de sus derechos. La violación de estos derechos constituirá delito de etnocidio, que será tipificado por la ley.

El Estado garantizará la aplicación de estos derechos colectivos sin discriminación alguna, en condiciones de igualdad y equidad entre mujeres y hombres.

Art. 58.- Para fortalecer su identidad, cultura, tradiciones y derechos, se reconocen al pueblo afroecuatoriano los derechos colectivos establecidos en la Constitución, la ley y los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos.

Art. 59.- Se reconocen los derechos colectivos de los pueblos montubios para garantizar su proceso de desarrollo humano integral, sustentable y sostenible, las políticas y estrategias para su progreso y sus formas de administración asociativa, a partir del conocimiento de su realidad y el respeto a su cultura, identidad y visión propia, de acuerdo con la ley.

Art. 60.- Los pueblos ancestrales, indígenas, afroecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación.

Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial.

4.2 Plan del buen vivir

Según el Plan del Buen Vivir se reconocen los siguientes puntos a favor de la diversidad cultural y étnica:

A partir del reconocimiento de que el Ecuador es un país de gran diversidad cultural y étnica. Y en su territorio existe una serie de componentes y manifestaciones culturales heterogéneas, se ha emprendido un proceso que busca superar los prejuicios en pos de vinculaciones solidarias y respetuosas de la diversidad y de la necesidad de reconstruir y entender el Estado Plurinacional e Intercultural para construir un país más equitativo, solidario, respetuoso y justo.

A fin de conseguir la vinculación solidaria y respetuosa de la diversidad, superando los prejuicios existentes, son desafíos importantes para el país reconocer la importancia de territorios culturalmente diverso, de pueblos y nacionalidades y su paulatina conformación como circunscripciones del Ecuador donde se deberán respetar las prácticas culturales ancestrales, revalorizar el patrimonio edificado, proteger las practica culturales, fomentar el conocimientos de la diversidad cultural en la población e incentivar el turismo nacional e internacional respetando y protegiendo los territorios.

El Ecuador está conformado por 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas. En su territorio se hablan 12 lenguas que requieren reconocerse, conocerse y potenciarse como parte de la identidad ecuatoriana y el patrimonio histórico cultural del país.

La diversidad cultural tiene una evidente expresión territorial. En este sentido se busca promover políticas que permitan valorizarlas y aprovecharla, generando un especial énfasis en los territorios, en busca de capacidades positivas de reequilibrio territorial y mejoramiento de servicios, en particular en temas de educación y salud.

Con la estrategia se propone un modelo territorial que reconozca los derechos de los pueblos y nacionalidades para sus prácticas de vida, conocimientos puedan ser compartidas y valoradas. Fomentar el conocimiento de la diversidad cultural del Ecuador es un elemento básico para el desenvolvimiento de pueblos y nacionalidades.

El patrimonio natural tangible e intangible está conformado por sus lenguas y formas de expresión; edificaciones, espacios y conjuntos urbano; documentos objetos y colecciones; y creaciones artísticas científicas y tecnológicas. Todos estos elementos generan un bagaje cultural ecuatoriano muy rico, que se expresa de múltiples formas.

La riqueza cultural y el patrimonio natural de gran biodiversidad, hacen de Ecuador un destino turístico privilegiado. No obstante, muchos de los territorios con vocación turística son zonas con pobreza y un bajo nivel de cobertura en servicios, en donde sus habitantes han sido relegados a los beneficios directos de la actividad turística.

Por otro lado, es necesario cambiar el enfoque actual de los referentes: culturales, pueblos, idiomas, instituciones como objetos folklóricos hacia un encuentro más sustantivo de identidades que permitan un reconocimiento en el otro y que fomenten las prácticas de turismo comunitario. Frente a esto, es necesario implementar políticas que incentiven la conservación, restauración y mantenimiento de este patrimonio.

Entre los elementos a considerar en los procesos de planificación territorial cabe remarcar la importancia de incorporar temas tales como la valoración, recuperación y fomento a prácticas ancestrales (agrícolas, de salud, de técnicas constructivas); el apoyo a la educación intercultural bilingüe; la revalorización el patrimonio edificado; la protección de sitios arqueológicos y las prácticas culturales locales.

Es indispensable recalcar la importancia de tomar las normativas y objetivos del Plan del Buen Vivir, es por eso que al hablar de los pueblos se relaciona directamente con pobreza, esto se debe a que los pueblos carecen de servicios y que poseen pocas posibilidades de desarrollarse en el ámbito turístico, con la normativa del Plan del Buen Vivir se tiene otra visión de los pueblos, es por eso que se pretende difundir y fomentar el conocimiento de la diversidad y riqueza cultural que posee el país en el caso de este trabajo de titulación mediante estrategias de promoción que den a conocer la verdadera riqueza que posee cada uno de múltiples etnias que existe en el Ecuador.

TERCERA PARTE

METODOLOGÍA

3.1. Tipo y Diseño de Investigación

Para el presente tema de investigación se identificó que se va a requerir los siguientes tipos de investigación:

Investigación descriptiva; porque analiza la gastronomía tradicional, los principales platos de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa como identidad cultural a través de una reseña de la comunidad, la misma que imparte conocimientos de la riqueza del país para un beneficio común y que van a ser dados a conocer a través de estrategias de marketing.

Se utilizó un diseño de investigación cuantitativa – cualitativa debido a la utilización de métodos y técnicas tales como la encuesta y la entrevista.

En la investigación cualitativa se elaboró una entrevista a las autoridades de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa los mismos que brindaron información acerca de sus costumbres, tradiciones y de su gastronomía la cual va a ser promocionada interna y externamente formando así un pilar no solo para recuperar esa identidad sino también la imagen de quienes la conozcan y aún más la degusten.

También se elaboraron encuestas a los habitantes de la Parroquia de Santo Domingo de Los Colorados.

3.2. Universo y muestra

El universo es 32782 habitantes desde los 25 años hasta los 44 años ya que en este rango de edad las personas cuentan con un criterio más formal y amplia experiencia, en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, Parroquia de Santo Domingo de Los Colorados en la zona central que es donde más afluencia de gente existe, información tomada de la base de datos de INEC del censo de 2010.

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

$$n = \frac{32782 * 0.50 * 0.50}{(32782-1) \frac{(0.05^2)}{2} + 0.50 * 0.50}$$

$$n = \frac{32782 * 0.25}{(32781) \frac{(0.0025)}{2} + 0.25}$$

$$n = \frac{8195.5}{(32781) (0.00125) + 0.25}$$

$$n = \frac{8195.5}{41.22625}$$

$$n = 199$$

3.3 Instrumento de Recolección de Datos

Se utilizó una encuesta descriptiva a los habitantes de la Parroquia de Santo Domingo de los Colorados y a los visitantes que se encuentren en la zona, la misma que consta de 10 preguntas de opción múltiple cerradas. Para recopilar información del conocimiento de las personas con respecto a la cultura gastronómica tanto del Ecuador en general como de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa. **(Ver apéndice A)**

Se utilizó también una entrevista de información u objetiva que consta de 5 preguntas a los habitantes de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa la misma que aportaron información acerca de su alimentación diaria, sus costumbres y el uso de productos alimenticios de la zona y como se les reconoce en la cultura gastronómica del Ecuador. **(Ver apéndice B)**

3.4. Descripción del Trabajo de Campo

La encuesta se aplicó el día 03 de noviembre del año en curso a las 12:00 pm, la misma que se realizará a los 199 habitantes de la Parroquia de Santo Domingo de los Colorados. Y las entrevistas se realizaron el día 15 de noviembre del año en curso a las 12:00 pm a los habitantes de la Aldea Colorada de la Comuna Peripa.

3.5. Procesamiento y Análisis

Se realizó el análisis y procesamiento de los resultados de las encuestas en Word y las tablas en Excel para transformarlos en porcentajes y medias aritméticas.

CUARTA PARTE

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Presentación gráfica de resultados.

A continuación los resultados de las encuestas realizadas.

Primera Pregunta

Es usted oriundo de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

Tabla N° 4 Tabulación pregunta N°1

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	170	85%
RESULTADOS NO	29	15%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

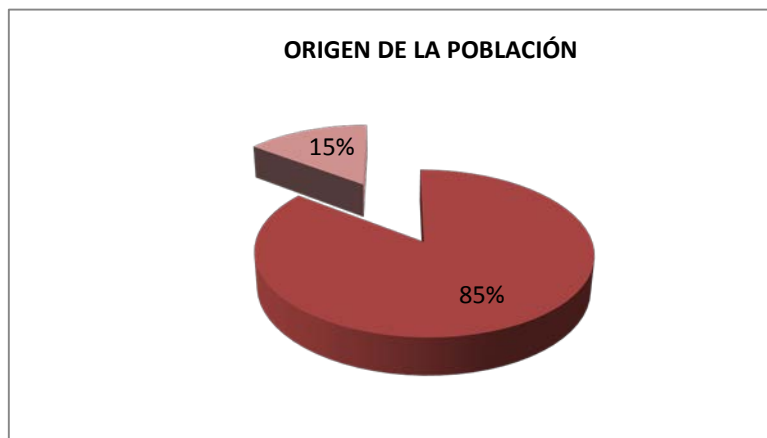


Gráfico N° 1 Tabulación pregunta N°1

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

En los resultados determinamos que el 85% de los entrevistados si son oriundos de la Provincia de Santo Domingo y el 15% son personas que residen en la provincia pero no son oriundos.

Segunda Pregunta

Como habitante o visitante conoce usted la gastronomía local de la provincia

Tabla N°5 Tabulación pregunta N°2

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	138	69%
RESULTADOS NO	61	31%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

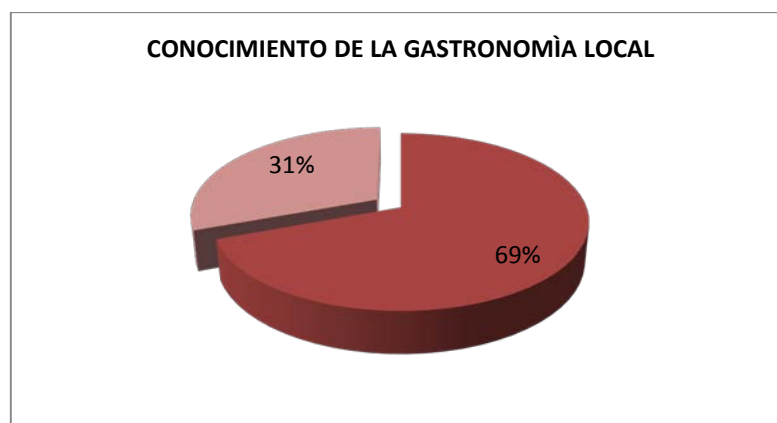


Gráfico N°2 Tabulación pregunta N°2

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

El 69% de los habitantes y visitantes de la población afirman o creen conocer la gastronomía local de la provincia y el 31% de los habitantes mencionan no conocer la gastronomía de la zona, se puede comprobar que la gastronomía local no ha sido promocionada en un cien por ciento y que todavía existe un grado de desconocimiento por parte de sus habitantes.

Tercera Pregunta

¿Cree usted que en la provincia existen platos típicos o ancestrales?

Tabla N°6 Tabulación pregunta N°3

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	179	90%
RESULTADOS NO	20	10%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde



Gráfico N°3 Tabulación pregunta N°3

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

El 90% de la población cree que en la provincia si existen platos típicos o ancestrales, mientras que el 10% de la población cree que en la provincia no existen platos de este tipo. Llegando a la conclusión que la población no conoce lo suficiente acerca de los platos representativos de la zona por falta de información.

Cuarta Pregunta

Del siguiente listado de platos típicos y ancestrales cuales reconocen dentro de la provincia.

Tabla N°7 Tabulación pregunta N°4

	RESULTADOS	PORCENTAJE
Pandado	25	13%
Chontacuros o mayones	25	13%
Malá	10	5%
Bala de plátano	15	7%
Ninguna	124	62%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

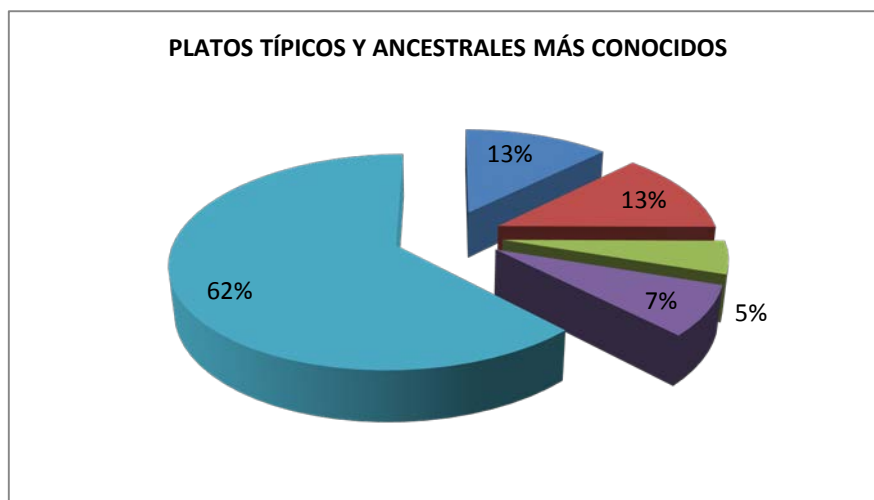


Gráfico N° 4 Tabulación pregunta N°4

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

El pandado, 25 opiniones lo que da un resultado del 13%.

Chontacuros o mayones, 25 opiniones lo que da un resultado del 13%.

Malá, 10 opiniones lo que da un resultado del 55%.

Bala de plátano, 15 opiniones lo que da un resultado del 7%.

Ninguna, 124 opiniones lo que da un resultado del 62%.

Estos resultados demuestran que los habitantes y visitantes de la provincia de Santo Domingo desconocen los platos tradicionales representativos de la zona.

Quinta Pregunta

En qué parte de la provincia cree usted puede encontrar estos platillos

Tabla N° 8 Tabulación pregunta N°5

	RESULTADOS	PORCENTAJE
Comunidades Tsáchilas	70	35%
Restaurantes de la provincia	116	58%
En otro lugar	13	7%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

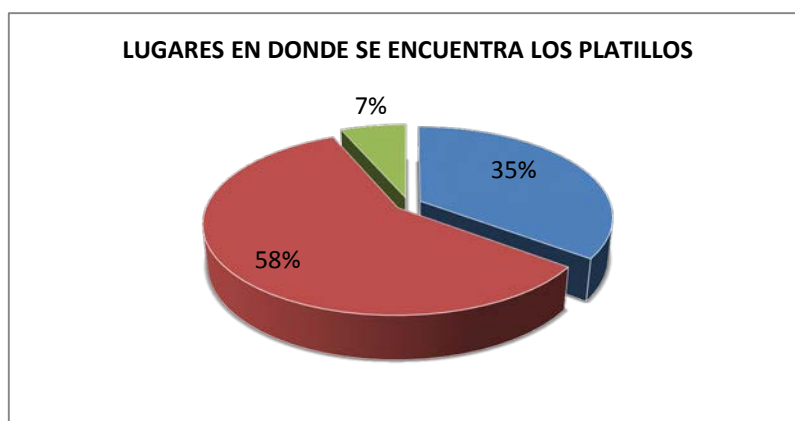


Gráfico N° 5 Tabulación pregunta N°5

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

La pregunta cinco arrojó el siguiente resultado: 70 habitantes con el 35% mencionan que pueden encontrar platillos tradicionales en las Comunidades Tsáchilas, 116 habitantes con el 58% creen encontrar estos platos en restaurantes de la zona, 13 habitantes creen encontrar los platos tradicionales en otras zonas (Puerto Limón y Libertad de Toachi). La mayoría de habitantes mencionan poder encontrar los platos tradicionales en restaurantes de la provincia, desconociendo que en realidad los platos tradicionales se pueden encontrar en las Comunidades Tsáchilas, quienes mantienen en gran parte sus costumbres y tradiciones.

Sexta Pregunta

Ha recibido alguna información de estos platillos tradicionales por algún medio gráfico visual

Tabla N° 9 Tabulación pregunta N°6

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	50	25%
RESULTADOS NO	149	75%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

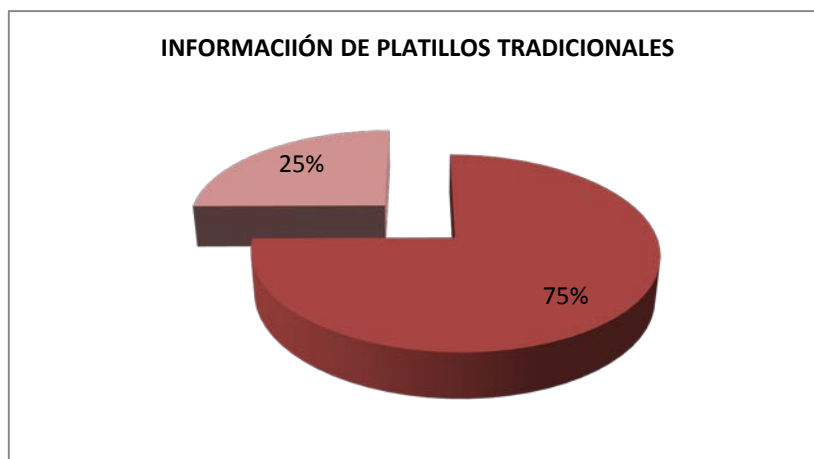


Gráfico N° 6 Tabulación pregunta N°6

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

Los resultados obtenidos son: 50 habitantes con el 25% de resultados correspondientes al sí, ellos han recibido información de estos platillos tradicionales en un medio gráfico; 149 habitantes con el 75% no han recibido información acerca de los platos tradicionales mediante medios gráficos. Por lo que se otorgara información mediante trípticos a todos los habitantes.

Séptima Pregunta

Si su respuesta anterior fue positiva, podrían mencionar que medio visual le ha brindado información

Tabla N° 10 Tabulación pregunta N°7

	RESULTADOS	PORCENTAJE
Hojas volantes	24	48%
Televisión	15	30%
Internet	8	16%
Revistas	2	4%
Radio	1	2%
TOTALES	50	100%

Autor: Karen Nicolalde

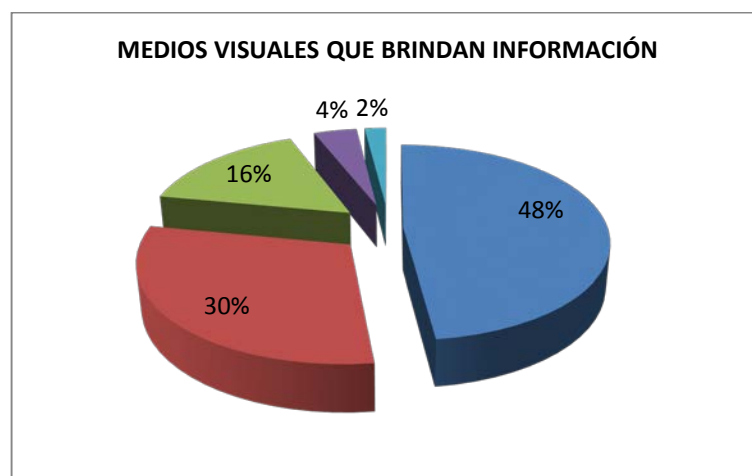


Gráfico N° 7 Tabulación pregunta N°7

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

Hojas volantes, 24 opiniones lo que da un resultado del 48%

Televisión, 15 opiniones lo que da un resultado del 30%

Internet, 8 opiniones lo que da un resultado del 16%

Revistas, 2 opiniones lo que da un resultado del 4%

Radio, 1 opinión lo que da un resultado del 2%

Los 50 habitantes con el 25% del resultado correspondiente a la pregunta anterior que si han recibido información de los platillos tradicionales, han mencionado los medios visuales que les han otorgado conocimientos. Lo que significa que han recibido cierto tipo de información pero no ha sido suficiente para que toda su población conozca los platillos tradicionales de la zona,

Octava Pregunta

¿Cree usted que la gastronomía de la Comuna Peripa ha sido difundida de alguna manera?

Tabla N° 11 Tabulación pregunta N°8

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	28	14%
RESULTADOS NO	171	86%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

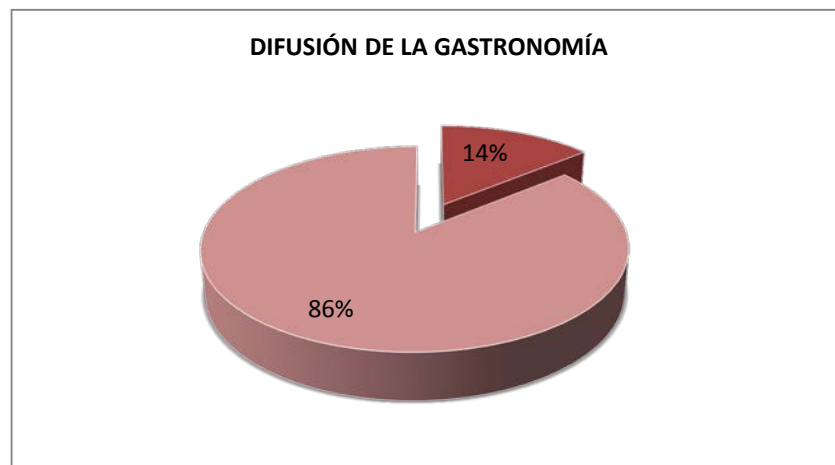


Gráfico N°8 Tabulación pregunta N°8

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

Las 28 personas encuestadas que corresponde al 14% opinan que la gastronomía de la Comuna Peripa si ha sido difundida y 171 habitantes que corresponde al 86% mencionan que no se ha difundido la gastronomía tradicional. Lo que significa que por falta de recursos la gastronomía tradicional de la Comuna no ha sido difundida de una buena manera y por ende no ser reconocida por sus pobladores.

Novena Pregunta

Le gustaría conocer más de esta gastronomía local de la Comuna.

Tabla N° 12 Tabulación pregunta N°9

	RESULTADOS	PORCENTAJE
RESULTADOS SI	196	98%
RESULTADOS NO	3	2%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde

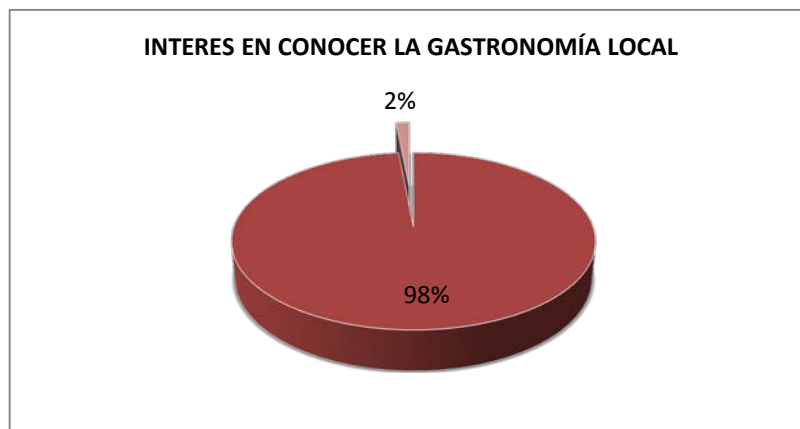


Gráfico N° 9 Tabulación pregunta N°9

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

A 196 encuestados que representa el 98% si les gustaría conocer la gastronomía local y a 3 personas que representa el 2% no le gustaría conocer. Lo que significa que el 98% de habitantes tiene mucho interés en conocer sus costumbres, tradiciones y la gastronomía que son parte de su identidad.

Décima Pregunta

¿Por qué medio cree usted que puede acceder a obtener esta información de los platillos de la comunidad?

Tabla N° 13 Tabulación pregunta N°10

	RESULTADOS	PORCENTAJE
Internet	63	32%
Volantes volantes	56	28%
Medios escritos	18	9%
Exposiciones y degustaciones	62	31%
Otros	0	0%
TOTALES	199	100%

Autor: Karen Nicolalde



Gráfico N° 10 Tabulación pregunta N°10

Autor: Karen Nicolalde

Análisis

Internet, 63 opiniones lo que da un resultado del 32%

Volantes, 56 opiniones lo que da un resultado del 28%

Medios escritos, 18 opiniones lo que da un resultado del 9%

Exposiciones y degustaciones, 62 opiniones lo que da un resultado del 31%

Hay un porcentaje alto de habitantes que les gustaría obtener información mediante internet por ser un rápido; exposiciones y degustaciones que les permitan conocer el sabor de los platos tradicionales; volantes y medios escritos. A los habitantes de la provincia de Santo Domingo les interesa mucho conocer su gastronomía y obtener información por medios visuales.

4.2 Análisis e Interpretación de Resultados

4.2.1 Análisis de Encuestas

Gracias a las encuestas realizadas a los habitantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, Parroquia de Santo Domingo de los Colorados se ha podido recopilar información acerca del conocimiento con respecto a la gastronomía tradicional de la zona. Es notorio que los habitantes no han recibido información adecuada acerca de los platillos tradicionales que existen en las comunas.

Así como también demuestran gran interés en conocer la gastronomía local por medios visuales que les faciliten este tipo de información para fomentar la gastronomía tradicional que son parte de su cultura.

4.2.2 Análisis de Entrevistas

ENTREVISTA 1

Entrevistado: Manuel Calazacon

Shamán y Representante de la Aldea

Entrevistador: Karen Nicolalde

Como poblador de la Comunidad Tsáchila Peripa ¿Qué pensaría sobre los platillos que ustedes elaboran dentro de la misma?

Nuestro pensamiento es mantener como parte histórica y seguir manteniendo, e ir fortaleciendo la riqueza de nuestras costumbres, tradiciones y alimentación. Aunque la tala de los bosques ha sido un problema que hemos tenido que enfrentar.

Con respecto a los platos que elaboramos en la comunidad creo que son muy nutritivos porque en parte hemos mantenido la manera de preparar como lo hacían nuestros antepasados. El plátano es nuestro principal alimento al igual que los platos preparados con pescado.

¿Cree que sus platillos son nutritivos y únicos dentro de la provincia?

No creo que sean únicos dentro de la provincia, por lo contrario son únicos en el país, la mayoría de habitantes no han sabido valorizado, por otra parte la lucha diaria es mantener las tradiciones esto incluye las hierbas medicinales y quienes hemos estado al frente hemos luchado para que esto no se pierda. Por lo que me gustaría hacer un llamado a todos los habitantes a que nos ayuden a mantener

nuestra etnia. Y por supuesto que los platillos son nutritivos ya que los productos que utilizamos son cultivados en nuestras tierras.

¿Cree usted que los platillos que elaboran dentro de la Comunidad son preparados en alguna otra zona de la provincia del país, siendo restaurantes o algún otro sitio?

No, nuestros platillos no son preparados en otros lugares y menos en restaurantes ya que muchos de los habitantes no le han dado mayor interés en la preparación de estos platos. Es por eso que en la comunidad hemos enseñado esto a nuestros jóvenes para que continúen con nuestras tradiciones. Siendo nuestra única esperanza de mantener nuestras raíces.

Siendo usted de la Comunidad Peripa, le gustaría difundir la gastronomía típica de la Comuna.

Por supuesto, no solamente dentro de la Comunidad Peripa, a mí me gustaría que haya un poco más de valoración por nuestras costumbres por parte de jóvenes, adultos y gobernadores. Y que los jóvenes no copien lo ajeno que no aporta nada en nuestra comunidad.

Le gustaría a usted como dueño de esta exquisita gastronomía se pueda dar a conocer de manera más amplia a través de un plan promocional para lograr este objetivo.

Por supuesto que me gustaría dar a conocer la gastronomía que hemos logrado mantener hasta la actualidad y de esta forma mantener nuestra identidad que es algo fundamental dentro de la comunidad.

ENTREVISTA 2

Entrevistado: María Jende

Encargada de la cocina

Entrevistador: Karen Nicolalde

Como poblador de la Comunidad Tsáchila Peripa ¿Qué pensaría sobre los platillos que ustedes elaboran dentro de la misma?

Los platillos de nuestra comunidad son buenos y nutritivos ya que los preparamos con productos que son cosechados por nosotros dentro de la Aldea. Y también porque no utilizamos condimentos en las preparaciones son muy naturales.

También estos platos nos ayudan con un ingreso económico ya que a veces llegan grandes grupos de extranjeros.

¿Cree que sus platillos son nutritivos y únicos dentro de la provincia?

Yo creo que los platillos que elaboramos aquí en la Comuna no pueden encontrar en otros lugares, mucho menos en restaurantes que se encuentran ubicados en el centro de Santo Domingo. Nosotros hemos luchado para que nuestra comida tradicional no desaparezca.

Como usted se dará cuenta en nuestra Aldea usamos los productos que nos da la naturaleza para preparar los platos, esto hace que nuestra comida sea sana y nutritiva. Nosotros toda la vida hemos consumido estos alimentos y nos han ayudado a mantener nuestra salud.

¿Cree usted que los platillos que elaboran dentro de la Comunidad son preparados en alguna otra zona de la provincia del país, siendo restaurantes o algún otro sitio?

Yo creo que no preparan en otro lugar estos platos, solo aquí ya que nosotros no salimos de la comuna y no hemos preparado en ningún otro lugar que no sea aquí. Usted solo podrá encontrar en las Comunas Tsáchilas.

Aunque en parte nuestros hijos ya no tienen el mismo interés en aprender y mantener nuestras tradiciones. Son muy pocos los que nos ayudan a preparar estos platos.

Siendo usted de la Comunidad Peripa, le gustaría difundir la gastronomía típica de la Comuna.

Porque no, me gustaría mucho difundir la comida típica. Me gustaría que den información de nuestra Aldea y así nos puedan visitar y que conozcan nuestra tradiciones. Sería bueno que llegue mucha gente a visitar este lugar que es una maravilla y compartan con nosotros lo bonito de este lugar.

Le gustaría a usted como dueño de esta exquisita gastronomía se pueda dar a conocer de manera más amplia a través de un plan promocional para lograr este objetivo.

Me gustaría mucho promocionar nuestra gastronomía, a través de más información y que la gente conozca nuestras costumbres. Que vengan más turistas y que nos ayuden a promocionar nuestros platos tradicionales.

4.2.3 Análisis de las Entrevistas

El Sr. Manuel Calazacon es un habitante cuya finalidad es mantener sus costumbres e incentivar a que la comunidad joven ayuden en esta lucha permanente por mantener su identidad cultural y difundir no solo dentro de la comunidad también dentro de todo el país.

La Sra. María Jende es la persona encargada de preparar los platos tradicionales en la Aldea Colorada y como habitante de este hermoso lugar ve como una necesidad difundir la gastronomía tradicional para que pueda ser conocida dentro y fuera de la provincia.

4.3 Conclusiones

Se concluye que los habitantes de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas creen conocer la gastronomía tradicional de su provincia, pero en realidad no conocen a profundidad cuales son los platillos representativos de la zona.

Los habitantes y visitantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas no han recibido información acerca de los platos representativos de la zona y los pocos que han recibido no han sido tan útiles para que puedan reconocerlos.

La gastronomía tradicional de la Comuna Peripa no ha sido difundida por falta de recursos económicos y el poco interés de mantener sus costumbres y tradiciones que forman parte de su identidad cultural.

Un alto porcentaje de los habitantes les gustaría conocer la gastronomía local por medios visuales y de esta manera poder fomentar el interés de los pobladores de conocer sus verdaderas raíces y poco a poco recuperar sus tradiciones como parte de su identidad.

Gracias a la información obtenida se demuestra que es notorio difundir la gastronomía de la Aldea Colorada - Comuna Peripa mediante trípticos, video promocional y blog de difusión permanente, conjuntamente con la presencia de un Stand que rote en las diferentes ferias de la zona.

4.4 Recomendaciones

- Se recomienda a todos los habitantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas degusten los platillos tradicionales que son nutritivos.
- Se recomienda visitar la Aldea Colorada y ayudar a su desarrollo turístico que traerá beneficios económicos dentro de la Comunidad.
- Es indispensable que los habitantes y visitantes revisen los medios visuales que se han desarrollado para que puedan conocer sus platillos tradicionales representativos de la zona.
- Se recomienda que los habitantes accedan a las Buenas Practicas de Manipulación para reforzar en la escases y nula aplicación de las normas de manipulación de alimentos, exigidas ahora por el Gobierno bajo la temática del buen vivir.

QUINTA PARTE

PROPUESTA

5.1 Título de la propuesta

“PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEDIANTE:
VIDEO, BLOG Y TRÍPTICO”

5.2 Justificación

Las estrategias de promoción audiovisual, internet y medios gráficos brindan un gran aporte a los habitantes de la Aldea Colorada y a todos sus visitantes tanto nacionales como extranjeros, para conocer y promocionar la gastronomía tradicional en aporte al fortalecimiento de la Aldea Colorada – Comuna Peripa.

5.3 Impacto

El impacto es positivo ya que los visitantes van a tener información y una alternativa de alimentación cuando visiten la zona. Los habitantes de la Aldea Colorada al promocionar su cultura gastronómica generan ingresos complementarios a las actividades económicas diarias; obteniendo así, un mayor desarrollo turístico y lograr mejorar la calidad de vida de los mismos.

5.4 Objetivos

5.4.1 General

Desarrollar las estrategias de promoción gastronómica a través de un video promocional, un blog y un tríptico, que difundan los platillos tradicionales representativos de la Aldea Colorada.

5.4.2 Específicos

- Dar a conocer la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada y ser reconocida a nivel nacional.
- Brindar información a través de medios accesibles para la población de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y turistas.

5.5 Ámbito de aplicación

Se promocionara el video mediante el blog que es un medio accesible para que todos los habitantes y turistas conozcan los platillos tradicionales de la zona, fue un video realizado en la Aldea Colorada. Al igual que el tríptico va ser entregado en la Aldea a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el lugar, al igual, que

se va a entregar información a todos los habitantes en la parroquia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

5.6 Viabilidad

El presente trabajo es totalmente viable ya que los habitantes de la Aldea Colorada tienen un gran interés en promocionar la gastronomía tradicional que les permitan mantener su verdadera identidad cultural. Al igual que los visitantes tienen deseo e interés de conocer más acerca de las costumbres y tradiciones de Comunidad Tsáchila que con el pasar del tiempo están desapareciendo. Teniendo como única finalidad difundir la gastronomía y mantener su identidad.

Económicamente el trabajo es viable ya que la elaboración del video tuvo un costo de \$200 dólares el mismo que es difundido en un blog que es totalmente gratuito y el diseño del tríptico tuvo un costo de \$80 dólares, es decir que la inversión que se realizó es justificada por la ganancia que se generará.

Técnicamente el trabajo es totalmente viable por lo que se pretende difundir las estrategias de promoción mediante internet y sobre todo en una fecha muy importante que atrae a un número considerable de turistas que es la fiesta del Kasama, donde los turistas tendrán la oportunidad de conocer más de cerca sus tradiciones mediante degustaciones, el video promocional y los trípticos que se elaboró en este trabajo de titulación.

5.7 Plan de ejecución

Tabla N° 14 Plan de Ejecución

PLAN DE EJECUCION							
TEMA: Promoción de la Gastronomía tradicional mediante: video, blog y tríptico							
OBJETIVO: Desarrollar las estrategias de promoción gastronómica a través de un video promocional, un blog y un tríptico. Que difundan los platillos representativos de la Aldea Colorada							
ACTIVIDADES	RECURSOS			TIEMPOS		RESPONSABLE	OBJETIVO
	HUMANOS	TECNOLÓGICOS	ECONÓMICOS	DURACION	FECHA		
ELABORACION DEL VIDEO		x	x	2 semanas	03/02/2014 16/02/2014	KAREN NICOLALDE	EL VIDEO SE REALIZA DE MANERA SATISFACTORIA
TOMA DE FOTOS		x		1 día	17/02/2014 17/02/2014	KAREN NICOLALDE	ADICIONALMENTE SE REALIZA LA FILMACIÓN DEL VIDEO
ELABORACIÓN DEL TRÍPTICO		x	x	2 semanas	24/02/2014 10/03/2014	KAREN NICOLALDE	EL TRÍPTICO SE TRABAJA DE MANERA SATISFACTORIA
ELABORACIÓN DEL BLOG		x		2 semanas	12/03/2014 19/03/2014	KAREN NICOLALDE	SE TRABAJA EN EL BLOG CON LA AYUDA DE LAS FOTOS DEL VIDEO
CORRECCIONES		x	x	2 semanas	24/03/2014 07/04/2014	KAREN NICOLALDE	CORRECCIONES EN EL TRÍPTICO Y BLOG

Autor: Karen Nicolalde

ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN

Estrategia audiovisual

El video se realizó en la Aldea Colorada de la Comuna Peripa en la cual muestra la preparación de los principales platos tradicionales.

A continuación una introducción de las estrategias de promoción que se utilizó para la ejecución del trabajo de titulación con las respectivas características:

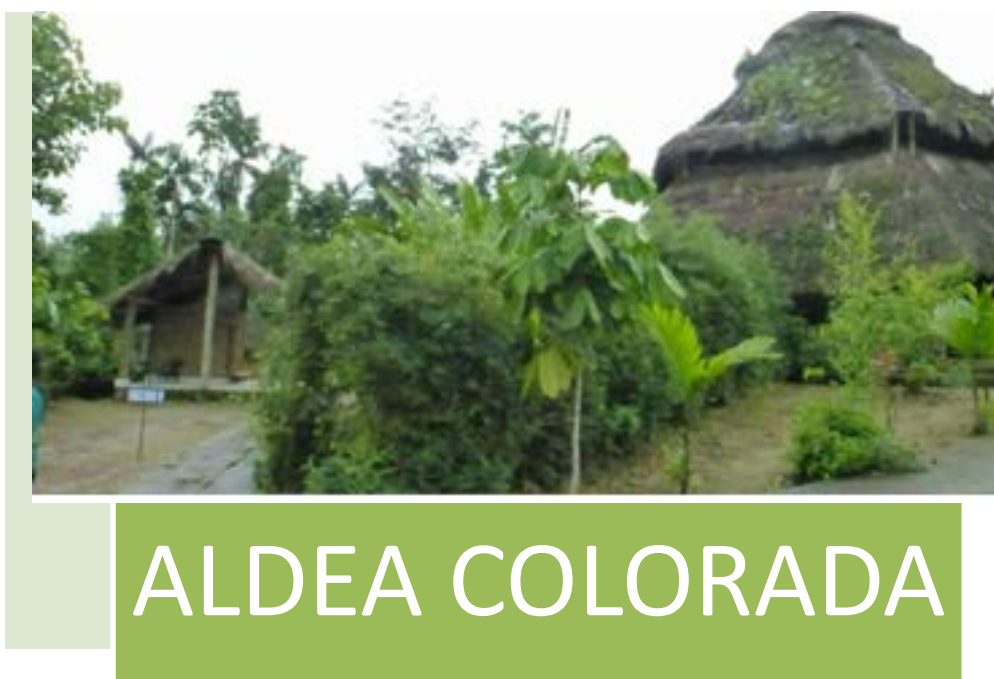


Imagen N. 17 Medio Audiovisual

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde



Necesidad

- Es un medio imprescindible para promocionar la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada. y por este medio hacer crecer la demanda de dichos platillos. y sin duda un video promocional es la forma más impactante de llegar a la gente.



Cómo

- Para la elaboración del video fue indispensable la ayuda de un profesional. El video fue grabado en la Aldea Colorada y se lo pudo realizar gracias a la ayuda de las mujeres Tsáchilas. Fue importante tomar en cuenta ciertas pautas (guión, sonido, iluminación) para el éxito de esta estrategia de promoción.



Costo

- El costo del video fue de \$200 dólares, ya que se realizó con un profesional y se tardó un día poder realizarlo.



Difusión

- Los medios que se van a utilizar para difundir el video promocional de la gastronomía tradicional es proyectores y el más importante un blog de internet.

Estrategia de Internet

Internet empieza a dominarlo casi todo: la información, la publicidad, las relaciones sociales y, debido a ello, el enorme potencial de crecimiento que representa. Es por eso la necesidad de crear un blog que permita difundir las costumbres, tradiciones, formas de vida de esta hermosa Aldea.

En el blog se va a encontrar fotos de la Aldea Colorada al igual que el video promocional antes mencionado. Al ser este un medio de difusión para que puedan acceder a toda la información de la Comuna.

Para la elaboración del blog se tomó en cuenta una plataforma que contrasta con el diseño del tríptico, la información se recolectó durante la elaboración del trabajo de titulación.

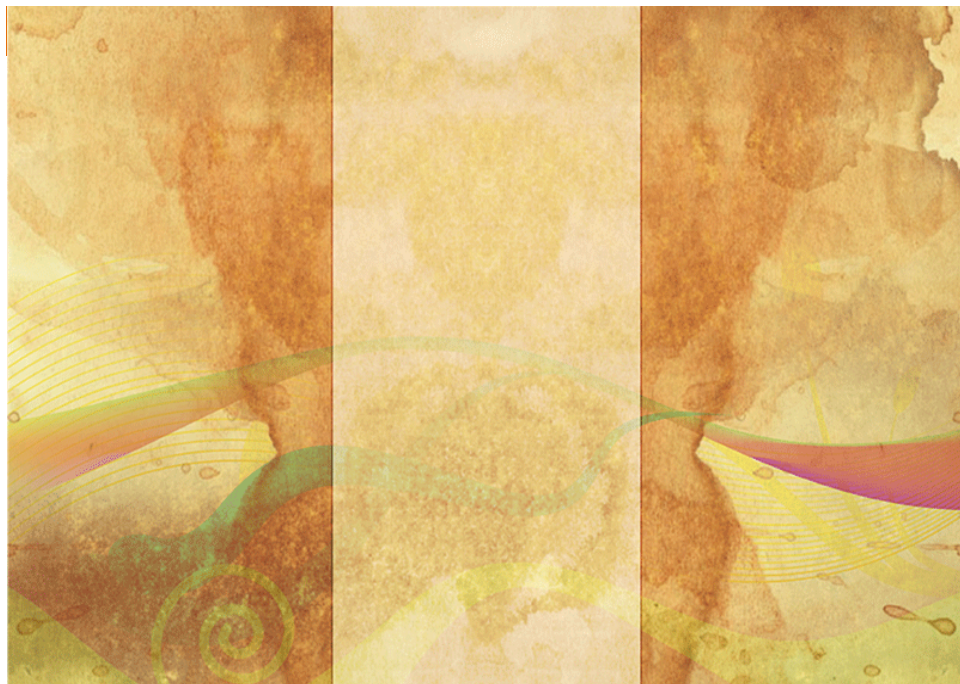


Imagen N. 18 Blog Publicitario

Fuente: <http://gastronomiacolorada.blogspot.com/2014/03/gastronomia-tradicional.html>

Estrategia de medios escritos

Actividades económicas

Los colorados no tienen la agricultura como fuente principal de su existencia, era considerada como una actividad complementaria dentro de su vida cotidiana.

Cuando no había carreteras a las comunas, los colorados ganaban el sustento diario principalmente por medio de la caza y pesca, así también se dedicaban a la actividad agrícola.

Pero en la actualidad el turismo se está convirtiendo en una actividad económica muy importante dentro de la comunidad.




Ubicación

Se encuentra en un bosque de 42 hectáreas. Ubicada en la vía a la parroquia rural Puerto Limón, en la Comuna Tsáchila Peripa, a 15 minutos del casco urbano de Santo Domingo.

Costumbres

Una norma general dentro de la Comunidad Tsáchila es que todos sus habitantes tengan conocimientos sobre las hierbas medicinales y ceremonias, puesto que tienen una gran variedad de plantas y deben ser aprovechadas para combatir diferentes enfermedades. Las ceremonias shamanicas son parte de su cultura e identidad.

La ruta de los emprendimientos



Las comunas:

1. Bani
2. Los Naranjos
3. El Progreso
4. Peripa
5. Chigüil
6. Chigüil
7. Chigüil Mapal

Comuna Los Colorados



Gastronomía Tradicional

Al hablar de la gastronomía dentro de la Comunidad Tsáchila se sujeta principalmente al consumo de los productos que se obtiene de la agricultura, la caza y la pesca de la zona.

Todo esto se remonta a la antigüedad donde la preparación de alimentos da paso a la riqueza y valor del patrimonio culinario.

Principales productos de la zona

Entre los principales productos que son la base de su alimentación diaria tenemos: carne de guanta, carne de guatusa, gallinas, gusano de la chonta, pescados (boca chico, boca, buncu, guaña), caña de azúcar, yuca, plátano seda y plátano verde. Estos productos no pueden faltar en su dieta.

Platos Tradicionales

El Pandado

Este es uno de los más deliciosos preparados por los Tsáchilas, consiste en uno o dos pescados pequeños acompañados envueltos en una hoja de bijao y atada en los extremos por un hilo. Su cocción es en papilla a fuego lento y es acompañado por una bola de plátano.



Malun Ninpuga o Mayon

Este plato es preparado a base de gusanos "mayones" asados, que crecen en la palma real, su preparación es sencilla basta con lavarlos y agregarles un poco de sal finalmente se los coloca al fuego. Es acompañado con limón y una bola de plátano.



Anó Ila o bola de plátano

Consiste en un plátano molido, la preparación de este alimento se reduce a cocinar el plátano verde para luego en una tassa molerlo con una especie de rodillo de madera. Al plátano se lo muele hasta que este blando y a la masa se le da forma cilíndrica se lo sirve acompañada con un poco de sal en grano.

Wasapaka

En la Amazonia es también conocido como AYAMPAKO. Se lo prepara con un pescado "bocachico" se lo envuelve en hojas de bijao y se lo somete a fuego lento y de esta manera se realiza el proceso de cocción.

Sancocho

Es una de las pocas comidas líquidas que consumen, para su elaboración se hace hervir agua con carne de guanta o guatusa, con sal en grano, a lo que se añade plátano verde cortado en trozos irregulares.

Malá

Especie de cerveza fermentada de maíz, este licor también puede ser de yuca cocida, estas bebidas son representativas por la comunidad en fiestas y ritos.





Elaboración

- Es un medio rápido y eficaz para comunicar diversas informaciones. Es por eso que se ha elaborado un tríptico. El mismo que contiene:
- **Portada:** en esta parte se ubicó una imagen de un niño y una mujer Tsáchila como (centro óptico) y el título de la Aldea.
- **Interior:** aquí se encontrará información acerca de la gastronomía y sus platillos tradicionales, la misma que cuenta con imágenes tomadas en las visitas realizadas.
- **Contraportada:** en esta parte del tríptico se encontrará información de la ubicación de la Aldea.
- **Diseño:** en el diseño se creó una armonía con los colores y mantener un equilibrio en el espaciado.



Costo

- El costo de la elaboración del tríptico es de \$80 dólares ya que se elaboró con la ayuda de un diseñador gráfico.



Código QR

- El tríptico cuenta con un código QR. Su contenido puede ser leído a través de una aplicación instalada en los celulares. La cámara es utilizada para poder realizar la lectura del código.

VIDEO PROMOCIONAL



Imagen N. 19 Video Promocional Aldea Colorada

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Introducción

En el video promocional proporcionará información acerca de la gastronomía tradicional de la Aldea Colorada- Comuna Peripa, en cual podrán observar las principales preparaciones paso a paso de sus platillos. Y conocer más de cerca su forma de vida.

El video fue realizado en la Aldea Colorada con la ayuda de María Calazación que es la persona encargada de preparar los platillos tradicionales dentro de la Comuna quien lucha por mantener sus tradiciones. A continuación se presenta paso a paso la elaboración del video.

Primera parte del video

En la primera parte se realizó una introducción de la Aldea Colorada. La Aldea Colorada es una de las comunidades más representativas con un gran reconocimiento a nivel nacional. Ubicada a tan solo 30 minutos del centro de Santo Domingo camino a puerto Limón. En ella los visitantes pueden vivenciar sus costumbres, su cultura, sus creencias religiosas, su forma de vida y sobre todo su exquisita gastronomía. Los Tsáchilas son personas llenas de alegría y cordialidad que interactúan con sus visitantes y comparten su forma de vida.

Es importante que su comida típica es nutritiva, los Tsáchilas aprovechan todos los recursos que brindan la naturaleza, entre los que tenemos la yuca, el plátano, los productos que se obtienen de la pesca constituyen la base de su alimentación diaria.



**CENTRO
CEREMONIAL**



Imagen N. 20 Centro Ceremonial

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Preparación de los platos tradicionales



PREPARACIONES



Imagen N. 21 Preparaciones de los platillos

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

En este lugar los visitantes pueden conocer la preparación de cada uno de sus platos. Es por eso que a continuación se detalla la preparación de los platos más representativos de la Comunidad Tsáchila

Pandado.

En esta mañana vamos a preparar un platillo denominado pandado, que es una de las preparaciones más deliciosas de los Tsáchilas. Consiste en pescados pequeños que son envueltos en hojas de bijao.



Imagen N. 22 Preparaciones de los platillos

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Los ingredientes que se utilizan en la preparación son los siguientes:

- Pescado que puede ser guaña o bocachico.
- Hojas de bijao
- Hilo para atar
- Sal
- Bala de plátano verde.



Imagen N. 23 Ingredientes del Pandap

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Preparación:

- Añadir un poco de sal en los pescados para darles sabor.
- Cortar las hojas de bijao, siempre se colocan tres hojas de manera cruzada para conservar la jugosidad del pescado.
- En las hojas se procede a colocar dos pescados pequeños.
- Finalmente su cocción se la realiza a fuego lento.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

Imagen N. 24 Preparación del Pandado

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Finalmente este delicioso plato es acompañado por una bala de plátano de verde.
Es una de las preparaciones favoritas dentro de su alimentación.

Ayampaco de camarón de río

Es una preparación deliciosa que es parte de su alimentación. Consiste en camarones que son envueltos en hojas de bijao y se los acompaña con una bala de plátano.

AYAMPACO



Imagen N. 25 Ayampaco

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Los ingredientes que se utilizan en la preparación son los siguientes:

- Camarón de río
- Hojas de bijao
- Sal
- Bala de plátano

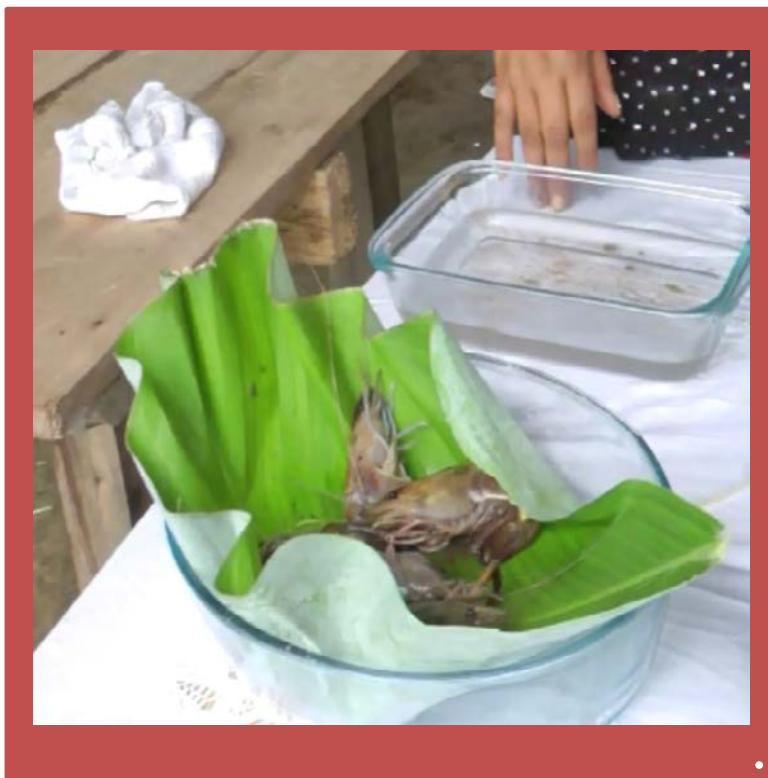


Imagen N. 26 Ingredientes del Ayampaco

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Preparación:

- Lavar bien los camarones de río.
- Añadir un poco de sal a los camarones y no se pelan para poder conservar mejor su sabor.
- Colocar los camarones en las hojas de bijao y envolverlos.
- Su cocción es en parrilla durante 20 minutos aproximadamente.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

Imagen N. 27 Preparación del Ayampaco

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Paso a paso hemos preparó un ayampaco cuya preparación es acompañada de una bala de plátano.

Ano ıla o bala de plátano

Este plátano consiste en un plátano molido que es uno de los alimentos primordiales dentro de su alimentación y no puede faltar en el hogar indígena.



Imagen N. 24 Ano İla

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Los ingredientes que se utiliza para preparar este platillo son:

- Plátano de verde
- Sal

Los Tsáchilas siempre aprovechan los recursos que brindan la naturaleza uno de los más importantes es el plátano verde. Hasta la actualidad las mujeres todavía pelan los plátanos con los dientes.



Imagen N. 29 Ingredientes del Ano Ila

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Preparación:

- Pelar los plátanos y proceder a cocinarlos.
- Cuando los plátanos estén cocidos, moler en una tabla llamado lerunza, con una especie de rodillo llamado lerunza tede.
- Al plátano se lo muele hasta que este blando.
- A la masa se le da forma cilíndrica.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

Imagen N. 24 Preparación del Ano Ila

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Esta preparación se lo utiliza básicamente para acompañar los diferentes platillos que son preparados en la comunidad.

Umalá

Es una bebida tradicional que se sirve diariamente con sus alimentos. Es una bebida natural y sana ya que no se utiliza azúcar en su preparación.



Imagen N. 24 Umalá

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Los ingredientes que se utiliza para preparar este platillo son:

- Plátano maduro.
- Agua.



Imagen N. 32 Ingredientes del Umalá

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Es una bebida muy refrescante para los habitantes de la Aldea Colorada.

Preparación:

- Una vez que se cocina al plátano.
- Se coloca en un recipiente con agua.
- Y se procede a batir el maduro hasta que se mezcle de manera homogénea.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

Imagen N. 24 Preparación del Umalá

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Guanta asada

Es una preparación poco común, ya que la caza de la guanta está prohibida.

GUANTA ASADA



Imagen N. 34 Guanta Asada

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Los ingredientes que se utiliza para preparar este platillo son:

- Carne de guanta.
- Sal



Imagen N. 35 Ingredientes Guanta Asada

Fuente: Video Promocional

Autor: Karen Nicolalde

Preparación:

- Su preparación es sencilla a la carne solo le añaden sal.
- Su cocción se realiza a fuego lento en parrilla.



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

Imagen N. 24 Preparación de la guanta

Fuente: Video Promocional

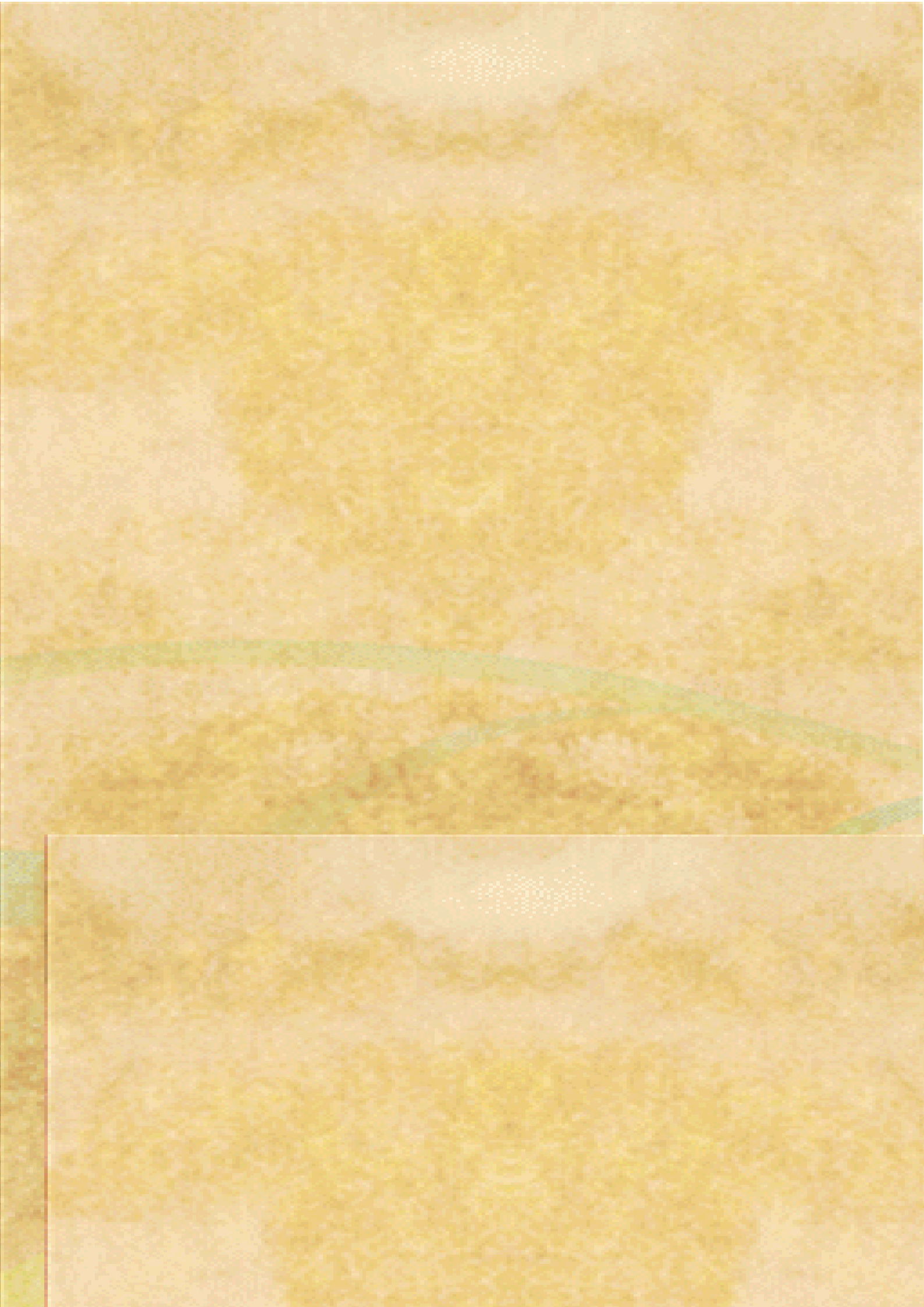
Autor: Karen Nicolalde

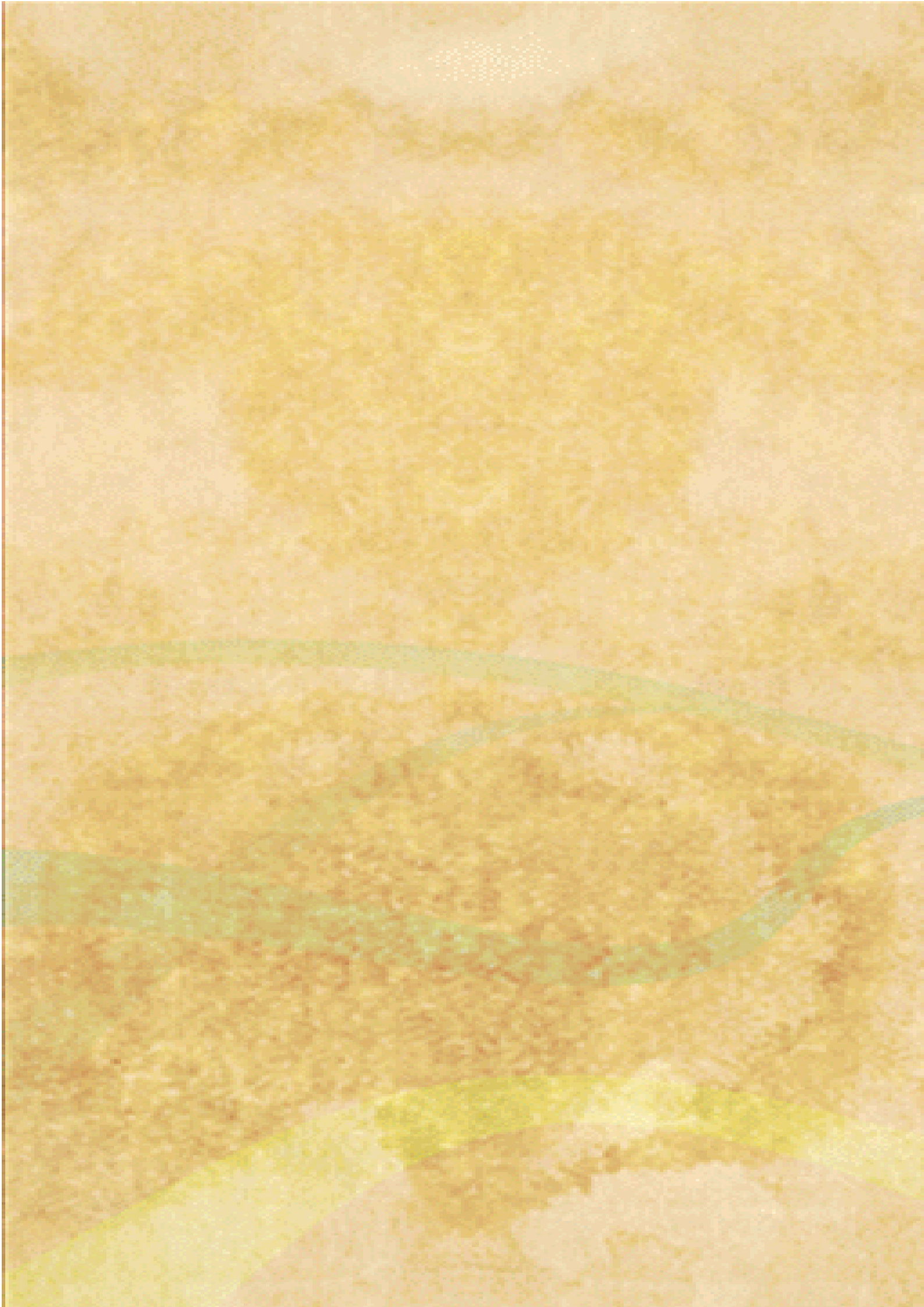
Es así que en el video se prepararon cinco platos, los más representativos en la Aldea Colorada y en su alimentación diaria. Y de cada uno se explicó los ingredientes y preparaciones.















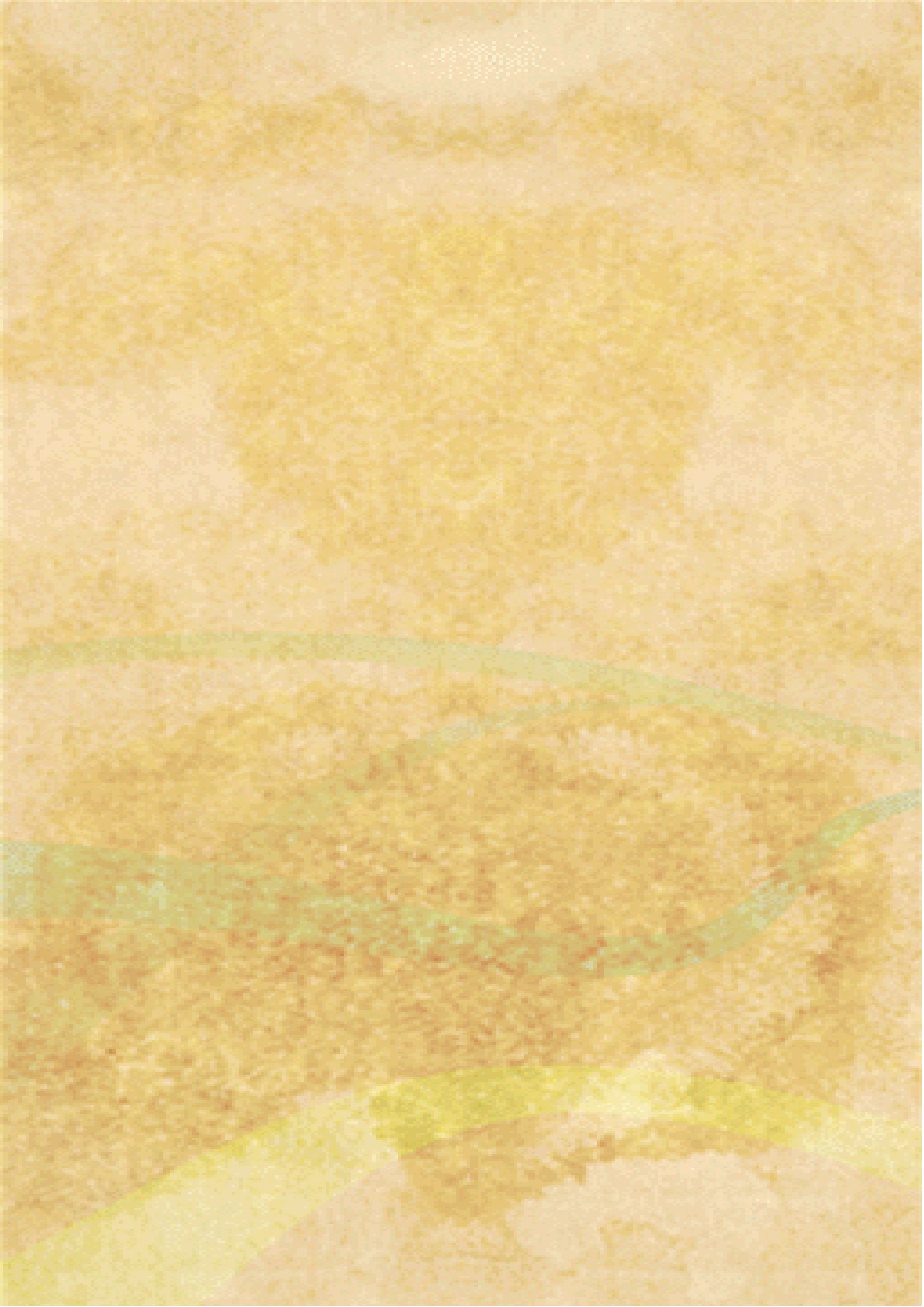


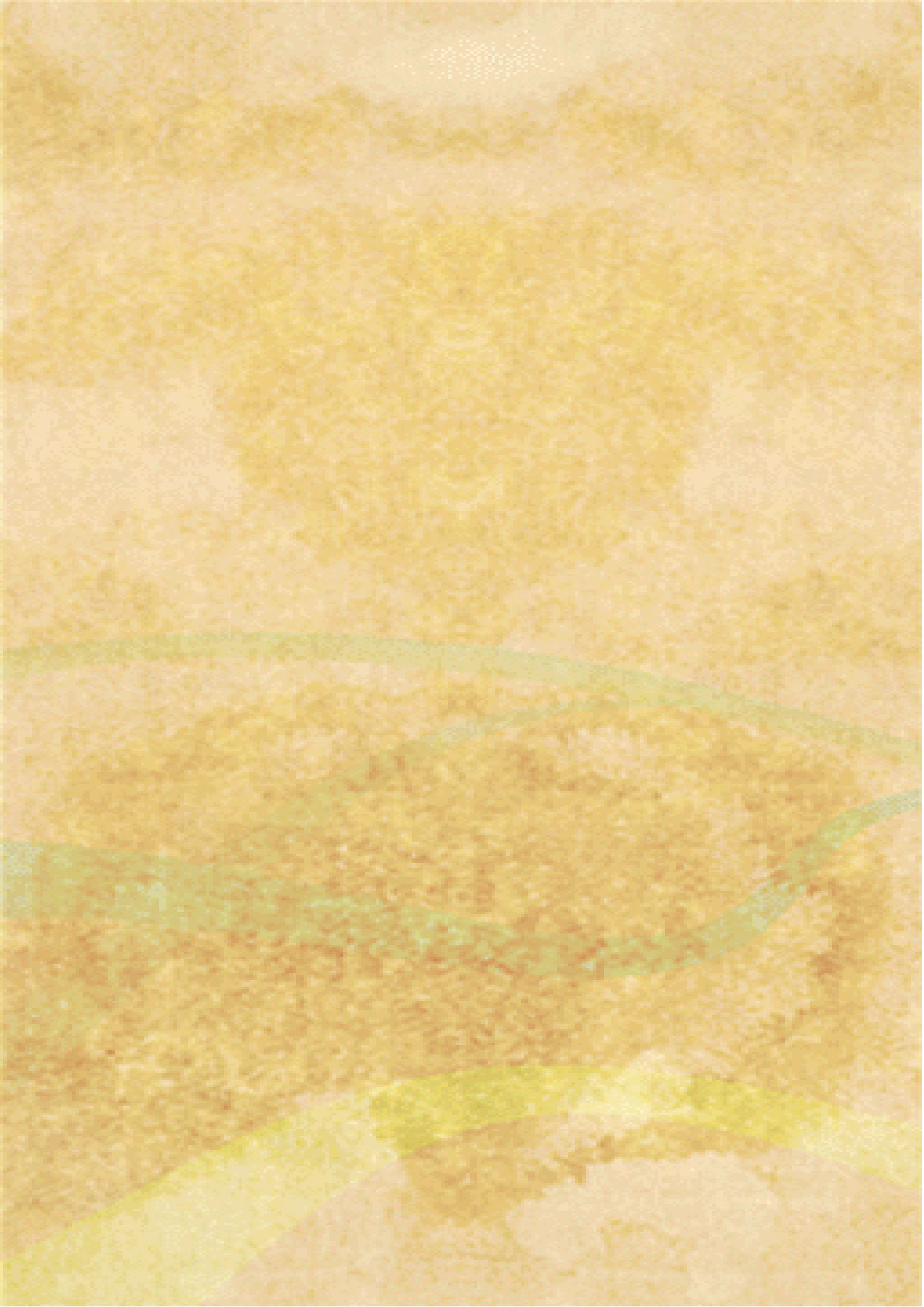














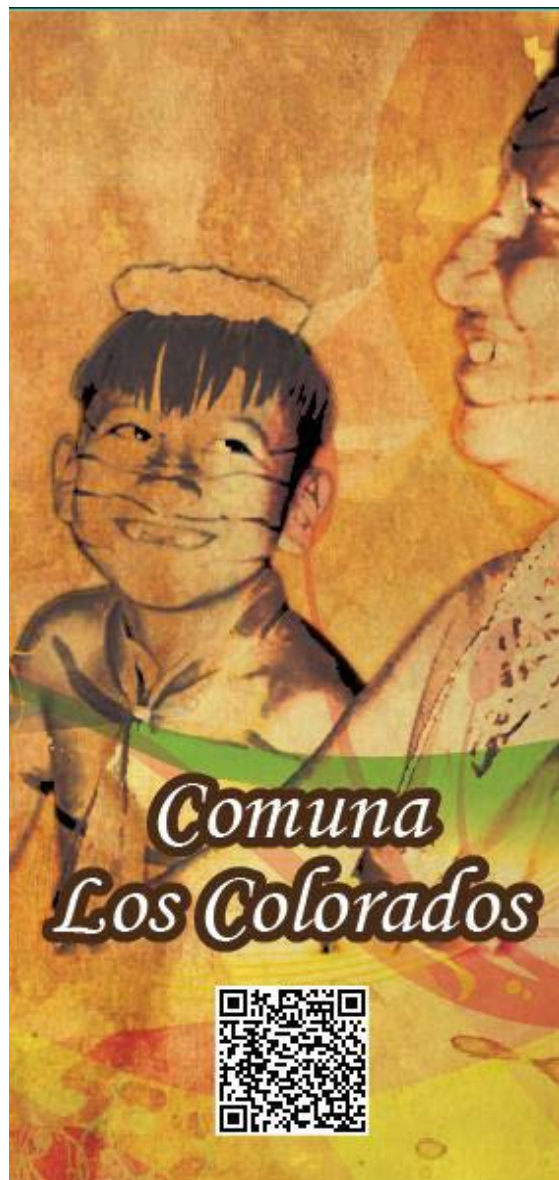


TRÍPTICO

En el tríptico encontramos los platos más representativos que preparan en la Aldea Colorada. A continuación la presentación del tríptico.

PORTADA

La portada tiene una imagen de una mujer y un niño Tsáchila representando la identidad cultural y representativa de las Comunidades.



Portada

En esta parte del tríptico van a encontrar información importante como es la ubicación, sus costumbres y un mapa de cómo llegar a la Aldea Colorada.

Se presenta una pequeña descripción de la ubicación exacta de la Aldea Colorada, al igual que hay información acerca de las costumbres que tienen todos sus habitantes que desean compartir con los turistas.



Ubicación y Costumbres

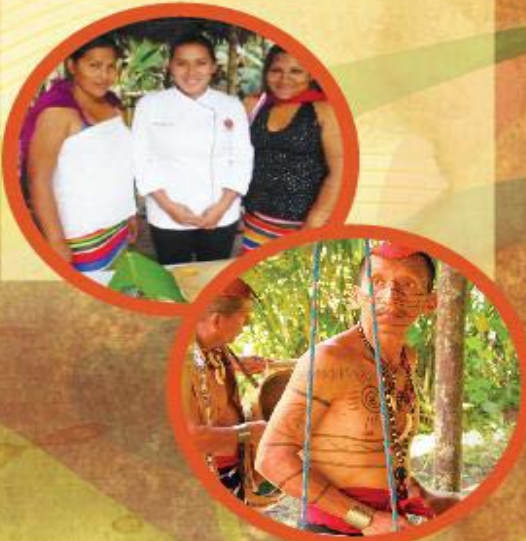
En este segmento del tríptico se redacta las actividades económicas que se desarrollan y forman parte de la alimentación diaria de toda la población. Al igual que se podrá observar una imagen en la que se pudo interactuar y compartir momentos agradables con sus habitantes.

Actividades económicas

Los colorados no tienen la agricultura como fuente principal de su existencia, era considerada como una actividad complementaria dentro de su vida cotidiana.

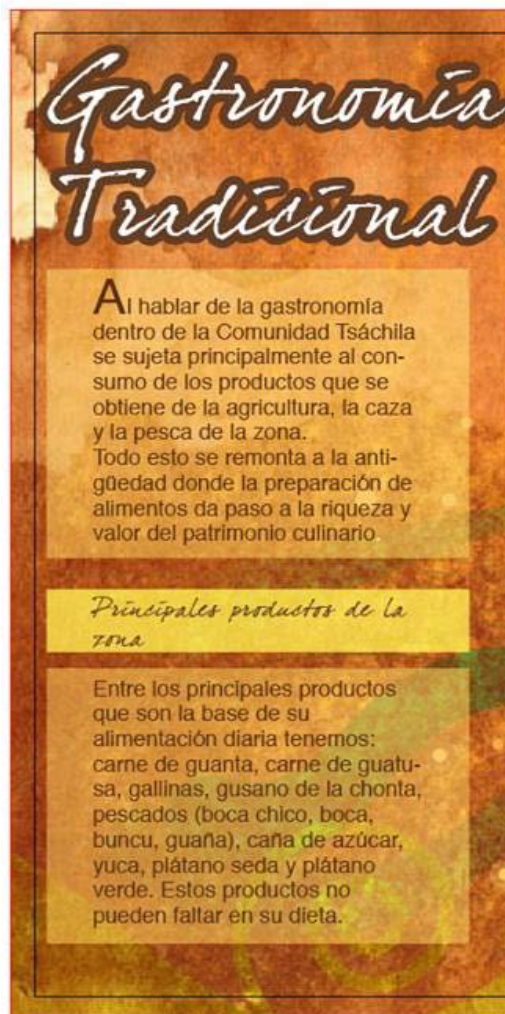
Cuando no había carreteras a las comunas, los colorados ganaban el sustento diario principalmente por medio de la caza y pesca, así también se dedicaban a la actividad agrícola.

Pero en la actualidad el turismo se está convirtiendo en una actividad económica muy importante dentro de la comunidad.



Actividades Económicas

En esta sección se dará información acerca de la gastronomía tradicional y los principales productos que utilizan en la preparación de los platillos tradicionales. Los mismos que son cosechados por los Tsáchilas dentro de la Comunidad.



Gastronomía Tradicional

En esta parte del tríptico podrán encontrar información y descripción de los platos tradicionales y representativos de la Aldea Colorada – Comuna Peripa.

Platos Tradicionales

El Pandado

Este es uno de los más deliciosos preparados por los Tsáchilas, consiste en uno o dos pescados pequeños acompañados envueltos en una hoja de bijao y atada en los extremos por un hilo. Su cocción es en parrilla a fuego lento y es acompañado por una bala de plátano.



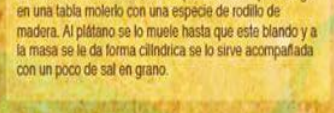
Malun Nimpuga o Mayon

Este plato es preparado a base de gusanos "mayones" asados, que crecen en la palma real, su preparación es sencilla basta con lavarlos y agregarles un poco de sal finalmente se los coloca al fuego. Es acompañado con limón y una bala de plátano.



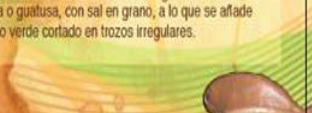
Ant Jla o bala de plátano

Consiste en un plátano molido, la preparación de este alimento se reduce a cocinar el plátano verde para luego en una tabla molerlo con una especie de rodillo de madera. Al plátano se lo muele hasta que este blando y a la masa se le da forma cilíndrica se lo sirve acompañado con un poco de sal en grano.



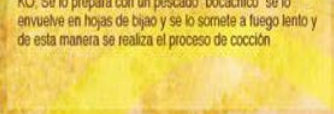
Sancrocho

Es una de las pocas comidas líquidas que consumen, para su elaboración se hace hervir agua con carne de guanta o guatusa, con sal en grano, a lo que se añade plátano verde cortado en trozos irregulares.



Wasapaki

En la Amazonia es también conocido como AYAMPA-KO. Se lo prepara con un pescado "bocachico" se lo envuelve en hojas de bijao y se lo somete a fuego lento y de esta manera se realiza el proceso de cocción.



Mala

Especie de cerveza fermentada de maíz, este licor también puede ser de yuca cocida, estas bebidas son representativas por la comunidad en fiestas y ritos.



Platos Tradicionales

5.8 Recursos

5.8.1 Materiales

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPO	Cámara fotográfica	1
	Impresora	1
	Computadora	1
SUMINISTROS	Resma de papel	4
	Anillados	1
UTENSILLOS	Cuchillo	1
	Tabla	1

5.8.2 Económicos

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
EQUIPO	Cámara fotos	1	200	200
	Impresora	1	230	230
	Computadora	1	600	600
SUMINISTROS	Resma papel	4	4	16
	Anillados	2	5	10
	Derechos grado	1	600	600
UTENSILLOS	Cuchillo	1	20	20
	Tabla	1	15	15
PLATOS PREPARADOS	Pandado	2	5	5
	Chicha	1	1	1
	Ayampaco de río	2	5	10
	Balá de plátano	1	1	1
	Guanta asada	1	5	5
GASTOS VARIOS	Transporte	5	10	50
	Alimentación	5	10	50
	Diseñador gráfico	1	80	80
	Camarógrafo	1	200	200
TOTALES				\$ 2090

5.8.3 Talento humano

Descripción de las personas involucradas en el proceso.

Estudiante: Karen Nicolalde

Director de Trabajo de Titulación: Ing. Alejandro Vásquez

Encuestados: 32782 habitantes de la Parroquia de Santo Domingo de los

Colorados

Entrevistados:

- Sr. Manuel Calazacon
- María Jende

REFERENCIAS

- Ayudin, L. (s/f). *Análisis Estratégico* . com. Obtenido de http://educativa.catedu.es/44700165/aula/archivos/repositorio//2750/2771/html/42_analisis_estrategico.html
- Ecuador, U. C. (s/n). *Los Tsáchilas.com* Obtenido de <http://tsachilas-ucentral.tripod.com/tsa-costumbres.htm>
- Heriberto, C. A. (2005). *El Mestizaje de los Tsáchilas*. Santo Domingo de los Colorados .
- Pichincha, C. P. (1978). *Etnografía, Lingüística e Historia de los Caras o Yumbos Colorados* . Quito : Independiente .
- Portorreal, P. M. (s/f). *objetivos de venta com.* Obtenido de <http://www.arqhys.com/general/objetivos-de-ventas.html>
- Samaniego, A. C. (1965). *Los Indios Colorados*. Santo Domingo de los Colorados : Edición Cultural .
- Turismo, M. d. (2012). *Guía Turística de Santo Domingo de los Tsáchilas* . 42-45.
- Velastegui D., H. (1997). *Santo Domingo de los Colorados*. Santo Domingo de los Colorados : Edición Cultural, Union de Periodistas.

APÉNDICE A

ENCUESTA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

Edad: _____

Género: _____

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán manejados con absoluta reserva.

1. Es usted habitante de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
 - a) Si
 - b) No
2. Como habitante o visitante conoce usted la gastronomía local de la provincia
 - a) Si
 - b) No
3. ¿Cree usted que en la provincia existen platos típicos o ancestrales?
 - a) Si
 - b) No
4. Del siguiente listado de platos típicos y ancestrales cuales reconoce dentro de la provincia.
 - a) Pandado
 - b) Contacuros o mayones
 - c) Malá
 - d) Ninguno
5. ¿En qué parte de la provincia cree usted pueda encontrar éstos platillos?
 - a) Comunidades Tsáchilas

- b) En restaurantes de la provincia
 - c) En otro lugar (Especifique).....
- 6. Ha recibido información de estos platillos tradicionales por algún medio gráfico visual
 - a) Si
 - b) No
- 7. Si su respuesta anterior fue positiva, podría mencionar que medio visual le ha brindado información.

- 8. ¿Cree usted que la gastronomía de la comuna Peripa ha sido difundida de alguna manera?
 - a) Si
 - b) No
- 9. Le gustaría conocer más de esta gastronomía local de la Comuna.
 - a) Si
 - b) No
- 10. Por qué medio cree usted que pueda acceder a obtener esta información de los platillos de la comunidad.
 - a) Internet
 - b) Volantes
 - c) Medios escritos
 - d) Exposiciones y degustaciones
 - e) Otros (especifique).....

APÉNDICE B

ENTREVISTA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

Objetivo: Promocionar, proteger y difundir el sistema alimentario como parte fundamental de la cultura gastronómica de la Aldea Colorada de la Comuna Tsáchila Peripa para su conocimiento de visitantes nacionales y extranjeros, con esta entrevista conoceremos la opinión de los habitantes acerca de su gastronomía y su promoción.

Entrevistado: _____

Fecha y Hora: _____

Entrevistador: _____

Lugar: _____

1. Como pobladores de la Comunidad Tsáchila Peripa, ¿qué pensarían sobre los platillos que ustedes elaboran dentro de la misma?

2. ¿Creen que sus platillos son nutritivos y únicos dentro de la provincia?

3. ¿Creen ustedes que los platillos que elaboran dentro de la Comunidad son preparados en alguna otra zona de la provincia del país, siendo restaurantes o algún otro sitio?

4. Siendo usted de la Comunidad Peripa, le gustaría difundir la gastronomía típica de la comuna.

5. Le gustaría a ustedes como dueños de esta exquisita gastronomía se pueda dar a conocer de manera más amplia a través un plan promocional para lograr este objetivo
-