



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

**TITULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**Proyecto ecoturístico enfocado al desarrollo comunitario para la comunidad
San Miguel de Napurak de la parroquia La Paz, cantón Yacuambi, provincia
de Zamora Chinchipe.**

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN.

AUTORA: Leiva Erreyes, Alexandra Fabiola

DIRECTORA: Gonzaga Vallejo, Luz Clara, Mg

LOJA – ECUADOR

2015

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

Magister.

Luz Clara Gonzaga Vallejo.

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de fin de titulación: **Proyecto ecoturístico enfocado al desarrollo comunitario para la comunidad San Miguel de Napurak de la parroquia La Paz, cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe, año 2014** realizado por **Leiva Erreyes, Alexandra Fabiola**, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, marzo de 2015

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo **Leiva Erreyes, Alexandra Fabiola** declaro ser autor (a) del presente trabajo de fin de titulación: **Proyecto eco turístico enfocado al desarrollo comunitario para la comunidad San Miguel de Napurak de la parroquia La Paz, Cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe** de la Titulación **Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras** siendo **Luz Clara Gonzaga Vallejo** director (a) del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”.

f).....

Autor: Leiva Erreyes Alexandra Fabiola

Cédula: 1105220758

DEDICATORIA

Este presente trabajo es dedicado:

A Dios por ser quien guía mi existencia y mi sostén en la adversidad, dándome la fuerza para avanzar en cada paso de mi vida.

A mis padres Edmundo y Orbita, quienes que a más de deberles la vida, les debo todo lo que soy, ellos han sido para mí un ejemplo de amor, impulso y perseverancia en los momentos difíciles.

A mi hermana Stefania quien me ha dado su confianza y comprensión en cada etapa de mi vida.

A mis amigas y amigos que quizá no llevemos la misma sangre pero se han convertido en parte de mi familia, cada uno de ellos por haber estado conmigo cuando más lo he necesitado y darme aliento para seguir adelante.

A todos con amor y afecto

Alexandra Leiva. E

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser mi motivo e inspiración en cada momento de mi vida para cumplir con las metas propuestas.

A mi familia, quienes con su apoyo incondicional, comprensión y consejos sabios me han encaminado por el camino de la superación; preparándome moral y éticamente para enfrentarme a los diferentes obstáculos que se me presenten en mi diario vivir.

A la Universidad Técnica Particular de Loja por ser fuente certera de conocimientos

A los docentes que conforman la Titulación de Hotelería y Turismo, por el apoyo brindado para mi formación personal y académica.

De manera especial expreso mi gratitud a la Magister Luz Clara Gonzaga Vallejo, directora de mi trabajo de fin de titulación por brindarme sus conocimientos, orientarme y motivarme para culminar satisfactoriamente la presente investigación.

De la misma manera mi agradecimiento a todos y cada uno de los miembros de la comunidad San Miguel de Napurak quienes fueron una pieza clave en el desarrollo de la presente investigación.

Infinitas gracias

Alexandra Leiva

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARATULA.....	i
APROBACIÓN DEL DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
ÍNDICE DE MAPAS.....	x
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	Xiii
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPITULO I. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	5
1.1 Generalidades del Turismo.....	6
1.1.1 Definición.....	6
1.1.2 Clasificación del turismo según el motivo.....	6
1.1.2.1 Turismo rural.....	7
1.1.2.2 Turismo sustentable.....	7
1.1.2.3 Turismo Comunitario.....	7
1.1.2.4 Agro ecoturismo.....	8
1.1.2.5 Ecoturismo.....	9
1.2 Ecoturismo en Ecuador.....	10
1.3 Ecoturismo basado en la comunidad.....	11
1.3.1 Ecoturismo basado en la comunidad en Ecuador.....	12
1.4 Turismo comunitario en Ecuador.....	13
1.4.1 Federación Plurinacional de Turismo comunitario del Ecuador.....	13
1.5 Producto turístico.....	14
1.5.1 Componentes.....	15
1.5.2 Características.....	16

1.5.3	Enfoques del producto turístico.....	18
1.5.4	El ciclo de vida del producto turístico.....	18
1.6	Producto Eco turístico.....	19
1.6.1	Programación y Estructuración del producto eco turístico.....	19
1.7	Paquete turístico.....	20
1.7.1	Clasificación de paquetes turísticos.....	22
CAPITULO II: INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA		23
COMUNIDAD SAN MIGUEL DE NAPURAK		
2.1	Caracterización del Barrio San Miguel de Napurak y sus habitantes.....	24
2.1.1	Localización.....	24
2.1.2	Ubicación y límites.....	24
2.1.3	Movilidad y conectividad.....	25
2.1.4	Hidrografía.....	25
2.1.5	Características climáticas.....	25
2.1.6	Población.....	25
2.1.7	Historia de Napurak.....	26
2.1.8	Significado del nombre	26
2.1.9	Actividades productivas.....	27
2.2	Inventario de atractivos.....	28
2.2.1	Clasificación de atractivos turísticos.....	30
2.2.1.1	Atractivos Naturales de la Comuna San Miguel de Napurak....	31
a)	Ríos.....	32
b)	Montañas.....	41
c)	Fenómeno espeleológico.....	43
2.2.1.2	Manifestaciones Culturales.....	45
a)	Realizaciones técnicas y científicas	49
b)	Etnografía.....	55
c)	Manifestaciones Culturales – gastronomía.....	76
✓	Caldos y sopas	79
✓	Platos fuertes	85
✓	Bebidas (chichas y jugos)	91
✓	Entremeses	95
✓	Postres	96

CAPÍTULO III. DETERMINACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS DE LA	99
COMUNIDAD SAN MIGUEL DE NAPURAK	
3.1 Elementos para constituir los productos ecoturísticos en la comunidad.....	100
3.1.1 Definición de atributos del producto ecoturístico.....	100
3.1.2 Desarrollo del proceso creativo.....	101
3.1.3 Perfil del turista de los cantones Zamora y Yacuambi.....	104
3.1.4 Análisis estratégico DAFO de la comunidad San Miguel de Napurak..	107
3.1.5 Priorización de atractivos.....	108
3.2 Diseño de Productos eco turísticos de la comunidad Napurak.....	117
3.3 Paquetes turísticos propuestos.....	127
3.3.1 Paquete turístico 1.....	129
3.3.2 Paquete turístico 2.....	136
3.3.3 Paquete turístico 3.....	142
3.4 Determinación de los grados de dificultad de los productos diseñados.....	148
3.5 Determinación del precio	150
3.6 Análisis de la demanda real y potencial.....	154
CONCLUSIONES.....	157
RECOMENDACIONES.....	159
BIBLIOGRAFÍA.....	161
ANEXOS.....	164

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Inventario de atractivos turísticos naturales del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014	31
Tabla 2. Georreferenciación, cascada Tayu.....	33
Tabla 3. Georreferenciación, cascada Tinkimi.....	34
Tabla 4. Georreferenciación, cascada Kiiiki.....	35
Tabla 5. Georreferenciación, cascada Ampakay.....	36
Tabla 6. Georreferenciación, cascada Tunim.....	37
Tabla 7. Georreferenciación, Cascada Chapik.....	38
Tabla 8. Georreferenciación, cascada Sunka.....	39
Tabla 9. Georreferenciación, Cascada Leonardito.....	40
Tabla 10. Georreferenciación, Río Yacuambi	41
Tabla 11. Georreferenciación, Mirador Napurak.....	42
Tabla 12. Georreferenciación, Kayajea.....	44
Tabla 13. Georreferenciación, Balneario Samiki.....	44
Tabla 14. Inventario de las manifestaciones Culturales del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014.....	46
Tabla 15. Georreferenciación, centro de piscicultura Masei.....	52
Tabla 16. Georreferenciación, Comunidad San Miguel de Napurak.....	56
Tabla 17. Georreferenciación, Molienda Ijisam.....	65
Tabla 18. Inventario de manifestaciones culturales Etnográficas (Comidas y Bebidas Típicas) del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014.....	77
Tabla 19. Perfil de turista de Zamora Chinchipe.....	105
Tabla 20. Perfil de turista de Yacuambi.....	106
Tabla 21. Matriz de valoración de atractivos.....	109
Tabla 22. Valoración de los Atractivos Naturales de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	109
Tabla 23. Posición de los atractivos Naturales de la comunidad San Miguel de Napurak.....	110
Tabla 24. Valoración de los atractivos culturales de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	111
Tabla 25. Posición de los atractivos culturales de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	112
Tabla 26. Valoración de los atractivos culturales gastronómicos de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	113
Tabla 27. Posición de los atractivos Culturales Gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak.....	114
Tabla 28. Atractivos naturales para ser considerados atractivos potenciales.....	115
Tabla 29. Manifestaciones culturales para ser considerados atractivos potenciales.....	115
Tabla 30. Manifestaciones culturales gastronómicas para ser considerados atractivos potenciales.....	116

Tabla 31. Itinerario y tiempo de recorridos en la comunidad Napurak.....	122
Tabla 32. Paquete1.Napurak una perspectiva de vida.....	127
Tabla 33. Paquete 2.Napurak y sus encantos.....	136
Tabla 34. Paquete 3. Napurak una muestra de lo mucho.	142
Tabla 35. Indicadores de dificultad del tour.....	148
Tabla 36. Clave de indicadores de dificultad.....	149
Tabla 37. Precio paquete 1. Napurak una experiencia de vida.....	151
Tabla 38. Precio paquete 2.Los encantos de Napurak.....	152
Tabla 39. Precio paquete 3. Una muestra de Cultura y Tradición.....	153
Tabla 40. Ingreso anual de turistas a los cantones Zamora y Yacuambi.....	154
Tabla 41. Variación de número de turistas a recibir.	155

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Elementos del producto turístico.....	15
Gráfica 2. Elementos Tangibles del producto turístico.....	15
Gráfica 3. Elementos intangibles del producto turístico.....	16
Gráfica 4. Clasificación de paquetes turísticos.....	22
Gráfica 5. Actividades productivas de la comunidad Napurak.....	27
Gráfica 6. DAFO de la comunidad San Miguel de Napurak.....	108

INDICE DE MAPAS

Mapa 1. Mapa básico de la parroquia La Paz.....	24
Mapa 2. Mapa de atractivos de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	120
Mapa 3. Mapa de rutas turísticas de la Comunidad San Miguel de Napurak.....	121

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Vista panorámica de Napurak	26
Imagen 2. Reunión con los miembros de la comunidad para establecer los atractivos turísticos.	28
Imagen 3. Miembros de la comunidad Napurak junto a los platos típicos.....	29
Imagen 4. Miembros de la comunidad dibujando el mapa de atractivos y explicando su ubicación.....	29
Imagen 5. Sr. Guillermo Muñoz.....	30
Imagen 6. Sr. Raul Kunchike, explicando la flora de la comuna.....	30
Imagen 7. Carlos Taish.....	30
Imagen 8. Sr. Santiago Ijsam.....	30
Imagen 9. Cascada Tayu	33
Imagen 10. Cascada Tinkimi.....	34
Imagen 11. Cascada Kiiki	35
Imagen 12. Cascada Ampacay.....	36
Imagen 13. Cascada Tunim.....	37
Imagen 14. Cascada Chapik	39
Imagen 15. Cascada Sunka.....	39
Imagen 16. Cascada Leonardito	40
Imagen 17. Rio Yacuambi.....	41
Imagen 18. Mirador Napurak.....	42
Imagen 19. Bosque Napurak.....	43
Imagen 20. Cueva de piedra.....	43
Imagen 21. Balneario Samiki.....	44
Imagen 22. Extracción artesanal de oro.....	50
Imagen 23. Extracción de oro del río Yacuambi y lavado posterior.....	50
Imagen 24. Colocación de mercurio sobre el oro.....	51
Imagen 25. Fundición del oro y producto final.....	51
Imagen 26. Piscina de producción de tilapia.....	52
Imagen 27. Demostración de cómo apuntar.....	53
Imagen 28. Frutas de la comunidad	53
Imagen 29. Ganado de la comunidad	55
Imagen 30. Tilapias que se producen en la comunidad.....	55
Imagen 31. Comunidad Shuar San Miguel de Napurak.....	56
Imagen 32. Vestimenta mujeres.....	57
Imagen 33. Vestimenta hombres Shuar.....	58
Imagen 34. Danza shuar.....	60
Imagen 35. Planta y frutos de Chonta.....	60
Imagen 36. Chicha de Chonta.....	60

Imagen 37. Fiesta de San Miguel.....	61
Imagen 38. Shamanismo.....	62
Imagen 39. Artesanías.....	64
Imagen 40. Molienda Ijizam.....	65
Imagen 41. Tarabitas de la comunidad.....	66
Imagen 42. Palmito.....	79
Imagen 43. Yuca.....	80
Imagen 44. Caldo de tumulle.....	80
Imagen 45. Caldo de Blanco.....	81
Imagen 46. Frejol tierno.....	82
Imagen 47. Caldo de corroncho.....	82
Imagen 48. Cayambas.....	83
Imagen 49. Namaj.....	84
Imagen 50. Ayampaco de pollo.....	85
Imagen 51. Ijirka de pollo.....	85
Imagen 52. Ijirka de Tilapia.....	86
Imagen 53. Pechugas Asadas.....	87
Imagen 54. Tilapias Asadas.....	88
Imagen 55. Ancas de rana brosterizadas.....	88
Imagen 56. Asado de tumulle.....	89
Imagen 57. Asado de yamala.....	90
Imagen 58. Asado de muquindes.....	90
Imagen 59. Chicha de Chonta.....	91
Imagen 60. Chicha de Yuca.....	92
Imagen 61. Chicha de Maduro.....	93
Imagen 62. Jugo Naranjilla.....	94
Imagen 63. Jugo de Papaya.....	94
Imagen 64. Cumbias Asadas.....	95
Imagen 65. Tostado de hormiga.....	96
Imagen 66. Espumilla.....	97
Imagen 67. Dulce de guayaba.....	97
Imagen 68. Talleres de trabajo y capacitación a los comuneros.....	102
Imagen 69. Convivencia con el diario vivir de la comunidad.....	102
Imagen 70. Observación participante y convivencia con la comunidad.....	103
Imagen 71. Entrevistas.....	103
Imagen 72. Atractivos naturales de la comunidad.....	104
Imagen 73. DAFO realizado junto con la comunidad.....	107
Imagen 74. Atractivos de la comunidad.....	117
Imagen 75. Senderismo.....	128
Imagen 76. Cueva de piedra.....	131
Imagen 77. Tarabita.....	132
Imagen 78. Extracción de oro.....	133

Imagen 79. Vista panorámica de Napurak.....	133
Imagen 80. Muestra de collares	134
Imagen 81. Paisajes de Napurak.....	137
Imagen 82. Fauna de la comunidad Napurak.....	138
Imagen 83. Grupo de Danza Shuar.....	139
Imagen 84. Manifestaciones Culturales.....	140
Imagen 85. Fauna de la comuna.....	143
Imagen 86. Rituales.....	144
Imagen 87. Bebidas típicas de la comuna	144
Imagen 88. Artesanías elaboradas con elementos de la zona.....	145
Imagen 89. Ropa a utilizar durante las visitas	147
Imagen 90. Prohibiciones durante la visita.....	147

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Fichas de atractivos turísticos naturales	167
Anexo 2. Fichas de manifestaciones culturales	216
Anexo 3. Fichas de manifestaciones Culturales gastronómicas.....	323
Anexo 4. Costeo de precios de paquetes turísticos.....	429
Anexo 5. Proforma de precios de transporte	431
Anexo 6. Recetas estándar.....	432
Anexo 7. Folletos de paquetes turísticos.....	446

RESUMEN

El presente proyecto plantea el diseño de productos ecoturísticos para la comunidad San Miguel de Napurak como una herramienta para fomentar el desarrollo comunitario y mejorar la calidad de vida de sus pobladores. Esta investigación inicia con una breve descripción de conceptos básicos referentes al ecoturismo, antecedentes del Ecoturismo en Ecuador, producto turístico y sus componentes.

Posteriormente se desarrolla un análisis sobre los aspectos generales de la comunidad San Miguel de Napurak, se continúa con un inventario de atractivos naturales y culturales de la comunidad, al igual que su jerarquización, con el propósito de identificar y comparar las características de la comunidad para competir con las tendencias del mercado actual.

Finalmente, en base a la investigación acción realizada en la comunidad y a la aplicación de la metodología participativa se propone la creación de tres productos ecoturísticos con una duración de tres, dos y un día. La comunidad tiene todo el potencial para convertirse en un destino turístico seductor para turistas nacionales y extranjeros convirtiendo al turismo en una alternativa productiva para el desarrollo de la comunidad.

PALABRAS CLAVE: Comunidad San Miguel de Napurak, metodología participativa, desarrollo endógeno, productos eco turísticos.

ABSTRACT

This project involves the design of products tourist echoes for San Miguel de Napurak community as a tool to promote community development and improve the quality of life of its inhabitants. This research begins with a brief description of basic concepts regarding ecotourism in Ecuador Ecotourism history, tourism product and its components.

Subsequently, an analysis on the general aspects of San Miguel de Napurak community develops, it continues with an inventory of natural and cultural attractions of the community, as well as their hierarchy, in order to identify and compare the characteristics of the community to compete with current market trends.

Finally, based on action research in the community and the application of participatory methodology creating three ecotourism products with a duration of three, two and one day is proposed. We conclude that the community has the potential to become an alluring tourist destination for domestic and foreign tourists making tourism a productive alternative for the development of the community.

Keywords: San Miguel de Napurak community, participatory methodology, endogenous development, ecotourism products.

INTRODUCCIÓN

El turismo es una actividad económica que mueve masas en el mundo entero generando divisas para el país en el que se lo realiza, formando así parte importante del producto interno bruto del mismo.

En Ecuador el turismo se ha convertido en el segundo generador de empleo a nivel nacional, así lo afirma el Ministerio de Turismo al expresar que solo en el primer bimestre del año 2014 se registra un ingreso de divisas de 711 millones de dólares por turismo, lo que representa el 22% de incremento frente al mismo periodo en el año 2013, constituyéndose de esta manera en un instrumento de desarrollo económico y social.

En lo que a ecoturismo concierne, Ecuador es un país referente en este tema, esto se refleja en el Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador hasta el 2020 (PLANDETUR 2020) donde se registran 35 líneas de productos consolidados de ecoturismo y turismo de naturaleza para ofrecer al mercado nacional e internacional. Sin embargo; estas propuestas de turismo exitosas se registran su mayoría en Áreas Protegidas, Reservas y Parques Nacionales algo que excluye en su totalidad la participación de las comunidades locales y pueblos que por ser de reducida extensión y estar ocultas, sus potencialidades no son aprovechadas.

El barrio San Miguel de Napurak, perteneciente a la parroquia La Paz, cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe, es el lugar de asentamiento de 27 familias de etnia Shuar, las mismas que han habitado este lugar desde hace varias décadas, cimentando su historia, tradiciones y cultura para transmitirla a las futuras generaciones. Este lugar posee además personas con ganas de salir adelante y compartir al mundo los recursos que poseen.

A pesar de ello la comunidad Napurak no ha podido difundir al resto del mundo su potencial turístico debido al poco apoyo de entidades competentes y principalmente la falta de preparación de los miembros de la comunidad que se sienten impotentes ante la posibilidad de que con el pasar del tiempo sus recursos tanto naturales como culturales vayan desapareciendo.

Es por esta razón que después de haber visitado el lugar, conocer y compartir con la comunidad se plantea el “PROYECTO ECOTURISTICO ENFOCADO AL DESARROLLO COMUNITARIO PARA EL BARRIO NAPURAK DE LA PARROQUIA LA PAZ, CANTÓN YACUAMBI, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”.

El proyecto está constituido por tres capítulos basados en una revisión bibliográfica, investigación participativa en la comunidad para comprender sus debilidades y fortalezas y de esta manera realizar una propuesta de turismo comunitario basada en el desarrollo de actividades ecoturísticas y culturales para ofertarlas al mercado nacional e internacional.

La finalidad de la investigación es dar una alternativa de progreso a los comuneros y que sean ellos actores directos de la actividad turística de su zona, se pongan en valor los recursos naturales y culturales que ostentan y en donde, además, se oferten servicios de calidad y una experiencia única a favor de la satisfacción del turista, aportando así al desarrollo económico y social de la comunidad.

Para el desarrollo de la presente investigación se ha utilizado diferentes metodologías que han ayudado a un desarrollo eficaz del proyecto.

Inicialmente se tomó contacto con los representantes de la comunidad San Miguel de Napurak, donde a través de la metodología participativa se socializó las necesidades de los miembros de la población y los anhelos que tenían para posteriormente plasmarlos como objetivos principales del presente proyecto.

Siguiendo la metodología del Ministerio de Turismo (MINTUR) para inventariar atractivos turísticos se levantó información pertinente de los recursos naturales y culturales presentes en el territorio concedido a la comunidad. Para determinar los atractivos que serían parte del producto comunitario ecoturístico se desarrollaron talleres participativos, asimismo se realizó la evaluación de atractivos a través de la metodología del MINTUR y finalmente se aplicó un análisis DAFO.

CAPITULO I
REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

1.1 Generalidades del turismo.

Existen diversas definiciones referentes al turismo, aunque estas suelen incidir en una serie de aspectos tales como la idea de desplazamiento, conjunto de actividades, con fines de ocio, negocio. No obstante al momento de definir el concepto de turismo es muy complejo, es así que para reflexión conceptual sobre este tema, se considera las siguientes definiciones:

1.1.1 Definición.

Según la Organización Mundial del Turismo –OMT- (1999: 43), turismo son “los desplazamientos cortos y temporales de la gente hacia destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo y las actividades emprendidas durante la estancia en estos destinos”.

Roberto Boullon (1985), indica que el turismo es:

Una actividad económica conformada por una serie de bienes y servicios, que deben estar interrelacionados y que solo es posible producirlas en determinadas localizaciones geográficas que cuentan con aptitud turística (denominados atractivos turísticos) a los cuales se traslada el turista o consumidor.

Kurt Krapf y Walter Hunziker (citados por Lickorish, 1997), explican que: “ turismo es el conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa”.

Por tanto se concluye que turismo es el desplazamiento de una persona de un lugar hacia otro ajeno a su residencia en un periodo mayor a 24 horas, con la finalidad de recreación y ocio.

1.1.2 Clasificación del turismo según el motivo.

Debido al surgimiento de diversas aficiones o inclinaciones entre los turistas, cada año aparecen nuevas formas de turismo. (Bulla, 2013), manifiesta que “Cada una de ellas está orientada a una necesidad específica e, incluso, puede ser identificado en función de más de una de sus características”.

Existen tantos tipos de turismo como motivaciones, pero hay una clasificación general desarrollada por Quesada (2002), de la cual se tomarán los tipos de turismo más afines a esta investigación.

1.1.2.1 Turismo rural.

Según (Molina, 1998, pág. 69) afirma que el turismo rural “se concibió como una actividad para generar ingresos, con la intención expresa de completar las entradas generadas por la explotación agrícola y ganadera”.

(Boullón & Boullón, 2008), explica que en el Congreso Internacional de turismo rural y desarrollo Sustentable, desarrollado en Brasil en 1998 se concluye que el turismo rural “se refiere a todas las actividades turísticas que pueden desarrollarse en el ámbito rural y resultan de interés para los habitantes de las ciudades”

Otras modalidades que se derivan del turismo rural, se describen a continuación.

1.1.2.2 Turismo sustentable.

El turismo sostenible es una modalidad del turismo que por su parte tiene como objetivos que se respete y preserve cada uno de los atractivos para que contribuyan de manera positiva y equitativa al desarrollo económico y a la plenitud de los individuos que viven en los espacios protegidos. Varios autores definen al turismo sustentable de la siguiente manera:

(Perez de las Heras, 2004), expresa que el turismo sustentable se basa en:

Gestionar los recursos de manera que las necesidades económicas sociales y estéticas puedan satisfacer mientras se mantiene la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de vida. Su objetivo es mantenerse en el tiempo necesitando por ello obtener la máxima rentabilidad pero protegiendo los recursos naturales que lo sostienen y respetando e involucrando a la población.

(OMT, 1999, pág. 259), afirma que el turismo sustentable es el “Proceso que permite el desarrollo sin degradar o agotar los recursos que hacen posible el mismo desarrollo. Así, los recursos se mantienen para las futuras generaciones.”

1.1.2.3 Turismo Comunitario.

El concepto de turismo comunitario nace por primera vez en 1985 cuando Murphy analiza los aspectos relacionados con el turismo y las áreas rurales de los países menos adelantados, así lo cita (Casas, Soler, & Pastor, 2012), además indican que el turismo basado en la comunidad local

“Pretende reducir el impacto negativo y reforzar los impactos positivos del turismo en la naturaleza.

Permite generar riqueza en las áreas rurales de los países en vía de desarrollo, a través de la participación de la comunidad local en la gestión turística, de forma que los beneficios repercutan en la propia comunidad.”

En los últimos años han aparecido emprendimientos y redes de turismo comunitario en los cinco continentes. América Latina es una región de particular dinamismo en esta materia, con países como Bolivia, Ecuador, Costa Rica y Argentina, que muestran un importante desarrollo y nivel de organización de la oferta. (Ruiz & Doris, 2007).

Por la importancia que ha cobrado esta modalidad de turismo se han conformado varias redes con la finalidad de impulsarlo y potenciarlo. A continuación se menciona la más relevante en Latinoamérica.

Red de Turismo Comunitario de América Latina.

Esta es una red de comunidades campesinas e indígenas, instituciones de apoyo y recursos humanos que comparten una visión sobre el desarrollo sostenible del turismo. (REDTUR, 2014)

Están compuesto por 15 países de América Latina entre ellos Ecuador que aporta con 52 proyectos campesinos e indígenas. Buscan compatibilizar los objetivos de eficiencia económica con los principios de equidad social, identidad cultural y preservación de los recursos naturales.

El principal objetivo de REDTURS es fomentar oportunidades de negocios de las comunidades de América Latina, para mejorar sus condiciones de vida y de trabajo.

1.1.2.4 Agro ecoturismo.

Cedeño 2006 afirma que el agroturismo es:

Un tipo de turismo rural que se caracteriza por la visita a emprendimientos rurales para conocer las actividades agropecuarias, involucrándose en las mismas, lo que puede dar origen a actividades asociadas como: hacienda-hotel, posada, restaurante típico, ventas directas del productor, artesanías y otras actividades de recreación ligadas a la vida cotidiana de los pobladores del campo.

La secretaria de turismo de Argentina (citado por Boullón & Boullón, 2008) explica que el turismo rural es “participación y observación activa del turista en las entidades agropecuarias y la prestación de servicios de alojamiento y gastronomía local dentro de la propiedad agrícola.”

Podemos concluir que el turismo rural es una alternativa para las comunidades y pueblos que dependen de la agricultura y ganadería, pues al visitar los turistas los emprendimientos y conocer

estas actividades dan un valor al trabajo de las comunidades, además de tener la ventaja de consumir productos completamente sanos.

1.1.2.5 Ecoturismo.

El término “ecoturismo” fue definido inicialmente en la Conferencia de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente Humano celebrada en Estocolmo en 1972, donde Maurice Strong presentó a la luz pública el término Eco – desarrollo.

Pero fue el arquitecto mexicano Héctor Ceballos Lascuráin quien en 1983 creó el término y los conceptos básicos del Ecoturismo, los cuales han sido reconocidos por las autoridades del turismo mundial (OMT), las Naciones Unidas (ONU), la Unión Mundial para la Naturaleza (UICN), el Congreso de Expertos de la Naturaleza (AJEST), así como diferentes escritores.

La definición de ecoturismo de (Ceballos-Lascurain, 1990), indica que:

El ecoturismo o turismo ecológico, consiste en viajar o visitar áreas naturales relativamente inalteradas, con el fin de apreciar, disfrutar y estudiar los atractivos naturales de dichas áreas, así como cualquier manifestación cultural que pueda encontrarse ahí, mediante un proceso que promueve la conservación, tiene bajo impacto negativo en lo ambiental o cultural, y propicia un involucramiento activo y socioeconómicamente benéfico de las poblaciones locales.

Otros autores han acuñado diferentes conceptos de ecoturismo, por ejemplo, para (SECTUR, 2005) el ecoturismo es “un producto turístico en el que los turistas encuentran sobre todo actividades de recreación en sitios naturales que les permite interactuar con la naturaleza, conocerla, interpretarla y participar en acciones que contribuyan a su conservación”.

Así mismo (TIES, 2014) define el ecoturismo como “el viaje responsable a las áreas naturales para conservar el medio ambiente y mejorar el bienestar de las personas locales.”.

Basándonos en los conceptos de los autores citados se puede concluir que el ecoturismo es una modalidad del turismo rural que se fundamenta en la conservación del medio ambiente, valores naturales, culturales y el desarrollo sostenible de las comunidades rurales y suburbanas mediante un viaje responsable debidamente planificado. Dicha planificación debe considerar una serie de elementos que vale la pena resaltar.

(Bulla, 2013), en su obra “Turismo, Tendencias Globales y Planificación Estratégica” establece diversos principios que hay que tomar en cuenta a la hora de planificar ecoturismo, éstos son:

- Medidas estrictas de protección de la naturaleza para proteger flora, fauna y ecosistemas y cualquier sitio arqueológico o histórico
- Determinación de límites de capacidad de instalaciones turísticas o afluencia excesiva de turistas en el medio ambiente.
- Desarrollar instalaciones a pequeña escala con estilo local de diseño, uso de materiales locales, sistemas de ahorro de energía, y adecuada eliminación de residuos.
- Elaborar y divulgar un código de ecoturismo para el comportamiento de turistas y operadores.
- Guías capacitados que informen con precisión a los turistas y que practiquen buenas medidas de conservación.
- Integración de las comunidades locales en el desarrollo turístico.

1.2 Ecoturismo en Ecuador.

La historia del Ecoturismo en Ecuador, se inicia por el año de 1969, en las islas Galápagos, cuando Metropolitan Touring inició excursiones entre las islas con énfasis en su protección y conservación. (Smith, 2003) menciona que en el oriente ecuatoriano el ecoturismo comenzó en 1976 en Limoncocha, mientras el Instituto Lingüístico de Verano estaba aún funcionando allí y la explotación petrolera no existía en la región.

El Ecuador es uno de los 17 países más mega diversos del mundo, es decir es uno de los países que tiene mayor diversidad de animales y plantas por área. Según el ministerio del Ambiente con menos de 0,2 % de la superficie global del Ecuador alberga el 18% de las aves a nivel mundial, el 18% de las orquídeas, 10 % de los anfibios y el 8% de los mamíferos.

El (PLANDETUR2020, 2007) plantea que dentro del ecoturismo y turismo de naturaleza existen 35 variedades valoradas. Además afirma que:

A nivel de especies, el Ecuador alberga 107 de las 455 áreas de mayor importancia para la conservación de aves (AICAs) en los Andes Tropicales, lo cual la posiciona como un destino prioritario para los ornitólogos y turistas que aprecian la observación de aves, concentrando el 18% de las especies de aves en el planeta. Así mismo, cuenta con el 18% de las orquídeas (...). En cuanto a endemismo, el país se ubica en el segundo lugar de especies vertebradas, tercero en diversidad de anfibios, y quinto en diversidad de mariposas, en las estadísticas a nivel mundial.

Lo que ha permitido que en nuestro país se desarrollen diferentes proyectos Eco turísticos que son ejemplo de emprendimiento como lo es el caso de Napo Galeras, localizado entre el Parque Sumaco Galeras y la Reserva Biósfera Sumaco es un proyecto con mucha concurrencia en la Amazonía ecuatoriana, otro de los proyectos a mencionar son la comunidad Kichwa de Añangu, ubicada en la Provincia de Orellana, dentro del Parque Nacional Yasuni, que cuenta con un plan de desarrollo propio, iniciando en 1998 con un proyecto de turismo denominado Napo Wildlife Center que han beneficiado en merecida manera a todos sus involucrados.

1.3 Ecoturismo Basado en la Comunidad (EBC).

(Jimenez L. H., 2010) manifiesta que el Ecoturismo basado en la Comunidad es el “instrumento primario de participación, de las comunidades rurales y suburbanas, en las actividades turísticas de sus localidades de manera directa y autónoma y responsable de la conservación de los recursos naturales y culturales del pasado y presente”.

El ecoturismo basado en la comunidad nació como un frente a la presión acelerada sobre las tierras indígenas por amenazas petroleras y mineras y también el turismo no controlado en la práctica.

El Ecoturismo Comunitario tiene como finalidad la conservación de la biodiversidad para el beneficio de las comunidades y pueblos locales. Al reconocer que la protección de los recursos naturales les va a reportar beneficios económicos, los convertirá en garantes de su conservación y se lograra disminuir la presión sobre los mismos. Además según afirma (Azevedo, 2007) que esta forma de turismo permite preservar la identidad cultural y los ecosistemas, fortaleciendo las capacidades municipales para promover el turismo sostenible y competitivo.

Se distinguen diversas ventajas del Ecoturismo basado en la comunidad entre las que destacan: número pequeño de turistas, nueva alternativa en la economía de subsistencia, incremento en la comercialización de los cultivos, en los productos de plantas medicinales y en la artesanía. Además, el EBC promueve el resguardo de territorio y hace reto al turismo ordenado en la Amazonia Oriental. (Azevedo, 2007), manifiesta también en los proyectos comunitarios se han presentado fallas tanto de la comunidad como del mercado, por lo general debido a los siguientes motivos: ausencia de conocimiento, desorganización, conflicto de intereses, rivalidad étnica y estratificación. Es por ello tan importante que desde un principio exista un modelo de trabajo en conjunto, una debida planificación y capacitación constante.

1.3.1 Ecoturismo basado en la comunidad en Ecuador.

(Azevedo, 2007) expresa que para Ecuador, las bases del Ecoturismo Basado en la Comunidad (EBC) fueron desarrolladas en los años noventa en la Amazonia oriental, a través de los organismos indígenas denominados (CONFENAIE) Confederación de las Nacionalidades de la Amazonia Ecuatoriana y, por la (COICA) Coordinación de las Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica.

En el año 2002 se expide un reglamento de ecoturismo y en el que constaba la manera de legalizar la operación comunitaria y la necesidad de se contara con una norma técnica para este efecto. (Ruiz Ballesteros & Solis Carrion, 2007) destaca los aspectos más relevantes de dicha legislación.

- Se reconoce como modelo de participación a las comunidades locales en el manejo y operación de las actividades de ecoturismo.
- Incorporación y reconocimiento de la cosmovisión y la cultura de las comunidades locales en el desarrollo de productos de ecoturismo, en su forma de organización y manejo, formulación de políticas, planificación relacionada y en la promoción.
- Reinversión de los beneficios económicos generados por el ecoturismo en el manejo y control de las áreas naturales y en el mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones.
- Se promueve actividades de capacitación dirigidas a los miembros de comunidades locales en actividades calificadas como de ecoturismo (...).
- Se determinan las actividades de ejecución de ecoturismo por parte del sector privado comunitario: Las comunidades legalmente reconocidas, pueden ejercer las actividades de ecoturismos previstas en la ley, a excepción de aquellas cuyo ejercicio este reservado a algunas personas jurídicas según leyes vigentes.

Un ejemplo de ecoturismo basado en la comunidad es la Red Indígena de Comunidades del Alto Napo para la Convivencia Intercultural y Ecoturismo, RICANCIE, una Red de **ocho comunidades kichwas**, ubicada dentro de la reserva de Biosfera Sumaco, Napo Galeras. (RICANCIE, 2014), fue creado con el fin de proteger los recursos naturales y culturales mejorar la calidad de vida de las familias kichwas y reforzar su autoestima, y promover una alternativa a la agricultura intensiva. (REDTUR, 2014) expone otros ejemplos de ecoturismo basado en las comunidades como lo son: Reserva Ecológica Kapawi, Kichwa Llakta: etnoturismo con una comunidad matriarcal (Imbabura), Wapu, Parque Nacional Sangay (Morona-Santiago).

1.4 Turismo comunitario en Ecuador.

(Ruiz Ballesteros & Solis Carrion, 2007) manifiestan que:

Dentro de América Latina, se suele señalar a Ecuador como el país pionero, por el peso cuantitativo y cualitativo de sus experiencias de turismo comunitario. Así desde los años ochenta, el turismo comunitario se ha convertido en Ecuador en una actividad estratégica para muchas comunidades ya que actúa como catalizador de diferentes procesos.

(De la torre, 2010) cita que el turismo comunitario en Ecuador “ha sido visto como una panacea del desarrollo y tiene el apoyo de estados, ONGs, agencias de cooperación y organizaciones internacionales”

En el año 2002 se elabora una base de datos del Turismo comunitario en Ecuador, herramienta que sirvió para inventariar oficialmente las iniciativas de turismo comunitario a lo largo y ancho del país (...). Además en este mismo año se expide la Ley de turismo que entre uno de sus principios esta “La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.” Permitiendo de esta manera contribuir a detener la deforestación y otras formas de sobre-explotación de los recursos naturales y culturales que las comunidades mantienen.

En nuestro país según datos proporcionados por (FEPTCE, 2014) existen 33 productos en la amazonia, 52 en los andes y 16 en la costa. Mientras que (REDTUR, 2014) tiene registrado 52 destinos de los cuales no todos están registrados por la FEPTCE dándonos un total de más de cien productos de turismo comunitario inventariados que el país está en la capacidad de ofrecer a los turistas.

1.4.1. *Federación Plurinacional de Turismo comunitario del Ecuador (FEPTCE).*

Las comunidades ecuatorianas se han agrupado en la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE) para fortalecer y fomentar el turismo ecuatoriano, siendo ésta “una organización sin fines de lucro, que ha sido reconocida mediante Acuerdo No. 059 expedido por el Ministerio de Turismo el 11 de septiembre de 2002” (FEPTCE, 2014).

Esta organización con jurisdicción nacional agrupa a las comunidades, recintos, centros, palenques de las nacionalidades y pueblos del Ecuador, misma que busca el mejoramiento de las condiciones de vida (bien vivir) a través de la defensa de los territorios y la valoración de

nuestros patrimonios. Dentro de los ejes de turismo comunitario que plantea la (FEPTCE, 2014) son:

- Fortalecimiento organizativo
- Revitalización cultural
- Gestión del territorio
- Economía solidaria

La FEPTCE, cuenta además con una unidad de información, reservas y comercialización turística, llamada Centro de Información y Comercialización del Turismo Comunitario del Ecuador, CITURCE. El CITURCE brinda información, realiza recomendaciones en función de sus gustos y necesidades, realiza reservas y oferta programas de sus socios así como programas turísticos regionales y nacionales.

Desde la perspectiva expuesta, y basándonos en la propuesta de la (FEPTCE), se puede concluir que el EBC, es la relación de la comunidad con los visitantes desde una óptica intercultural en el desarrollo de viajes organizados, con la participación de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus Patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados.

1.5 Producto turístico.

Para (Cardenas Tabares, 1986, pág. 15) producto turístico “está conformado por el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado – para confort material o espiritual – en forma individual o en una gama muy amplia de combinaciones resultantes de las necesidades, requerimientos o deseos de un consumidos al que llamamos turista”. Mientras que (Nicolau, 2014, pág. 3) sostiene que un producto se puede definir como "un complejo de atributos tangibles o intangibles, incluso el embalaje, precio, prestigio del fabricante y del vendedor, que el comprador puede aceptar como algo que satisface sus deseos o necesidades”.

(Bulla, 2013, pág. 69) Expresa que,

El producto turístico adquiere una categoría especial, personal para cada turista; se convierte en un producto único, totalmente distinto de los elementos que lo componen. *Además esta escuela manifiesta que* El producto turístico se termina en el momento del consumo, es decir que solo cuando hay consumo hay producto turístico. De este modo el consumo turístico es que le da forma al producto turístico, lo cual se sucede en etapas sucesivas diferentes.

En una forma más clara: El producto turístico está conformado por los atractivos naturales, artificiales y los humanos. Y son precisamente los humanos quienes construimos la denominada hospitalidad, quizá más importante que las dos anteriores. Las facilidades se refieren al alojamiento en todas sus formas; a la industria de alimentos y bebidas; al entretenimiento y diversión. Para completar el producto se requiere que los atractivos sean accesibles de ahí la denominación con que se le conoce: ACCESIBILIDAD.

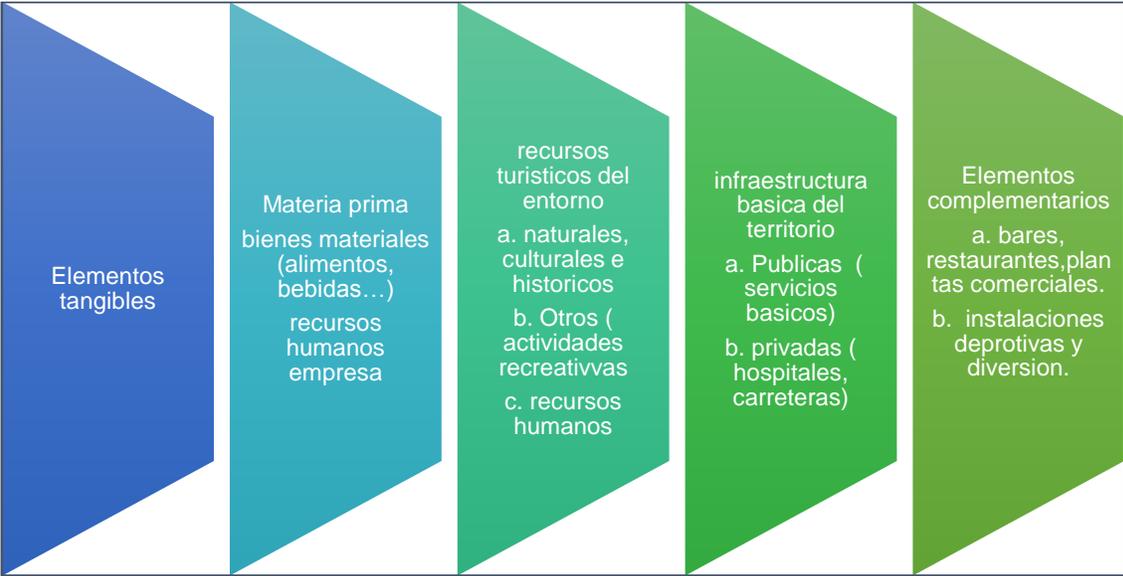


Gráfico 1: Elementos del producto turístico
Fuente: (Cardenas Tabares, 1986)

1.5.1 Componentes.

El producto turístico quedo previamente conceptualizado como una amalgama de elementos tangibles e intangibles.

Elementos tangibles se identifican como tales los siguientes: materias primas, recursos humanos, infraestructuras y equipamientos del destino en que se sitúa e producto.



Gráfica 2. Elementos tangibles del producto turístico

Fuente: (Cardenas Tabares, 1986)
Elaboración: Alexandra Leiva. E.

Elementos intangibles del producto turístico



Grafica 3. Elementos intangibles del producto turístico

Fuente: (Cardenas Tabares, 1986)

Elaboración: Alexandra Leiva. E.

1.5.2 Características.

(Chan, 2011 y Escobar & González, 2011) destacan en sus respectivas obras las características que todo producto turístico presenta.

- ♣ **Naturaleza intangible:** al igual que la mayoría de servicios en la industria turística es imposible palpar un producto pero si percibir sensaciones e impresiones
- ♣ **La imposibilidad de formar un stock:** como todo servicio no admite el almacenamiento del producto no consumido.
- ♣ **Marca estacionalidad:** ocurre durante el tiempo libre del hombre, este solo hecho pone en evidencia el concepto de estacionalidad.
- ♣ **Dificultad de packaging:** Si bien el paquete turístico no posee un envase según el concepto tradicional, puede considerarse como tal al folleto.
- ♣ **Inseparabilidad:** como su definición bien lo dice es el conjunto de elementos tangibles e intangibles, es por eso que no se pueden separar porque se necesitan unos a otros para ofrecer un producto de calidad.

- ♣ **Variabilidad:** este tipo de consumo se ve fuertemente influido por factores como la moda, las razones de prestigio social, las motivaciones personales y la capacidad de ahorro del individuo
- ♣ **Facilidad de plagio:** no es común encontrar programas registrados según la legislación de la propiedad intelectual; por el contrario al comprarlos es bastante usual observar meras copias unos de otros.
- ♣ **Fuerte atracción y confusión entre marca y destino:** ya se trate de un atractivo o de una localidad el destino ejerce una fuerte atracción sobre el turista hasta el punto de desplazar y suplantar a la marca del producto. Por ello es conveniente que la marca o denominación del paquete se identifique con el destino.
- ♣ **El valor de lo simbólico:** el producto, ente que satisface necesidades, presenta un doble rol: como símbolo y como bien de uso.
- ♣ **Los servicios no se llevan hasta los clientes sino los clientes hacia los servicios:** es una ventaja que tiene el producto turístico frente a los otros productos pues son los clientes quienes buscan el servicio basándose en la calidad del producto y experiencias anteriores.
- ♣ **Grado de intervención del consumidor:** Richard B. Chase, quien identifica a los servicios según el grado de contacto que tienen con el usuario y el servicio, mayor es la factibilidad y capacidad de la empresa para operar con altos niveles de eficiencia
- ♣ **Inelasticidad:** la elasticidad del producto turístico está fuertemente condicionada por la rigidez de la oferta y por la vulnerabilidad ante los cambios, que caracteriza a la actividad turística.
- ♣ **Nivel de eficiencia:** en el caso de un paquete la eficiencia depende de todos sus componentes más la eficiencia del paquete en sí. La calidad final del producto será el resultado de la elección de la estrategia correcta y de la concreción de una política turística eficiente.
- ♣ **Imposibilidad de devolución:** el producto ecoturístico al ser adquirido y consumido es imposible devolverlo pues las experiencias y vivencias son intangibles.
- ♣ **Complementariedad:** Es decir que no se trata de un solo servicio, sino de un conjunto de servicios que complementan unos con otros para alcanzar el fin propuesto.

1.5.3 Enfoques del producto turístico.

(LANQUAR, 2001, págs. 164-165) plantea varios enfoques del producto turístico a considerar entre los que están:

- ♣ **Producto centrado en sí mismo.** El producto es una suma de características y atributos, reunidos de forma identificable bajo un nombre genérico.
- ♣ **Producto – Marca.** Vinculado a cada una de las existentes en el mercado con productos diferentes.
- ♣ **Producto – Servicio.** Conjunto de atributos tangibles e intangibles, sea bien físico, servicio, lugar, persona o idea.
- ♣ **Producto Consumidor.** Concepto centrado en las necesidades del consumidor y los beneficios que busca, según el cual los consumidores no compran el producto << por el producto en sí mismo >>, sino por las necesidades que satisface y los beneficios que reporta.

1.5.4 El ciclo de vida del producto turístico.

(Anthoni, 2011) explica en su obra que “todo producto experimenta una evolución desde que se lanza al mercado, pasando por una serie de etapas secuenciales; introducción, crecimiento, madurez y declive”. A continuación se describen cada una de ellas.

Fase de introducción. Empieza cuando el producto se lanza al mercado. Las ventas inician y crecen muy lentamente y los beneficios son inexistentes en casi toda esta fase debido al bajo volumen de ventas y a los elevados gastos de promoción y distribución.

Fase de crecimiento. Aparece cuando el producto ya es conocido por el consumidor (se pasa de escasos clientes innovadores a un mercado masivo) permitiendo un gran crecimiento en ventas y beneficios. Es preciso mejorar la calidad e introducir nuevos atributos que lo diferencien y consigan posesionarlo adecuadamente.

Fase de madurez. . Se corresponde con la estabilización de las ventas. También los costes y, en consecuencia, los beneficios se estancan. En esta etapa la oferta supera claramente a la demanda, la competencia es muy intensa y la empresa intenta vender más sacrificando los beneficios, todo ello para aumentar el número de clientes.

Fase de declive. Las ventas y beneficios disminuyen con mayor o menor celeridad. El cliente encuentra otro producto que satisface mejor sus necesidades y deja de comprar el actual.

1.6 Producto Eco turístico.

Sandoval (2006) manifiesta que,

Producto ecoturístico es el resultado de la vinculación de unos bienes o atractivos y de unos medios e instrumentos que permiten aprovecharlos, es importante definir cuáles son las características de los medios de producción eco turística que permiten dar cumplimiento a las expectativas y motivaciones de los eco viajeros; tales medios se constituyen en lo que puede definirse como los factores claves para el éxito de la operación de un programa de viajes de naturaleza.

El producto eco turístico presenta algunos beneficios que están representados por la variedad de actividades disponibles, grados de dificultad adaptables de estas actividades y los servicios complementarios ofrecidos, (alojamiento, transporte, entre otros). Los beneficios vivenciales se refieren a las emociones y experiencias desarrolladas en esos entornos únicos que constituyen las áreas operativas eco turístico. Los beneficios simbólicos están personificados por la idea de atreverse a experimentar algo diferente de lo habitual: esto le permitirá a los visitantes regresar a sus entornos de residencia cotidianos con una imagen renovada que despierte admiración y deseo de imitación.

1.6.1 Programación y Estructuración del producto eco turístico

Para poder crear un producto de calidad es necesario que se sigan diferentes fases

Fase 1.

- ♣ **Determinación de la temática:** nos debemos basar en: motivación de viaje, zona o zonas que se va a visitar, tipo, nivel, calidad de los servicios, duración máxima del viaje, nivel del precio, número de turistas.
- ♣ **Determinación de las áreas operativas:** regiones de interés geográfico, interés ecológico, rutas de acceso a dichas regiones, principales poblaciones ubicadas en el área, servicios existentes a lo largo de la ruta, infraestructura.

Fase 2.

- ♣ **Definición de las características formales o estructura del programa:** investigación de las posibles áreas operativas y un análisis de la accesibilidad a las mismas, y finaliza con la selección de los centros base y los atractivos más destacados de la zona.
- ♣ **Exploración de las áreas operativas:** visitar las áreas naturales preseleccionadas sobre el mapa, evaluar las rutas de acceso, determinar distancias entre cada atractivo, seleccionar centros base, determinar la existencia o no de problemas ambientales, evaluar actividades – atractivos, servicios turísticos e infraestructura.
- ♣ **Confección del itinerario:** tiempos en ruta, tiempos de visita, tiempo libre, fijación de horarios, redacción del itinerario.
- ♣ **Elaboración del programa ambiental**

Fase 3.

- ♣ **Determinación de la capacidad de carga operativa:** varía de una empresa a otra, de un ecosistema a otro y de una actividad a otra.
- ♣ **Determinación del grado de dificultad del tour:** tipo de alojamiento, transporte, duración diaria, duración total, altura sobre el nivel del mar, exigencia física, exigencia técnica.
- ♣ **Elaboración del programa de interpretación:** audiencia, mensaje, técnica interpretativa, estructuración del tour, interpretación en sí misma, evaluación final.
- ♣ **Redacción de directrices ambientales:** Ecológicas, sociales, económicas

Fase 4

- ♣ **Redacción del programa resultado o material publicitario:** la organización de la prestación, puesta en marcha del programa y evaluación.

1.7 Paquete turístico.

(Chan, 2011, pág. 17) “Es el conjunto de servicios prestados en base a un itinerario organizado previamente que es adquirido en forma de “bloque a un precio único y global.”

Esto se debe a que en el momento de su operación cada programa involucra servicios intermedios o de base como: alimentación, transporte, gastronomía y recreación

(Anthoni, 2011, pág. 244) Define al paquete turístico como “una combinación de elementos individuales del producto turístico total, comercializados bajo una determinada marca y ofrecidos al consumidor a un precio único que incluye todos los distintos componentes.”

Presentación técnica del paquete turístico.

Para el diseño del paquete turístico se tomará en cuenta la estructura técnica propuesta por TIERRA, P. (2010) en donde destaca los siguientes parámetros:

- a. Nombre del Paquete: Corto y llamativo que motive la compra
- b. Codificación: Numeración
- c. Duración: Horas, días, noches
- d. Carácter: Historia, naturaleza, cultura, aventura
- e. Tiempo de las actividades: Inicio, duración
- f. Descripción de Actividades: En orden de visita/día
- g. Itinerario: Atractivos naturales y/o culturales, actividades, tiempos, sitios
- h. Dificultad: Fácil, moderado, difícil
- i. Precio: por número de pasajeros
- j. Servicios que se incluyen
- k. Servicios que no se incluyen
- l. Observaciones: Requerimientos para la visita, condiciones de reservaciones, impedimentos
- m. Mapa y fotografías

1.7.1 Clasificación de paquetes turísticos.

Toda clasificación de paquetes turísticos debe atender a las siguientes seis variables, altamente significativas en el momento de la elaboración:

- Organización de la prestación: estándar y especiales
- La modalidad del viaje: viajes itinerantes, viajes de estancia
- La temática: general, específica
- El programa; programas locales, regionales.
- La forma de operación: regular, eventual
- Los usuarios del producto; grupos, individuales.

En la siguiente gráfica se expone la Clasificación de los paquetes turísticos según lo explica (Chan, 2011)

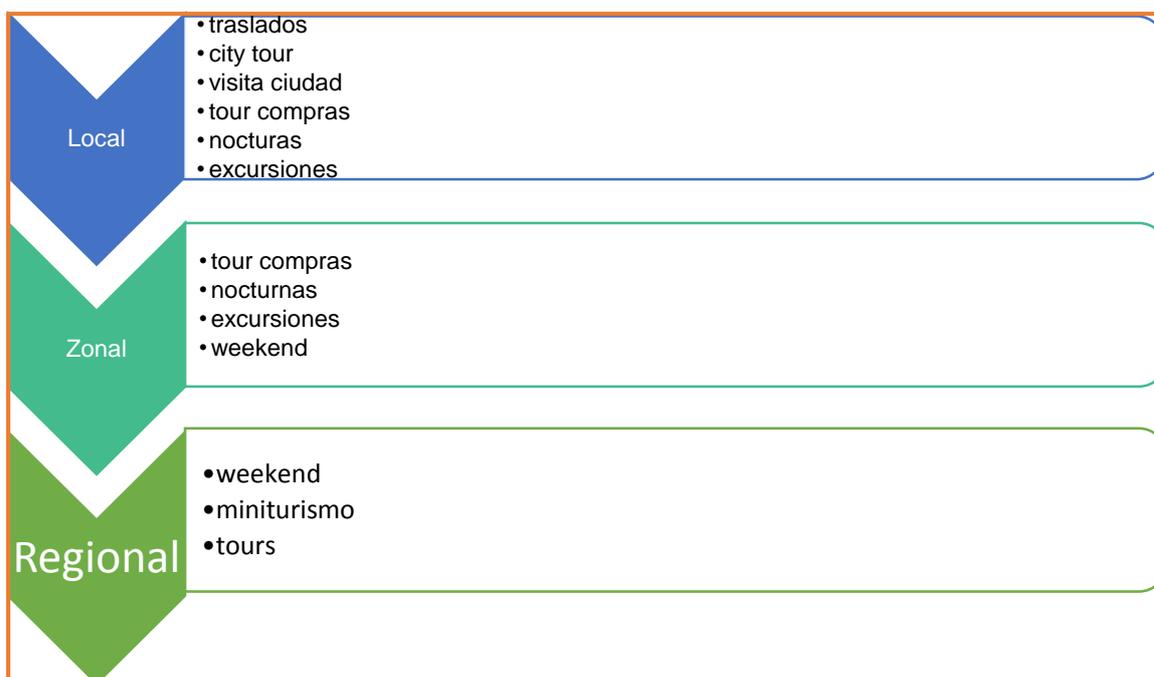


Grafico 4. Clasificación de paquetes turísticos

Fuente: (Chan, 2011)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

CAPÍTULO II

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA COMUNIDAD SAN MIGUEL DE NAPURAK

2.1 Caracterización del lugar.

A continuación se detallan los datos más relevantes de la comunidad San Miguel de Napurak lugar donde se llevó a cabo la presente investigación.

2.1.1 Localización.



Mapa 1: Mapa básico de la parroquia la Paz

Fuente: Plan de ordenamiento territorial de la parroquia La Paz 2013.

Elaboración: La autora

2.1.2 Ubicación y límites

El barrio San Miguel de Napurak, perteneciente a la Parroquia La Paz, del Cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe se encuentra ubicado en el margen derecho del Río Yacuambi a unos 70 kilómetros de la ciudad capital de Zamora Chinchipe y a unos 7,4 km de la parroquia La Paz y 35 km del cantón Yacuambi (GAD Paz, 2011).

Napurak limita al:

- ♣ Norte: con el barrio Los Ángeles.
- ♣ Sur: con el barrio Chapintza
- ♣ Este: con el río Yacuambi

♣ Oeste: con la llanura Kayajea

Altitud: 941 m.s.n.m

Longitud: S03°44,900°

Latitud: W 078° 52,033° (GAD Paz, 2011)

2.1.3 Movilidad y conectividad.

La movilidad en el barrio Napurak, está representada por la vía principal Zamora – Yacuambi, la misma que traspasa el barrio y sirve como conexión para que los pobladores puedan trasladarse a las diferentes poblaciones cercanas para realizar sus diferentes actividades (GAD Paz, 2011; Visitas in situ, 2014)

2.1.4 Hidrografía.

El Barrio San Miguel de Napurak, se abastece de agua para sus pobladores desde la cordillera Chimbutza (GAD Paz, 2011; Visitas in situ, 2014).

2.1.10 Características climáticas.

El clima del Barrio San Miguel de Napurak se caracteriza por ser cálido húmedo, aunque suele variar de Tropical a Sub – Tropical. Su temperatura oscila de 19 a 24 °c. (GAD Paz, 2011)

2.1.11 Población.

Con el transcurrir de los años, la nueva generación, y de conformidad con el último censo de población y vivienda (INEC, 2010), la población es de 150 habitantes comprendidos de la siguiente manera: 4 jefes por familia, 56 jóvenes 25 niños/as escolarizados y 25 no escolarizados.

Según una investigación realizada por (Taller de proyectos arquitectónicos, 2014) el 95% de la población son de la etnia Shuar mientras que el 5% restante lo conforman los mestizos y Saraguro.

2.1.7 Historia de Napurak.



Imagen 1. Vista panorámica de Napurak

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014.

(Kunchike Ijiam & Wisum Awak, 2013) Afirman en su investigación que los fundadores de la comunidad son el señor Miguel Ijiam y su esposa Rosario Naanch, quienes provienen de la provincia de Morona Santiago. Los descendientes de este matrimonio son en la actualidad representantes de la comunidad.

Según (Kunchike Ijiam & Wisum Awak, 2013), en el año de 1972, durante la Asamblea General se suscribe un convenio entre el IERAC, el cuerpo de paz y la Federación shuar, para la colaboración en la legalización de tierras y otorgamiento de títulos globales a cada centro filial. En ese mismo año, se otorga a la comunidad el título de propiedad del terreno, contando con una superficie total de 478,78 hectáreas.

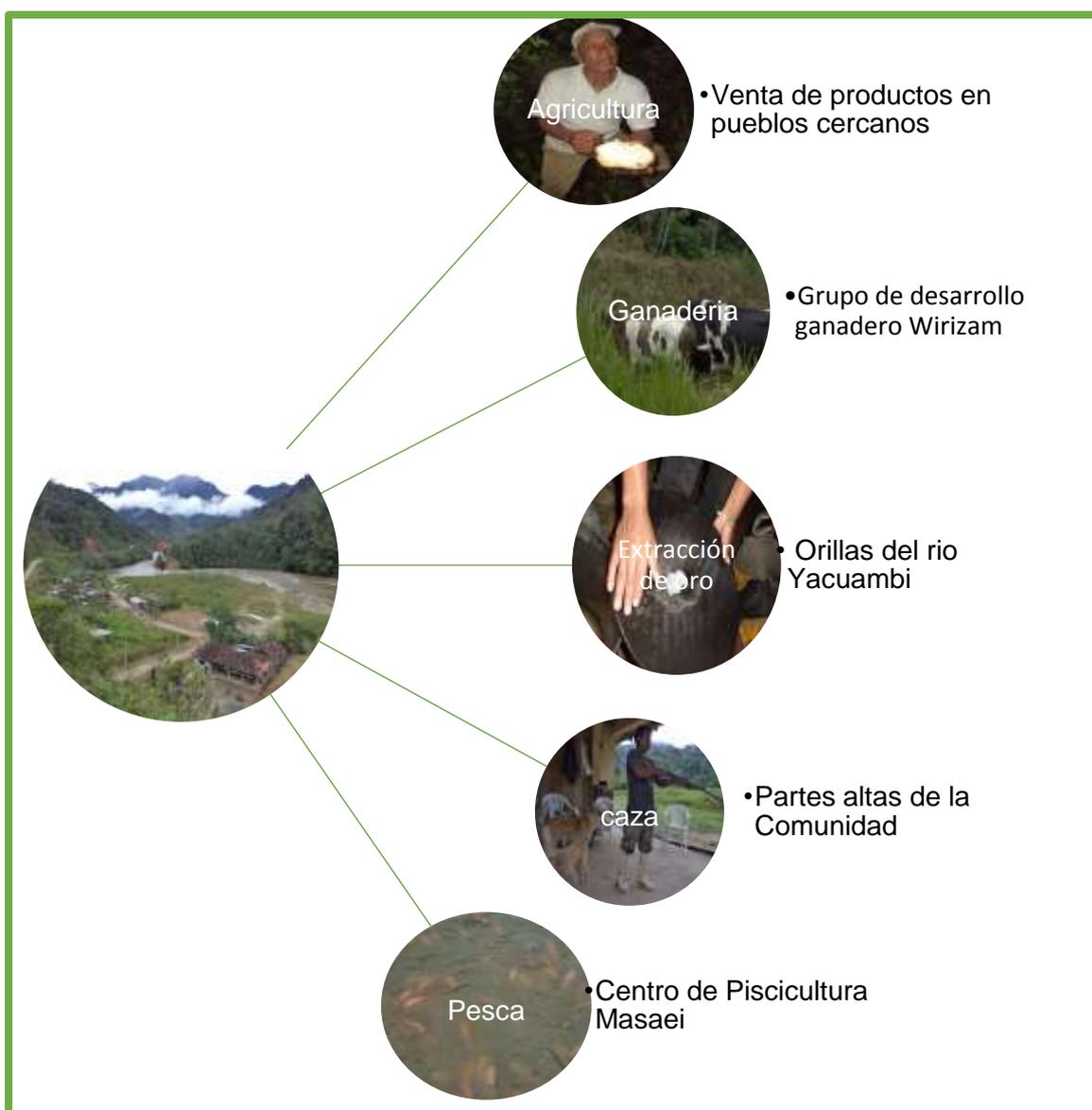
La comunidad de Napurak es una organización con leyes y estatutos propios, con terrenos debidamente legalizados lo que les permite, insertarse en los códigos del buen vivir, recibiendo la ayuda que el gobierno nacional ofrece a las diferentes nacionalidades del país.

2.1.8 Significado del nombre

“En la parte baja de la colectividad, donde hoy es la zona urbana de la comunidad, era saladero donde los animales se acercaban a beber agua, es por esta razón que Napurak significa == bebedero de diversas especies silvestres” (Kayuk, 2014).

2.1.9 Actividades productivas.

Su forma de mantención está basada en el trabajo de la tierra, la mayor parte de la población se dedica a la agricultura y ganadería. Unos pocos se dedican a la minería y otras actividades fuera de la comunidad.



Gráfica 5: Actividades productivas de la comunidad Napurak

Fuente: (Kayuk, 2014)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

2.2 Inventario de atractivos.

Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. (MINTUR, 2004)

Para el desarrollo del presente capítulo fue necesario realizar un levantamiento de información completo puesto que no existían antecedentes respecto a ninguno de los atractivos de la comuna.

La metodología utilizada es la proporcionada por el Ministerio de Turismo, tanto para el levantamiento de información base para el inventario de atractivos turísticos como para evaluación y jerarquización de cada uno de ellos. Empleando la metodología participativa se listó los atractivos existentes y se procedió a clasificarlos en naturales y culturales de acuerdo a los parámetros establecidos por el Ministerio de Turismo, todo esto a través de talleres desarrollados con la comunidad.



Imagen 2: Reunión con los comuneros para definir los atractivos de la comunidad.

Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014

En primera instancia se inventariaron las manifestaciones culturales específicamente las comidas y bebidas típicas para lo cual se ofertó un taller de gastronomía en el que los

miembros de la comunidad elaboraron cada uno de los platos para conocer sus ingredientes y las formas de preparación que mantienen de acuerdo a sus costumbres y tradición.



Imagen 3: Miembros de la comunidad en taller de gastronomía

Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014

Para conocer la ubicación de los atractivos naturales y culturales de la zona objeto de estudio, los miembros de la comunidad realizaron un mapa, de tal manera que se pueda preparar las estrategias adecuadas para realizar las visitas in situ.



Imagen 4: Miembros de la comunidad dibujando el mapa de atractivos y explicando su ubicación.

Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014

Posteriormente, los señores Santiago Ijzam, Raúl Kunchike, Carlos Taish y Guillermo Muñoz, miembros de la comunidad, realizaron la respectiva guianza y explicación de los atractivos para proceder al registro de información en las fichas de inventarios atractivos turísticos.



Imagen 5: Sr. Guillermo Muñoz
Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014



Imagen 6: Sr. Raul Kunchike, explicando la flora de la comuna
Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014



Imagen 7: Sr. Carlos Taish
Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014



Imagen 8: Sr. Santiago Ijisam
Fuente: Alexandra Leiva. E. 2014

2.2.1 Clasificación de atractivos turísticos.

Según el (MINTUR, 2004) dentro de la categoría de **Sitios naturales** se destacan: Montañas, Planicies, Desiertos, Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Costas o Litorales, Ambientes Marinos, Tierras Insulares, Sistema de Áreas protegidas. Mientras que en **Manifestaciones Culturales** se reconocen los tipos: Históricos, Etnográficos, Realizaciones Técnicas y Científicas, Realizaciones Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos Programados.

Una vez concluido el levantamiento de información y sistematizada la información recopilada se puede denotar que la comunidad San Miguel de Napurak cuenta con atractivos susceptibles de convertirse en productos turísticos y están compuestos por:

- ♣ 13 atractivos Naturales (ríos, fenómenos espeleológicos, bosque, montaña)
- ♣ 29 manifestaciones Culturales(realizaciones técnicas y científicas, etnográficas)
- ♣ 26 manifestaciones Culturales (Comidas y bebidas típicas).

2.2.1.1 Atractivos Naturales de la Comuna San Miguel de Napurak

La comunidad San Miguel de Napurak tiene 13 atractivos naturales divididos en:

10 Ríos, 1 Fenómenos espeleológicos, 1 bosque y 1 montaña.

Tabla 1: Inventario de atractivos turísticos naturales del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014

Inventario de atractivos Turísticos naturales del barrio san miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014						
Nro.	Nombre del atractivo	Jerarquía	Ubicación	Categoría	Tipo	Subtipo
1	Kyajaja (Cueva de piedra)	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Fenómenos espeleológicos	Cuevas
2	Cascada Tayu	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
3	Cascada Tinkimi	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
4	Cascada Kiiki	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
5	Cascada Ampacay	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada

6	Cascada Tunim	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
7	Cascada Sunka	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
8	Cascada Chapik	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
9	Cascada Leonardito	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Cascada
10	Montaña Napurak	II	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Montañas	
11	Rio Yacuambi	III	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Rio
12	Bosque Napurak	III	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Bosque	Bosque montano bajo oriental
13	Balneario Samiki	III	Barrio San Miguel de Napurak	Sitio Natural	Ríos	Rivera

Fuente: Fichas de atractivos turísticos de la comunidad San Miguel de Napurak.

Elaboración: Alexandra Leiva. E

A).Ríos

CASCADA: Catarata o Salto: Caída de agua desde cierta altura por el rápido desnivel del cauce. (MINTUR, 2004)

Cascada Tayu



Imagen 9. Cascada Tayu

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 2: Georeferenciación, cascada Tayu

Ubicación	Georeferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 45.615	W78 51.891	1005 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La cascada Tayu es un atractivo natural perteneciente a la comunidad San Miguel de Napurak, su nombre se debe a que aves como el *Steatornis caripensis* o más comúnmente conocido como Tayu¹ que abarcaban cerca de la cascada al igual que el *Rupicola peruvianus* o gallo de la peña².

Este atractivo se encuentra a 40 minutos de la comunidad y es la primera dentro del circuito turístico Napurak en estado puro³, tiene una caída de 1,50 m y una profundidad de 1,20m; se caracteriza por poseer agua sin niveles de contaminación en la que los visitantes pueden refrescarse. Durante el trayecto a la chorrera se puede apreciar un bello paisaje escénico, por

¹ Tayu, aves nocturnas que habitan la Amazonía ecuatoriana.

² Gallo de la peña, ave amazónica

³ Producto ecoturístico definido en base al inventario de atractivos de la comunidad y que se explica en el capítulo tres.

poseer plantas medicinales, frutales, además de aves e insectos. El acceso a la cascada no presenta mayor dificultad.

Cascada Tinkimi



Imagen 10. Cascada Tinkimi
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 3: Georreferenciación, cascada Tinkimi

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 45.675	W78 51.801	1043 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turísticos de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

Para acceder a la cascada Tinkimi de la comunidad San Miguel de Napurak, se debe caminar aproximadamente quince minutos desde la comunidad hacia al sur, hasta llegar al puente de Napurak e ingresar a la montaña Kurints a través del sendero realizado por este efecto. El trayecto para llegar a la cascada es de una hora aproximadamente a paso medio, la accesibilidad es difícil debido a que se encuentra en una zona baja y en la época de invierno el terreno se desprende. Esta cascada tiene una caída de tres metros y una profundidad de 2 metros y medio, los visitantes se pueden bañar en esta cascada pues sus aguas bajan directamente de la montaña sin ningún tipo de contaminación.

Durante el trayecto se puede apreciar diversas especies de flora como árboles de yarazo o arazá⁴, papayas, sembríos de yuca, arbustos como *Celosia argentea* var conocido comúnmente como cresta de gallo⁵. Además se puede observar alguna fauna entre las que destacan mariposas, escarabajos y aves silvestres.

Cascada Kiiki



Imagen 11. Cascada kiiki
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 4: Georreferenciación, cascada Kiiki

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 45.591	W78 51.816	1035 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La cascada Kiiki se destaca del resto de cascadas por la forma que tiene dentro de la cascada se han formado diversas posas de agua de una profundidad de 80 centímetros donde los visitantes pueden refrescarse mientras las cristalinas aguas corren a su alrededor. Posee una altura de 19 metros de altura.

⁴ Arbusto perteneciente a la familia de las mirtáceas. El arazá es originario de la región amazónica occidental.
⁵ Cresta de gallo, es planta anual de tallo erecto, hojas alternas, lanceoladas de color verde claro, rojizo o violeta. Las de cresta de gallo varían los colores del amarillo al naranja, rosa, rojo. (plantas, 2015)

El acceso a la cascada no presenta ninguna complicación, el recorrido a la cascada dura aproximadamente una hora, donde los visitantes apreciarán diferentes tipos de flora como árboles de chonta, bijao⁶, entre otros y la fauna está representada en cambio por diversos insectos, mariposas de varios colores, aves como la lora de monte entre otros. Además de apreciar parte del barrio Chapintza.

Cascada Ampakay



Imagen 12. Cascada Ampakay

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 5: Georreferenciación, cascada Ampakay

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 45.688	W78 51.600	1035 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La cascada Ampacay es la cuarta de las siete chorreras que presenta el circuito Napurak en estado puro. Sus aguas bajan de la quebrada Kurichip, es una cascada relativamente pequeña, con una caída de agua de 1,50 metros y una profundidad de un metro. Su acceso es difícil debido a que los turistas deben recorrer todo un sembrío de papayas para llegar, es necesario mencionar que el paisaje que se presencia antes de descender a la cascada es atrayente.

⁶ Hierba hasta de 4 m de alto, con hojas que parecen abanicos gigantes hasta de 50 cm de ancho y 2 m de largo. (Jardín botánico de Mérida, 2015)

Cascada Tunim



Imagen 13. Cascada Tunim
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 6: Georreferenciación, cascada Tunim

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 45.691	W78 51.592	1059 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La cascada Tunim es un atractivo peculiar de la comuna pues se caracteriza por tener una forma de paila. Para llegar a la misma hay que emprender un trayecto de una hora y 45 minutos desde la comunidad, durante el recorrido los visitantes podrán apreciar flora y fauna de la zona, además de un espectáculo atrayente. La caída de agua que posee la cascada es de seis metros y una profundidad de 1, 30 metros.

Su acceso tiene un grado de dificultad debido a que se encuentra en una parte baja y no existen las adecuaciones para visitarla, sus aguas son limpias y los visitantes pueden hacer uso de la misma para refrescarse.

Cascada Chapik



Imagen 14. Cascada Chapik
Fuente; Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 7: Georreferenciación, Cascada Chapik

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	0738136	9583971	1187msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La Cascada Chapik se encuentra ubicada en la parte sur este de la comunidad a 1187 m s n m, el recorrido hacia la chorrera tiene una duración de alrededor de dos horas desde la comunidad. Presenta la peculiaridad de estar dividida en tres partes cada una con una caída de agua de aproximadamente 2 metros y una profundidad de 1 metro. La presencia de paisaje exuberante y vegetación abundante complementan el atractivo de la cascada. Su acceso no presenta mayor dificultad debido a que las condiciones del terreno en que se encuentra.

Cascada Sunka



Imagen 15.Cascada Sunka
Fuente; Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 8: Georreferenciación, cascada Sunka

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	0737674	9583948	1139 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La cascada Sunka ostenta una caída de agua de aproximadamente 2 metros de altura y una profundidad de 1 metro, se encuentra aproximadamente a dos horas de la comunidad. La flora y fauna que esta cascada presenta no es diferente de las otras cascadas.

Su acceso es muy dificultoso, debido a las condiciones del terreno y la carencia de un camino definido, en esta cascada no es recomendable que los visitantes se bañen debido a que no presenta las condiciones de seguridad necesarias para que lo realicen.

Cascada Leonardito



Imagen 16. Cascada Leonardito
Fuente; Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 9: Georreferenciación, Cascada Leonardito

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	3°44,665	78°50´308	1455msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La Cascada Leonardito, es una de las más alejadas de la comunidad y de un acceso extremadamente difícil a la misma debido a que no existe un camino definido y en algunos tramos, hay que crear senderos. El recorrido a la cascada dura aproximadamente de cuatro a cinco horas y es necesario contar con una condición física apropiada.

Durante la caminata se puede distinguir variedad de flora y fauna, aunque hay que decir que los mismos no varían demasiado de lo que se puede apreciar en la zona baja de la comunidad. La cascada Leonardito posee una caída de agua de unos seis metros de altura, y una profundidad de dos metros, por lo que no es recomendable para personas que no sepan nadar con destreza.

Río Yacuambi



Imagen 17. Río Yacuambi

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 10: Georreferenciación, río Yacuambi

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	0736075	9585636	929 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

El Río Yacuambi, es un recurso natural de la comunidad Shuar, debido a que traspasa la comunidad. Este río nace en Cochapata cantón Naun, provincia del Azuay (Kayuk, 2014). El río tiene un ancho de aproximadamente de 100 metros. La profundidad es cambiante de verano e invierno en verano llega tener de profundidad unos 15 metros y en invierno sobrepasa los 30 metros. En la actualidad la calidad del agua no es la adecuada debido a la contaminación que se genera producto de la extracción de minera que se realiza en las poblaciones aledañas.

En cuanto a la flora y la fauna se destacan:

Flora: Samiki, Wuabillas, stewastima

Fauna: peces como: Corroncho, blanco, anguilla, bagre y aves como: patillos, garzas.

b). Montañas: Prominencias de suelo que se elevan y dominan el terreno circundante, o grandes elevaciones naturales del terreno. (MINTUR, 2004)

Mirador de Napurak



Imagen 18. Mirador Napurak
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 11: Georreferenciación, Mirador Napurak

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	3°45,049	78°52,752	1360 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

Este mirador se encuentra en la parte oeste de la comunidad, el mismo que desde su cúspide permite apreciar diversas poblaciones aledañas a la comunidad como lo son: Chapintza, Los Ángeles, el Porvenir, Jembuenza, la Paz y parte de Yacuambi.

El recorrido se inicia al salir de la comunidad, se toma una tarabita para cruzar el río Yacuambi, luego de ello se comienza el trayecto, hay que decir que durante todo el recorrido el camino tiene mucha pendiente de forma especial a partir de la mitad de la montaña. La fauna y flora que se puede apreciar es diverso, mas no es único. El tiempo que dura el ascenso

a la montaña es de dos horas y treinta. Sin embargo, para arribar a la cima de la montaña, es necesario tener buena condición física, debido a que el terreno no presenta las facilidades necesarias para todo tipo de personas.

C. Bosque.

Bosque montano bajo oriental: Bosque montañoso de la cordillera situado entre 600-800 y 2500 mts, con abundancia de plantas de las familias Melastomatacea, Lauracea y Palmacea. (MINTUR, 2004)

Bosque Napurak



Imagen 19. Bosque Napurak
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

El bosque montano bajo oriental de Napurak, es una reserva que la comunidad ha considerado importante preservar para contribuir con el medio ambiente y las futuras generaciones. Este bosque se encuentra ubicado en la parte alta de la montaña Kurints, cerca de la toma de agua que la comunidad utiliza para abastecer de líquido vital a todo el sector.

Tiene una extensión de 54 hectáreas, en la que se encuentra diversidad de flora y fauna como por ejemplo árboles madereros entre los que destacan: almendros, costeño y árboles frutales. (Ijisam, 2014) Aquí se encuentran animales como monos, aves, tumulles⁷, yamala⁸.

c. Formaciones Espeleológicas

CUEVAS O CAVERNAS: El (MINTUR, 2004) las define como: cavidades naturales o artificiales de escasa o gran dimensión. Especialmente las cársidas se extienden por una gran

⁷ Armadillo: (*dasipódidos*), se caracterizan por poseer un caparazón dorsal formado por las placas yuxtapuestas, ordenadas por lo general en filas transversales, con cola bastante larga y extremidades cortas.

⁸ Yamala: (*Agouti paca*), es un animal de hábitos nocturnos, restringido a áreas boscosas, y ríos con vados. (Martin, 2015).

superficie y a menudo se ramifican, formando sistemas de caverna. La filtración lenta de las aguas a través de carbonato de calcio forma estalactitas y estalagmitas

Kayajea (Cueva de piedra)



Imagen 20. Cueva de piedra

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 12: Georreferenciación, Kayajea

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Cueva de piedra	0738118	9585278	1318 msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

Casa de piedra se encuentra ubicado en la montaña de nombre Kayajea a 1318 m.s.n.m. el lugar posee enormes rocas que juntas forman una edificación de piedra. El atractivo presenta una humedad bastante pronunciada y el acceso al mismo es dificultoso.

La edificación tiene una altura de 2 metros. Este atractivo es lugar de refugio para diversos animales silvestres como por ejemplo la yamala, murciélagos, aves silvestres entre otros. Es aquí donde estos animales se reproducen y guardan de sus captores.

Durante el trayecto existe la presencia de bosque primario así como también flora y fauna variada.

Balneario Samiki



Imagen 21. Balneario Samiki
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 13: Georreferenciación, Balneario Samiki

Ubicación	Georreferenciación		
	17 m	UTM	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	0736537	9585030	916msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014.

El balneario Samik se encuentra ubicado en la parte urbana de la comunidad específicamente al sur de la misma. Es un balneario natural que se ha formado a orillas del río Yacuambi, compuesto por una playa con una extensión de aproximadamente unos 70 metros de largo y una extensión desde la orilla de la playa de unos 15 metros, aunque cabe decir que en invierno el agua del río se interna en la playa desapareciendo cerca de 6 metros de playa. (Muños, 2014)

Su nombre se debe a la presencia de árboles de Samiki a la orilla del río, entre los que destacan dos árboles que tienen una edad avanzada (cerca de 100 años) y que las personas de la comunidad los utilizan para realizar sus rituales. En carnaval y días de descanso la comunidad lo utiliza para recreación.

En este balneario se destaca por:

Flora: Samiki, Wuabillas, stewastima. Fauna: peces como: Corroncho, blanco, bagre y aves como: patillos, garzas.

2.2.1.1. MANIFESTACIONES CULTURALES

La comunidad San Miguel de Napurak tiene registrados 29 atractivos culturales los cuales están divididos de la siguiente manera:

- 6 Realizaciones técnicas y científicas (explotaciones mineras, piscícolas, agropecuarias, ganaderas)
- 23 etnográficas (música y danza, grupos étnicos, shamanismo, artesanías arquitectura vernácula).

Tabla 14. Inventario de las manifestaciones Culturales del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014

Inventario de Manifestaciones Culturales del barrio san miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014

Nro	Nombre del atractivo	Jerarquía	Ubicación	Categoría	Tipo	Subtipo
1	Fiesta de la chonta	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Fiestas
2	Fiesta de San Miguel	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Fiestas
3	Danza shuar	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Música y danza
4	Comunidad Shuar	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Grupos Étnicos
5	Ganchar	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Explotaciones mineras
6	Pscicultura	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Explotación Piscícola
7	Agricultura	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Explotaciones agropecuarias
8	Ganadería	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Explotaciones agropecuarias

9	Caza	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales		
10	Tarabita	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnográfica	Arquitectura Vernácula
11	Molienda	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnográficas	Arquitectura vernácula
12	Pesca	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Explotación Piscícola
13	Shamanismo	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Shamanismo
14	Artesanías	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Artesanías
15	Historia de las dos hermanas	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
16	Historia de las personas ambiciosas	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
17	Historia de las	II	Barrio San	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas,

	personas vagas		Miguel de Napurak			tradiciones y creencias populares
18	Historia de la rana azul	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
19	Historia del tigre	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
20	Historia del hombre y la sirena	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
21	Historia de las mujeres y la yuca	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
22	Historia de la mujer ociosa	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
23	Historia del baile del washi	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y creencias populares
24	Historia del oso y el hombre	II	Barrio San	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestacion es religiosas, tradiciones y

			Miguel de Napurak			creencias populares
25	Historia del iwea y washi	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
26	Historia de Napurak	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
27	Rituales de la comunidad	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
28	Costumbres de la comunidad	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
29	Historia del origen de Napurak	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Fuente: Inventario de atractivos culturales de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

a. Realizaciones técnicas y científicas contemporáneas

El (MINTUR M. D., 2004) define a las explotaciones mineras como; aquellas relacionadas con la extracción actual de minerales del suelo, incluyendo explotaciones petroleras.

Proceso de extracción artesanal de Oro



Imagen 22. Extracción artesanal de oro
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La extracción artesanal de oro en el Barrio San Miguel de Napurak, es una actividad de significativa importancia dentro de la comunidad debido al valor económico que representa la misma. Gracias a la cercanía que la comunidad tiene con el río Yacuambi, es posible hacerlo con mayor facilidad y obtener mayores resultados.

El proceso se inicia cuando mineros instalan dentro del río una bomba de extracción de material suelto, a continuación las personas involucradas en la actividad separan del río las piedras grandes, solo dejan las piedrecillas y algunos residuos luego en baldes y tinas toman estas piedras para en alfombras ir limpiando.

Seguidamente los mineros instalan cerca del río la zaranda clasificadora de oro, conectan una manguera con agua del río y proceden a clasificar el oro que está en las alfombras.



Imagen 23. Extracción de oro del río Yacuambi y lavado posterior
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

En los residuos que dejó la máquina clasificadora, se los pone en una tina y se agrega el mercurio en una batea para facilitar la identificación del oro. Es importante mencionar que el mercurio es un metal de elevado valor por lo que las personas de la comunidad tratan de no desperdiciarlo en el proceso.

Al mezclarse el mercurio con el oro toma el nombre de amalgamación el mismo que es un método sencillo y efectivo, para separar el oro de los finos recuperados que difícilmente se podrá suprimir en las operaciones de la pequeña minería.

Una vez identificado el oro, se inicia otro proceso más que es el de separar la amalgama del mercurio, esto se lo realiza en una tela filtrante, se exprime para que salga el mercurio residual y se recupera la bola de amalgama. El mercurio sobrante se lo guarda para una nueva extracción de oro.



Imagen 24. Colocación de Mercurio sobre el oro

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Para concluir el proceso se quema el oro y se lo funde para asegurarse que quede sin restos de mercurio en su interior.



Imagen 25. Fundición del oro y producto final

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Piscicultura



Imagen 26. Piscina de producción de tilapia

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 15. Georreferenciación, Centro de piscicultura Masei

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Piscicultura	S3 44.854	W78 51.960	941msnm.

Fuente: Inventario de las manifestaciones Culturales del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La piscicultura es una de las actividades económicas que desarrolla la comunidad San Miguel de Napurak, en la que participan todos los miembros de la comunidad. Ellos poseen un criadero que lleva el nombre de Piscicultura Masaei, el mismo que cuenta con ocho piscinas de tilapia, donde se producen aproximadamente de 1000 a 3000 tilapias.

La comunidad se ha organizado para la cría y cuidado de las tilapias, delegando cada seis meses o un año a un responsable para la atención de los peces. Para sembrar las tilapias, se inicia con 20,000 en una misma posa y luego se las distribuye a cada una de las 8 piscinas. (Ijisam A. , 2014)

Durante todo el proceso de producción de las tilapias gastan aproximadamente 100 a 120 sacos, cada saco de balanceado que utilizan para criar a las tilapias les cuesta \$16,00. El tiempo que dura en criarse los peces son de seis a ocho meses. Concluido este tiempo cada pez alcanza un peso de una libra o libra y media, la libra de tilapia esta entre \$2,00 y \$2,50.

Cacería



Imagen 27. Demostración de cómo apuntar
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La cacería es otra manera de supervivencia de las personas de la comunidad de San Miguel de Napurak, esta actividad no la realizan a diario sino cuando tienen la necesidad o cuando alguien les encarga la carne de algún animal. Ellos inician la caza, por lo general a la madrugada o en horas de la tarde, caminan cerca de una hora, hora y media, para agilizar el proceso se ayudan de sus mascotas los perros y las escopetas. Los perros son quienes rastrean, siguen la presa y la acorralan. En ocasiones ellos se guían por los restos de comida que dejan los animales.

Los animales que ellos cazan son la yamala, tumulle (armadillo), pavas de monte, guatusa, son animales que son apreciados por los beneficios nutricional y medicinal de sus carnes además del sabor que poseen. La carne de estos animales esta por lo general entre \$ 3,00 a \$5,00 la libra.

Agricultura



Imagen 28. Frutas de la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La agricultura es la base principal de la economía de San Miguel de Napurak, puesto que la mayor parte de sus habitantes se dedican a esta actividad por la fertilidad de las tierras. Los productos que ellos cultivan son: plátano, yuca, zapallo guineo, papa china, papaya, cacao, granadillas, frejol, naranjillas.

El proceso de la agricultura se inicia al limpiar el terreno que va a ser utilizado, esto lo realizan con ayuda de machete, ellos no queman los sembríos ya que consideran que esto provoca la erosión de los terrenos.

Para cada producto que cosechan siguen un proceso diferente. Por ejemplo para sembrar yuca hacen surcos en la tierra y el tiempo que dura su proceso de cultivo es de ocho meses, la papa china de cinco a seis, el guineo conocido como repe es de 5 a seis meses, mientras que para el plátano hacen grietas de 40 por 40 cm y profundidad de 50 cm. Luego de haber hecho la siembra, cada cierto tiempo limpian la siembra para evitar la acumulación de malas hierbas que impidan el crecimiento normal de los sembríos.

La comunidad práctica la regeneración de suelos, el terreno lo utilizan durante cinco o seis años seguidos, pasado este tiempo lo dejan reposar uno a dos años, para que vuelva a ganar la fertilidad perdida.

Las personas de la comunidad hacen abonos naturales el mismo que está compuesto por: barbasco⁹, estiércol, ají, ajo macho, leche, cal, miel, lo dejan fermentar por tres meses y luego lo riegan sobre los sembríos.

Ganadería



Imagen 29. Ganado de la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

⁹ Planta trepadora, sus hojas tienen forma acorazonada, son verdes y rígidas. (mexicana, 2015) En la amazonia ecuatoriana es usada por los Shuar para la pesca debido a que tiene un poder narcótico y debilitante en los peces, sin matarlos.

La ganadería es una actividad a la que se dedica cierta parte de la población local. Quienes producen ganado solo ganado vacuno, cada uno lo tiene en sus fincas donde lo cuidan hasta que esté preparado para la venta y comercialización que es después de un año o año y medio. La comunidad en conjunto tiene ganado que lo cuidan en la parte alta de la comunidad, llamado Grupo de Desarrollo Ganadero Wirisam llamado así porque antes existía una ranas llamadas Wirisam. Este grupo se inició hace más de 30 años y actualmente tienen 15 cabezas de ganado en conjunto.

Pesca



Imagen 30. Tilapias que se producen en la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Las personas de la comunidad se dedican también a la pesca, una actividad artesanal que la utilizan específicamente para el consumo familiar. En el río Yacuambi las personas de la comunidad pescan por lo general: coroncho, blanco.

El proceso de pesca se inicia en verano cuando florecen los Aritacos (árbol pequeño que crece a la orilla del río (Ijisam S. , 2014)) esto es señal de que es tiempo de pescar. Las personas hacen el respectivo ritual y van la faena. Primero se pone una guashima en el río, ahí van subiendo los peces y cuando hay una cantidad considerable se cierra la guashima y quedan ahí los peces. También pescan con anzuelos y algunas veces utilizan barbasco que hacen más fácil la pesca. Por lo general pescan alrededor de 20 a 30 libras, en temporada.

- b. **Etnográficas:** Esta categoría representa al grupo de atractivos que dan a conocer las expresiones tradicionales que aún tienen vigencia en las costumbres de los pueblos. (MINTUR, 2004)

Comunidad San miguel de Napurak



Imagen 31. Comunidad Shuar San Miguel de Napurak
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla 16. Georreferenciación, Comunidad San Miguel de Napurak

Ubicación	Georreferenciación		
	17 m	UTM	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	0736614	9585044	941msnm.

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La Comunidad Shuar San Miguel de Napurak, perteneciente a la Federación Shuar de Zamora Chinchipe, nace en 1972 fundada por el Cacique el Sr. Miguel Ijisam.

Napurak, escrito en idioma natal Shuar que significa “Saladero”, lugar donde se reunían o acudían animales silvestres a beber agua, masticar hierbas o especies del lugar, estos animales eran: osos, yamalas, tumulles, aves entre otros. En la actualidad ya no llegan estas clases de animales debido al crecimiento de la población humana.

Actualmente la población de San Miguel de Napurak está compuesta por 31 familias las mismas que conforman 110 habitantes aproximadamente, que en su mayoría pertenecen a la etnia shuar.

Vestimenta

Una manifestación cultural de la Comunidad Napurak es su vestimenta típica, prendas que los diferencian y a la vez los identifican del resto de los pueblos Shuar.

Estas prendas las utilizan en ocasiones especiales como fiestas de la comunidad, para recibir a extranjeros o grupos de turistas. Su vestimenta está compuesta de la siguiente manera;

Mujeres:



Imagen 32. Vestimenta mujeres
Fuente: (UTPL, 2014)

Taráchi= Vestido que cubre no solo la cintura y los muslos sino también el busto y el hombro derecho; el hombro izquierdo y los brazos son descubiertos

Nunkatai = collar

Sakap = Instrumento musical con el cual las mujeres llevan el ritmo durante los bailes.

Sunkaka = aretes con plumas silvestres

La vestimenta de las mujeres está compuesta por prendas de color azul y café, mismas que son utilizadas para variar el color de las mudas.

La cumbia es una semilla que las personas de la comunidad en la antigüedad utilizan como tinte natural para teñir sus prendas, el proceso se iniciaba con la trituración de la cumbia y los bejucos de Tampushe, las raíces junto con las cumbias son cocidas luego de ello se introducen los hilos y se obtienen tintes de tono azul y sus variedades, de la misma manera sucede con el color café se lo mezcla con achiote y se obtiene el color café y sus variedades.

Hombres:



Imagen 33. Vestimenta hombres Shuar.
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014.

Tawáshap = corona hecha a base de plumas de animales

Asanti = adorno cruzado al pecho

Makich= cinta que usan alrededor del tobillo y se produce música

Itipí = Es un taparrabos que llega un poco más debajo de la rodilla.

En la antigüedad las vestimentas eran elaboradas por los hombres Shuar.

Actividades económicas

Ganadería:

En esta actividad pecuaria se encuentra la cría de ganado vacuno de doble propósito; es decir, de leche y de carne, además es complementada con la cría de animales menores.

Agricultura:

La comunidad se dedica esencialmente a actividades agrícolas para el autoconsumo como es la siembra de la yuca y el plátano. Cabe decir que algunos siembran diferentes productos también para comercializarlos.

Piscicultura:

Es un proyecto nuevo que la colectividad está trabajando en conjunto para tener otra forma de desarrollo comunitario. Existen ocho peceras en las que existen aproximadamente 2000 peces cada una, estos peces se demoran en criarse entre dos meses y medio a tres, luego de ello lo comercializan y la libra tiene un precio de \$2,50.

Extracción de oro en forma artesanal

Es otra de las actividades a la que se dedican los miembros de la comunidad, el proceso es largo, sin embargo, el beneficio económico que representa lo compensa.

Gastronomía:

La gastronomía de Napurak se ve compuesta por los productos procedentes de la misma comunidad, es una comida sana sin mayor condimento que la sal. Entre los platos que se destacan están: Ayampaco de pollo, ijirka de pollo¹⁰, chicha de maduro, chicha de chonta, namaj¹¹, caldo de yuca entre otros.

Fiestas:

La fiesta que la comunidad celebra es la de San Miguel, misma que se realiza el 29 de septiembre de cada año en la que se invita a las comunidades cercanas, autoridades y pueblo en general, la celebración tiene un día de duración.

MUSICA Y DANZA: Otra muestra de las costumbres de los pueblos se expresa por la música y la danza, en muchos casos heredada parcial o totalmente de los antepasados o de los colonizadores. En la música y danza, generalmente se utilizan instrumentos propios y trajes típicos de un asentamiento. (MINTUR, 2004)

Danza Shuar



Imagen 34. Danza shuar
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

¹⁰ Ijirka de pollo: Envuelto de pollo con hojas de santa María y col silvestre, sobre una hoja de bijao.

¹¹ Caldo de hueso de res y hojas de col silvestre.

La danza Shuar es una manifestación cultural de Napurak, este atractivo etnográfico muestra la riqueza cultural que poseen y lo demuestran en diferentes ocasiones, como fiestas, llegada de turistas o extranjeros. Para realizar estas danzas, los miembros de la comunidad usan su indumentaria propia.

Existen diferentes tipos de danzas que la comunidad Shuar práctica, así lo afirma (Taich, 2014) entre las que destacan:

Danza del Washi = baile del Mono

Danza Ujukam = al ritmo del ujukam

Danza de Maquish = un baile típico que se lo realiza solamente con los pies, como una cumbia.

Danza Chiwia = Se lo baila saltando.

Fiesta de la chonta



Imagen 35.Planta y frutos de Chonta
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014



Imagen 36. Chicha de Chonta
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La fiesta de Chonta es una manifestación cultural del pueblo Shuar, que la realizan para celebrar la cosecha del fruto, la realizan por lo general al finalizar la cosecha de Chonta.

La chonta, es una planta de las especies de las palmeras, cuyo fruto color rojizo, llamado chontaduro, es utilizado como fuente alimenticia de los integrantes de comunidades indígenas, así como alimento para una gran variedad de animales silvestres.

La fiesta se inicia cuando toda la comunidad se reúne en una casa Shuar, donde cocinan la chonta, mientras que afuera ponen un palo de cualquier clase, alrededor del mismo se ponen las ollas en las que están cocinadas los frutos de Chonta, las personas también se reúnen alrededor y danzan entorno a las ollas de chonta, esperando hasta que se fermente la chicha.

El proceso dura alrededor de 2 o 3 horas, en la fiesta existe un líder Shuar quien prueba la bebida y es el que da el visto bueno de la preparación para que los asistentes puedan tomar.

La presente fiesta en los últimos años no se ha practicado en Napurak debido a la falta de interés y participación por parte de los jóvenes de la comunidad.

Fiesta de San Miguel



Imagen 37. Fiesta de San Miguel
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La fiesta es realizada en honor a la imagen de San Miguel, del cual lleva el nombre la Comunidad, esta fiesta es el reflejo de la unión y trabajo en equipo de sus habitantes por un solo fin, el de mantener una tradición de hace más de 40 años.

La organización de toda la fiesta se la realiza un mes antes de la misma, donde se congregan los integrantes de la comunidad y planifican cada una de las actividades que se van a desarrollar, se delegan funciones, las cuotas individuales y aportes de cada miembro.

Los preparativos para la festividad se inicia a la madrugada con la pela de una res que brindaran a todos los asistentes, por la mañana se desarrolla la misa en la casa comunal y acto seguido se realizan juegos como el palo encebado, carretillas, concursos en los que participan chicos y grandes.

Se desarrolla una feria agropecuaria y artesanal donde los comuneros exponen muestras de su trabajo con el fin de comercializar sus productos. En la tarde se da de comer y beber a todos quienes estén presentes y por la noche un baile popular pone fin a la apoteosis.

Esta celebración es una manifestación que ha perdurado y que con el paso de los años se ha ido perfeccionando para el deleite de todos los partícipes de la misma.

Shamanismo



Imagen 38. Shamanismo
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Los pobladores de Napurak, son creyentes de la medicina natural debido a que para ellos es más accesible y con un menor costo que la medicina tradicional, por tal razón la practican y la utilizan para su diario vivir. En la comunidad existen 3 médicos de medicina natural: Carlos Taisha, Guillermo Muños, Juan Antonio Ijizam, ellos son los encargados de velar por el bienestar de la salud de las personas de la comunidad. Ellos dicen que el poder para sanar lo han heredado de sus antepasados, además del estudio de esta medicina.

Para realizar los respectivos rituales ellos utilizan diversas plantas entre las que están: Natema¹², Piripiri¹³, Mikum, Espiritu Santo¹⁴. La forma en que se prepara es tomar el tallo y cocinarlo hasta que se vuelva espeso, luego el Shaman toma esta bebida en ayunas. El ayuno debe ser de 1 día y medio o dos.

Para limpiar a la persona se la limpia con hojas de Natema, samiki, piripiri. Se lo puede soplar con tabaco y licor. En la actualidad hay otras esencias como; 7 iglesias, agua de mil flores, perfume de ajo macho, virgen del Cisne.

(Muños, 2014) Afirma que existen diversos tipos de magia y son: Blanca, verde, roja y negra. La magia negra y roja son maléficas, mientras que la blanca y verde son beneficiosas. En algunos casos hay personas que hacen amarres a otros y estos son en forma de animales que se incrustan en el cuerpo del afectado como: murciélago, araña, serpiente, garrapata. Ellos poseen el poder para deshacer estos amarres. Los lugares donde hacen sus rituales y sanaciones son: el río, las cascada o simplemente en la casa.

¹² Planta de ramas grises o parduzcas, de escaso grosor que crece de manera silvestre o cultivada en la Amazonía Baja. Es utilizada como alucinógeno y de forma medicinal. (ecologico, 2015)

¹³ Hierba de hasta 50 cm de altura que posee hojas alargadas, las flores son de color blanco. Es utilizada por los shamanes de forma medicinal (ecologico, 2015)

¹⁴ Abundante en los lugares húmedos. Crece cómodamente en lugares húmedos. Las partes que se utilizan a nivel medicinal son sus rizomas y la raíz aunque en algunos casos también se usan las hojas y eventualmente los frutos.

Artesanías

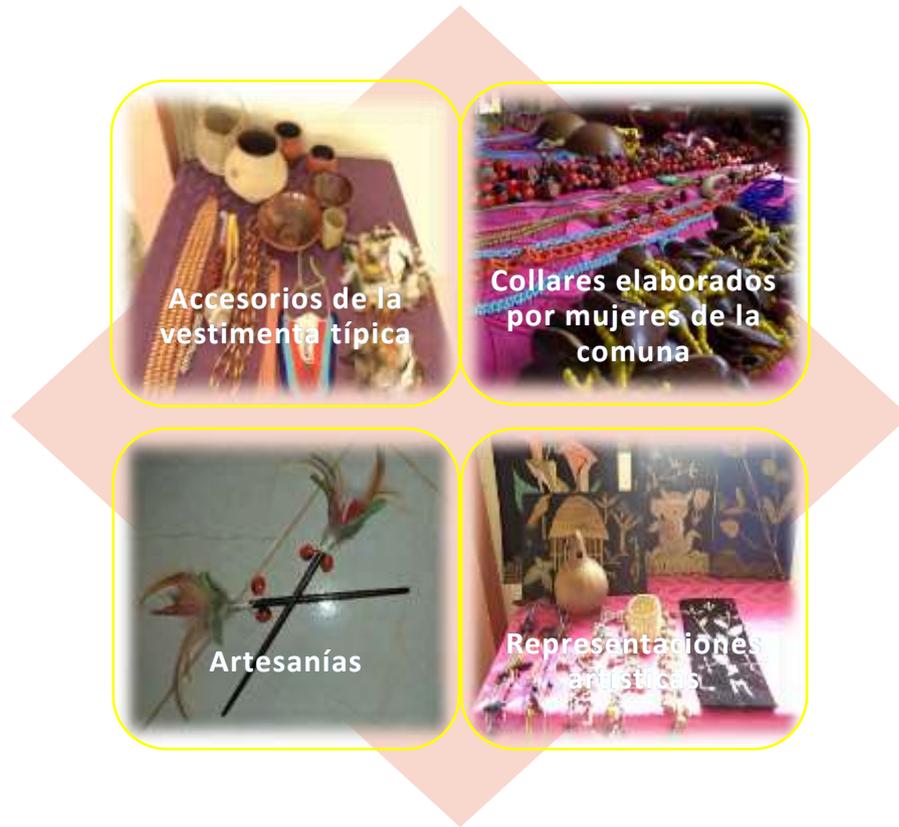


Imagen 39. Artesanías.

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La comunidad Napurak tiene artesanías que representan su identidad como pueblo Shuar. Son personas de manos hábiles y enormemente creativas.

A esta actividad se dedican principalmente las mujeres de la comunidad, son 5 mujeres que tienen un interés particular en las artesanías. Los objetos que realizan son por lo general para el uso personal como bisutería, adornos para las presentaciones, utensilios de cocina entre otros. El material que utilizan para hacer estas artesanías son principalmente semillas de árboles y arbustos de la localidad entre los que están: Cumbias, bejucos, nupi, amkich, arboles de tintes como Pinta uñas entre otros.

Lo que más elaboran son: Washima= canasta; tarache= vestidura; Shakap

Molienda



Imagen 40. Molienda Ijizam
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Tabla17. Georreferenciación Molienda Ijizam

Ubicación	Georreferenciación		
	Latitud	Longitud	Altitud
Comunidad San Miguel de Napurak	S3 44.854	W78 51.960	941msnm.

Fuente: Inventario de las manifestaciones Culturales del barrio San Miguel de Napurak, 2014
Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014

La molienda Ijizam, denominada así por pertenecer a la Familia Ijizam, esta se encuentra ubicada en la parte este de la comunidad a 1010 msnm. El recorrido es de 30 a 45 minutos desde la comunidad.

La historia de la molienda Ijizam se remonta hace 20 años cuando el señor Leonardo Ijizam, construyó en aquellos terrenos una molienda para producir panela y dulce de caña, que compartiría con su familia debido a que en ese tiempo era muy próspero los sembríos de caña de azúcar. Está hecha de madera de costeño, su cubierta es de paja, dentro de ella está un trapiche que tiene más de 20 años.

Tarabita



Imagen 41. Tarabitas de la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

La comunidad Napurak tiene como manifestaciones culturales dos tarabitas, mismas que están ubicadas a cada extremo de la comunidad, ellos las han utilizado por mucho tiempo como medio de transporte para cruzar el Río Yacuambi y trasladarse a la montaña Napurak en la que tienen sus fincas respectivas y ganado. La tarabita que está ubicada en el norte de la comunidad, en un principio estuvo junto a la casa comunal pero debido a un aluvión que hubo en 1974 y que derrumbó parte de la montaña, la junta parroquial fue quien la traslado donde está ahora en favor de la seguridad de la comunidad.

Hace 3 años Don Carlos Taisha, cambio las tarabitas originales, por el mal estado en que se encontraban. Las tarabitas tienen una altura de 15 metros sobre el río y soportan un peso de 200 kilogramos. Están hechas de fibras de hierro los mismos que miden aproximadamente 140 metros. Sin embargo, la canasta tiene partes de madera que producen un peligro constante para los usuarios.

Mitología y costumbres de la comunidad San Miguel de Napurak

Dentro de la comunidad San Miguel de Napurak así como en el resto de poblaciones existen diversas historias que han sido narradas de generación en generación en las que por lo general se narra una leyenda con la finalidad de así como lo cita (Washikiat, Tuntiak, Siro, & Martinez, 2009) "descubrir las enseñanzas que están encerradas en ellos".

A continuación se relatan las historias más relevantes de la comunidad, mismas que fueron relatadas por sus miembros, es importante mencionar que debido a que algunas historias no fueron comprendidas en su totalidad se procedió a tomar referencias de la colección de Mitos Shuar (Washikiat, Tuntiak, Siro, & Martinez, 2009) sin afectar la esencia de las narraciones.

Historia de las dos hermanas

Historia narrada por (Muños, 2014)

Sua y Ipiak , eran dos hermanas que se habían casado con Kunamp, sin embargo eran muy holgazanas en las tareas del hogar , su esposo las desprecio por esto y ellas se internaron en la selva.

Estando ahí se encontraron con Nayap quien les pregunto a donde iban y ellas le dijeron que iban a visitarlo, él les dijo que tenía que ir a pescar pero su mamá estaba en casa así que podían ir y ayudarla hasta que el regrese. Además les dijo que no podían perderse porque el camino estaba señalado por unas plumas de guacamayo, mientras que el camino de su cuñado Tsuna estaba señalado por plumas de ave Ikianchim.

Tsuna había escuchado toda la conversación, cambio las plumas del camino de Nayap por el suyo para que las mujeres se confundieran y fueran a su casa y así sucedió las hermanas llegaron a la casa de Tsuna, se encontraron a la madre de este y pasaron todo el día con ella. Llegada la noche las hermanas durmieron con el sin darse cuenta que este tenía una enfermedad (conjuntivitis) y por eso no se dejaba ver. Al siguiente día las mujeres se vieron así y se fueron a bañar pero a pesar de ello no se pudieron sanar ni tampoco quitarse el olor desagradable que tenían.

Nuevamente se internaron en la selva hasta llegar a la casa de Nayap, este al verlas contaminadas y con tan mal olor las desprecio, no quería compartir ni su comida, ni su cama con ellas. Ellas persuadieron a la madre de Nayap para que convenciera a su hijo de tomarlas como esposas y así ellas la podrían cuidar y ayudarla en las labores de la casa.

El las tomo como esposas, mas no tenía intimidad con ninguna, después de un tiempo la mamá de Nayap falleció, devastado por la tristeza la reconstruyó con cera y la volvió a la vida.

Todos los días la bañaba y la cuidaba, viendo esto las hermanas Sua y Ipiak, se llenaron de celos y envidia para con la anciana que un día se ofrecieron ellas a bañarla para que el fuera a pescar, mas ellas calentaron el agua hasta hacerla hervir y así deshacerse de la anciana, cuando él regreso y no la encontró les pregunto y ellas le mintieron diciendo que había salido a la huerta y no regresaba. Salió a buscarla, más al darse cuenta de su engaño de aquellas mujeres, lloro amargamente a su madre e intento reconstruirla, pero to.do intento fue vano no pudo.

Cegado por la ira, quiso tomar venganza y matarlas, las hermanas atemorizadas corrieron a internarse en la selva. Nayap junto con los otros hombres las persiguieron hasta acorralaras, entonces ellas viéndose sin salida decidieron convertirse en plantas que ayuden al pueblo

shuar para su diario vivir y así puedan recordarlas por algo bueno. Sua estando parada se convirtió en un árbol de Genipa (nueces) y Ipiak por estar sentada se transformó en una planta de achiote.

Cuando los hombres llegaron solo encontraron estas dos plantas y se quedaron maravillados por lo hermosas y fructíferas que eran, todos se subieron a las plantas y se transformaron, quienes se subieron a genipa se convirtieron en animales con manchas negras, mientras que los que se subieron al arbusto de achiote se pintaron de colorado.

De esta manera concluye la historia de las dos hermanas Sua y Ipiak.

HISTORIA DE LAS PERSONAS AMBICIOSAS

Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)

Este cuento es relatado por el pueblo shuar en la que se dice que existió una pareja que tenían muy buena suerte en la caza, diariamente cazaban un exceso de animales que los desperdiciaban pues no avanzaban a consumirlos.

En medio de la selva ellos hicieron un campamento para dejar todo lo cazado, cerca de ellos había un árbol viejo y seco en el que habitaba una anaconda, quien al ver tanta comida desperdiciada se llevaba para consumirla. La pareja de shuar al notar que alguien robaba su caza, dejó a uno de sus hijos para que espiera que es lo que sucedía, el muchacho vio que era la anaconda quien robaba las presas cazadas bajando su cola del árbol.

El joven sorprendido contó a su padre lo que había visto, el shuar quemó el árbol para que muriera el animal y así deshacerse de la plaga, una vez muerto el animal cayó desde lo alto a los pies del Shuar, él viéndolo tan exquisito se comió parte del animal.

Luego tuvo demasiada sed que le pidió a su mujer que lo llevara a una cascada para poder satisfacer su anhelo, sin embargo luego de beber tanta agua se comenzó a inflar hasta reventar.

HISTORIA DE LAS PERSONAS VAGAS

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam N. , 2014)

Una familia Shuar tenía una hija que solo pasaba durmiendo, su mamá por más que intentaba levantarla ella no hacía caso, un día la mamá fue a la finca a trabajar y cuando regreso encontró a su hija convertida en una enorme anaconda sobre la cama. Es por eso que el pueblo Shuar evita que las personas sean perezosas pues lo consideran un pecado.

HISTORIA DE LA RANA AZUL

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam R. , 2014)

Una familia Shuar tenía una hija que solo pasaba durmiendo, su mamá por más que intentaba levantarla ella no hacía caso. Constantemente le pedía que le acompañara a la finca para que trabaje con ella más ella no respondía y prefería dormir. La madre enojada por tanto desplante de su hija tomo una de sus piernas y con una piedra la aplastó hasta que la aplano de la misma manera hizo con la otra pierna y sus manos, al terminar la niña se convirtió en una ranita azul. La muchacha no emitió quejido alguno pues estaba profundamente dormida. Esta historia se la recuerda en tiempos de Chonta, debido a que en esta temporada se puede apreciar a esta ranita y su singular cantar.

HISTORIA DEL TIGRE

Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)

Hace varios años dos Shuar fueron de cacería, cansados de tanto andar se acostaron a descansar bajo una palma, más uno quedo dormido profundamente y no sintió cuando su compañero se fue de regreso a casa. El Shuar al despertarse, se vio solo y llamo a su compañero, cansado de tanto llamar y viendo que era tarde como para regresar a casa decidió quedarse a dormir en la montaña. Hizo una fogata con la hierba que encontró para calentarse, de repente apareció un tigre que atraído por el olor del shuar se acercó al campamento improvisado con la intención de deshacerse del hombre y calmar su hambre.

El shuar y el tigre pelearon toda la noche hasta que el tigre acorralo al hombre en una cueva, el Shuar temiendo por su vida no salía de la gruta, hasta que se le ocurrió sacar un palito para ver si el tigre se había ido pero por el contrario el tigre le quito el palo y lo deshizo en segundos. El tigre metió su pata para ver si podía sacar al humano, más el Shuar lo que hizo fue cortarle la pata y el tigre se fue llorando haber perdido su pata por las ansias de comer un Shuar.

HISTORIA DEL HOMBRE Y LA SIRENA

Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)

Existió un hombre shuar que estaba estudiando para ser Shaman y para ello se internó en la selva por días, cuando sintió hambre fue a la orilla de la cascada a pescar mientras lo hacía noto que a poca distancia había una sirena que estaba sentada con la mirada perdida hacia otro lugar.

El hombre se quedó extasiado al ver la belleza de la sirena y por más que quiso llamar su atención no pudo, decepcionado procedió a marcharse, entonces la sirena lo tomo de la mano

y se lo llevo a la profundidad de la cascada. Ahí el hombre Shuar contemplo cosas extraordinarias como por ejemplo ver que los lagartos son las mascotas de las sirenas.

La sirena lo retuvo por varios años en las profundidades de la cascada e hicieron una vida juntos, cuando el shuar regreso a la tierra ya no era el mismo. El hombre Shuar había llevado con él a la sirena convertida en una muñeca de barro y la había guardado en una chankin ¹⁵ ocultándola de los demás.

Su esposa terrenal le reclamaba constantemente porque no tenía intimidad con ella, pero él evadía el tema, hasta que un día él le contó a su mujer la verdad que él había tomado como esposa a la sirena y que por eso no podía compartir su cama con ella. La mujer lo cuestiono sobre donde estaba la sirena y él no le respondió.

La mujer entonces decidió averiguar donde su esposo escondía a la sirena, lo espió por días hasta descubrir que la guardaba en la chankin sobre su cama. Un día cuando su esposo se marchó a la finca, fue a la habitación y abrió la chankin al destaparla vio una muñequita blanca que estaba guardada, ella la tomó y en aquel momento la muñeca se transformó convirtiéndose en la sirena.

Entonces viento, rayos y lluvia, cayeron sobre la tierra, la sirena se fue arrastrándose hasta llegar a la cascada que se había formado en el patio de la casa y se internó en sus aguas. El hombre regreso a la casa y al no encontrar a la sirena lloró amargamente por su amada.

HISTORIA DE LAS MUJERES Y LA YUCA

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)

Este cuento se inicia cuando hace muchos años hubo una terrible hambruna, pues por más que el pueblo Shuar sembrara, la tierra no les daba ningún fruto. Un día un grupo de mujeres que estaban cerca de una cascada vieron como bajaba de la misma hojas de yuca, fueron siguiendo cascada arriba hasta que encontraron a una mujer muy hermosa Nunkui ¹⁶ que lavaba las yucas y le pidieron que les diera un poco de yuca para comer, ella les dijo que no les iba a dar nada sino más bien que lleven la a su casa y que ella les iba a enseñar a sembrar, cuando llegaron ella pronuncio “wari yurunkaja, waripam ajaa warim uwi jaa” traducido al español ella había manifestado “que exista la yuca, que exista el plátano y más productos que sirvan para el sustento del pueblo shuar” es de esta manera que la tierra se volvió fértil.

Nunkui se quedó con el pueblo shuar convertida en una muñeca de barro que ellos guardaban en una changuina. Los Shuar dejaron a la muñeca en una vasija mientras ellos iban a

¹⁵ Bolsa hecha de bejucos, que el pueblo shuar la utiliza para transportar implementos de un lugar a otro.

¹⁶ Diosa del pueblo Shuar, considerada benefactora de la tierra.

cosechar, más los niños la descubrieron y se pusieron a jugar con ella, entonces la muñeca, pidió a los dioses que la ayudaran y apareció una guadua en la que ella se subió para protegerse del maltrato de los niños. Los adultos al regresar y ver todo lo acontecido, le pidieron a Nunkui que no se vaya que los siguiera ayudando, más ella solo les comenzó a lanzar las semillas de todas las plantas y ellos las cogieron para guardarlas.

Arutám¹⁷ los maldijo diciéndoles que a partir de entonces ellos debían sembrar la tierra con sus propias manos y con sacrificio cosechar.

LA MUJER OCIOSA

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)

Hace tiempo existió una mujer que no le gustaba sembrar la tierra, ni ir a la finca a cuidar los sembríos, un día se unió con un hombre y se casó. El esposo le pidió que vayan a la huerta a sembrar yuca, ella de mala gana acepto, estando ahí era el esposo quien hacia los surcos para que ella fuera sembrando, más ella arrojaba la semilla sin poner atención alguna en la siembra. Cuando terminaron, el hombre se puso a inspeccionar el trabajo de su mujer y al darse cuenta de lo que había hecho la reprendió por ociosa y la maldijo diciéndole que como no puede sembrar ahora comerá su pereza.

El esposo se fue de la casa abandonándola, ella llorando lo seguía pidiéndole que no la abandone, el hombre encontró un bejuco que tenía gradas y se fue subiendo al cielo, ella tras de él le rogaba que se quede junto a ella y la perdone, más el no regreso y se convirtió en la Luna, la mujer por su parte se convirtió en un pájaro llamado Sukuya que se lo puede ver cuando sale la luna y escuchar también su triste cantar.

HISTORIA DEL BAILE DEL GUASHI

Esta historia ha sido narrada por (Taich, 2014)

En una comelona donde toda la comunidad estaba reunida, estaban también los animales entre ellos el washi (Mono negro), caracterizado por su gran tamaño y ser de color oscuro, la música comenzó a sonar y el animal bailaba, sin embargo no emitía ningún sonido, el resto de animales le pidieron que cantara y canto. Luego de ello se convirtió en hombre.

HISTORIA DEL OSO Y EL HOMBRE

Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)

¹⁷ En el pueblo shuar, Dios omnipotente.

Los Shuar cuentan una historia de un hombre que fue de cacería de osos y en medio del camino se encuentra con el oso, ambos se asustan y toman sus armas para pelear, el shuar con su lanza y barbasco, el oso con un palo. El oso se aproxima primero, corpulento y con un aliento indeseable, lo hace caer al hombre.

Como puede se pone en pie y empiezan su lucha por la vida con el oso. Cada uno se defiende como puede, el hombre con su lanza intentar derribar al animal golpeándole las costillas, más el oso se defendió y logro quitarle lo mucho y poco que tenía el hombre, empezó por el anaco que cubría su pudor y luego sus cerbatanas y venenos. El hombre viéndose perdido fingió ante el oso estar muerto para aprovechar cualquier oportunidad y huir.

El oso por su parte después de constatar que el Shuar estaba muerto comenzó a llenar cada uno de los orificios del humano con musgo para evitar que respire. El animal arrastro el cuerpo del Shuar hacia la cueva donde habitaba con sus amigos los leones y tigres y grito - "Oigan he traído carne fresca para comer" más sin terminar aun de pronunciar la frase, el Shuar se había puesto en pie y mato al oso.

El oso fue devorado por los tigres y leones que habitaban la cueva y el Shuar pudo salvar su vida gracias a su astucia.

HISTORIA DE IWEA Y WASHI

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)

En la antigüedad existía diversidad de seres vivientes como seres humanos y animales., existía también el iwea ¹⁸, el exterminó a la mayor parte de los seres humanos hasta solo dejar 4 shuar, los mismos que para salvarse se subieron a un árbol, el iwea viéndolos subidos, tomo un hacha dispuesto a cortar el árbol para cenarlos hasta que washi ¹⁹que también se había salvado le dijo "Si quieres, te puedo ayudar" el iwea acepto la propuesta y los dos intentaban cortar el árbol.

El mono que sabía lo que iba suceder si lograban cortar el árbol, fue y le dijo a la roca haz como si te estuvieras quebrando para que Iwea crea que el árbol se está partiendo, después de ello el mono fue donde iwea y le dijo que se iba a bañar en la cascada porque estaba sudado. Iwea acepto y el mono se fue, después de bañarse este le dijo a la cascada, Iwea va a venir a bañarse después de un rato, cuando sientas que esté llegando aléjate y al seg – sig

¹⁸ Para el pueblo shuar, demonio.

¹⁹ Para el pueblo shuar, mono.

²⁰ que se frotara en los ojos para que no pueda ver lo que ocurría, de esta manera Iwea se retrasaría y le daría tiempo al mono de liberar a los Shuar que estaban trepados en el árbol.

El mono le quito el hacha a Iwea y este enojado por lo que le hicieron, dijo que cayera una tormenta de piedras para atacar al mono, más ninguna le cayó al mono debido a que era muy ágil, luego a un río llamado Cuangos y tiro el hacha dentro de él.

Luego de ello el mono hizo reflexionar a Iwea sobre lo que estaban haciendo con el mundo y lo que habían destruido. Iwea estaba asombrado sobre lo que había pasado, el mono lo desterró al mar para que se alimentara de peces, más le dijo que solo podía pescarlos con la mano derecha, Iwea como era muy ansioso comenzó a utilizar también su mano izquierda y el mono le dijo que por hacer eso desde entonces comería solo con su mano izquierda. De ahí que los izquierdos a son considerados por el pueblo Shuar como algo malo.

Historia de Napurak

La historia de la comunidad San Miguel de Napurak se inicia hace más de 50 años así lo manifiesta (Kayuk, 2014), cuando un grupo de Shuar desarrolla el primer asentamiento en lo que hoy es Limón Indanza, el segundo asentamiento fue en kalákras, el tercer asentamiento fue en la comunidad shuar kurints, allí es donde se posesiona el cacique Miguel Ijisam en un territorio oculto lleno bellezas, de aves de vistosos colores y atractivas cascadas, lugar en donde existe toda clase de biodiversidad de flora y fauna y la bautizan con el nombre shuar “Napurak”.

El primer jefe de familia que llegó a este lugar fue: Miguel Ijisam Taant y su esposa Rosario Naanch procedentes de Morona Santiago.

(Kunchike Ijisam & Wisum Awak, 2013) afirman que es

Trascendental indicar que el pueblo shuar, jamás permitió dar apellidos diferentes a sus hijos, como lo pretendían los hispanos, éstos les ponían apellidos diferentes a los niños y niñas shuar, especialmente aquellos que se hacían bautizar o cuando eran recibidos como alumnos/as en el internado de la misión Franciscana en la ciudad de Zamora u otras (...). En este grupo shuar aparecen personas con nombres y apellidos hispanos, cuando la verdadera realidad es que son de un solo jefe, toda vez que en la nacionalidad shuar se practica la poligamia.

Significado del nombre

En la parte baja de la colectividad donde hoy es la zona urbana de la comunidad, era saladero donde los animales se acercaban a beber agua, es por esta razón que Napurak

²⁰ Árbol del cual sus hojas antiguamente eran utilizadas como jabón por la espuma que desprendían al untarlas.

Napur = mascadero, lamedor, de piedra, agua.

ak = choza

Significa por lo tanto = choza, mascadero y lamedor de agua de sal.

Asimismo se debe indicar que en la escritura del nombre de la comunidad, existe un grave error, lo correcto debe ser "Napurak", y no Napurca, como suelen decirlo o así se escucha cotidianamente.

Rituales.

Las personas de la comunidad Shuar de Napurak en la antigüedad practicaban diversos rituales los mismos que servían para pedir bendiciones y permisos en cada una de las actividades que iban a desarrollar. Actualmente son pocos quienes aún lo practican y de manera especial las personas de mayor edad.

Cascadas

Antiguamente en las cascadas las personas realizaban sus rituales antes de entrar a las chorreras, ellos bebían la ayahuasca y otras medicinas.

Las personas arcaicas de la comunidad consideraban que las cascadas tenían vida, por esta razón era necesario realizar un ritual para poder acceder a las mismas. Ellos discurrían que conforme el individuo va acercándose a la cascada, debe silbar para que la cascada se despierte y así evitar que esta empiece a soplar sus aguas para alejarlo, esto podía llegar a pasar los 5 a 10 metros de distancia.

Los jóvenes y adultos que estaban en malos pasos, eran traídos por los mayores para que la cascada los purificara, al bañarse y tomar Guando (bebida preparada a base de plantas medicinales), ayahuasca, guayusa ellos quedaban purificados.

Caza.

Los Shuar tienen la costumbre de realizar un ritual al momento cuando ellos van a ir de cacería, su ritual consiste en cantar a Dios pidiéndole que los bendiga en la caza, les de unas buenas presas a más de protegerlos de los peligros que pudieran existir en la montaña.

Pesca.

Para realizar la pesca las personas de la comunidad tienen la costumbre de encomendarse a Dios y cantar para pedir permiso y orar bendiciones en la pesca, que sea fructífera y que estén bendecidos.

Costumbres.

Muerte:

El señor (Ijisam S. , 2014) asevera que en la antigüedad cuando una persona fallecía era velada 2 días, la persona mayor de la comunidad ponía hojas de tabaco en la vista y natema en los ojos al cadáver para que no tenga mucho sentimiento y llorara. Se enterraban a los muertos bajo dos a tres metros de profundidad, en vista de que no existían ataúdes, se tomaban 3 varas de bejucos y sus respectivas hojas, posaban el cadáver sobre ellas y lo enredaban en sábanas. Los niños por su parte eran enterrados en vasijas de barro.

Después de haber enterrado el cadáver, se cantaba con la creencia de que el muerto se sintiera bien y no volviera a molestar a los vivos. Además se les dejaba comida para que en la noche el muerto comiera. Una muestra de luto para las personas de la comunidad era la de cortar un mechón de cabello y se lo depositaba en un árbol de Chonta, debido a que para el pueblo shuar este árbol es fértil.

El lavatorio era una muestra de dolor ante la muerte, ahí se lavaba todo la ropa de la casa, los familiares también se bañaban en agua de Yupinki y se pintaban en la frente el signo de cruz con la creencia de que eso iba a parar la muerte.

El pueblo Shuar tenía la costumbre de que los familiares debían tomar agua de Natema (alucinógeno) que los hacía arrojar todo el “dolor” por la muerte de su familiar muerto.

En la antigüedad no existían cementerios, por esta razón cuando alguien fallecía se los enterraba en sus propias casas y la familia abandonaba la casa para ir a hacer una nueva en otra parte, debido a la mala energía que hay.

MATRIMONIO

El matrimonio entre los Shuar era muy diferente a las costumbres tradicionales. Sus matrimonios no podían ser entre familiares de hasta tercera o cuarta generación y tampoco la pareja no podía conocerse antes de haber arreglado la boda.

El casamiento era un verdadero ritual que merecía el respeto correspondiente. El muchacho cuando esta joven, hablaba con sus papás y les decía que quería casarse, para que ellos le consigan una mujer. Los progenitores seleccionaban entre sus amistades a la muchacha más adecuada para su hijo y departían con sus padres para llegar a un acuerdo. Ella debía ser de su casa, diestra en las labores de la caza y en la agricultura, además de no haber estado antes con ningún otro hombre.

Luego de ello la muchacha era presentada a los padres del novio y a este respectivamente. Los progenitores de la muchacha aconsejaban a su hija sobre el matrimonio y sus deberes

como esposa, además les advertían que si ellos no eran fieles a sus parejas la muerte era su castigo. Finalmente pactaban la boda bebiendo chicha.

Alimentación

En la antigüedad su alimentación se basaba en consumir solamente productos de la naturaleza como frutas, hojas de árboles, animales de la montaña entre otros. Ellos no bebían agua, cuando tenían sed bebían chicha (yuca, chonta) y en ciertos casos agua hervida.

ASEO

Para realizar sus necesidades no existían baños en las casas así que cada uno tenía ir lejos para hacer la deposición. Las personas de la localidad se bañaban por separado, iban a las cascadas y se bañaban con una planta (Seq- sig) que la utilizaban como jabón, con agua tibia y limón.

Entre los saberes populares consideraban que cuando la persona quiere tomar energía positiva de la cascada es necesario que la persona madrugue entre las 5 o 6 de la mañana antes que “el picaflor” se bañe.

c. Manifestaciones Culturales – Gastronomía

Comidas y bebidas típicas: Son alimentos propios de cada región, preparados con recetas tradicionales y utilizando ingredientes del lugar. (MINTUR, 2004)

El barrio San Miguel de Napurak posee dentro de sus atractivos culturales, la gastronomía que representa un valor agregado a la identidad de la comunidad. Existe una variedad de platos los mismos que varían durante la época del año debido a que son elaborados con productos propios de la comunidad.

La base de su alimentación está en el consumo de alimentos como lo son la yuca, plátano y carne de animales que obtienen de sus cazas, sin mayor condimento que no sea la sal.

En cuanto a las manifestaciones culturales gastronómicas se inventariaron 26 platos los cuales se dividen de la siguiente manera:

- 8 Sopas o caldos
- 8 Platos fuertes
- 5 Bebidas (chichas y jugos)
- 2 Entremeses
- 2 Postres

Tabla 18: Inventario de manifestaciones culturales Etnográficas (Comidas y Bebidas Típicas) del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia la paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014

Inventario de manifestaciones culturales gastronómicas del barrio San Miguel de Napurak perteneciente a la parroquia La Paz del cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe año 2014.						
Nro.	Nombre del atractivo	Jerarquía	ubicación	Categoría	Tipo	Subtipo
1	Ayampaco de pollo	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
2	Ijirka de pollo	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
3	Ijirka de tilapia	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
4	Namaj	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
5	Pechugas de pollo asadas	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
6	Tilapias asadas	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
7	Cumbias cocidas	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
8	Ancas de rana Brosterizadas	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
9	Tostado de hormiga	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
10	Caldo de cayamba	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
11	Namaj con frejol tierno	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas

12	Caldo de corroncho	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
13	Caldo tumulle	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
14	Asado yamala	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
15	Asado Tumulle	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
16	Ayampaco de Muquindi	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
17	Caldo de huevo criollo con yuca	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
18	Caldo de blanco con yuca	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
19	Chicha maduro	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
20	Chicha chonta	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
21	Chicha yuca	III	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
22	Jugo naranjilla	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
23	Jugo papaya	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
24	Dulce guayaba	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
25	Espumilla	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas

26	Caldo de palmito con gallina criolla	II	Barrio San Miguel de Napurak	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
----	--------------------------------------	----	------------------------------	----------------------------	------------	---------------------------

Fuente: Inventario de atractivos turístico de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E. 2014.

2.2.3.1 Caldos y sopas.

Caldo de palmito con gallina criolla



Imagen 42. Palmito

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- sal
- palmito
- gallina criolla cortada en presas

Preparación:

En una cacerola se pone a cocinar la gallina previamente lavada y despresada, se condimenta con sal, luego de que esta cocinada la gallina se agrega el palmito, se mezcla y se deja cocinar por unos cinco minutos más.

Caldo de huevo criollo con yuca



Imagen 43. Yuca
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- huevo criollo
- sal
- yuca

Preparación:

En una olla se pone a cocinar la yuca picada en pequeños pedazos, cuando la yuca este cocida, agregar el huevo criollo y la sal, mover por unos minutos hasta que se cocine el huevo. La preparación dura aproximadamente 15 a 20 minutos. Se lo sirve caliente.

Caldo de armadillo (tumulle)



Imagen 44. Caldo de tumulle
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes

- tumulle
- plátanos
- yuca

- sal

Preparación:

Para el pueblo shuar la cacería de los animales es todo un ritual y fruto de la cacería está la carne de los animales cazados, que con los mismos elaboran diferentes platos entre los que está el caldo de tumulle (armadillo), alimento nutritivo característico de la región amazónica. Para iniciar la elaboración del caldo, se lava la carne para quitar todas las impurezas, luego se lo pone a cocinar en una olla aproximadamente por unos 20 a 30 minutos, a continuación se agregan los plátanos verdes y yuca, finalmente la sal.

Caldo de blanco (pez)



Imagen 45. Caldo de Blanco
Fuente: (Abellan, 2015)

Ingredientes

- Blanco ²¹
- Yuca
- Sal

Preparación:

En una olla se ponen a cocinar las yucas previamente lavadas y cortadas, cuando están casi cocidas se agregan el blanco cortado en pedazos pequeños junto con la sal. Esta preparación tiene una duración de 30 minutos aproximadamente. El caldo blanco es muy apetecido por la comunidad shuar en los meses de enero y febrero debido a que en estos meses es más fácil su captura.

²¹ Pez propio de la región amazónica, de piel blanca y escasa espinas.

Namaj con frejol tierno



Imagen 46. Frejol tierno
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Brotes de hojas de yuca
- Hojas de col silvestre
- Hueso de res ahumado
- frejol tierno
- Sal

Preparación:

Namaj con frejol tierno es otra de las preparaciones propias de la comunidad, es un caldo hecho a base de hojas de col y brotes de hojas de yuca, en una olla se pone a hervir agua, se agrega el hueso de res ahumado junto con el frejol tierno y luego de haber hervido se suelta las hojas de col y yuca, se agrega sal al gusto. Se sirve acompañado de yucas cocidas. Este plato se lo puede degustar durante el mes de agosto debido que en estas fechas se cosechan el frejol.

Caldo de corroncho



Imagen 47. Caldo de corroncho
Fuente: (Alvarado, 2014)

Ingredientes:

- corroncho ²²
- yuca
- plátano
- sal

Preparación:

El caldo de corroncho es un plato muy popular en la región amazónica, su preparación consiste en cocinar el corroncho previamente lavado, junto con sal durante unos quince minutos, finalmente se lo retira del fuego y se le agrega la yuca y el plátano cocidos. Este plato se lo puede degustar durante todo el año debido a que este tipo de pescado abunda en el río Yacuambi.

Caldo de Cayamba –Esem

Imagen 48. Cayambas
Fuente: Alexandra Leiva. E

Ingredientes:

- cayamba ²³
- sal
- yucas

²² Tipo de pez caracterizado por el gran número de espinas que su cuerpo posee. En la región amazónica se lo puede degustar durante todo el año.

²³ Hongo comestible de apariencia blanca. Se caracteriza por crecer en zonas húmedas especialmente en la región amazónica.

Preparación:

El caldo de cayamba es un plato típico de la comunidad Shuar, el mismo se prepara con un tipo de hongo comestible llamado cayamba, que se lo obtiene con facilidad entre los meses de febrero a julio, se toman los brotes más tiernos de los hongos y se los cocina junto con yucas y sal. Esta preparación tiene beneficios nutricionales para sanar algunas enfermedades como por ejemplo la anemia.

Namaj



Imagen 49. Namaj
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Brotes de hojas de yuca
- Hojas de col silvestre
- Hueso de res ahumado
- Sal

Preparación:

Namaj es una preparación típica de la zona, es un caldo hecho a base de hojas de col y brotes de hojas de yuca, en una olla se pone a hervir agua, se agrega el hueso de res ahumado y luego de haber hervido se suelta las hojas de col y yuca, se agrega sal al gusto. Se sirve acompañado de yucas cocidas. Este plato se lo puede disfrutar durante todo el año.

2.2.3.2. *Platos fuertes.*

Ayampaco de Pollo



Imagen 50. Ayampaco de pollo
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Pollo (cortado en pedazos)
- Palmito
- Sal
- Hoja de bijao

Preparación:

El ayampaco de pollo es hecho a base de palmito y pollo cortado en pequeños pedazos, se lo mezcla con sal y sobre una hoja de bijao se lo envuelve para luego asarlo, se sirve acompañado de yucas asadas y ensalada de tomate y cebolla. Este plato se lo puede preparar durante todo el año.

Ijirka de pollo



Imagen 51. Ijirka de pollo
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Pollo (cortado en pedazos)
- Hojas de col silvestre
- Hojas de santa María ²⁴
- Sal
- Hoja de bija

Preparación:

El plato de ijirka de pollo es hecho a base de hojas de col silvestre y Santa María, picadas en julianas junto a pollo cortado en pequeños pedazos, se lo mezcla con sal y sobre una hoja de bjaio se lo envuelve para luego cocinarlo en una olla a base de vapor. Se sirve acompañado de yucas asadas, sobre la misma hoja de cocción.

Ijirka de tilapia

Imagen 52. Ijirka de Tilapia
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Tilapias pequeñas
- Hojas de col silvestre
- Hojas de Santa María
- Sal
- Hoja de bijao

²⁴ Se trata de una herbácea frondosa que mide hasta 2.5 m de altura; posee grandes hojas acorazonadas. La hoja santa habita en climas cálido, semicálido.

Preparación:

Picar en julianas las hojas de col silvestre y santa María, en un recipiente colocar las tilapias pequeñas previamente lavadas a continuación se agregan las hojas picadas y se mezcla con sal. Sobre una hoja de bijao se lo envuelve para luego cocinarlo en una olla a base de vapor. Se sirve acompañado de yucas cocidas, ensalada de tomate y cebolla, además de chicha de chonta. Este plato se lo puede disfrutar durante todo el año.

Pechugas asadas

Imagen 53. Pechugas Asadas

Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Pechugas de pollo
- Sal

Preparación:

Se inicia al cocinar las pechugas y condimentarlas con sal, luego de ello se las coloca sobre una parrilla para ser asadas, cuando estén doradas por ambos lados se las retira del fuego y se las sirve acompañadas de yuca o plátano cocidos, además de ensaladas de tomate y cebolla. Este plato se lo puede disfrutar durante todo el año.

Tilapias asadas



Imagen 54. Tilapias Asadas
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Tilapias
- Sal

Preparación:

Se inicia al liquidar y asear las tilapias para luego condimentarlas con sal, después de ello se las coloca sobre una parrilla para ser asadas, cuando estén doradas por ambos lados se las retira del fuego y se las sirve acompañadas de yuca o plátano cocidos, además de ensaladas de tomate y cebolla. Al poseer la comunidad un criadero de tilapias, el presente plato se lo puede degustar durante todo el año.

Ancas brosterizadas



Imagen 55. Ancas de rana brosterizadas
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Ancas de rana
- Sal
- Harina
- Aceite
- Huevo

Preparación:

Las ancas de rana es un plato muy conocido en la región amazónica. Su preparación se inicia al lavar las ancas para luego untarlas de harina, huevo y sal. En un sartén con aceite caliente se fríen las ancas. Este plato se lo sirve junto con patacones, arroz y ensalada de tomate con cebolla. Hay que aclarar que este no es un plato propio de la zona, sin embargo las personas de la localidad lo consumen.

Asado de tumulle

Imagen 56. Asado de tumulle
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- sal
- tumulle

Preparación:

El tumulle después de ser sacrificado y lavado, su carne es condimentada con sal para luego ser traspasada por un chuzo²⁵, a continuación se coloca la carne sobre brazas calientes hasta asarse por completo, este proceso dura aproximadamente una hora. Finalmente se adhiere sal. Se sirve acompañado de yucas cocidas y ensalada de tomate con cebolla.

²⁵ Asta de madera con punta al final que se usa para traspasar las carnes y asarlas sobre brazas.

Asado de yamala



Imagen 57. Asado de yamala
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- sal
- yamala ²⁶

Preparación:

La yamala después de ser sacrificada y lavada, su carne es condimentada con sal para luego ser traspasada por un chuzo a continuación se coloca la carne sobre brazas calientes hasta asarse por completo, este proceso dura aproximadamente una hora. Finalmente se adhiere sal. Se sirve acompañado de yucas cocidas y ensalada de tomate con cebolla.

Ayampaco de muquindi



Imagen 58. Muquindes
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

²⁶ Tapir, animal propio de la región amazónica, conocido comúnmente como yamala.

Ingredientes:

- sal
- muquinde²⁷
- hojas de bijao
- palmito

Preparación:

El ayampaco de muquinde es hecho a base de palmito y muquindes previamente lavados, condimentado únicamente con sal y envuelto con hojas de bijao para finalmente asarlo sobre las brasas calientes. Se sirve acompañado de yucas asadas o plátanos cocidos.

2.2.3.3. Chichas y jugos.**Chicha de chonta**

Imagen 59. Chicha de Chonta
Fuente: Alexandra Leiva F 2014

Ingredientes:

- Chontas
- Jugo de plátanos maduros cocidos

Preparación:

La chicha de chonta es una bebida típica de la comunidad, su preparación consiste en cocinar la Chonta durante una hora aproximadamente, luego se procede a pelar la chonta y extraer la semilla, a continuación se muele la chonta hasta extraer el zumo de la misma. Se agrega agua, se exprime para extraer el puro almidón. Luego se agrega el jugo del plátano cocinado

²⁷ También conocidos como **chontaduros, mallones**. Gusano propio de la región amazónica, de color amarillo, habita en arboles de chonta con una crianza de aproximadamente de 3 meses.

y se agrega a la chonta, se deja reposar para el siguiente día hasta que se fermente. Esta preparación se la puede degustar durante los meses de abril a julio.

Chicha de yuca



Imagen 60. Chicha de Yuca
Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Ingredientes:

- Yuca
- Camote dulce (rayado)
- Fermento de chicha²⁸

Preparación:

La chicha de yuca es otra de las bebidas importantes de la comunidad, su preparación se inicia al cocinar la yuca, para luego molerla hasta hacerla un puré, se deja reposar por un momento y se añade el camote dulce rayado que servirá como endulzante, luego de ello se agrega el fermento de la chicha y se deja reposar para el siguiente día. Esta preparación se la puede degustar durante todo el año.

²⁸ El fermento es una proteína que cataliza específicamente cada una de las reacciones bioquímicas del metabolismo. En el caso de la chicha es la misma chicha reposada por varias semanas.

Chicha de maduro



Imagen 61. Chicha de Maduro
Fuente: (González, 2012)

Ingredientes:

- azúcar
- fermento de chicha²⁹
- guineo maduro

Preparación:

Para la realización de esta chicha es necesario que el guineo este bien maduro. Esta preparación se inicia al cocinar el guineo maduro en una olla con agua, cuando hierve se agrega el madurativo y el azúcar. La chicha se deja reposar hasta al otro día para que se concentre un mejor sabor.

²⁹ Es la misma chicha de maduro elaborada anteriormente y guardada por días para su fermentación. En la preparación de la nueva chicha se añade para obtener un mejor sabor.

Jugo de naranjilla



Imagen 62. Jugo de Naranjilla
Fuente: Alexandra Leiva.E

Ingredientes:

- naranjilla
- azúcar

Preparación:

Se inicia al lavar la naranjilla y se la cocina en un corto tiempo, a continuación se licua con azúcar al gusto, se cierne y finalmente se sirve.

Jugo de papaya



Imagen 63. Jugo de Papaya
Fuente: (Garcés, 2015)

Ingredientes:

- papaya
- azúcar

Preparación:

La papaya es una fruta muy apetecida por el pueblo shuar, dentro de la comunidad se la consume en jugo cuya elaboración consiste en pelar la fruta, extraer las semillas, se licua con agua y se agrega azúcar. Se sirve frío.

2.2.3.4. Entremeses y postres.**Entremeses****Cumbias asadas**

Imagen 64. Cumbias Asadas
Fuente: Alexandra Leiva.E

Ingredientes:

- Cumbias ³⁰
- sal

Preparación:

Las cumbias son frutos propios de la zona de pequeñas semillas, se toma los frutos maduros y se los cocina durante dos minutos, luego se agrega sal y se come solamente las membranas, no los frutos. Las semillas del fruto son utilizadas por los moradores de la zona para realizar

³⁰ Planta propia de la amazonia ecuatoriana, de aproximadamente 2 metros de altura, de grandes hojas. Su fruto guarda semillas de escaso tamaño que son utilizadas como alimento y cuando están secas para elaborar artesanías.

artesanías. Este plato es una forma de vida de la comunidad que todos la consumen dentro de la misma.

Tostado de Hormiga arriera



Imagen 65. Tostado de hormiga
Fuente: (Ana, 2009)

Ingredientes:

- hormigas
- sal
- aceite
- yucas

Preparación:

El tostado de hormiga es una preparación típica de la comunidad Shuar, que se la puede degustar en los meses de septiembre, diciembre y febrero. Esta preparación se la inicia al recolectar las hormigas de los hormigueros para luego sacrificarlas, a continuación se las coloca en un recipiente con agua y sal para que se laven. Finalmente se las tuesta en un sartén con aceite caliente. Se sirve acompañada de yucas.

Postres

Espumilla



Imagen 66. Espumilla
Fuente: Alexandra Leiva. E

Ingredientes:

- azúcar
- guayaba
- claras de huevo

Preparación:

En un recipiente poner las guayabas y triturarlas hasta obtener solo el jugo, cernirlas para sacar las semillas, en otro recipiente poner las claras de cada uno de los huevos y batir a punto de nieve, poco a poco agregar azúcar sin dejar de batir. Para finalizar agregar el jugo de guayaba poco a poco sin dejar de batir hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa. Se sirve acompañado de galletas saladas.

Dulce de Guayaba



Imagen 67. Dulce de guayaba
Fuente: Alexandra Leiva. E

Ingredientes:

- guayaba
- azúcar
- canela

Preparación:

En olla se pone a cocinar la guayaba previamente triturada o licuada, luego se agrega la panela partida y se mueve lentamente hasta que coja punto. La preparación dura aproximadamente de una hora a una hora y media. Es un postre que la mayor parte de la comunidad lo ha consumido.

CAPÍTULO 3

DETERMINACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS DE LA COMUNIDAD

SAN MIGUEL DE NAPURAK

El tercer capítulo del presente proyecto está destinado al diseño de los productos turísticos de la comunidad San Miguel de Napurak, basándonos en la información recolectada en los capítulos anteriores.

3.1 Elementos para constituir los productos ecoturísticos en la comunidad.

Como lo cita (Sandoval, 2006) “El producto eco turístico es el resultado de la vinculación de unos bienes o atractivos y de unos medios e instrumentos que permiten aprovecharlos” es por ello que al constatar los recursos turísticos que posee la Comunidad San Miguel de Napurak se ha decidido poner en valor sus recursos y enlazarlos para crear productos que den una mejor forma de vida a la comunidad procurando evitar en lo mínimo alterar el estilo de vida de sus habitantes.

Para recaudar la información fue necesario utilizar:

Materiales: Hojas de papel bond, lápiz, esferos, libreta de campo, marcadores, copias

Equipos: Computadora, impresora, cámara digital, flash memory, GPS, grabadora de voz

3.1.1 Definición de atributos del nuevo producto.

Atributos

- ♣ Fuerte componente de identidad del pueblo Shuar, el cual debe obtener el reconocimiento a nivel local e internacional
- ♣ La comunidad está debidamente organizada tanto legalmente como internamente y tienen una disposición hacia el trabajo de turismo comunitario.
- ♣ La comunidad San Miguel de Napurak posee servicios básicos (luz, agua, alcantarillado) que hacen más amena la estancia de los visitantes.
- ♣ Los pobladores han sido capacitados en diferentes áreas como: servicio, guía turístico, gastronomía, artesanías entre otros que permitirán ofrecer un mejor servicio para los turistas.
- ♣ Los comuneros son personas que poseen calidad humana única, que brindan confianza y calidez durante su permanencia en la comunidad.
- ♣ La comunidad San Miguel de Napurak cuenta con: 67 atractivos turísticos, los mismos que están divididos de la siguiente manera: 13 atractivos naturales, 29 manifestaciones culturales (etnográficas, realizaciones técnicas y científicas) y 25 manifestaciones Culturales (Comidas y bebidas típicas).
- ♣ El ecoturismo y contacto directo con la comunidad será nuestra carta de presentación y forma de penetración en el mercado.

- ♣ La puesta en marcha de los productos potenciara el intercambio y vida en una comunidad shuar
- ♣ Contribuirá a la preservación, desarrollo y promoción del patrimonio histórico y natural de la comunidad San Miguel de Napurak.

3.1.2 Desarrollo del proceso creativo.

Para el desarrollo de la presente investigación se ha utilizado diferentes metodologías que han ayudado a un desarrollo eficaz del proyecto.

Inicialmente se tomó contacto con los representantes de la comunidad San Miguel de Napurak, donde se socializó las necesidades de los miembros de la población, los anhelos que tenían y se buscó una forma de ayudarlos a una mejor condición de vida para ello se les planteo el presente “Proyecto ecoturístico enfocado al desarrollo comunitario para el barrio Napurak, parroquia La Paz, cantón Yacuambi, provincia de Zamora Chinchipe” una iniciativa que los convertirá en gestores de su desarrollo.

Para la realización del presente proyecto de investigación, se ha tomado como herramienta de exploración a la metodología participativa la misma que al final del presente estudio nos permitió generar una teoría a partir de los resultados obtenidos.

A lo largo de todo el proceso de investigación se llevó a cabo talleres de trabajo y capacitación participativos con los miembros de la comunidad con la finalidad de integrarnos a la comuna para recabar información, planificar la estructura del producto turístico y capacitar a la comuna para el desarrollo turístico.



Imagen 68. Talleres de trabajo y capacitación a los comuneros

Fuente: Alexandra Leiva. E

Para la recolección de información fue necesario a más del compendio de investigación bibliográfica, aplicar las siguientes técnicas:

- a) observación: inicialmente esta técnica permitió al equipo conocer y acercarse a la comunidad hasta ganarse la confianza de las personas y obtener información de su forma de vida, costumbres y tradiciones.



Imagen 69. Convivencia con el diario vivir de la comunidad

Fuente: Alexandra Leiva. E

b) observación participante: Ser parte de sus actividades diarias, convivir con las personas de la comunidad nos permitió a más de extraer información, palpar de una manera directa las necesidades que la comunidad tiene.



Imagen 70. Observación participante y convivencia con la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E

c) Entrevista: Se ejecutaron entrevistas a diferentes miembros de la comunidad y también entrevistas grupales para constatar los datos recibidos. La grabadora de voz fue una herramienta indispensable debido a la cantidad de información a recolectar.



Imagen 71. Entrevistas.
Fuente: Alexandra Leiva. E

d) Metodología del Ministerio de Turismo para inventariar atractivos turísticos, fue una herramienta fundamental en el proyecto, pues nos permitió a más de inventariar cada uno de los atractivos también aplicar las fichas de evaluación y finalmente jerarquizarlos, obteniendo de esta manera información real.



Imagen 72. Atractivos naturales de la comunidad

Fuente: Alexandra Leiva. E

- e) El análisis DAFO fue una técnica muy útil debido a que nos permitió generar un diagnóstico de la situación de la comunidad y atractivos a más de darnos las estrategias para cambiar la realidad actual.
- f) La matriz de análisis competitivo fue una técnica que permitió distinguir los atractivos con mayor calidad competitiva frente al resto de atractivos y por ende una opción a convertirse en productos turístico.
- g) A partir de ello se crearon también dos rutas y un circuito turístico para la comunidad dentro del cual se desprende una tercera ruta, que han permitido integrar a los atractivos turísticos.
- h) Para determinar nuestros segmentos de mercado en vista de que es un mercado nuevo y sin tener antecedentes se tomó como referencia el perfil de turista de los cantones Zamora Chinchipe y Yacuambi.
- i) Tomando en cuenta todos estos referentes se proponen tres paquetes turísticos que se detallan más adelante.

3.1.3 Perfil del turista de los cantones Zamora y Yacuambi

El (PLANDETUR2020, 2007) menciona que el perfil más común del turista que llega en Ecuador

Es el de personas con estudios de posgrado o universitarios, que viajan solos, (...). Un gasto promedio de 1000 dólares, los motivos de las visitas fueron la recreación o el esparcimiento, aunque también el encuentro con amigos y familiares o los negocios o motivos profesionales. Entre las actividades más solicitadas se encuentran las visitas a comunidades indígenas, práctica de deportes, diversión y observación de flora y fauna.

Debido a ser un proyecto nuevo se toma como referencia los perfiles de turista de los cantones Zamora y Yacuambi.

Tabla 19: Perfil de turista de Zamora Chinchipe

Características	Descripción
Nacionalidad	Los turistas que visitan el cantón Zamora en su mayoría son de nacionalidad ecuatoriana
Procedencia	La residencia de los visitantes en su totalidad de Loja
Sexo	Masculino
Edad	Promedio de 26 a 35 años
Situación ocupacional	Técnicos profesionales, científicos e intelectuales
Nivel Ingreso	\$501 a \$ 1000
Nivel Instrucción	Nivel de instrucción superior
Visitas	Han visitado más de dos veces el cantón
Forma de viajar	Viajan acompañados de familia y amigos
Motivación de viaje	Vacación, recreo y ocio.
Medio de publicidad	Por recomendaciones de conocidos y amigos
Duración del viaje	Tres días en el cantón
Medio de transporte	Se desplazan en transporte publico
Gasto por A&B	\$ 6 a \$15
Sitios visitados	En su mayoría el Parque Nacional Podocarpus
Actividades realizadas	Visita a balnearios, parques.
Gasto por actividades de recreación	Gasto diario de \$10 a \$20
Hospedaje	Hacen uso de hospedaje de \$16 a \$30.

Fuente: (Quevedo & Rojas, 2014)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

Basándonos en el cuadro nº 19 el perfil del turista de Zamora Chinchipe es en su mayoría de nacionalidad ecuatoriana, tienen una edad promedio de 26 a 35 años, de profesión técnicos profesiones y científicos e intelectuales con un ingreso promedio de \$501 a \$1000 dólares. Su permanencia es de 2 a 3 días con un gasto promedio de \$6 a 15 dólares en alimentación, \$16 a \$20 en hospedaje por lo general viajan acompañados de familiares y amigos.

Tabla 20. Perfil del turista del Cantón Yacuambi

Características	Descripción
Nacionalidad	Los turistas que visitan el cantón Yacuambi en su mayoría son de nacionalidad ecuatoriana
Procedencia	La residencia de los visitantes en su totalidad de Loja
Sexo	Masculino
Edad	Promedio de 26 a 35 años
Situación ocupacional	Trabajadores cualificados de industrias al igual que los trabajadores de servicios de restauración y comercio
Nivel Ingreso	Menor \$500
Nivel Instrucción	Secundaria
Visitas	Han visitado más de dos veces el cantón
Factor de motivación	Fiestas culturales y tradicionales
Forma de viajar	Viajan solos
Motivación de viaje	Vacación, recreo y ocio.
Medio de publicidad	Por recomendaciones de conocidos y amigos
Duración del viaje	Un día en el cantón
Medio de transporte	Se desplazan en transporte publico
Gasto por A&B	\$ 6 a \$15
Sitios visitados	En su mayoría el visitaron la cascada Santa Cleotilde
Actividades realizadas	Visita a balnearios, parques.
Gasto por actividades de recreación	Gasto diario de menor de \$10
Hospedaje	No hacen uso de hospedaje

Fuente: (Quevedo & Rojas, 2014)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

La tabla nº 20 resume el perfil del turista del Cantón Yacuambi en su mayoría de nacionalidad ecuatoriana, tienen una edad promedio de 26 a 35 años, de profesión trabajadores cualificados de industrias al igual que los trabajadores de servicios de restauración y comercio con un ingreso menor a \$500. Su motivación para viajar es la de vacación, recreo y ocio con

una permanencia es de un día con un gasto promedio de \$6 a 15 dólares en alimentación, por lo general viajan solos y no hacen uso de hospedaje.

3.1.4 Análisis estratégico DAFO de la comunidad San Miguel de Napurak

El concepto DAFO está formado por las iniciales de las cuatro variables que lo integran:

- Debilidades
- Amenazas
- Fortalezas
- Oportunidades

Junto con los miembros de la comunidad se elaboró un DAFO de la comunidad permitiéndonos de esta manera conocer la situación actual de Napurak.



Imagen 73. DAFO realizado junto con la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E

DAFO DE LA COMUNIDAD SAN MIGUEL DE NAPURAK

Grafica 6. DAFO de la comunidad San Miguel de Napurak



Fuente: Talleres con los miembros de la comunidad San Miguel de Napurak

Elaboración: Alexandra Leiva. E

3.1.5 Priorización de atractivos

Para realizar el proceso de determinación de los productos turísticos se ha tomado como herramienta la Matriz de Perfil Competitivo.

Matriz de Perfil Competitivo.

Muestra la posición competitiva que tiene el destino respecto de los principales competidores identificados, en primer lugar establece una valoración de los factores relevantes de comparación.

Tabla 21: Matriz de valoración de atractivos

Matriz de valoración de atractivos		
FACTOR	Peso de relevancia	ATRACTIVO
CALIDAD	50	
APOYO	25	
SIGNIFICADO	25	
TOTAL	100	

Fuente: (MINTUR M. D., 2004)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

Este modelo de valoración se lo aplicado a los 2 tipos de atractivos turísticos (Naturales y Culturales) que posee la comunidad San Miguel de Napurak, dando como resultado la jerarquización de cada uno de los atractivos y por ende cuales tienen mayor valor para convertirse en productos turísticos.

A continuación se describe la valoración realizada para cada uno de los atractivos y se presenta la tabla de posición de los mismos.

Atractivos naturales

Después de aplicar la presente herramienta de valoración tenemos:

Tabla 22: Valoración de los Atractivos Naturales de la Comunidad San Miguel de Napurak

Atractivo	Calidad	Apoyo	Significado	Total
Kayajea (Cueva de piedra)	25	10	1	36
Cascada Tayu	21	14	1	36
Cascada Tinkimi	24	11	1	36
Cascada Kiiki	35	13	1	49
Cascada Ampacay	22	12	1	35
Cascada Tunim	23	13	1	37
Cascada Sunka	24	10	1	35
Cascada Chapik	24	10	1	35
Cascada Leonardito	26	7	1	34
Montaña Napurak	28	10	1	39

Río Yacuambi	33	15	3	51
Bosque Napurak	38	10	1	49
Balneario Samiki	40	15	1	56

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E

La presente tabla N° 22 muestra la puntuación que cada uno de los 13 atractivos naturales tiene frente a cada una de las variables presentadas (calidad, apoyo y significado).

Posición de los atractivos Naturales de la comunidad San Miguel de Napurak

Tabla 23: Posición de los atractivos Naturales de la comunidad San Miguel de Napurak

Posición	Atractivo	Calificación
1	Balneario Samiki	56
2	Río Yacuambi	51
3	Bosque Napurak	49
4	Cascada Kiiki	49
5	Montaña Napurak	39
6	Cascada Tunim	37
7	Cascada Tinkimi	36
8	Kayajea	36
9	Cascada Tayu	36
10	Cascada Sunka	35
11	Cascada Chapik	35
12	Cascada Ampacay	35
13	Cascada Leonardito	34

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla 23 expone los atractivos Naturales de la comunidad que mayor puntaje reúnen en cuanto a las variables planteadas (calidad, apoyo y significado) son: En primer lugar el Balneario Samiki, segundo el Río Yacuambi, tercero Bosque Napurak, mientras que la las cascadas Leonardito, Ampacay, Chapik son quienes por el contrario quienes tienen menor puntaje debido a la lejanía y el difícil acceso para ser visitados.

Atractivos culturales

Valoración de los Manifestaciones Culturales de la Comunidad San Miguel de Napurak

La tabla 24 muestra la puntuación que cada una de las 27 manifestaciones culturales que la comunidad tiene frente a cada una de las variables presentadas (calidad, apoyo y significado).

Tabla 24: Valoración de los Atractivos Culturales de la Comunidad San Miguel de Napurak

Atractivo	Calidad	Apoyo	Significado	Total
Fiesta de la chonta	29	13	3	45
Fiesta de San Miguel	37	16	4	57
Danza Shuar	31	15	2	48
Comunidad Napurak	38	15	4	57
Extracción artesanal de oro	27	12	1	40
Piscicultura	35	16	2	53
Agricultura	31	14	2	47
Ganadería	29	13	1	43
Historia de las dos hermanas	26	11	2	39
Tarabitas	31	15	1	47
Molienda Ijisam	29	13	1	43
Pesca	29	15	1	45
Shamanismo	36	15	4	55
Artesanías	29	13	1	43
Cacería	24	14	1	39
Historia de las personas ambiciosas	24	14	1	39
Historia de las personas vagas	24	14	1	39
Historia de la rana azul	24	14	1	39
Historia del tigre	24	14	1	39
Historia del hombre y la sirena	24	14	1	39
Historia de las mujeres y la yuca	24	14	1	39
Historia de la mujer ociosa	24	14	1	39
Historia del baile del washi	24	14	1	39
Historia del oso y el hombre	24	14	1	39
Historia del iwea y washi	24	14	1	39
Rituales de la comunidad	31	15	2	48
Costumbres de la comunidad	27	15	2	44

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E

Posición de los atractivos Culturales de la comunidad San Miguel de Napurak

Tabla 25: Posición de los atractivos Culturales de la comunidad San Miguel de Napurak

Posición	Atractivo	Calificación
1	Fiesta de San Miguel	57
2	Comunidad Napurak	57
3	Shamanismo	55
4	Piscicultura	53
5	Danza Shuar	48
6	Rituales de la comunidad	48
7	Agricultura	47
8	Tarabitas	47
9	Fiesta de la chonta	45
10	Pesca	45
11	Costumbres de la comunidad	44
12	Ganadería	43
13	Molienda	43
14	Artesanías	43
15	Extracción artesanal de oro	40
16	Cacería	39
17	Historia de las dos hermanas	39
18	Historia de las personas ambiciosas	39
19	Historia de las personas vagas	39
20	Historia de la rana azul	39
21	Historia del tigre	39
22	Historia del hombre y la sirena	39
23	Historia de las mujeres y la yuca	39
24	Historia de la mujer ociosa	39
25	Historia del baile del washi	39
26	Historia del oso y el hombre	39
27	Historia del iwea y washi	39

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla nº 25 representa los Atractivos culturales de la comunidad que reúnen un mayor puntaje frente al resto y por ende son considerados a ser parte de los futuros productos turísticos de la comunidad y estos son: Fiesta de San Miguel, Comunidad Napurak, Shamanismo y Piscicultura mientras que los últimos lugares son ocupados por las Historias y mitos de la comunidad que reunidos son un complemento para los productos planteados.

Atractivos culturales gastronómicos

Valoración de los Manifestaciones Culturales Gastronómicas de la Comunidad San Miguel de Napurak

La presente tabla Nº 26 muestra la puntuación que cada una de las 26 manifestaciones culturales Gastronómicas que la comunidad posee frente a cada una de las variables presentadas (calidad, apoyo y significado).

Tabla 26: Valoración de los Atractivos Culturales Gastronómicos de la Comunidad San Miguel de Napurak

Atractivo	Calidad	Apoyo	Significado	Total
Ayampaco de muquinde	29	13	4	46
Ayampaco de pollo	30	15	4	49
Ijirca de pollo	31	14	3	48
Ijirca de tilapia	29	15	3	47
Asado de tumulle	32	14	3	49
Pechugas asadas	28	14	4	46
Tilapias asadas	36	14	4	54
Caldo de palmito	34	14	1	49
Ancas de rana	26	13	1	40
Jugo de naranjilla	30	15	4	49
Caldo de cayamba	35	14	2	51
Cumbias asadas	33	15	1	49
Namaj con frejol tierno	32	14	2	48
Tostado de hormiga	29	13	2	44
Caldo de corroncho	32	14	3	49
Caldo de blanco	33	15	1	49
Caldo de tumulle	32	14	2	48
Chicha de yuca	36	15	4	55
Chicha de chonta	32	15	4	54
Chicha de maduro	37	15	3	55
Caldo de huevo con yuca	32	14	1	47
Jugo de papaya	31	15	6	52
Espumilla	28	14	5	47
Dulce de guayaba	28	14	5	47
Asado de yamala	31	14	4	49
Namaj	33	15	3	51

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

Posición de los atractivos Culturales Gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Tabla 27: Posición de los atractivos Culturales Gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

POSICIÓN	ATRACTIVO	CALIFICACIÓN
1	Chicha de yuca	55
2	Chicha de maduro	55
3	Chicha de chonta	54
4	Tilapias Asadas	54
5	Jugo de papaya	52
6	Caldo de cayamba	51
7	Namaj	51
8	Ayampaco de pollo	49
9	Asado de tumulle	49
10	Jugo de naranjilla	49
11	Caldo de palmito	49
12	Cumbias cocidas	49
13	Caldo de corroncho	49
14	Caldo de blanco	49
15	Asado de yamala	49
16	Caldo de tumulle	48
17	Ijirka de pollo	48
18	Namaj con frejol tierno	48
19	Ijirka de tilapia	47
20	Caldo de huevo criollo con yuca	47
21	Dulce de guayaba	47
22	Espumilla	47
23	Pechugas asadas	46
24	Ayampaco de muquinde	46
25	Tostado de hormiga	44
26	Ancas de rana	40

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

En la tabla N° 27 se puede observar que los platos con mayor representatividad son las bebidas como: chicha de yuca, maduro, chonta y jugo de papaya. Mientras que los platos como las tilapias asadas, el namaj y el caldo de cayamba se destacan también por el alto contenido en nutrientes. Estos platos son susceptibles de convertirse en parte de los productos planteados más adelante.

Atractivos naturales y culturales de la Comunidad San Miguel de Napurak para ser considerados atractivos potenciales

Atractivos Naturales

Tabla 28: Atractivos naturales para ser considerados atractivos potenciales

Posición	Atractivo	Calificación
1	Balneario Samiki	56
2	Rio Yacuambi	51
3	Bosque Napurak	49
4	Cascada Kiiki	49
5	Montaña Napurak	39
6	Cascada Tunim	37
7	Cascada Tinkimi	36
8	Kayajea	36

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E.

La tabla N° 28 describe los atractivos naturales que luego de aplicar la matriz de perfil competitivo, han destacado por reunir características idóneas para ser atractivos puestos en valor. En la lista se tiene 1 balneario, 1 río, 5 cascadas, 1 cueva, 1 montaña.

Estos atractivos serán puestos en valor dentro de los productos turísticos que se plantearan más adelante. Sin embargo, hay que aclarar que algunos atractivos a pesar de tener el puntaje mayor, no han sido considerados dentro de los productos debido a la larga distancia en la que se encuentran.

Manifestaciones Culturales

Tabla 29: Manifestaciones culturales para ser considerados atractivos potenciales

Posición	Atractivo	Calificación
1	Fiesta de San Miguel	57
2	Comunidad Napurak	57
3	Shamanismo	55
4	Piscicultura	53
5	Danza Shuar	48
6	Rituales de la comunidad	48

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla N° 29 expone las manifestaciones culturales que después de aplicar la matriz de perfil competitivo se han considerado como idóneos para su puesta en valor dentro de los productos turísticos planteados son las siguientes: fiesta de San Miguel comunidad Napurak, shamanismo, piscicultura, danza shuar, rituales de la comunidad.

Es importante mencionar que las manifestaciones culturales que no se encuentran en esta lista y están inventariadas, servirán de apoyo y complemento para el resto de atractivos, como lo hacen las historias y actividades productivas de la comunidad.

Atractivos Culturales Gastronómicos

Tabla 30: Manifestaciones culturales gastronómicas para ser considerados atractivos potenciales

POSICIÓN	ATRACTIVO	CALIFICACIÓN
1	Chicha de yuca	55
2	Chicha de maduro	55
3	Chicha de chonta	54
4	Tilapias Asadas	54
5	Jugo de papaya	52
6	Caldo de cayamba	51
7	Namaj	51
8	Ayampaco de pollo	49
9	Asado de tumulle	49
10	Jugo de naranjilla	49
11	Caldo de palmito	49
12	Cumbias cocidas	49
13	Caldo de corroncho	49
14	Caldo de blanco	49
15	Asado de yamala	49

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla N° 30 presenta los 15 atractivos culturales gastronómicos que posee la comunidad los mismos que están compuestos por 5 bebidas, 5 platos fuertes y 5 sopas o caldos. Estos serán los principales platos que la comunidad ofrecerá a los visitantes, debido a que son los más accesibles ya sea por su fácil preparación y obtención de los géneros.

Al igual que en los atractivos culturales, es importante mencionar que en este apartado también se pondrán en valor el resto de atractivos culturales gastronómicos como un apoyo y complemento a los atractivos seleccionados.

3.2. Diseño de Productos eco turísticos de la comunidad Napurak.



Imagen 74. Atractivos de la comunidad
Fuente: Alexandra Leiva. E

La comunidad San Miguel de Napurak es una localidad ubicada en la Amazonia ecuatoriana, específicamente en la provincia de Zamora Chinchipe, que posee diversidad de paisajes, cultura (el 95% de su población es de nacionalidad Shuar), gastronomía autóctona, gente con carisma, dispuesta a compartir sus conocimientos y revelar su diario vivir a los visitantes. Todos estos son motivos que hacen que esta comunidad se convierta en un destino que llama la atención para visitar.

Para contribuir a cumplir con esta premisa, se propone desarrollar 2 rutas y un circuito turístico dentro del cual se desprende una nueva ruta que permitirá conocer de una manera más profunda los atractivos de la comunidad.

1. Ruta el mirador
2. Ruta Cueva de piedra.
3. Circuito Napurak aventura al natural
4. Ruta Napurak en estado puro

Ruta 1

Napurak, desde lo alto.

Descripción

La presente ruta fue creada con la finalidad de mostrar a los visitantes los encantos que tiene la comunidad desde las alturas, el recorrido se inicia al salir de la comunidad y cruzar el río en una tarabita, llegar a una de las fincas de la comunidad y ver las huertas, apreciar flora y fauna de la comuna, llegar al mirador y admirar la belleza de Napurak y sus alrededores desde lo alto. Es una ruta que comprende un tiempo de 1:00 a 2:30 horas y presenta una dificultad media.

Ruta 2

Cueva de Piedra

Descripción

La presente ruta fue creada con la finalidad de darle una nueva opción a los amantes de la flora y fauna, quienes podrán apreciar de una forma muy fácil variedad de plantas y animales y que mejor hacerlo al poner en valor un atractivo único en la región que es el de una cueva de piedra que en su interior acoge una variedad de animales de la zona. Además de visitar el centro de piscicultura Masaei y practicar pesca deportiva.

La Ruta de la cueva de Piedra es un recorrido que comprende una distancia de 2km ½ y un tiempo de 2 a 3 horas.

Circuito turístico

Napurak, Aventura al Natural

Descripción

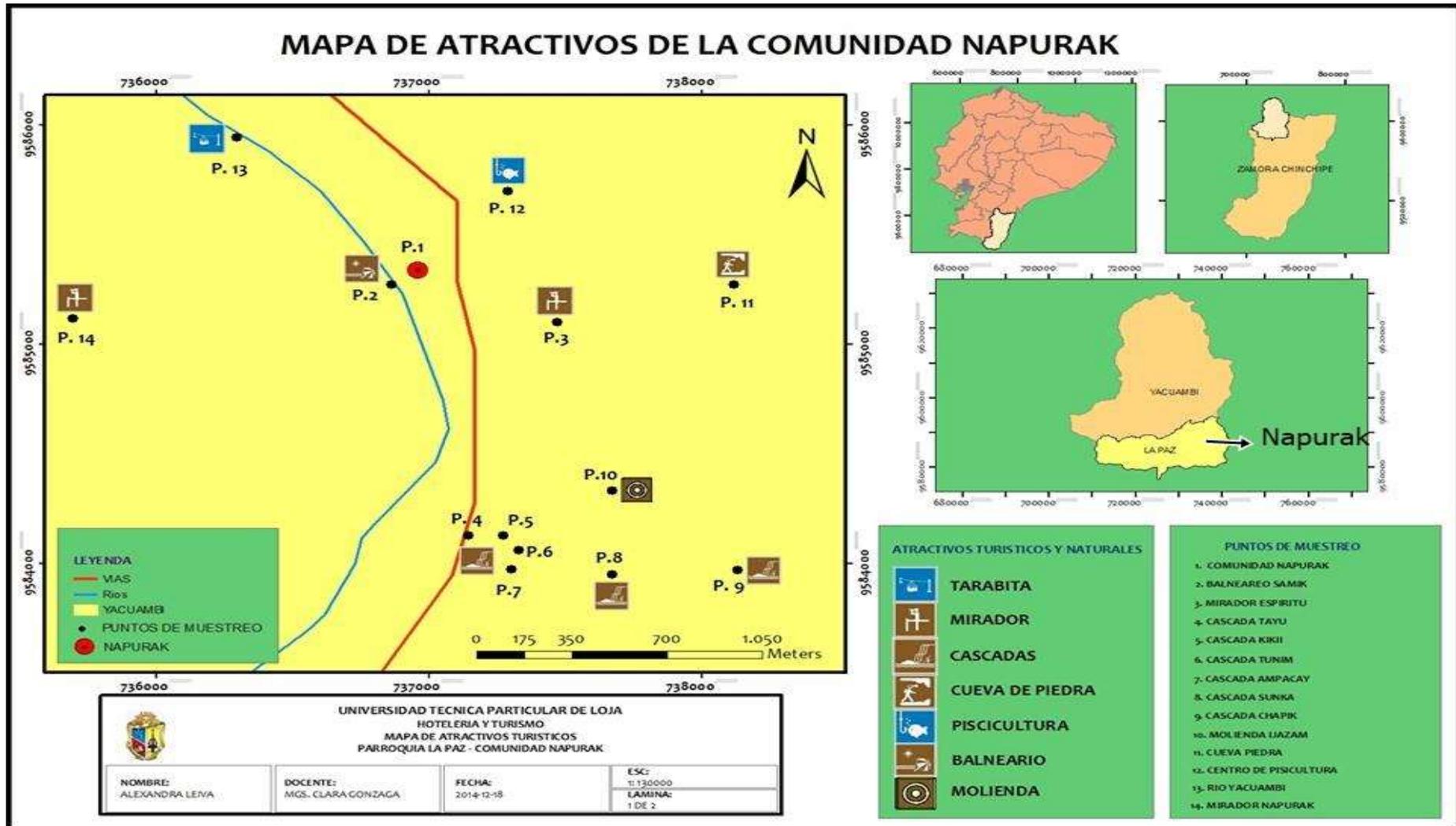
El presente circuito tiene por finalidad la convivencia del visitante con la naturaleza y que mejor manera de hacerlo mediante un recorrido a través de las 5 principales cascadas que nacen de la cordillera Chimbutza que se encuentra a en los límites de la comunidad Napurak, además de los encantos de flora y fauna, el visitante recibirá una purificación en una de las cascadas y degustará una de las bebidas tradicionales de la comuna en la Molienda Ijizam. Para la segunda parte del recorrido tendrá la opción de realizarla en bicicleta en la cual apreciara las aves y paisaje de la comuna, además de un mirador de la comunidad. El presente recorrido comprende un tiempo aproximado de 4 horas.

Dentro de este circuito se plantea una tercera ruta Napurak, en Estado Puro una opción para quienes prefieren realizar un recorrido corto dentro de la zona urbana de la comunidad con una duración de dos horas.

Mapas

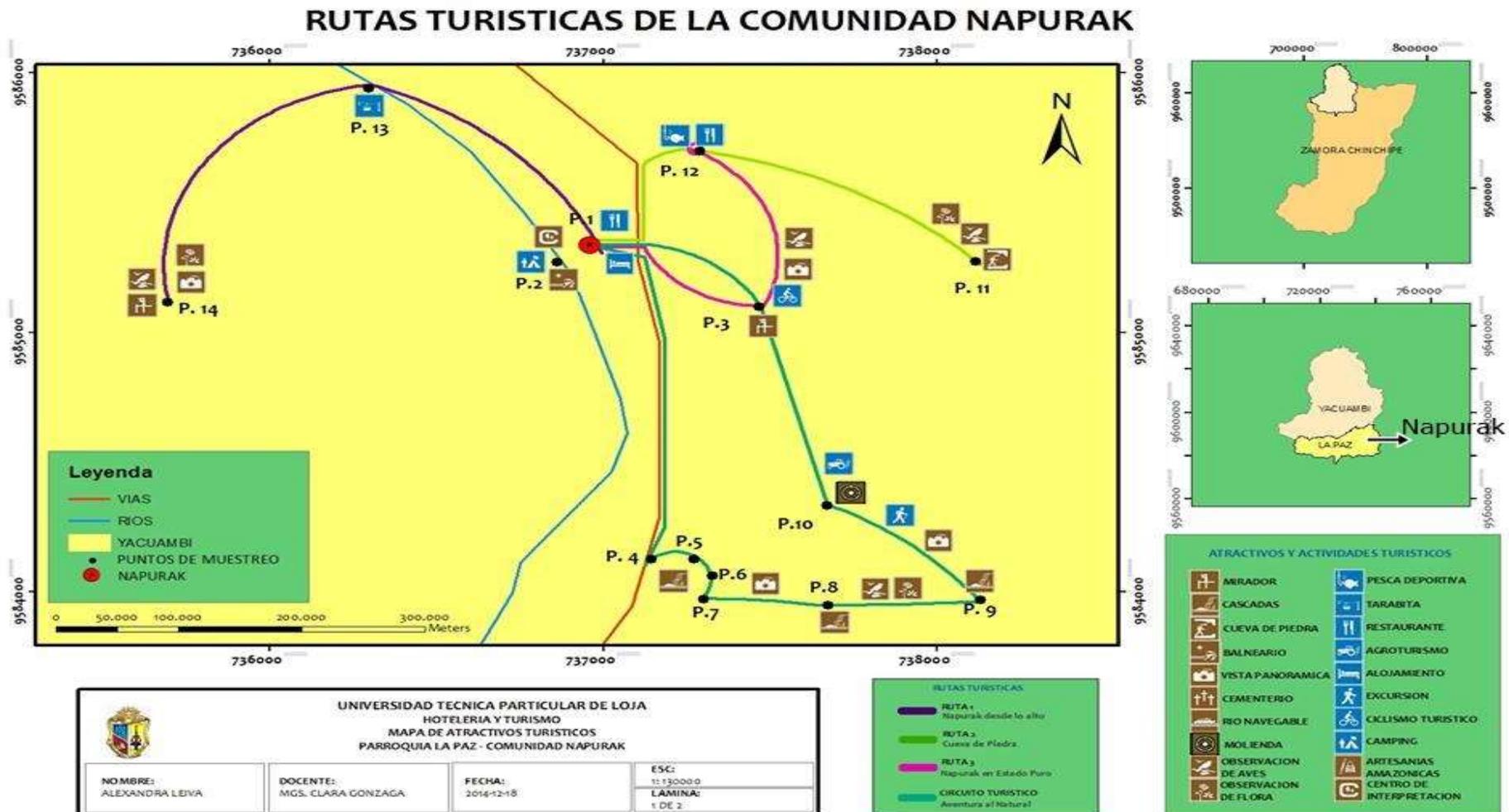
El mapa N°2, expone la ubicación de cada uno de los atractivos de la comunidad San Miguel de Napurak, en el mapa se encuentra ubicados 1 río, 1 balneario, 7 cascadas, 2 miradores, 1 centro de piscicultura y finalmente una molienda.

Mapa 2: Ubicación de atractivos de la Comunidad San Miguel de Napurak



Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

Mapa 3. Rutas turísticas propuestas para la Comunidad San Miguel de Napurak



Fuente: Alexandra Leiva. E 2014

El mapa N° 3 explica cada una de las 3 rutas y el circuito propuestos en el presente proyecto. Además de exponer cada uno de los atractivos que abarcan cada una de estas. La primera ruta es Napurak desde lo alto, la segunda es cueva de piedra, el tercer es el circuito turístico Napurak aventura al natural y por último la tercera ruta Napurak en estado puro.

Itinerario

Teniendo como objetivo principal proponer un nuevo enfoque dentro de la creación de productos turísticos, la idea fundamental es la de aprovechar los recursos naturales y culturales que poseen, incentivando a los miembros de la comunidad para que sean ellos quienes se organicen y ofrezcan una nueva alternativa de turismo que permitirá generar beneficios no solamente económicos para la comunidad sino que generar interés por conocer su cultura y entorno.

La propuesta de que el presente itinerario tenga como base el Eco turismo y el Etnoturismo es mostrar a los visitantes del Barrio San Miguel de Napurak un enfoque conservacionista que genere interés en la cultura, identidad y folklore de pueblo Shuar.

Tabla 31. Itinerario y tiempo de recorridos en la comunidad Napurak

Día	Centro base	Atractivo	Ruta	Km parciales	Duración	Servicios
1	Comunidad Napurak	Cascada Tayu	Circuito turístico	1 ½	45:00 minutos	Apreciación de flora y fauna Fotografía
		Cascada Kiiki	Circuito turístico	500 m	90:00 minutos	Ritual de sanación Fotografía
		Cascada Ampacay	Circuito turístico	400m	15:00 minutos	Apreciación de flora y fauna Fotografía
		Cascada Tunim	Circuito turístico	200m	15:00 minutos	Apreciación de flora y fauna Fotografía
		Cascada Sunka	Circuito turístico	150 m	15:00 minutos	Apreciación de flora y fauna

						Fotografía
		Molienda Ijizam	Circuito turístico	450 m	30:00 minutos	Degustación de guarapo
		Fincas comunitarias	Circuito turístico	500 m	20:00 minutos	Ciclo paseo Avistamiento de aves Vista panorámica Fotografía
		Cementerio de la comunidad	Circuito turístico	150 m	10:00 minutos	Explicación acerca de tradiciones y mitología shuar
		Regreso a la comunidad	Circuito turístico	200 m	20:00 minutos	Aseo, descanso
	Parte sur de la comunidad	Visita al centro de saberes ancestrales		200 metros	45:00 minutos	Fotografía Conversación con las personas de la comunidad Explicación de elaboración de artesanías. Entrega de una artesanía
		Visita al Balneario Samiki		150 metros	180:00 minutos	Breve explicación de los árboles del sector Fotografías Practica de tubing Natación recreación
		Tiempo libre			120:00 minutos	

		Noche cultural			120:00 minutos	Fogatas Danzas y tradiciones Historias Intercambio cultural
2	Comunidad Napurak	Cueva de piedra	Ruta Cueva de piedra	2 km	180:00 minutos	Apreciación de flora y fauna Fotografía
		Centro de piscicultura Masaei	Ruta Cueva de piedra	1 km	90:00 minutos	Explicación del proceso de piscicultura Practica de pesca deportiva
	Parte alta de la comunidad		Napurak desde las alturas	1 ½ km	200:00 minutos	Uso de tarabitas para cruzar el río Apreciación de flora y fauna de la zona Vista panorámica de la comuna y pueblos aledaños Fotografía
	Centro de la comunidad	Extracción de oro artesanal			120:00 minutos	Enseñanza del proceso de lavado de oro artesanal. Fotografía. Convivencia con la comunidad.

		Conversatorio sobre la experiencia de viaje			90:00 minutos	Presentación de fotografías de momentos de viaje
Día 3	Comunidad Napurak	Agroturismo		1km	180:00 minutos	Convivencia con la comunidad. Recolección de frutos. Fotografía. Degustación de productos típicos de la comuna. Visita a las fincas de los comuneros
						Almuerzo
	Centro de la comunidad				120:00 minutos	Programa de despedida Rituales Danzas Intercambio cultural

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E.

Se presenta la tabla N° 31 en el que se detalla cada una de las actividades a realizarse en el desarrollo de las rutas diseñadas, así como el tiempo a emplearse en cada una de ellas, siendo el itinerario uno de los parámetros se requieren para el diseño de los paquetes turísticos, detallados más adelante.

3.3. Paquetes turísticos propuestos.

Después de haber desarrollado un análisis de la situación actual de la comunidad San Miguel de Napurak, conocer sus fortalezas y debilidades, ayudándonos en las herramientas respectivas (fichas de inventarios de atractivos, metodología del Ministerio de Turismo

(MINTUR) para inventariar atractivos turísticos, análisis DAFO, Matrices de perfil competitivo, participación de la comunidad) y principalmente la metodología participativa se ha determinado los siguientes productos eco turísticos que utilizados de la manera adecuada ayudaran al desarrollo sostenible de la comunidad y por ende una mejor calidad de vida para la población.

Las características con las que cuenta la comuna han hecho posible la creación de tres paquetes turísticos de 3, 2 y 1 días en los que se ha involucrado la mayor parte de los atractivos de la comuna.

Para su estructuración se ha determinado una capacidad óptima de 15 personas en función de la oferta, además de evitar aglomeraciones en los sitios más pequeños y difícil acceso como el atractivo cueva de piedra y el centro de saberes ancestrales.

3.3.1 Paquete turístico 1.

El presente paquete turístico ha sido creado con la finalidad de exponer al mundo durante tres días, dos noches los encantos que guarda la comunidad de Napurak y que la diferencian del resto de comunidades.

Napurak, una perspectiva de vida ofrece a los visitantes la oportunidad de recorrer los atractivos naturales de la comunidad, cinco cascadas provenientes de la cordillera Chimbutza, ser partícipes de rituales y danzas, practicar diversos deportes, apreciar la flora y fauna de la zona a más de su arte e identidad. Además el turista podrá convivir con los miembros de la comunidad y aprender más acerca de la cultura e identidad Shuar.

Tabla 32. Paquete1: Napurak una perspectiva de vida

Paquete1 : Napurak una perspectiva de vida				
Carácter	Naturaleza	Recorrido		
Dificultad Media		Duración 3 días dos noches	Capacidad: 15 pax	Precio: Desde Loja 15pax: \$2088 precio x pax : \$139,20 Desde Zamora 15 pax: \$1648,24 precio x pax \$109,88
Itinerario				

Día 1	Hora	Actividades
	04:00 – 06:30	<ul style="list-style-type: none"> Transfer Loja – Comunidad San Miguel de Napurak

	06:30		<ul style="list-style-type: none"> • Arribo a la Comunidad San Miguel de Napurak
	07:00	–	<ul style="list-style-type: none"> • Charla introductoria
	07:30		<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida por parte de la comunidad • Explicación del itinerario
	07:30	–	Desayuno
	08:30		
	08:30	–	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de un coffe – break
	11:00		<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido interpretativo por “Circuito turístico Napurak en estado puro”. • Purificación en la Cascada Kiiki • Fotografía
	11:00	–	<ul style="list-style-type: none"> • Visita y Degustación de guarapo de la Molienda Ijisam
	12:30		<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo paseo por la segunda parte del circuito turístico. • Observación de flora y fauna de la zona • Visualización de paisaje • Explicación acerca de tradiciones antiguas del pueblo Shuar.

Imagen 75. Senderismo
Fuente: Alexandra Leiva. E

	12:30 – 14:00	Almuerzo tradicional Opciones de menú Menú 1 Sopa: caldo de blanco Fuerte: ayampaco de pollo Jugo: papaya Menú 2 Sopa: caldo palmito Fuerte: ijirka de pollo Jugo: naranjilla Menú 3 Sopa: Namaj Fuerte: ijirka de tilapia Jugo: membrillo Menú 4 Sopa: namaj con frejol tierno Fuerte: tilapia asada Jugo: chicha de maduro.
	14:00 – 15:30	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al centro de saberes ancestrales • Fotografía • Conversación con las personas de la comunidad

			<ul style="list-style-type: none"> • Explicación del proceso de elaboración de artesanías. • Entrega de una artesanía de la comunidad
	15:30 18:00	–	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al Balneario Samiki • Explicación de los árboles del sector con una vida de más de 100 años. • Fotografías • Practica de tubing • Natación • Recreación
	19:00 20:00	–	Cena
	20:00 22:00	–	<ul style="list-style-type: none"> • Noche Cultural • Fogatas • Danzas y tradiciones • Degustación de una bebida típica • Historias
Día 2	07:00 08:30	–	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Explicaciones y recomendaciones • Desayuno

	08:00 – 11:00	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por el sendero interpretativo “ Ruta cueva de Piedra” • Apreciación de paisaje natural • Entrega de un coffe – break • Observación de flora y fauna • Fotografía
<p>Imagen 76. Cueva de piedra Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	11:00 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al centro de piscicultura Masaei, • Explicación del proceso de piscicultura • Practica de pesca deportiva
	12:30 – 14:00	Almuerzo tradicional Opciones de menú Menú 1 Sopa: caldo de blanco Fuerte: ayampaco de pollo Jugo: papaya Menú 2 Sopa: caldo palmito Fuerte: ijirka de pollo Jugo: naranjilla

		<p>Menú 3 Sopa: namaj Fuerte: ijirka de tilapia Jugo: membrillo</p> <p>Menú 4 Sopa: namaj con frejol tierno Fuerte: tilapia asada Jugo: chicha de maduro.</p>
 <p>Imagen 77. Tarabita Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	<p>14:00 – 17:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido al sendero interpretativo “Napurak desde las alturas” • Uso de tarabitas para cruzar el río • Apreciación de flora y fauna de la zona • Vista panorámica de la comuna y pueblos aledaños

 <p>Imagen 78. Extracción de oro Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	17:00 - 19:00	<ul style="list-style-type: none"> • Enseñanza del proceso de lavado de oro artesanal en el río Yacuambi • Fotografía
	19:00 - 20:30	Cena
	20:30 - 21:30	<ul style="list-style-type: none"> • Conversatorio sobre la experiencia del viaje • Presentación de fotografías de momentos del viaje

<p>Imagen 79. Vista panorámica de Napurak Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	<p>21:30</p>	<p>Descanso</p>
<p>Día 3</p>	<p>07:30 – 08:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Explicaciones y recomendaciones • Desayuno
	<p>08:30 – 11:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convivencia con la comunidad • Agroturismo • Recolección de frutos • Fotografía • Degustación de productos típicos de la comuna • Visita a las fincas de los comuneros
<p>Imagen 80. Muestra de collares Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	<p>12:00 – 13:00</p>	<p>Almuerzo</p> <p>Opciones de menú</p> <p>Menú 1</p> <p>Sopa: caldo de blanco</p> <p>Fuerte: ayampaco de pollo</p> <p>Jugo: papaya</p> <p>Menú 2</p>

		<p>Sopa: caldo palmito</p> <p>Fuerte: ijirka de pollo</p> <p>Jugo: naranjilla</p> <p>Menú 3</p> <p>Sopa: namaj</p> <p>Fuerte: ijirka de tilapia</p> <p>Jugo: membrillo</p> <p>Menú 4</p> <p>Sopa: namaj con frejol tierno</p> <p>Fuerte: tilapia asada</p> <p>Jugo: chicha de maduro.</p>
	13:00 – 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Programa de despedida • Rituales • Danzas • Historias
	15:00 – 18:00	Retorno a la ciudad de Loja

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E

3.3.2 Paquete turístico 2.

El presente paquete es una opción diferente para las personas que tienen interés por conocer la cultura e identidad de los pueblos y que mejor manera de hacerlo es al internarse en la comunidad de Napurak por dos días una noche. El visitante tendrá la oportunidad de compartir junto con los miembros de la comunidad su forma de vida, sus costumbres y tradiciones.

El paquete comprende la visita de los atractivos naturales de la comunidad, deportes varios (ciclo paseos, tubing, pesca deportiva entre otros), degustación de bebidas típicas, noche cultural, convivencia con los miembros de la comuna en sus tareas diarias.

Itinerario paquete 2

Tabla 33. Paquete 2.Napurak y sus encantos

Paquete 2: Los encantos de Napurak				
Carácter	Naturaleza	Recorrido		
Dificultad Media		Duración 2 días, una noche	Capacidad: 15 pax	Precio: Desde Loja 15pax: \$1459,48 precio x pax : \$97,29 Desde Zamora 15 pax: \$1224,90precio x pax \$81,66
Itinerario				
Día 1	Hora	Actividades		
	04:00 – 06:30	Transfer Loja – Comunidad San Miguel de Napurak		
	06:30	Arribo a la Comunidad San Miguel de Napurak		

	07:00 – 07:30	<ul style="list-style-type: none"> • Charla introductoria • Bienvenida • Explicación del itinerario
	07:30 – 08:30	Desayuno tradicional
 <p>Imagen 81. Paisajes de Napurak Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	08:30 – 11:00	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por el sendero interpretativo “ Ruta cueva de Piedra” • Apreciación de paisaje natural • Entrega de un coffe – break • Observación de flora y fauna • Fotografía
	11:00 - 12:30	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al centro de piscicultura Masaei, • Explicación del proceso de piscicultura • Practica de pesca deportiva
	12:30 – 14:00	<p>Almuerzo</p> <p>Opciones de menú</p> <p>Menú 1</p> <p>Sopa: caldo de blanco</p>

		<p>Fuerte: ayampaco de pollo</p> <p>Jugo: papaya</p> <p>Menú 2</p> <p>Sopa: caldo palmito</p> <p>Fuerte: ijirka de pollo</p> <p>Jugo: naranjilla</p> <p>Menú 3</p> <p>Sopa: namaj</p> <p>Fuerte: ijirka de tilapia</p> <p>Jugo: membrillo</p> <p>Menú 4</p> <p>Sopa: namaj con frejol tierno</p> <p>Fuerte: tilapia asada</p> <p>Jugo: chicha de maduro.</p>
	<p>14:00 – 17:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo paseo por la parte alta de la comunidad. • Visualización de paisaje • Apreciación de flora y fauna. • Visita a los sembríos de la comunidad • Degustación de frutos típicos de la comuna • Visita a la Molienda Ijisam, demostración del procedimiento para extraer jugo de caña

<p>Imagen 82. Fauna de la comunidad Napurak Fuente: Alexandra Leiva. E</p>		
	17:00 – 19:00	<ul style="list-style-type: none"> • Enseñanza del proceso de lavado de oro artesanal en el rio Yacuambi • Fotografía
	19:00 – 20:00	Cena
 <p>Imagen 83. Grupo de Danza Shuar Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	20:00 – 22:00	<ul style="list-style-type: none"> • Noche Cultural • Danzas y tradiciones • Degustación de una bebida típica • Historias
	22:00	Descanso
Día 2	05:00 – 07:00	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo. Bienvenida

		<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de una fruta de la localidad • Recorrido al sendero interpretativo “ El Mirador” • Uso de tarabitas para cruzar el río • Apreciación de flora y fauna de la zona • Vista panorámica de la comuna y pueblos aledaños
	07:00 – 08:30	<ul style="list-style-type: none"> • Desayuno tradicional
 <p>Imagen 84. Manifestaciones Culturales Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	08:30 – 10:00	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al centro de saberes ancestrales • Fotografía • Artesanías • Muestras de realización de artesanías y cerámicas • Intercambio cultural
	10:00 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al Balneario Samiki • Coffe – break • Explicación de los árboles del sector con una vida de más de 100 años. • Fotografías

		<ul style="list-style-type: none"> • Recreación • Practica de tubing
	12:30 – 13:30	<ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo <p>Opciones de menú</p> <p>Menú 1</p> <p>Sopa: caldo de blanco</p> <p>Fuerte: ayampaco de pollo</p> <p>Jugo: papaya</p> <p>Menú 2</p> <p>Sopa: caldo palmito</p> <p>Fuerte: ijirka de pollo</p> <p>Jugo: naranjilla</p> <p>Menú 3</p> <p>Sopa: namaj</p> <p>Fuerte: ijirka de tilapia</p> <p>Jugo: membrillo</p> <p>Menú 4</p> <p>Sopa: namaj con frejol tierno</p> <p>Fuerte: tilapia asada</p> <p>Jugo: chicha de maduro.</p>
	14:00 – 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Conversatorio sobre la experiencia del viaje • Presentación de fotografías de momentos del viaje • Despedida

	15:00 – 18:00	<ul style="list-style-type: none"> • Retorno a la ciudad de Loja.
--	---------------	--

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E

3.3.3 Paquete turístico 3.

El presente paquete como su nombre lo indica “**Napurak una muestra de Cultura y tradición**”. Es una pequeña muestra de todo lo que Napurak tiene para ofrecer a quienes lo visitan. El presente paquete tiene una duración de un día, se inicia al recoger a los turistas y llevarlos hasta la comunidad, se les da la bienvenida correspondiente para luego hacer un recorrido a los principales atractivos y la cultura que la comunidad guarda. El visitante podrá degustar de la comida tradicional del pueblo Shuar y convivir con la naturaleza.

Tabla 34. Paquete 3. Napurak una muestra de lo mucho.

Paquete 3: Napurak una muestra de cultura y Tradición				
Carácter	Naturaleza	Recorrido		
Dificultad :Media		Duración de recorrido Un día	Capacidad: 15 pax	Precio: Desde Loja 15pax: \$780 precio x pax : \$52,04 Desde Zamora 15 pax: \$604,75 precio x pax \$ 40,31
Itinerario				

Día 1	Hora	Actividades
	04:00 – 06:30	Transfer Loja – Comunidad San Miguel de Napurak
	06:30	Arribo a la Comunidad San Miguel de Napurak
 <p data-bbox="174 938 562 991">Imagen 85. Fauna de la comuna Fuente: Alexandra Leiva. E</p>	06:30 – 07:00	<ul style="list-style-type: none"> • Charla introductoria • Bienvenida por parte de la comunidad • Personas de la comunidad pintaran los rostros de los visitantes. • Explicación del itinerario
	07:00 – 08:30	Desayuno
	08:30 – 11:30	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de un coffe – break • Recorrido interpretativo por el “Circuito turístico Napurak en estado puro” • Purificación en la cascada Kiiki • Fotografía



Imagen 86. Rituales
Fuente: Alexandra Leiva. E

11:30
13:00

–

- Visita y Degustación de guarapo de la Molienda Ijizam
- Ciclo paseo durante la segunda parte del recorrido.
- Observación de flora y fauna de la zona
- Visualización de paisaje
- Explicación acerca de tradiciones antiguas del pueblo Shuar.



13:00
14:30

–

Almuerzo tradicional

Opciones de menú

Menú 1

Sopa: caldo de blanco

Fuerte: ayampaco de pollo

Jugo: papaya

Menú 2

Sopa: caldo palmito

Fuerte: ijirka de pollo

Imagen 87. Bebidas típicas de la comuna
Fuente: Alexandra Leiva. E

Jugo: naranjilla

Menú 3

Sopa: namaj

Fuerte: ijirka de tilapia

Jugo: membrillo

Menú 4

Sopa: namaj con frejol tierno

Fuerte: tilapia asada

Jugo: chicha de maduro.



14:30 –
 16:00

- Visita al centro de saberes ancestrales
- Fotografía
- Artesanías
- Muestras de realización de artesanías y cerámicas
- Intercambio cultural

Imagen 88. Artesanías elaboradas con elementos de la zona
Fuente: Alexandra Leiva. E

16:00 –
 17:30

- Programa de despedida en el Balneario Samiki
- Danzas
- Música
- Conversatorio sobre la experiencia del viaje
- Presentación de fotografías de momentos del viaje

			<ul style="list-style-type: none"> • Despedida
	17:30	–	<ul style="list-style-type: none"> • Retorno a la ciudad de Loja
	20:00		

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

Servicios que se incluyen dentro de los paquetes

- Transporte durante el recorrido
- Alimentación:
- Alojamiento (excepto el tercer paquete, Napurak una muestra de cultura y tradición)
- Recuerdo
- Archivo fotográfico digital
- Práctica de Deportes

Servicios que no se incluyen

- ♣ Artesanías
- ♣ Comidas extras
- ♣ Propinas

Requerimientos para la visita



Imagen 89.Ropa a utilizar durante las visitas
Fuente: Alexandra Leiva. E

- ♣ Uso de mochila o cartera pequeña (para las visitas)
- ♣ Zapatos cómodos
- ♣ Botas
- ♣ Gorra o sombrero
- ♣ Ropa ligera
- ♣ Ropa de baño
- ♣ Repelente
- ♣ Gafas
- ♣ Bebida hidratante
- ♣ Loción bloqueadora
- ♣ Cámara de fotos
- ♣ Binoculares
- ♣ Medicina en caso de necesitarla

Prohibiciones para la visita

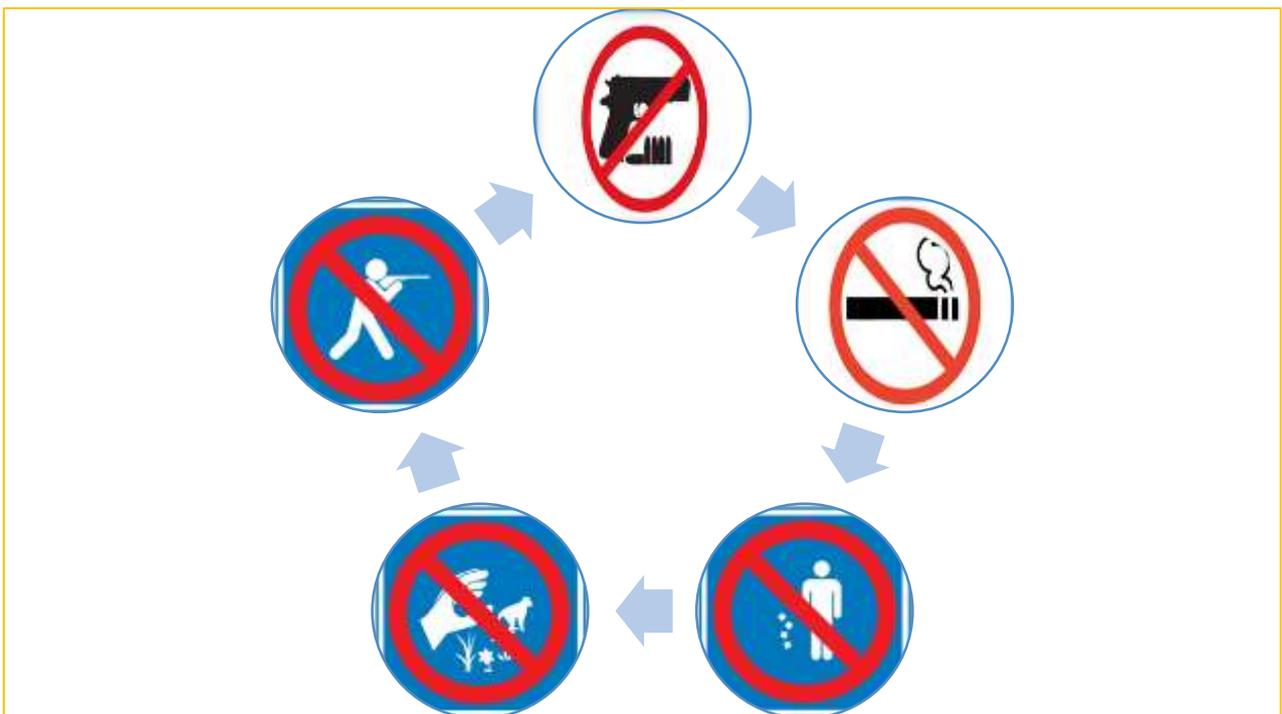


Imagen 90: Prohibiciones para la visita
Fotografía: (MINTUR M. d., 2013)

3.4 Determinación de los grados de dificultad de un tour.

Después de haber presentado los presentes paquetes es necesario que se determinen los grados de dificultad del tour pues eso permitirá a los posibles visitantes a seleccionar el mejor paquete que se adapte a su forma de vida y condiciones físicas. Para ello se ha tomado de referente al modelo expuesto en la obra de (Sandoval, 2006) para una mejor comprensión.

Clave de indicadores: menor dificultad mayor dificultad

Tabla 35. Clave de indicadores de dificultad

Valores numéricos	1	2	3	4
Alojamiento	Hotel	Posada	Campamento bicicletas	Carpa
Transporte	Vehículo de motor	Botes de remos	Bicicletas	Caminando
Duración diaria	Menos de cuatro horas	De cuatro a seis horas	De seis a ocho horas	Más de ocho horas
Duración total	Menor de un día	De dos a tres días	De cuatro a siete días	Más de siete días
Altura s.n.m	Menor de 2000 m	Entre 2000 y 3500m	Entre 3500 y 4500m	Más de 4500 m
Exigencia física	Ninguna	Poca	Moderada	Alta
Exigencia técnica	Ninguna	Baja	Media	Alta

Fuente: (Sandoval, Ecoturismo operación técnica y gestión ambiental, 2006)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

La tabla N°35 explica cada uno de los indicadores de dificultad y el valor numérico que representan. Así la escala de evaluación numérica propuesta para este trabajo es la siguiente:

- a) De 7 a 11: grado I
- b) De 12 a 15: grado II

- c) De 16 a 19: grado III
- d) De 20 a 24: grado IV
- e) De 25 a 28: grado V.

Tabla 36.Indicadores de dificultad del tour

Indicadores de dificultad	Paquete 1	Paquete 2	Paquete 3
<i>Tipos de alojamiento utilizados durante la excursión</i>	2	2	0
<i>Tipos de transporte utilizados durante la excursión</i>	4	4	4
<i>Duración total de horas diarias</i>	2	2	2
<i>Duración total de la excursión en días</i>	2	2	1
<i>Altura sobre el nivel del mar en que se desarrolla la excursión.</i>	1	1	1
<i>Niveles de exigencia física demandados por las actividades de la excursión</i>	3	3	3
<i>Niveles de exigencia técnica demandados durante la excursión</i>	2	2	2
Resultados	16	16	13

Fuente: (Sandoval, Ecoturismo, operación técnica y gestión ambiental, 2006)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

La tabla N° 36 se explica el nivel de dificultad de cada uno de los paquetes propuestos basándose en los indicadores de dificultad planteados por (Sandoval, 2006), dándonos como resultado que el paquete 3 Napurak una muestra Cultura y tradición es que menos dificultad presenta.

Una vez determinado el grado de exigencia de cada uno de los paquetes hemos determinado que los dos primeros paquetes tienen grado de dificultad tipo III mientras que el último es de tipo II.

3.5 Determinación del precio.

“Todo precio, sea de un bien o un servicio, es el reflejo del valor de intercambio del mismo con otros productos.” (Chan, 2011). Se ha tomado como referencia la fijación del precio en base a la estrategia del precio todo incluido (all inclusive)

Para el cálculo del costo de los paquetes turísticos elaborados se han utilizado la fijación del precio en función del perfil de demanda de los turistas que arriban a los cantones Zamora y Yacuambi, y tomando en cuenta los siguientes parámetros:

- Costos de transporte desde la ciudad de Loja y Zamora.
- Capacidad 15 personas. En función a la capacidad de operación local y ser el número máximo de turistas que puede manejar un guía turístico.
- Gastos administrativos 10 %

Se establece el 10 % de gastos administrativos debido a que (Gomez, Martinez, Torrealba, & Ferrer, 2000) afirma que estos porcentajes varían entre el 10% y 15% por cada empresa.

- Porcentaje de utilidad del 19 %

Se ha determinado el 19 % de utilidad para nuestros productos basándonos en lo que plantea (Van Horne & Wachowicz, 2002) el porcentaje de utilidad es una herramienta que se puede utilizar para planear el futuro de la empresa al medir la diferencia entre el costo de producción y el costo de venta, obteniendo así la siguiente formula:

MU = (Precio de Venta - Costo) / Precio de Venta expresado en porcentaje.

Es cierto que el porcentaje de utilidad propuesto es bajo sin embargo, se ha tomado como una estrategia la fijación de precios de penetración misma que pretende maximizar las ventas, ganar aceptación en el mercado y capturar una participación grande en forma rápida mediante un precio inicial relativamente bajo.

Los costos fijos y variables se determinaron en base a un previo cálculo de cada uno de los items tomando en cuenta los valores recaudados en el perfil del turista de los cantones de Yacuambi y Zamora.

Precio del paquete 1

Tabla 37: Precio paquete 1. Napurak una experiencia de vida

PAQUETE 1: NAPURAK UNA EXPERIENCIA DE VIDA							
Cantidad	Concepto	V. U.	DÌA 1	DÌA 2	DÌA 3	TOTAL	TOTAL
Costos fijos							
1	Transporte Zamora	300					300
1	Transporte Loja	600	600			600	
1	Guías	20	20	20	20	60	60
1	Danzas	100	100	0	100	100	100
1	Rituales	50	50	0	0	50	50
Total costos fijos						810	510
Costos variables							
15	Hospedaje	10	150	150	0	300	300
15	Desayunos	0,71	10,65	10,65	10,65	31,95	31,95
15	Almuerzos	2,19	32,85	32,85	32,85	98,55	98,55
15	Cenas	0,95	14,25	14,25	0	28,5	28,5
15	Lunch	1,4	21	21	21	63	63
15	Degustaciones	0,95	14,25	14,25	0	28,5	28,5
15	Souvenir cerámica	3	45	0	0	45	45
15	Álbum fotográfico	1,25	18,75	0	0	18,75	18,75
Total costos variables						614,25	614,25
Subtotal 1						1424,25	1124,25
Gastos administrativos 10 %						142,425	112,425
Subtotal 2						1566,675	1236,675
IVA 12%						188,001	148,401
COSTO TOTAL						1754,676	1385,076
Utilidades 19%						333,38844	263,16444
P.V.P						2088,06444	1648,24044

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva. E

La tabla N° 37 se explica la distribución de costos fijos y variables del presente paquete planificado para 15 personas con una duración de tres días, dando como resultado los siguientes precios.

Partiendo desde la ciudad de Loja tiene un costo de \$ 1424,25 y precio de venta de \$2088,06, el precio por persona es de \$ 139,20. Mientras que el mismo paquete saliendo de la ciudad de Zamora tiene un costo de \$ 1124,25 y precio de venta de \$1648,24, el precio por persona es de \$ 109,88.

Precio del paquete 2

Tabla 38: Precio paquete 2. Napurak y sus encantos

PAQUETE 2 LOS ENCANTOS DE NAPURAK						
Cantidad	Concepto	V. U.	DÍA 1	DÍA 2	TOTAL	TOTAL
Costos fijos						
1	Transporte Zamora	200				200
1	Transporte Loja	400	400		400	
1	Guías	20	20	20	60	100
1	Danzas	100	100	0	100	100
1	Rituales	50	50	0	50	50
Total costos fijos					610	450
Costos variables						
15	hospedaje	10	150		150	150
15	Desayunos	0,71	10,65	10,65	21,3	21,3
15	Almuerzos	2,19	32,85	32,85	65,7	65,7
15	Cenas	0,95	14,25		14,25	14,25
15	Lunch	1,4	21	21	42	42
15	Degustaciones	0,95	14,25	14,25	28,5	28,5
15	Souvenir cerámica	3	45	0	45	45
15	Álbum fotográfico	1,25	18,75	0	18,75	18,75
Total costos variables					385,5	385,5
Subtotal 1					995,5	835,5
Gastos administrativos 10 %					99,55	83,55
Subtotal 2					1095,05	919,05
IVA 12%					131,406	110,286
COSTO TOTAL					1226,456	1029,336
Utilidades 19%					233,02664	195,57384
P.V.P					1459,48264	1224,90984

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla N° 38 se explica la distribución de costos fijos y variables del presente paquete Napurak y sus encantos, planificado para 15 personas con una duración de 2 días una noche, dando como resultado los siguientes precios.

Partiendo desde la ciudad de Loja tiene un costo de \$ 995,5 y precio de venta de \$1459,48 , el precio por persona es de \$ 97,29. Mientras que el mismo paquete saliendo de la ciudad de Zamora tiene un costo de \$ 835,5 y precio de venta de \$1224,90 , el precio por persona es de \$ 81,66.

Precio del paquete 3

Tabla 39: Precio paquete 3. Una muestra de Cultura y Tradición

PAQUETE 3 Napurak una muestra de cultura y tradición				
DÍA 1				
Cantidad	Concepto	V. U.	TOTAL	TOTAL
Costos fijos				
Cantidad	Concepto	V. U.	TOTAL	TOTAL
1	Transporte Zamora	100		100
1	Transporte Loja	220	220	
1	Guías	20	20	20
1	Rituales	50	50	50
1	Danzas	100	100	100
Total costos fijos			390	270
Costos variables				
Cantidad	Concepto	V. U.	TOTAL	TOTAL
15	Desayunos	0,71	10,65	10,65
15	Almuerzos	2,19	32,85	32,85
15	Lunch	1,4	21	21
15	Degustaciones	0,95	14,25	14,25
15	Souvenir cerámica	3	45	45
15	Álbum fotográfico	1,25	18,75	18,75
Total costos variables			142,5	142,5
Subtotal 1			532,5	412,5
Gastos administrativos 10 %			53,25	41,25
Subtotal 2			585,75	453,75
IVA 12%			70,29	54,45

COSTO TOTAL	656,04	508,2
<i>Utilidades 19%</i>	124,6476	96,558
P.V.P	780,6876	604,758

Fuente y Elaboración: Alexandra Leiva.E

La tabla N° 39 se explica la distribución de costos fijos y variables del presente paquete Napurak, una muestra de cultura y tradición planificado para 15 personas con una duración de 1 día, dando como resultado los siguientes precios.

El presente paquete planificado para 15 personas partiendo desde la ciudad de Loja tiene un costo de \$ 532,5 y precio de venta de \$ 780,68, el precio por persona es de \$ 52,04. Mientras que el mismo paquete saliendo de la ciudad de Zamora tiene un costo de \$ 412,5 y precio de venta de \$604,75, el precio por persona es de \$ 40,31.

3.6 Análisis de la demanda real y potencial de nuestros productos

Para determinar la demanda real y potencial de los presentes productos se ha tomado como referencia la investigación realizada por (Quevedo & Rojas, 2014) donde citan el número de turistas que anualmente arriban a los cantones de Zamora Chinchipe y Yacuambi. La tabla n° 40 expone que el cantón Zamora recibe un total de 89776 visitantes, convirtiéndose en nuestra demanda potencial mientras que la demanda real son los 1452 turistas que llegan a Yacuambi.

Tabla 40: Ingreso anual de turistas a los cantones Zamora y Yacuambi

Ingreso anual de turistas a los cantones Zamora y Yacuambi	
Cantón Zamora	89776 turistas
Cantón Yacuambi	1452 turistas

Fuente: (Quevedo & Rojas, 2014)

Elaboración: La autora

En vista del escaso número de turistas que recibe el cantón Yacuambi se toma como referencia el número de turistas que arriban a Zamora es decir la demanda potencial para realizar los diferentes cálculos. Se debe considerar para un futuro en una ampliación del mercado y buscar que sean nuevas personas quienes se interesen en visitar la provincia de Zamora Chinchipe para que se corrija la situación actual.

Teniendo en cuenta el tamaño de la capacidad de producción, la capacidad de abastecimiento y a más de otros aspectos que (Schnaars, 1993) en su obra Estrategias de Marketing cita a Michael Porter quien afirma que “las empresas que tienen una baja participación en el mercado puede generar altos niveles de beneficios debido a su flexibilidad y habilidad de adaptarse al cambio de tendencias” razón por la cual se ha decidido trabajar para captar el 10% la demanda potencial.

$$89776 * 10\% = 8977,6$$

Para determinar el número de turistas máximo que la comunidad podrá recibir diariamente realizamos el siguiente cálculo.

$$8977,6 / 365 = 24$$

Cabe decir que los 24 pax descritas anteriormente no son la capacidad de carga de la comunidad sino más bien un referente.

Después de realizar los presentes cálculos se concluye que el presente proyecto es un plan factible de realizarse dentro de la comunidad San Miguel de Napurak. El captar el 10 % de nuestra demanda potencial, permitirá a la población dinamizar su economía y por ende mejorará la calidad de vida de la comunidad. Además esto se afianzará con el desarrollo de un plan de negocios para la comunidad.

Proyección de incremento de turistas.

Tabla 41. Variación de número de turistas a recibir

Año	Número de turistas
2014	8977
2015	10234
2016	11666
2017	13299
2018	15160

Fuente: (Turismo, 2014)

Elaboración: Alexandra Leiva. E

La tabla N° 41 expone la variación de turistas que la comunidad San Miguel de Napurak recibirá en los próximos años basándonos en el porcentaje de incremento de turistas (14%) brindado por el Ministerio de Turismo.

CONCLUSIONES

- La planificación turística de la parroquia La Paz es deficiente pues no existe la oferta de un producto turístico en el Plan de Desarrollo Parroquial que permita a sus pobladores una alternativa de desarrollo.
- La comunidad San Miguel de Napurak es una comunidad compuesta por el 95% de su población de origen Shuar, mientras que el 5 % restante son mestizos.
- Las debilidades que la comunidad tiene son: escaso renombre de la comunidad en lugares vecinos, contaminación ambiental y visual, inexistencia de señalética en atractivos, viviendas ubicadas cerca de la carretera, la carretera Loja – Zamora(vía principal para arribar a la comunidad) se encuentra en malas condiciones debido a los constantes derrumbes.
- Adverso a esta realidad la Comunidad San Miguel de Napurak cuenta con fortalezas como un gran potencial turístico, reflejado en su inventario constituido por 68 atractivos, divididos en 13 atractivos naturales; 55 manifestaciones culturales divididos en 29 culturales y 26 manifestaciones culturales gastronómicas. Estos atractivos permiten que se realicen modalidades de turismo como ecoturismo, turismo comunitario, agroturismo y turismo cultural atrayendo de esta manera la atención de turistas nacionales e internacionales
- Luego de realizar la respectiva evaluación técnica y la jerarquización se han priorizado 9 atractivos naturales, 6 manifestaciones culturales y 15 manifestaciones culturales gastronómicas.
- Los productos turísticos están diseñados en base a los gustos y preferencias del perfil del turista de la provincia de Zamora y el cantón Yacuambi, se crean dos rutas turísticas y un circuito del que se puede extraer una tercera ruta, mismos que se enfocan en actividades de naturaleza y cultura que promuevan la convivencia del turista con la comunidad y el intercambio cultural.
- Las características con las que cuenta la comuna han hecho posible la creación de tres paquetes turísticos de 3, 2 y 1 días en los que se ha involucrado la mayor parte de los atractivos de la comuna. Para su estructuración se ha determinado una capacidad óptima de 15 personas en función de la oferta, además de evitar aglomeraciones en los sitios más pequeños y difícil acceso como el atractivo cueva de piedra y el centro de saberes ancestrales.

- El involucramiento de la comunidad ha sido una pieza clave para el desarrollo del presente proyecto, porque han sido ellos quienes nos han dado la apertura y confianza al narrar sus necesidades y de esta manera proponer soluciones a sus problemas.
- La demanda real y potencial de nuestro proyecto está constituida por el número de turistas anual que llegan a los cantones de Zamora Chinchipe y Yacuambi. El cantón Zamora recibe 89776 turistas anualmente, convirtiéndose en nuestra demanda potencial mientras que la demanda real son 1452 que es el número de turistas total que llegan a Yacuambi.
- En vista del escaso número de turistas que recibe el cantón Yacuambi se ha tomado como referencia los 89776 turistas que arriban a Zamora Chinchipe.
- Teniendo en cuenta el tamaño de nuestra capacidad de producción, nuestra capacidad de abastecimiento se ha determinado el 10% de participación en el mercado. Aplicando las respectivas formulas se concluye que el número diario de turistas que la comunidad puede recibir es de 24 personas.
- La implementación adecuada del proyecto beneficiará a los habitantes y la comunidad debido a que al involucrarse en la presente propuesta se mejoraran los servicios básicos, conservación del patrimonio cultural y natural, además de la capacitación y calificación del recurso humano. La consolidación de los presentes productos turísticos en el mercado serán instrumentos para la dinamización de la economía.
- El sector turístico en el cantón Yacuambi se verá beneficiado debido a la diversificación de la oferta.

RECOMENDACIONES

- Impulsar el ecoturismo mediante proyectos que involucren a la población y sus actividades cotidianas, convirtiendo a sus habitantes en actores directos de la actividad turística de la zona.
- Aprovechar la predisposición de los miembros de la comunidad para capacitarse en diferentes temas que ayuden a dar un servicio de excelencia a los turistas
- Organizar a la población en la conformación de grupos de trabajo y comisiones para distribuir las tareas de trabajo, con el fin de realizar un trabajo participativo y equitativo para el desarrollo de la comunidad.
- La comunidad realice las respectivas gestiones con las autoridades de los gobiernos de turno para que se ponga en marcha el presente proyecto.
- Desarrollar una infraestructura turística adecuada y acorde a los modelos del ecoturismo para evitar el deterioro del medio ambiente, a la vez el turismo comunitario que dinamice la comercialización de la producción artesanal, y así conservar esta actividad entre los pobladores de la zona.
- Adecuar cada uno de los atractivos potenciales, con señalización, senderización entre otros, a fin de proporcionar al turista seguridad y comunidad al visitar la comunidad.
- Es ineludible la implementación de señalización turística, accesibilidad, informativa e interpretativa en los sitios de interés. Por ello el diseño y materiales de la señalización son elementos de gran importancia para el posicionamiento de los productos y su aceptación en el mercado turístico.
- Es necesario utilizar el Manual de Señalización del Ministerio de turismo para el diseño y construcción de letreros en los sitios de interés. Se debe considerar elementos alternativos propios de la zona, garantizando su armonía con el entorno.
- Se recomienda que se inicie un proceso de recuperación de los suelos en las áreas que esta erosionado. Una de las alternativas es forestar y reforestar la zona con especies nativas incluyendo como parte del proceso a las personas de la comunidad así como también a los futuros visitantes.
- Se recomienda que se desarrolle un estudio de capacidad de carga en cada uno de las tres rutas y circuitos propuestos para evitar el impacto ambiental.
- Es importante que se realicen estudios posteriores como un plan de negocios para fundamentar la factibilidad del proyecto.

- Difundir y promocionar en cada uno de los medios de comunicación de la región y del país, los potenciales turísticos de la zona, mediante la participación de las autoridades competentes y la participación de la comunidad en ferias artesanales, turísticas y comerciales que se realicen en el país.

BIBLIOGRAFÍA

- Anthoni, S. (2011). *Marketing Turístico*. Madrid: ESIC.
- Azevedo, L. (2007). *Ecoturismo de pueblos Indígenas: Propuestas sostenibles*. Bolivia : Abya - Yala.
- Baca Urbina, G. (2006). *Evaluación de Proyectos*. Mexico: MC GRAW - Hill Companies.
- Boullón, R. (1997). *Planificación del espacio Turístico*. Mexico: Trillas.
- Boullón, R., & Boullón, D. (2008). *Turismo Rural un enfoque Global*. Mexico : Trillas.
- Bulla, L. H. (2013). *Turismo, Tendencias globales y planificación estratégica*. Colombia : ECOE Ediciones.
- Cardenas Tabares, F. (1986). *Producto turístico*. Mexico: Trillas .
- Casas, A., Soler, A., & Pastor, V. (2012). *EL TURISMO COMUNITARIO COMO INSTRUMENTO*. Peru.
- Ceballos-Lascurain, H. (1990).
- Chan, N. (2011). *Ciscuitos turisticos, Programacion y cotización*. Argentina: Ediciones Turisticas.
- De la torre, S. (2010). *Turismo comunitario, ¿otro sueño inalcanzable?* Quito .
- ecologico, P. (13 de febrero de 2015). *Peru ecologico* . Obtenido de Peru ecologico :
http://www.peruecologico.com.pe/med_ayahuasca.htm
- Escobar, A., & Gonzalez, Y. (2011). *Marketing Turístico*. España: Sintesis .
- Estudiantes de Arquitectura - Proyectos, U. (2014). *Informe de la comunidad San Miguel de Napurak* . Loja.
- FEPTCE. (02 de NOVIEMBRE de 2014). *FEDERACION PLURINACIONAL DE TURISMO COMUNITARIO DEL ECUADOR*. Obtenido de FEDERACION PLURINACIONAL DE TURISMO COMUNITARIO DEL ECUADOR: WWW.feptce.org
- Gomez, E., Martinez, S., Torrealba, A., & Ferrer, P. (2000). *Cuadernos de ingeniería de proyectos III: dirección, gestión y organización de proyectos*. Valencia: Ed. Univ. Politéc.
- Ijisam, A. (25 de junio de 2014). *Actividades Económicas de la comunidad* . (A. Leiva, Entrevistador)
- Ijisam, N. (26 de agosto de 2014). *Historias y tradiciones de Napurak* . (A. Leiva, Entrevistador)
- Ijisam, R. (27 de agosto de 2014). *historias y tradiciones de Napurak* . (A. Leiva, Entrevistador)
- Ijisam, S. (24 de junio de 2014). *atractivos de la comunidad San Miguel de Napurak* . (A. Leiva, Entrevistador)
- Jardín botánico de Mérida, V. r. (15 de febrero de 2015). *Vereda, Venezuela red de arte* . Obtenido de Vereda, Venezuela red de arte : http://vereda.ula.ve/jardin_botanico/areas-tematicas/selva-nublada/platanillo/

- Jimenez, L. H. (2010). *Ecotursimo, oferta y desarrollo sistémico regional*. Colombia: ECOE Ediciones.
- Kayuk, L. (24 de Junio de 2014). Historia de la comunidad San Miguel de Napurak . (A. Leiva, Entrevistador)
- Kunchike Ijisam, S. A., & Wisum Awak, A. (2013). *LA FUNDACIÓN DE LA COMUNIDAD SHUAR NAPURAK DEL CANTÓN YACUAMBI, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE*". CUENCA .
- LANQUAR, R. (2001). *MARKETING TURISTICO*. ESPAÑA: ARIEL S.A.
- Loja, A. d. (15 de febrero de 2015). *Alcaldía de Loja* . Obtenido de Alcaldía de Loja : <http://www.loja.gob.ec/>
- Martin, E. S. (15 de febrero de 2015). *EcoZoológico San Martin* . Obtenido de EcoZoológico San Martin : http://zoosanmartin.8m.com/zoo_mamiferoquanta.htm
- mexicana, B. d. (14 de febrero de 2015). *Bilbioteca de la medicina tradicional mexicana* . Obtenido de Bilbioteca de la medicina tradicional mexicana : <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/index.php>
- MINTUR, M. D. (2004). *METODOLOGÍA PARA INVENTARIAR ATRACTIVOS TURISTICOS*. QUITO. Obtenido de MINISTERIO DE TURISMO .
- MINTUR, M. d. (2013). *Manual de señalización turística*. Ecuador.
- Molina, S. (1998). *Turismo y Ecología*. Mexico: Trillas .
- Muños, G. (25 de Junio de 2014). Historia de Npaurak . (A. Leiva, Entrevistador)
- Nicolau, J. L. (2014). El producto turístico. Alicante, España.
- OMT. (1999). *Introducción al Turismo*. España: egraf.
- Paz, G. p. (2011). *Plan de ordenamiento Territorial*. Parroquia La Paz.
- Perez de las Heras, M. (2004). *Manual del Turismo Sostenible*. Madrid.
- PLANDETUR2020. (2007). *Diseño del plan estrategico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador*. Ecuador.
- plantas, C. (16 de febrero de 2015). *Consulta plantas* . Obtenido de Consulta plantas : www.consultaplantas.com
- Quevedo, L., & Rojas, V. (2014). *Investigación de la oferta y demanda turística de los cantones Zamora y Yacuambi provincia de Zamora Chinchipe*. Loja: UTPL.
- REDTUR. (11 de noviembre de 2014). *Red de Turismo Comunitario de América Latina* . Obtenido de Red de Turismo Comunitario de América Latina : <http://www.redturs.org/nuevas/index.php>
- RICANCIE, R. I. (11 de diciembre de 2014). *RICANCIE*. Obtenido de RICANCIE: ricancie.nativeweb.org/es/nosotros2

- Ruiz Ballesteros, E., & Solis Carrion, D. (2007). *Turismo Comunitario en Ecuador*. Quito, Ecuador : Ediciones Abya - Yala.
- Ruiz, E., & Doris, S. (2007). *Turismo Comunitario en Ecuador*. Ecuador: Abya - Yala.
- Sandoval, E. (2006). *Ecoturismo operación técnica y gestión ambiental*. Mexico: Trillas.
- Sandoval, E. (2006). *Ecoturismo, operación tecnica y gestión ambiental*. Mexico: trillas.
- Schnaars, S. P. (1993). *Estrategias de marketing: un enfoque orientado al consumidor*. España : Ediciones Díaz de Santos, .
- SECTUR, S. d. (2005). MEXICO.
- Smith, R. (2003). *MANual de ecoturismo para la amazonia Ecuatoriana*. Ecuador : Ediciones Abya - Yala.
- Taich, C. (22 de abril de 2014). Danzas de la comunidad Shuar . (A. Leiva, Entrevistador)
- Taller de proyectos arquitectónicos, U. (2014). *Informe de la comunidad San Miguel de Napurak*. Loja.
- TIES. (2014). *The International Ecotourism Society*. Recuperado el 20 de JULIO de 2014, de The International Ecotourism Society: <https://www.ecotourism.org>
- Turismo, M. d. (15 de diciembre de 2014). *Número de turistas*. Obtenido de Número de turistas: <http://servicios.turismo.gob.ec/images/estadisticas/Boletin-noviembre-2014-compressed.pdf>
- UTPL, U. T. (2014). *Ruta ecoturistica en la Amazonía del Sur del Ecuador*. Loja: Ediloja.
- Van Horne, J., & Wachowicz, J. M. (2002). *Fundamentos de administración financiera*. Pearson Educación.
- Washikiat, ,, Tuntiak, P., Siro, M., & Martinez, G. H. (2009). *Mitos shuar tomo 1 Nunkui*. Quito- Ecuador: Abya yala.

ANEXOS

ANEXO 1. Fichas de atractivos naturales

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E
 Supervisor evaluador:
 Nombre del atractivo: Cueva de piedra
 Propietario: comunidad Napurak
 Categoría: sitios Naturales tipo: fenómeno espeleológico subtipo: Cueva

Ficha no 1
 fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza distancia(km): 2 ½ km
 Nombre del poblado: Los Ángeles distancia(km): 3 ½ km
 Georreferenciación: 17m 0738118 UTM 9585278

Calidad

Características físicas del atractivo
 ALTURA (m.s.n.m.): 1318 m.sn.m. TEMPERATURA (°C): 15°C PRECIPITACIÓN PLUVIOMETRICA (cm3):.....

Casa de piedra es un atractivo natural que posee la comunidad Napurak, se encuentra ubicado en la montaña de nombre Kayajea a 1318 m.s.n.m. el lugar posee enormes piedras que juntas forman una edificación de piedra.

La edificación tiene una altura de 5 m. Este atractivo es lugar de refugio para diversos animales silvestres como por ejemplo la yamala, Murciélagos, aves silvestres entre otros, es aquí donde se reproducen y guardan de sus captores.

El atractivo presenta una humedad bastante pronunciada y el acceso al mismo es difícil.
 Durante el trayecto existe la presencia de bosque primario así como también flora y fauna variada. Entre las que se destacan palmas, plantas de bambu, chontas.

El recorrido desde la comunidad hasta el atractivo dura 1:30 minutos.

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P O	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Cascada Leonardito					Distancia: 3 km					
O Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarquía I-II III-IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Casa de Piedra	5	8	5	7	5	3	2	1	0	0	0	36	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Dificil accesibilidad al atractivo
- No existe señalización
- El atractivo no está en la mejores condiciones

AMENAZAS

- Existencia de atractivos con mayor accesibilidad
- La comunidad no le de mantenimiento al atractivo y por ende pierda su valor
- La deforestación afecte a la imagen del atractivo

FORTATEZAS

- El atractivo es único en su tipo dentro de la comunidad y sus alrededores
- Hay existencia de bosque primario
- Es refugio de diversos animales

OPORTUNIDADES

- Debido a que el atractivo es refugio de diversos animales propios de la zona, este atractivo se puede convertir en un foco de estudios para quienes se interesen en investigar acerca de la fauna de la región.

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Tayu

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 2

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación: 17 M 07371133 UTM 9584105

Características físicas del atractivo

Calidad

. La cascada Tayu es un atractivo natural perteneciente a la comunidad San Miguel de Napurak, su nombre se debe a que aves como el *Steatornis caripensis* o más comúnmente conocido como Tayu 31 que abarcaban cerca de la cascada al igual que el *Rupicola peruvianus* o gallo de la peña³².

Este atractivo se encuentra a 40 minutos de la comunidad y es la primera dentro del circuito turístico Napurak en estado puro³³, tiene una caída de 1,50 m y una profundidad de 1,20m; se caracteriza por poseer agua sin niveles de contaminación en la que los visitantes pueden refrescarse. Durante el trayecto a la chorrera se puede apreciar un bello paisaje escénico, por poseer plantas medicinales, frutales, además de aves e insectos. El acceso a la cascada no presenta mayor dificultad.

³¹ Tayu, aves nocturnas que habitan la Amazonía ecuatoriana.

³² Gallo de la peña, ave amazónica

³³ Producto ecoturístico definido en base al inventario de atractivos de la comunidad y que se explica en el capítulo tres.

V A L O R I N T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
	Fotografías	CAUSAS: _____
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Fecha de _____ Declaración: _____
		Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Cascada Kiiki					Distancia: 500 metros					
O Observaciones Esta cascada es la de más fácil acceso que el resto de cascadas.										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Tayu	6	4	5	6	6	3	4	1	0	0	0	35	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El atractivo no está en la mejores condiciones
- La flora y fauna del atractivo ha disminuido en los últimos años
- No todas las personas de la comunidad conocen el atractivo

AMENAZAS

- En invierno la quebrada crece y esto ocasiona un cambio el entorno el paisaje
- La comunidad no le de mantenimiento al atractivo y por ende pierda su valor
- La deforestación afecte a la imagen del atractivo

FORTATEZAS

- El atractivo está cercano a la comunidad
- Exuberante paisaje
- Fácil acceso

OPORTUNIDADES

- La cascada puede ser aprovechada por los turistas para refrescarse, debido a que es la más cercana a la comunidad.

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos Ministerio de turismo

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Tinkimi

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 3

Fecha : 06 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17M : 0737245

UTM 9533979

Calidad

Características físicas del atractivo

Para acceder a la cascada Tinkimi de la comunidad San Miguel de Napurak, se debe caminar aproximadamente quince minutos desde la comunidad hacia al sur, hasta llegar al puente de Napurak e ingresar a la montaña Kurints a través del sendero realizado por este efecto. El trayecto para llegar a la cascada es de una hora aproximadamente a paso medio, la accesibilidad es difícil debido a que se encuentra en una zona baja y en la época de invierno el terreno se desprende. Esta cascada tiene una caída de tres metros y una profundidad de 2 metros y medio, los visitantes se pueden bañar en esta cascada pues sus aguas bajan directamente de la montaña sin ningún tipo de contaminación.

Durante el trayecto se puede apreciar diversas especies de flora como árboles de yarazo o arazá³⁴, papayas, sembríos de yuca, arbustos como Celosia argentea var conocido comúnmente como cresta de gallo³⁵. Además se puede observar alguna fauna entre las que destacan mariposas, escarabajos y aves silvestres

³⁴ Arbusto perteneciente a la familia de las mirtáceas. El arazá es originario de la región amazónica occidental.

³⁵ Cresta de gallo, es planta anual de tallo erecto, hojas alternas, lanceoladas de color verde claro, rojizo o violeta. Las de cresta de gallo varían los colores del amarillo al naranja, rosa, rojo. (plantas, 2015)

V A L O R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	CAUSAS: _____
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres:					Distancia:					
Observaciones Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Tinkimi	7	8	5	4	5	2	4	1	0	0	0	36	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Difícil accesibilidad al atractivo
- El terreno se encuentra erosionado
- Hay sembríos cercanos

AMENAZAS

- Existencia de atractivos con mayor accesibilidad
- Los turistas no quieren visitar el atractivo por no poseer las condiciones necesarias

FORTATEZAS

- Se la puede utilizar para hacer demostraciones de Shamanismo
- Está cerca de la comunidad

OPORTUNIDADES

- El atractivo mejore su imagen por la presencia de turistas

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Kiiki

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 4

Fecha : 06 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17M 0737120 UTM 9584088

Calidad

Características físicas del atractivo

La cascada Kiiki se destaca del resto de cascadas por la forma que tiene dentro de la cascada se han formado diversas posas de agua de una profundidad de 80 centímetros donde los visitantes pueden refrescarse mientras las cristalinas aguas corren a su alrededor. Posee una altura de 19 metros de altura.

El acceso a la cascada no presenta ninguna complicación, el recorrido a la cascada dura aproximadamente una hora, donde los visitantes apreciarán diferentes tipos de flora como árboles de chonta, bijao³⁶, entre otros y la fauna está representada en cambio por diversos insectos, mariposas de varios colores, aves como la lora de monte entre otros. Además de apreciar parte del barrio Chapintza.

³⁶ Hierba hasta de 4 m de alto, con hojas que parecen abanicos gigantes hasta de 50 cm de ancho y 2 m de largo. (Jardín botánico de Mérida, 2015)

V A L O R I N D I C E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	CAUSAS: _____
	Los turistas pueden bañarse	_____
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
		Categoría: Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____ _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Cascada Tinkimi					Distancia: 1 km					
O Observaciones Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Kiiki	10	10	7	8	6	3	4	1	0	0	0	49	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El entorno de este atractivo se encuentra erosionado
- No hay accesibilidad para el atractivo

AMENAZAS

- Las personas de la comunidad no promocionen su atractivo y se produzca un estancamiento
- Se produzcan deslaves y modifiquen la percepción del atractivo
- **FORTATEZAS**
- La cascada tiene una caída de 19 metros de alto
- Es llamativa para los turistas por la forma de la cascada
- El atractivo presenta las condiciones necesarias para que se puedan bañar en sus aguas

OPORTUNIDADES

- La comunidad invierta capital para poner en valor los atractivos con los que cuenta.

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Ampacay

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 5

Fecha : 06 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17 M 0737237

UTM 9583973

Características físicas del atractivo

Calidad

ALTURA (m.s.n.m.): 1035 msnm.

TEMPERATURA (°C): 18 °c

La cascada Ampacay es la cuarta de las siete chorreras que presenta el circuito Napurak en estado puro. Sus aguas bajan de la quebrada Kurichip, es una cascada relativamente pequeña, con una caída de agua de 1,50 metros y una profundidad de un metro. Su acceso es difícil debido a que los turistas deben recorrer todo un sembrío de papayas para llegar, es necesario mencionar que el paisaje que se presencia antes de descender a la cascada es atrayente.

VALOR EXTRINSECO	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/>
	Fotografías	CAUSAS: Debido al difícil acceso al atractivo este se ha mantenido en buenas condiciones
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha de _____
		Declaración: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Esto se debe a que el presente atractivo se encuentra en medio de un sembrío y esto hace que el terreno se haya erosionado y cuando llueve el terreno se deslice	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Cascada Tinkimi						Distancia: 1 km				
O Observaciones Para llegar al atractivo es necesario que los visitantes vayan equipados de botas, ropa adecuada, repelente										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Ampacak	5	7	5	5	5	3	4	1	0	0	0	35	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Difícil accesibilidad al atractivo
- Para llegar a la cascada se tiene que pasar por sembríos de papaya
- La caída de agua que presenta la cascada no es notable

AMENAZAS

- La deforestación afecte a la imagen del atractivo
- A pesar de que la cascada esta en terreno de la comunidad estos tienen dueños particulares y en un futuro ellos pueden negar el acceso a la cascada

FORTATEZAS

- Se la utiliza para demostraciones de shamanismo
- El agua de la cascada es limpia

OPORTUNIDADES

- La comunidad puede promover el agroturismo, aprovechando de esta manera los cultivos cercanos

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Tunim

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 6

Fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17M : 07377020

UTM 9584830

Características físicas del atractivo

Calidad

ALTURA (m.s.n.m.): 1059 msnm.

TEMPERATURA (°C) 18°C

La cascada Tunim es un atractivo peculiar de la comuna pues se caracteriza tener una forma de paila. Para llegar a la misma hay que emprender un trayecto de una hora y 45 minutos desde la comunidad, durante el recorrido los visitantes podrán apreciar flora y fauna de la zona, además de un espectáculo atrayente. La caída de agua que posee la cascada es de seis metros y una profundidad de 1, 30 metros.

Su acceso tiene un grado de dificultad debido a que se encuentra en una parte baja y no existen las adecuaciones para visitarla, sus aguas son limpias y los visitantes pueden hacer uso de la misma para refrescarse.

V A L O R I N T E R D I C I O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	CAUSAS: _____
	Los turistas pueden bañarse	_____
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
		Categoría: _____ Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____ _____ _____	

A P O Y O	INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				365
LASTRADO			X		AUTOMOVIL	X					
EMPEDRADO					4X4	X					
INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>											
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres:						Distancia:					
Cascada Sunka						250 metros					
Observaciones											
Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.											
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>											
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos											
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR											

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Ampacak	7	7	4	5	6	3	4	1	0	0	0	37	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Difícil accesibilidad al atractivo
- El recorrido a la cascada dura aproximadamente dos horas
- No es conocida por toda la comunidad

AMENAZAS

- El entorno siga cambiando debido al invierno
- La fauna y flora desaparezcan debido a la erosión del suelo
- La deforestación afecte a la imagen del atractivo

FORTATEZAS

- La forma que posee es única
- tiene una caída de agua de 8 metros
- Su agua es limpia

OPORTUNIDADES

- Debido a la distancia en la que se encuentra se pueden realizar rituales de Shamanismo

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Cascada Sunka

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 7

Fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17 M : 0737674

UTM : 9583948

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 1139 msnm.

TEMPERATURA (°C): 18 °c

La cascada Sunka ostenta una caída de agua de aproximadamente 2 metros de altura y una profundidad de 1 metro, se encuentra aproximadamente a dos horas de la comunidad. La flora y fauna que esta cascada presenta no es diferente de las otras cascadas. Su acceso es muy difícil, debido a las condiciones del terreno y que no hay un camino definido, en esta cascada no es recomendable que los visitantes se bañen debido a que no presenta las condiciones de seguridad necesarias para que lo realicen.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: la fragilidad del terreno, y las constantes lluvias producen cambios en el atractivo debido a que constantemente se caen piedras, troncos que afectan a la presentación de la cascada y contaminan sus aguas.
			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____
			Categoría: _____ Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
			6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
			ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
			CAUSAS: La intervención de la mano del hombre hace que este atractivo, se encuentre en proceso de deterioro debido a que los sembríos cerca de la cascada, producen que el suelo se erosione, la flora y fauna del lugar se pierda.

A P O Y O	INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				365
LASTRADO			X		AUTOMOVIL	X					
EMPEDRADO					4X4	X					
INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>											
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres:						Distancia:					
Cascada Tunim						250 metros					
Observaciones											
Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.											
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>											
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos											
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR											

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Sunka	7	6	5	6	4	3	4	1	0	0	0	37	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Difícil acceso al atractivo
- Entorno cambiante debido al invierno
- La altura de la caída de agua no es representativa

AMENAZAS

- Existencia de atractivos con mayor accesibilidad
- Los turistas no quieren visitar el atractivo por no poseer las condiciones necesarias
- El suelo siga erosionándose, sin que la comunidad actúe

FORTALEZAS

- Existe la presencia de flora y fauna llamativa como gallos de monte, insectos entre otros

OPORTUNIDADES

-
- La comunidad entera se involucre en cuidar los atractivos que poseen.

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E
Supervisor evaluador:
Nombre del atractivo: Cascada Chapik
Propietario: comunidad Napurak
Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 8

Fecha : 22 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza
Nombre del poblado: Los Ángeles
Georreferenciación : 17 M 0738136 UTM 9583971

distancia(km): 2 ½ km

distancia(km): 3 ½ km

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 1187 m.sn.m. TEMPERATURA (°C): 15°c

La Cascada Chapik se encuentra ubicada en la parte sur este de la comunidad a 1187 m s n m, el recorrido hacia la chorrera tiene una duración de alrededor de dos horas desde la comunidad. Presenta la peculiaridad de estar dividida en tres partes cada una con una caída de agua de aproximadamente 2 metros y una profundidad de 1 metro. La presencia de paisaje exuberante y vegetación abundante complementan el atractivo de la cascada. Su acceso no presenta mayor dificultad debido a que las condiciones del terreno en que se encuentra.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: El presente atractivo se encuentra en proceso de deterioro debido a que el terreno se encuentra erosionado y no tiene la consistencia necesaria para que al caer las lluvias no arrastren diversidad de flora que cambia la conservación del atractivo
		Los turistas pueden bañarse	
			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____
			Categoría: _____ Patrimonio de la _____ Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
			6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
			ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/>
	CAUSAS: _____		

A P O Y O	INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO	
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL		
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X					365
		LASTRADO		X		AUTOMOVIL	X					
		EMPEDRADO				4X4	X					
	INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>											
	ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS											
	Nombres: Cascada Kiiki						Distancia: 500 metros					
	Observaciones Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.											
	DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>											
	Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos											

	FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR
--	-----------------------------

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Chapik	6	6	6	7	5	2	3	1	0	0	0	36	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El recorrido de la cascada dura aproximadamente dos horas y media
- Todos los miembros de la comunidad no conocen de la cascada

AMENAZAS

- Las lluvias constantes modifiquen el atractivo y su entorno

FORTATEZAS

- Durante todo el trayecto se puede encontrar diverso tipo de vegetación cerca del resto de cascadas
- Tiene tres caídas de dos metros de altura aproximadamente

OPORTUNIDADES

- Se pueda aprovechar que cerca de la cascada es plano y sin mucha vegetación para pernoctar por una noche.

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E
 Supervisor evaluador:
 Nombre del atractivo: Cascada Leonardito
 Propietario: comunidad Napurak
 Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: Cascada

Ficha no 7
 Fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza
 Nombre del poblado: Los Ángeles
 Georreferenciación : S3 44.665 W78 50.308

distancia(km): 2 ½ km
 distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>ALTURA (m.s.n.m.): 1455 msnm. TEMPERATURA (°C): 18 °c</p>
	<p>La Cascada Leonardito, es una de las más alejadas de la comunidad y de un acceso extremadamente difícil a la misma debido a que no existe un camino definido y en algunos tramos, hay que crear senderos. El recorrido a la cascada dura aproximadamente de cuatro a cinco horas y es necesario contar con una condición física apropiada.</p> <p>Durante la caminata se puede distinguir variedad de flora y fauna, aunque hay que decir que los mismos no varían demasiado de lo que se puede apreciar en la zona baja de la comunidad. La cascada Leonardito posee una caída de agua de unos seis metros de altura, y una profundidad de dos metros, por lo que no es recomendable para personas que no pueden nadar con destreza.</p>

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: _____
		Los turistas pueden bañarse	_____
			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
			Nombre: _____
			Fecha _____ de _____
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
			Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>		
	CAUSAS: _____		

A P O Y O	INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				365
LASTRADO			X		AUTOMOVIL	X					
EMPEDRADO					4X4	X					
INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>											
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres: Casa de piedra						Distancia: 3 km					
Observaciones La accesibilidad para esta cascada es sumamente difícil, debido a que no existe un sendero definido, además el tiempo empleado para realizar la ruta es demasiado son casi 4 a 5 horas, los visitantes deben estar en excelentes condiciones físicas para poder alcanzar llegar al atractivo.											
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>											
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos											
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR											

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cascada Leonardito	6	7	6	7	3	2	2	1	0	0	0	34	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Difícil accesibilidad al atractivo
- El recorrido para llegar al atractivo dura aproximadamente 4 horas
- No hay un camino definido para llegar al atractivo
- No cualquier tipo de turista puede visitar el atractivo debido a que para llegar se necesita de buena condición física
- No existen atractivos cercanos que apoyen al presente atractivo

AMENAZAS

- Existencia de atractivos con mayor accesibilidad
- Los turistas no quieren visitar el atractivo por no poseer las condiciones necesarias

FORTATEZAS

- El atractivo tiene una caída de agua de aproximadamente de 6 metros de altura
- Exuberante paisaje
- Agua limpia

OPORTUNIDADES

- La comunidad podría hacer un camino que haga más fácil el acceso al atractivo.
- La comunidad puede organizar un recorrido a la cascada que dure por más de un día para que puedan los turistas puedan conocer este atractivo

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Montaña Napurak

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: Montañas subtipo:

Ficha no 10

Fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : S3 45.049 W78 52.752

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 1369 msnm.

TEMPERATURA (°C): 18 °c

Este mirador se encuentra en la parte oeste de la comunidad, el mismo que desde su cúspide permite apreciar diversas poblaciones aledañas a la comunidad como lo son: Chapintza, Los Ángeles, el Porvenir, Jembuena, la Paz y parte de Yacuambi. El recorrido se inicia al salir de la comunidad, se toma una tarabita para cruzar el rio Yacuambi, luego de ello se comienza el trayecto, hay que decir que durante todo el recorrido el camino tiene mucha pendiente de forma especial a partir de la mitad de la montaña. La fauna y flora que se puede apreciar es diverso, mas no es único. El tiempo que dura el ascenso a la montaña es de dos horas y treinta. Sin embargo para arribar a la cima de la montaña, es necesario tener buena condición física, debido a que el terreno no presenta las facilidades necesarias para todo tipo de personas.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: _____

			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
			Nombre: _____
			Fecha _____ de _____
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
			Categoría: Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>		
	CAUSAS: _____		

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Rio Yacuambi					Distancia: 1 km ½					
O Observaciones La montaña Napurak desde su cúspide tiene una vista privilegiada, sin embargo la pendiente con la que cuenta hace difícil el acceso a la cima.										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Montaña Napurak	8	7	6	7	5	2	3	1	0	0	0	39	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- No hay un sendero definido
- El camino posee demasiada pendiente
- No todos los miembros de la comunidad conocen el atractivo
- No hay flora y fauna diferente a la que se puede apreciar en la parte baja de la comunidad

AMENAZAS

- El terreno debido a las lluvias pueda modificar el paisaje
- La deforestación afecte a la imagen del atractivo
- **FORTATEZAS**
- El paisaje que se puede apreciar en la cima es atrayente
- En la parte baja de la montaña se encuentran árboles frutales
- Apto para turistas que presenten las condiciones adecuadas para hacer turismo de aventura

OPORTUNIDADES

- La comunidad gestione con las autoridades competentes y se realicen acuerdos para mejorar la imagen de los atractivos.
- A la mitad del atractivo se puede realizar un mirador para poder apreciar el paisaje, sin tener que llegar a la cima.
- El atractivo se lo puede vincular con el Programa Socio Bosque

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Río Yacuambi

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: ríos subtipo: río

Ficha no 10

Fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación : 17m 0736075

UTM 9585636

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 929 m.sn.m.

TEMPERATURA (°C): 13 °c

El Río Yacumbi, es un recurso natural de la comunidad Shuar, debido a que traspasa la comunidad. Este río nace en Cochapata cantón Naun, provincia del Azuay (Kayuk, 2014).El río tiene un ancho de aproximadamente de 100 metros. La profundidad es cambiante de verano e invierno en verano llega tener de profundidad unos 15 metros y en invierno sobrepasa los 30 metros. En la actualidad la calidad del agua no es la adecuada debido a la contaminación que se genera producto de la extracción de minera que se realiza en las poblaciones aledañas.

En cuanto a la flora y la fauna se destacan:

Flora: Samiki, Wuabillas, stewastima

Fauna: peces como: Corroncho, blanco, anguilla, bagre y aves como: patillos, garzas.

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de bosque primario	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: El río se encuentra contaminado debido a la actividad minera que se realiza en las zonas más altas de la comunidad y los deslaves que constantemente se dan en la región
			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
			Nombre: _____
			Fecha de _____
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
			Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
			6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		
	DETERIORADO <input checked="" type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/>		
	CAUSAS: Actualmente ya no existe la diversidad de flora y fauna por la misma contaminación y el crecimiento de la población local		

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA										
Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres: Comunidad Napurak					Distancia: 100 metros					
O Observaciones El río en invierno es innavegable debido a lo caudaloso de sus aguas.										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Río Yacuambi	10	8	8	7	8	3	4	2	1	0	0	51	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El río se encuentra contaminado por la minería que se ejecuta en algunas poblaciones cercanas a la comunidad
- En invierno el río crece y es casi imposible la navegación
- No existen gaviones que contengan el caudal del río para que no se meta a parte de la comunidad

AMENAZAS

- Se produzcan deslaves y modifiquen la percepción del atractivo y su entorno
- La contaminación crezca e imposibilite utilizar sus aguas
- **FORTALEZAS**
- El río es navegable gran parte del año
- Existe variedad de flora y fauna alrededor del atractivo
- La población pesca en el río

OPORTUNIDADES

- Se puede aprovechar sus aguas y el caudal de las mismas para realizar distintos deportes acuáticos
- El río puede entrar en un proceso para reducir su contaminación y que los turistas se puedan bañar en sus aguas

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: Bosque Napurak

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: sitios Naturales tipo: Bosque subtipo: Bosque montano bajo oriental

Ficha no 12

Fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 1800 m.sn.m. TEMPERATURA (°C): 13 °c

El bosque montano bajo oriental de Napurak, es una reserva que la comunidad ha considerado importante preservar para contribuir con el medio ambiente y las futuras generaciones. Este bosque se encuentra ubicado en la parte alta de la montaña Kurints, cerca de la toma de agua que la comunidad utiliza para abastecer de líquido vital a todo el sector.

Tiene una extensión de 54 hectáreas, en la que se encuentra diversidad de flora y fauna como por ejemplo árboles madereros entre los que destacan: almendros, costeño y árboles frutales. (Ijisam, 2014) Aquí se encuentran animales como monos, aves, tumulles³⁷, yamala³⁸.

³⁷ Armadillo (Loja, 2015)

³⁸ *Agouti paca*, es un animal de hábitos nocturnos, restringido a áreas boscosas, y ríos con vados. (Martin, 2015)

C A L I D A D	V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		Presencia de flora y fauna	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		Fotografías	CAUSAS: _____

			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
			Nombre: _____
			Fecha de _____
		ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
			Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>		
	CAUSAS: El entorno se encuentra conservado debido a que no existe población, ganado y sembríos cerca.		

A P O Y O	INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				365
LASTRADO			X		AUTOMOVIL	X					
EMPEDRADO					4X4	X					
INFRAESTRUCTURA BÁSICA											
Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>											
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS											
Nombres:						Distancia:					
Cascada Leonardito						1 km ½					
Observaciones											
Para visitar el presente atractivo es necesario que las personas vayan con la indumentaria necesaria en este caso botas, ropa adecuada, repelente, botella de agua.											
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO											
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>											
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos											
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR											

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Bosque de la comunidad	10	10	9	9	6	2	2	1	0	0	0	51	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Poco interés por parte de los miembros de la comunidad por conocer sus atractivos
- La distancia del atractivo a la comunidad es de aproximadamente 3 ½ kilómetros
- No exista un sendero definido

AMENAZAS

- Se produzcan deslaves y modifiquen la percepción del atractivo
- La falta de interés de la comunidad por conservar el atractivo, haga que se pierda el mismo
- Exista alguna crisis en la comunidad y el bosque tenga que ser talado para generar recursos económicos

FORTATEZAS

- Diversidad de flora y fauna
- Existencia de bosque primario
- No hay presencia de ganado, ni sembríos cerca
- Está lejos de la comunidad por ende no hay peligro de que el entorno y el atractivo se vean alterados

OPORTUNIDADES

- La comunidad haga que el atractivo se convierta en parte del Proyecto Socio Bosque

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E
 Supervisor evaluador:
 Nombre del atractivo: Balneario Samiki
 Propietario: comunidad Napurak
 Categoría: sitios Naturales tipo: subtipo:

Ficha no 13

Fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación ; 17 M 0736537 UTM : 9585030

Calidad

Características físicas del atractivo

ALTURA (m.s.n.m.): 916 m.sn.m. TEMPERATURA (°C): 15 °c

El balneario Samik se encuentra ubicado en la parte urbana de la comunidad específicamente al sur de la misma. Es un balneario natural que se ha formado a orillas del río Yacuambi, compuesto por una playa con una extensión de aproximadamente unos 70 metros de largo y una extensión desde la orilla de la playa de unos 15 metros, aunque cabe decir que en invierno el agua del río se interna en la playa desapareciendo cerca de 6 metros de playa. (Muños, 2014)

Su nombre se debe a la presencia de árboles de Samiki a la orilla del río, entre los que destacan dos árboles que tienen una edad avanzada (cerca de 100 años) y que las personas de la comunidad los utilizan para realizar sus rituales. En carnaval y días de descanso la comunidad lo utiliza para recreación.

En este balneario se destaca por:

Flora: Samiki, Wuabillas, stewastima. Fauna: peces como: Corroncho, blanco, bagre y aves como: patillos, garzas.

C A L I D A D E X T R I N S E C O	V A L O R	E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/>	NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO	
	Shamanismo	DETERIORADO <input type="checkbox"/>	CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		
	Fotografías	CAUSAS: En invierno el río Yacuambi crece y eso hace que sus aguas lleguen a la playa y destruyan parte de la playa			
	Observación de árboles milenarios	5.1	PATRIMONIO (Atractivos Culturales)		
	Caminatas	Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____			
	Balneario ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>			
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO			
		ALTERADO <input type="checkbox"/>	NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
		DETERIORADO <input type="checkbox"/>	CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		
	CAUSAS: El entorno se encuentra conservado debido a que no existe población, ganado y sembríos cerca.				

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:					Distancia:					
Rio Yacuambi					5 metros					
Observaciones Se puede acceder al balneario en vehículo										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarquía I-II III-IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Balneario Samiki	12	12	8	8	8	3	4	1	0	0	0	56	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- En invierno el río crece y se inunda en parte de la playa
- No hay gaviones que contengan el caudal del río
- Se extraiga material cerca de la playa

AMENAZAS

- El nivel del río siga creciendo en invierno y la playa se pierda
- La deforestación afecte a la imagen del atractivo

FORTALEZAS

- Paisaje llamativo para los turistas
- Presencia de árboles milenarios
- La comunidad hace uso del atractivo
- Las personas de la comunidad utilizan a la playa para realizar sus rituales

OPORTUNIDADES

- En el atractivo se puede hacer las adecuaciones para convertirla en una playa y promocionarlo a nivel de la región

Anexo 2. Fichas de manifestaciones culturales

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: fiesta de la chonta

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: manifestaciones culturales tipo: Acontecimientos programados subtipo: fiestas

Ficha no 1

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

La fiesta de Chonta es una manifestación Cultural del pueblo Shuar, que la realizan para celebrar la cosecha del fruto, la realizan por lo general al finalizar la cosecha de Chonta.

La chonta, es una planta de las especies de las palmeras, cuyo fruto color rojizo, llamado chontaduro, es utilizado como fuente alimenticia de los integrantes de comunidades indígenas, así como alimento para una gran variedad de animales silvestres.

La fiesta se inicia cuando toda la comunidad se reúne en una casa Shuar, donde cocinan la chonta, mientras que afuera ponen un palo de cualquier clase, alrededor del mismo se ponen las ollas en las que están cocinadas los frutos de Chonta, las personas también se reúnen alrededor y danzan entorno a las ollas de chonta, esperando hasta que se fermente la chicha.

El proceso dura alrededor de 2 o 3 horas, en la fiesta existe un líder Shuar quien prueba la bebida y es el que da el visto bueno de la preparación para que los asistentes puedan tomar. Esta celebración es un atractivo que se está perdiendo en Napurak debido a la falta de interés y participación por parte de los jóvenes de la comunidad.

V A L O R I N S E C O C A L O R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Integración de la comunidad	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Convivencia de la comunidad con los extranjeros	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Expresión de cultura.	CAUSAS: _____

		5.2 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
Cada año semanas antes de la celebración la comunidad se reúne y programan la festividad. Ellos se dividen las tareas y funciones de cada uno para que todo salga de lo mejor	Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:					Distancia:					
Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Fiesta de la Chonta	7	8	8	6	7	3	3	2	1	0	0	45	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- En los últimos años no se ha realizado esta festividad
- Los miembros de la comunidad no tengan interés por la celebración
- **AMENAZAS**
- La falta de practica de esta celebración hace que las personas, puedan olvidar su realización y el atractivo se pierda
- Otras comunidades como el Kime la practiquen y lo hagan mejor que la comunidad de Napurak
- **FORTATEZAS**
- Es una tradición shuar
- Cada miembro tiene asignada su tarea dentro de la fiesta
- Integra a la comunidad
- La práctica de la fiesta promociona a la comunidad
- **OPORTUNIDADES**
- Concienciar a los miembros de la comunidad de la importancia de la Fiesta y que se vuelva a practicar para atraer visitantes

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Nombre del atractivo: fiesta de San Miguel

Propietario: comunidad Napurak

Categoría: manifestaciones culturales tipo: acontecimientos programados subtipo: fiestas

Ficha no 2

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>La fiesta es realizada en honor a la imagen de San Miguel, del cual lleva el nombre la Comunidad, esta fiesta es el reflejo de la unión y trabajo en equipo de sus habitantes por un solo fin, el de mantener una tradición de hace más de 40 años.</p> <p>La organización de toda la fiesta se la realiza un mes antes de la misma, donde se congregan los integrantes de la comunidad y planifican cada una de las actividades que se van a desarrollar, se delegan funciones, las cuotas individuales y aportes de cada miembro.</p> <p>La fiesta se inicia a la madrugada con la pela de una res que brindaran a todos los asistentes, por la mañana se desarrolla la misa en la casa comunal y acto seguido se realizan juegos como el palo ensebado, carretillas, concursos en los que participan chicos y grandes.</p> <p>Se desarrolla una feria agropecuaria y artesanal donde los comuneros exponen muestras de su trabajo con el fin de comercializar sus productos. En la tarde se da de comer y beber a todos quienes estén presentes y por la noche un baile popular pone fin a la apoteosis.</p> <p>Esta celebración es una manifestación que ha perdurado y que con el paso de los años se ha ido perfeccionando para el deleite de todos los partícipes de la misma.</p>
----------------	--

V A L O R I N D I C E D O R E	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Integración de la comunidad	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Convivencia de la comunidad con los extranjeros	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Expresión de cultura.	CAUSAS: _____

		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
Cada año semanas antes de la celebración la comunidad se reúne y programan la festividad. Ellos se dividen las tareas y funciones de cada uno para que todo salga de lo mejor	Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres:					Distancia:					
O Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Fiesta de San Miguel	12	10	7	8	8	4	4	2	2	0	0	57	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Durante la fiesta se dan bebidas alcohólicas que producen disturbios
- La fiesta dura solamente un día
- La vía principal no tiene las mejores condiciones para acceder a la comunidad
- **AMENAZAS**
- Otros pueblos realicen mejores Fiestas que la de la comunidad
- La comunidad no mejore la celebración y las personas ya no acudan a la fiesta
- La vía Loja – Zamora está en constante peligro debido a la serie de deslaves que se han producido al exceso de lluvias
- **FORTATEZAS**
- Los miembros de la comunidad están organizados para planificar y ejecutar la fiesta
- La fiesta se ha celebrado por más de 40 años y eso la hecho conocida por los pueblos cercanos
- La fiesta es una expresión de su cultura
- Se exponen artesanías y comida típica durante la celebración
- Propios y extraños acuden a la celebración

OPORTUNIDADES

- A través la fiesta exponer el trabajo de la comunidad y promocionarla en la región.

- Comprometer a las autoridades a ayudar a la comunidad en sus necesidades.

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

Atractivo : Danza Shuar

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Música y danza

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

Ficha no 3

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad

Características físicas del atractivo

La danza Shuar es una manifestación cultural de Napurak, este atractivo etnográfico muestra la riqueza Cultural que poseen y lo demuestran en diferentes ocasiones, como fiestas, llegada de turistas o extranjeros Para realizar estas danzas, los miembros de la comunidad usan su indumentaria propia.

Existen diferentes tipos de danzas que la comunidad Shuar práctica, así lo afirma (Taich, 2014) entre las que destacan:

Danza del Washi = baile del Mono

Danza Ujukam = al ritmo del ujukam

Danza de Maquish = un baile típico que se lo realiza solamente con los pies, como una cumbia.

Danza Chiwia = Se lo baila saltando

V A L O R I D E A T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	Identidad shuar Expresión de cultura.	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____ _____ _____	
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)	
		Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____	
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Categoría: _____	Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	Esta manifestación se la presencia cuando hay festividades, dentro de la comunidad.		
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		
	CAUSAS: Existe un grupo de danza en el que se fomenta la danza como una forma de mantener viva su cultura		

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Danza Shuar	9	8	7	7	8	3	4	2	0	0	0	48	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Pocas personas de la comunidad participan de esta practica
- Las personas de la comunidad no se han interesado por aprender este arte
- Solo se puede presenciar esta manifestación de cultura en acontecimientos especiales
- No existan entidades que les den capacitaciones sobre la danza shuar

AMENAZAS

- Las personas de la comunidad no puedan trasmitir sus conocimientos a las futuras generaciones
- altos niveles de a culturización en la comunidad

FORTATEZAS

- Existe un grupo de danza de niños y otro de adultos
- Transmiten su identidad
- Las danzas no tienen mayor nivel de dificultad

OPORTUNIDADES

- Promover la capacitación en los grupos de danzas, además de que toda la comunidad tenga conocimientos básicos de la danza shuar.
- Organizaciones públicas y privadas se interesen por capacitar a las personas en lo referente a la danza

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Grupo Shuar

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales TIPO: etnografía SUBTIPO: Grupos étnicos

Ficha no 4

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

<p>Calidad</p>	<p>Características físicas del atractivo La Comunidad Shuar San Miguel de Napurak, perteneciente a la Federación Shuar de Zamora Chinchipe, nace en 1972 fundada por el Cacique el Sr. Miguel Ijisam. Napurak, escrito en idioma natal Shuar que significa “Saladero”, lugar donde se reunían o acudían animales silvestres a beber agua, masticar hierbas o especies del lugar, estos animales eran: osos, yamalas, tumulles, aves entre otros. En la actualidad ya no llegan estas clases de animales debido al crecimiento de la población humana. Actualmente la población de San miguel de Napurak está compuesta por 31 familias las mismas que conforman 110 habitantes aproximadamente, que en su mayoría pertenecen a la etnia shuar.</p> <p>Vestimenta Una manifestación cultural de la Comunidad Napurak es su vestimenta típica, prendas que los diferencian y a la vez los identifican del resto de los pueblos Shuar. Estas prendas las utilizan en ocasiones especiales como fiestas de la comunidad, para recibir a extranjeros o grupos de turistas. Su vestimenta está compuesta de la siguiente manera; Mujeres: Taráchi= Vestido que cubre no solo la cintura y los muslos sino también el busto y el hombro derecho; el hombro izquierdo y los brazos son descubiertos ; Nunkatai = collar Sakap = Instrumento musical con el cual las mujeres llevan el ritmo durante los bailes.; Sunkaka = aretes con plumas silvestres La vestimenta de las mujeres está compuesta por prendas de color azul y café, mismas que son utilizadas para variar el color de las mudas. Hombres: Tawáshap = corona hecha a base de plumas de animales ; Asanti = adorno cruzado al pecho ;Makich= cinta que usan alrededor del tobillo y se produce música ; Itipí = Es un taparrabos que llega un poco más debajo de la rodilla. En la antigüedad las vestimentas eran elaboradas por los hombres Shuar.</p> <p>Actividades económicas</p> <p>Ganadería: En esta actividad pecuaria se encuentra la cría de ganado vacuno de doble propósito; es decir, de leche y de carne, además es complementada con la cría de animales menores</p> <p>Agricultura: La comunidad se dedica esencialmente a actividades agrícolas para el autoconsumo como es la siembra de la yuca y el plátano. Cabe decir que algunos siembran diferentes productos también para comercializarlos.</p> <p>Piscicultura: Es un proyecto nuevo que la colectividad está trabajando en conjunto para tener otra forma de desarrollo comunitario. Existen ocho peceras en las que existen aproximadamente 2000 peces cada una, estos peces se demoran en criarse entre dos meses y medio a tres, luego de ello lo comercializan y la libra tiene un precio de \$2,50.</p> <p>Extracción de oro en forma artesanal Es otra de las actividades a la que se dedican los miembros de la comunidad, el proceso es largo, sin embargo el beneficio económico que representa lo compensa.</p> <p>Gastronomía: La gastronomía de Napurak se ve compuesta por los productos procedentes de la misma comunidad, es una comida sana sin mayor condimento que la sal. Entre los platos que se destacan están: Ayampaco de pollo, ijirka de pollo, chicha de maduro, chicha de chonta, namaj, caldo de yuca entre otros.</p> <p>Fiestas: La fiesta que ellos festejan es la de San Miguel, misma que se realiza el 29 de septiembre de cada año en la que se invita a las comunidades cercanas, autoridades y pueblo en general, se realiza una fiesta de un día de duración.</p>
-----------------------	---

V A L O R I D E A T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	Identidad shuar Expresión de cultura.	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____ _____ _____	
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)	
		Nombre: _____ Fecha _____ de _____ Declaración: _____	
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Categoría: _____	Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	Las personas se encuentran organizados en diferentes proyectos de emprendimiento como La producción de ganado y piscicultura, para lo cual están divididos en tareas que deben cumplir Los ingresos económicos que producen estas actividades son invertidos en el adelanto de la comunidad. Para realizar la fiesta de la comunidad, la programan con un mes de anticipación y se asignan tareas para cada uno de los miembros.	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:						Distancia:				
Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Comunidad Shuar	12	10	8	8	8	3	4	2	0	0	0	57	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- La carretera Loja - Zamora se encuentre en malas condiciones dificultando de esta manera el acceso a la comunidad
- Los jóvenes no se sienten interesados por mantener su cultura
- Toda la comunidad no participe de las actividades que se tienen planificadas
- Con el pasar del tiempo están perdiendo su cultura e identidad, al menos las nuevas generaciones
- Ciertas miembros de la comunidad dominan el idioma Shuar
- Las viviendas se encuentran ubicadas demasiado cerca de la carretera
- Contaminación ambiental
- Falta de accesos a los atractivos de la comunidad
- **AMENAZAS**
- Exista migración de los jóvenes en busca de mejores oportunidades de trabajo
- Pierdan por completo su identidad debido a la influencia de nuevas culturas
- Debido a la presencia de otros grupos étnicos (shuar y mestizos) ya no sean considerados como una comunidad Shuar
- Oposición por parte de los miembros a la readecuación de las viviendas cercanas a la carretera

- Deslaves, desbordamiento del río.
- **FORTATEZAS**
- Las personas de la comunidad continuamente se están capacitando en diversos temas
- Los miembros de la comunidad poseen estudios en diversas áreas como para emprender sus propios proyectos
-
- Son unidos al tomar decisiones y emprender en nuevos proyectos
- Está en una región con abundante flora y fauna
- Existen dos accesos a la comunidad uno desde Loja – Zamora y otro desde Loja - Saraguro
- Localizado en una región cálida húmeda

OPORTUNIDADES

- Organizaciones gubernamentales les ayuden para desarrollar proyectos de emprendimiento
- Las autoridades ayuden a mejorar las carreteras y calles de la comunidad para que exista una mejor accesibilidad
- La ubicación de la comunidad le da conectividad con la troncal amazónica
- Se puede dar el cambio de uso a las viviendas que se encuentran cerca de la vía para fines comerciales

2.2.2. REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Ganchar (Proceso de extracción artesanal de oro)

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos Culturales TIPO: realizaciones técnicas, científicas y contemporáneas SUBTIPO: Explotaciones mineras

Ficha no 5

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>La extracción artesanal de oro en el Barrio San Miguel de Napurak, es una actividad de significativa importancia dentro de la comunidad debido al valor económico que representa la misma. Gracias a la cercanía que la comunidad tiene con el río Yacuambi, es posible hacerlo con mayor facilidad y obtener mayores resultados.</p> <p>El proceso se inicia cuando mineros instalan dentro del río una bomba de extracción de material suelto, a continuación las personas involucradas en la actividad separan del río las piedras grandes, solo dejan las piedrecillas y algunos residuos luego en baldes y tinas toman estas piedras para en alfombras ir limpiando.</p> <p>Seguidamente los mineros instalan cerca del río la zaranda clasificadora de oro, conectan una manguera con agua del rio y proceden a clasificar el oro que está en las alfombras.</p> <p>En los residuos que dejo la máquina clasificadora, se los pone en una tina y se agrega el mercurio en una batea para facilitar la identificación del oro. Es importante mencionar que el mercurio es un metal de elevado valor por lo que las personas de la comunidad tratan de no desperdiciarlo en el proceso.</p> <p>Al mezclarse el mercurio con el oro toma el nombre de amalgamación el mismo que es un método sencillo y efectivo, para separar el oro de los finos recuperados que difícilmente se podrá suprimir en las operaciones de la pequeña minería.</p> <p>Una vez identificado el oro, se inicia otro proceso más que es el de separar la amalgama del mercurio, esto se lo realiza en una tela filtrante, se exprime para que salga el mercurio residual y se recupera la bola de amalgama. El mercurio sobrante se lo guarda para una nueva extracción de oro.</p> <p>Para concluir el proceso se quema el oro y se lo funde para asegurarse que quede sin restos de mercurio en su interior.</p>
----------------	--

V A L O R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	Forma de vida	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO
	Fotografías	CAUSAS: _____	
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)	
		Nombre: _____	
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Fecha Declaración: _____ de _____	
		Categoría: _____	Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		
	CAUSAS: Esta manifestación cultural se ha ido perdiendo con el pasar del tiempo, debido al "boom" de la minería en la región amazónica, además porque las nuevas leyes del estado ha prohibido la extracción y esto se a convertido en una actividad clandestina		

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres:					Distancia:					
O Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Extracción Artesanal de oro	9	7	6	5	7	3	2	1	0	0	0	40	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- La práctica de esta actividad provoca contaminación en pequeña escala
- Esta actividad puede afectar la salud de las personas a largo plazo
- No han recibido una capacitación para realizar sin afectar al medio ambiente

AMENAZAS

- El gobierno ha prohibido la práctica de esta actividad
- La población descuida otras actividades (agricultura, ganadería, piscicultura) por practicar esta actividad
- Aumente el nivel de contaminación

FORTATEZAS

- El oro que obtienen lo venden y los fondos son para la comunidad
- Los jóvenes tienen interés en la actividad
- La extracción del oro lo hacen de una forma artesanal

OPORTUNIDADES

- La comunidad solicite a las entidades gubernamentales involucradas que los capacitan para realizar la extracción sin afectar al ambiente
- Los recursos económicos procedentes de la actividad utilizarlos para el desarrollo comunitario

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Piscicultura Napurak

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales TIPO: Realizaciones técnicas y científicas SUBTIPO: Explotación Piscícola

Ficha no 6

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

La piscicultura es una de las actividades económicas que desarrolla la comunidad San Miguel de Napurak, en la que participan todos los miembros de la comunidad. Ellos poseen un criadero que lleva el nombre de Piscicultura Masaei, el mismo que cuenta con ocho piscinas de tilapia, donde se producen aproximadamente de 1000 a 3000 tilapias.

La comunidad se ha organizado para la cría y cuidado de las tilapias, delegando cada seis meses o un año a un responsable para la atención de los peces. Para sembrar las tilapias, se inicia con 20,000 en una misma posa y luego se las distribuye a cada una de las 8 piscinas. (Ijisam A. , 2014)

Durante todo el proceso de producción de las tilapias gastan aproximadamente 100 a 120 sacos, cada saco de balanceado que utilizan para criar a las tilapias les cuesta \$16,00. El tiempo que dura en criarse los peces son de seis a ocho meses. Concluido este tiempo cada pez alcanza un peso de una libra o libra y media, la libra de tilapia esta entre \$2,00 y \$2,50.

V A L O R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Pesca deportiva	CAUSAS: _____

		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
Cada miembro de la comunidad cada seis meses se turnan para cuidar de las tilapias	Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS Nombres: _____ Distancia: _____										
Observaciones 										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Piscicultura	10	9	8	8	8	4	4	2	0	0	0	57	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El centro de producción no está en las mejores condiciones para operar.
- Altos costes de mantenimiento
- La carretera para llegar al atractivo necesita ser lastrada
- El proceso no cumple con todas las normas de calidad necesarias

AMENAZAS

- Otras poblaciones se dediquen a esta actividad y el costo sea menor
- Los usuarios quieran variedad de producto y por ende cancelen sus contratos.
- El valor del alimento de las tilapias aumente y por ende tengan que subir sus costos.

FORTATEZAS

- Ser una actividad que se está desarrollando por más de 10 años
- Tener una cartera de clientes definida
- Producir un producto de calidad
- La comunidad se vea involucrada en esta actividad

OPORTUNIDADES

- Crear un restaurante y hacer las adecuaciones para que el centro de producción pueda ser también un lugar donde los visitantes a más de conocer el proceso de crianza tengan la oportunidad de pescar y degustar las tilapias que se producen.
- Promocionar el producto en la región para conseguir mayores proveedores

- La comunidad solicite a las autoridades competentes para que les ayuden con la implementación de una carretera adecuada.
- Organizaciones públicas y privadas capaciten a la comunidad en el manejo de alimentos

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Agricultura

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales TIPO: Realizaciones técnicas y científicas SUBTIPO: Explotación agropecuaria

Ficha no 7

fecha : 22 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

<p>Calidad</p>	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>La agricultura es la base principal de la economía de San Miguel de Napurak, puesto que la mayor parte de sus habitantes se dedican a esta actividad por la fertilidad de las tierras. Los productos que ellos cultivan son: plátano, yuca, zapallo guineo, papa china, papaya, cacao, granadillas, frejol, naranjillas.</p> <p>El proceso de la agricultura se inicia al limpiar el terreno que va a ser utilizado, esto lo realizan con ayuda de machete, ellos no queman los sembríos ya que consideran que esto provoca la erosión de los terrenos.</p> <p>Para cada producto que cosechan siguen un proceso diferente. Por ejemplo para sembrar yuca hacen surcos en la tierra y el tiempo que dura su proceso de cultivo es de ocho meses, la papa china de cinco a seis, el guineo conocido como repe es de 5 a seis meses, mientras que para el plátano hacen grietas de 40 por 40 cm y profundidad de 50 cm. Luego de haber hecho la siembra, cada cierto tiempo limpian la siembra para evitar la acumulación de malas hierbas que impidan el crecimiento normal de los sembríos.</p> <p>La comunidad práctica la regeneración de suelos, el terreno lo utilizan durante cinco o seis años seguidos, pasado este tiempo lo dejan reposar uno a dos años, para que vuelva a ganar la fertilidad pérdida.</p> <p>Las personas de la comunidad hacen abonos naturales el mismo que está compuesto por: barbasco³⁹, estiércol, ají, ajo macho, leche, cal, miel, lo dejan fermentar por tres meses y luego lo riegan sobre los sembríos.</p>
-----------------------	--

³⁹ Planta trepadora, sus hojas tienen forma acorazonada, son verdes y rígidas. (mexicana, 2015) En la amazonia ecuatoriana es usada por los Shuar para la pesca debido a que tiene un poder narcótico y debilitante en los peces, sin matarlos.

V A L O R I D E A T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Agro turismo	CAUSAS: _____

		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
		Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Todos los habitantes poseen terrenos en los cuales siembran productos para su propio consumo y en algunos casos para la comercialización _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres:						Distancia:				
O Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarquía I-II III-IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín. 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Agricultura	9	8	7	7	7	4	3	2	0	0	0	47	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Las personas de la comunidad sigan sembrando de una manera incipiente sin pensar en los problemas que ocasionarían al suelo
- En algunas zonas de la comunidad el terreno se encuentra muy erosionado y eso hace que la tierra se vuelva frágil y se produzcan deslizamientos de terreno.
- Los miembros de la comunidad no hayan recibido talleres sobre cómo cuidar el suelo.
- La mayoría de sus productos sean para consumo interno
- No exista una delimitación adecuada del uso del suelo para cada actividad

AMENAZAS

- Si las personas no toman conciencia de los problemas que puede atraer el no cuidar el suelo, la erosión seguirá en aumento.
- Las personas compren y usen abonos que contengan productos químicos que puedan dañar el suelo
- Contaminación ambiente

FORTALEZAS

- El suelo de la comunidad es fructífero para todo tipo de productos
- Los miembros de la comunidad utilicen abonos y anti plagas fabricados por ellos con productos naturales
- La mayor parte de la comunidad participe de esta actividad
- Parte de sus productos sean comercializados en poblaciones aledañas

OPORTUNIDADES

- La comunidad solicite a las entidades gubernamentales involucradas que los capaciten para utilizar el suelo de la manera y sin afectar el medio ambiente.
- Se creen puestos de expendio para la comercialización de sus productos
- Se pueda emprender en el Agro turismo

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Ganadería

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales TIPO: Realizaciones técnicas y científicas SUBTIPO: Explotación Ganadera

Ficha no 8

fecha : 22 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

Esta actividad económica a la que se dedica cierta parte de la población local. Ellos crían solo ganado vacuno, cada uno lo tiene en sus fincas donde lo cuidan hasta que esté preparado para la venta y comercialización que es después de un año o año y medio. La comunidad en conjunto tiene ganado que lo cuidan en la parte alta de la comunidad, llamado Grupo de Desarrollo Ganadero Wirisam llamado así porque antes existía una ranas llamadas Wirisam. Este grupo se inició hace más de 30 años y actualmente tienen 15 cabezas de ganado en conjunto

VALOR C A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Observación de aves	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Fotografías	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		CAUSAS: _____

		5.2 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
	Categoría: Patrimonio de la <input type="checkbox"/> Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
La ganadería dentro de la comunidad Napurak está organizada de la siguiente manera, las personas que poseen ganado lo tienen en la parte alta de la comunidad, cada mañana suben a sus respectivas fincas a mudarlos de lado, darles agua, así hasta que estén listos para la venta o el consumo.	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las personas de la comunidad ven en la ganadería otra forma de dinamizar la economía y tener mayor solvencia para sus familias _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:						Distancia:				
Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ganadería	8	8	7	6	7	3	3	1	0	0	0	43	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- No exista un camino definido para que transite el ganado y esto dañe los caminos públicos
- La carne del ganado no se encuentre en las mejores condiciones para el consumo y expendio
- No exista un área definida para el cuidado y mantenimiento del ganado

AMENAZAS

- No puedan competir con otras comunidades por la calidad de la carne del ganado

FORTATEZAS

- El ganado se encuentra en la parte alta de la comunidad
- La comunidad posee un Centro de producción de ganado que funciona hace más de 30 años

OPORTUNIDADES

- Entidades como el MAGAP capaciten a los miembros de la comunidad de la mejor manera de cuidar el ganado para obtener una mejor carne.
- Se pueda involucrar a esta actividad en el ecoturismo y así se pueda aprovechar este atractivo.

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Cacería

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales TIPO: SUBTIPO:

Ficha no 9

fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad

Características físicas del atractivo

La cacería es otra manera de supervivencia de las personas de la comunidad de San Miguel de Napurak, esta actividad no la realizan a diario sino cuando tienen la necesidad o cuando alguien les encarga la carne de algún animal. Ellos inician la caza, por lo general a la madrugada o en horas de la tarde, caminan cerca de una hora, hora y media, para agilizar el proceso se ayudan de sus mascotas los perros y las escopetas. Los perros son quienes rastrean, siguen la presa y la acorralan. En ocasiones ellos se guían por los restos de comida que dejan los animales.

Los animales que ellos cazan son la yamala, tumulle (armadillo), pavas de monte, guatusa, son animales que son apreciados por los beneficios nutricional y medicinal de sus carnes además del sabor que poseen. La carne de estos animales esta por lo general entre \$ 3,00 a \$5,00 la libra.

VALOR EXTRINSECO	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	La carne de los animales cazados es muy nutritiva, además de poseer propiedades curativas para diversas enfermedades y malestares como por ejemplo: Anemia, reumatismo, acné, debilidad.	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
		CAUSAS: _____

		5.3 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha de _____
		Declaración: _____
		Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Debido al aumento de la población, los animales cada vez se ahuyentan de la comunidad y esto hace más difícil su caza. _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:						Distancia:				
Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cacería	6	8	7	5	5	3	3	2	0	0	0	38	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Las personas practiquen la cacería con implementos (escopeta) que puedan representar un peligro para ellos mismo
- Estos animales son comercializados
- La cacería es una actividad que la realizan de una forma rudimentaria y con escasa consciencia del daño que producen
- AMENAZAS
- Si las personas practican constantemente esta actividad provocaran que los animales se ahuyenten de la comunidad
- Se produzca una pérdida de la fauna de la comunidad
- El estado y ministerio del ambiente no apoya la práctica de esta actividad
- FORTATEZAS
- Muestra de cultura e identidad
- La mayor parte de los animales cazados tienen alto valor nutricional
- La mayoría de los miembros de la comunidad practican esta actividad
- OPORTUNIDADES
- La comunidad se capacite y tome consciencia de los peligros de esta práctica para el medio ambiente

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Tarabitas de la comunidad

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales

TIPO: Históricas

SUBTIPO: Arquitectura civil

Ficha no 10

fecha : 26 de junio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

La comunidad Napurak tiene como manifestaciones culturales dos tarabitas, mismas que están ubicadas a cada extremo de la comunidad, ellos las han utilizado por mucho tiempo como medio de transporte para cruzar el Río Yacuambi y trasladarse a la montaña Napurak en la que tienen sus fincas respectivas y ganado. La tarabita que está ubicada en el norte de la comunidad, en un principio estuvo junto a la casa comunal pero debido a un aluvión que hubo en 1974 y que derrumbo parte de la montaña, la junta parroquial fue quien la traslado donde está ahora en favor de la seguridad de la comunidad.

Hace 3 años Don Carlos Taisha, cambio las tarabitas originales, por el mal estado en que se encontraban. Las tarabitas tienen una altura de 15 metros sobre el río y soportan un peso de 200 kilogramos. Están hechas de fibras de hierro los mismos que miden aproximadamente 140 metros. Sin embargo la canasta tiene partes de madera que producen un peligro constante para los usuarios.

V A L O R I D E A T R I N S E C O	<p>4. USOS (SIMBOLISMO)</p> <p>Las personas de la comunidad la utilizan para transportarse de un lado a otro del río. Mediante las tarabitas pueden llevar sus productos hacia la comunidad</p> <p>ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>CAUSAS: Han pasado muchos años desde su construcción, más de 40 años en los que no ha tenido mantenimiento. A pesar de que hace 3 años la renovaron ya presenta un deterioro que puede poner en peligro la vida de las personas que cruzan</p>
		<p>5.4 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Fecha de _____</p> <p>Declaración: _____</p> <p>Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/></p> <p>Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/></p> <p>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: El entorno de ambas tarabitas, se puede encontrar diversidad de plantas como; orquídeas, samike entre otros. Sin embargo este se ve afectado por la presencia de las personas que a diario pasan por ahí.</p>

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P O	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO			4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Nombres:						Distancia:				
Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Tarabitas	9	8	7	7	8	3	4	1	0	0	0	47	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Las tarabitas tengan muchos años de uso
- La infraestructura de las tarabitas no es la adecuada
- El terreno donde se encuentran las tarabitas es frágil y se producen constantemente deslizamientos
- AMENAZAS
- Las autoridades locales no se interesen por dar mantenimiento a las tarabitas y se pueda ocasionar accidentes
- Las tarabitas sean reemplazadas por puentes
- FORTATEZAS
- Cultura e identidad
- Medio de transporte de la comunidad por muchos años
- Son utilizadas por toda la comunidad para pasar de un lado a otro del río
- Las personas pueden pasar sus productos hacia la comunidad
- OPORTUNIDADES
- Las tarabitas pueden ser remodeladas y se las pueda utilizar para el ecoturismo.

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Molienda

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales

TIPO: Etnográfica

SUBTIPO: Arquitectura Vernácula

Ficha no 11

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

La molienda Ijisam, denominada así por pertenecer a la Familia Ijizam, esta se encuentra ubicada en la parte este de la comunidad a 1010 msnm. El recorrido es de 30 a 45 minutos desde la comunidad.

La historia de la molienda Ijisam se remonta hace 20 años cuando el señor Leonardo Ijisam, construyo en aquellos terrenos una molienda para producir panela y dulce de caña, que compartiría con su familia debido a que en ese tiempo era muy próspero los sembríos de caña de azúcar. Está hecha de madera de costeño, su cubierta es de paja, dentro de ella está un trapiche que tiene más de 20 años.

V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	En semana santa se prepara panela para compartir con la comunidad.	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	CAUSAS: Han pasado muchos años desde su construcción, el señor Leonardo Ijizam falleció hace ocho años y sus hijos no se han preocupado por conservar la molienda, a pesar de que la utilizan.
		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: Alrededor de la molienda uno puede divisar un paisaje exquisito, debido a la presencia de diversidad de flora y fauna, además existen cerca sembríos que conforman el paisaje.

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS Nombres: _____ Distancia: _____										
Observaciones 										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Molienda	9	8	7	5	7	2	4	1	0	0	0	43	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- La molienda no se encuentra en las mejores condiciones
- Los grandes sembríos de caña que constaban, casi ya no existen
- Es necesario que se restaure el atractivo
- Cerca del atractivo hay la presencia de ganado y cultivos.
- En invierno es difícil el acceso
- No pueden entrar los autos al atractivo.
- AMENAZAS
- La población local no se interesa por poner en valor el presente atractivo
- El cambio climático afecte la situación actual de la molienda
- Se produzcan deslizamientos de terreno
- FORTALEZAS
- Tiene más de 20 años
- Cercana a otros atractivos de la comunidad
- En semana santa es usada para extraer jugo de caña y producir panela
- El paisaje que se puede apreciar es exuberante
- OPORTUNIDADES
- Remodelar la molienda y hacer las adecuaciones para enseñar a las personas el proceso de extracción de jugo de caña
- La comunidad pueda hacer una carretera que llegue al atractivo.
- Se la puede poner en valor al sembrar caña y utilizarla para realizar para hacer panela y comercializarla.

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Pesca

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales

TIPO: Realizaciones técnicas y científicas

SUBTIPO: Explotaciones Piscícolas

Ficha no 12

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo

Calidad

Las personas de la comunidad se dedican también a la pesca, una actividad artesanal que la utilizan específicamente para el consumo familiar. En el rio Yacuambi las personas de la comunidad pescan por lo general: coroncho, blanco.

El proceso de pesca se inicia en verano cuando florecen los Aritacos (árbol pequeño que crece a la orilla del río (Ijisam S. , 2014)) esto es señal de que es tiempo de pescar. Las personas hacen el respectivo ritual y van la faena. Primero se pone una guashima en el rio, ahí van subiendo los peces y cuando hay una cantidad considerable se cierra la guashima y quedan ahí los peces. También pescan con anzuelos y algunas veces utilizan barbasco que hacen más fácil la pesca. Por lo general pescan alrededor de 20 a 30 libras, en temporada.

VALOR C A L O R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	<p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO </p> <p>CAUSAS: _____</p>
		<p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Fecha de Declaración: _____</p> <p>Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/></p>
		<p>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO </p> <p>CAUSAS: La pesca es un atractivo que aun en la actualidad lo conservan y utilizan métodos que no afectan al medio ambiente.</p>

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS										
Y Nombres:						Distancia:				
O Observaciones										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO										
Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Pesca	8	7	7	7	8	3	4	1	0	0	0	45	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- El río Yacuambi se encuentra contaminado
- La cantidad de peces ha disminuido en los últimos años
- Es una actividad que exige mucho esfuerzo.
- Se la realiza en ciertas temporadas del año

AMENAZAS

- Las personas de la comunidad empiecen por utilizar métodos de pesca que afecten al medio ambiente
- Existan deslaves y desbordamientos en el río
- Cambios climáticos

FORTATEZAS

- Se ha practicado por décadas
- Las personas realizan esta actividad como medio de supervivencia
- Es una actividad que los identifica
- La realizan en forma rudimentaria sin afectar al medio ambiente
- La mayoría de las personas de la comunidad tienen conocimientos de cuál es el proceso

OPORTUNIDADES

- Descontaminar el río, para aprovechar el producto
- Comercializar el producto de la pesca
- Poner en valor esta actividad mediante el ecoturismo

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Ficha no 13

NOMBRE DEL ATRACTIVO: SHAMANISMO

fecha : 26 de junio del 2014

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales

TIPO: Etnográfica

SUBTIPO: Shamanismo

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Los pobladores de Napurak, son creyentes de la medicina natural debido a que para ellos es más accesible y con un menor costo que la medicina tradicional, por tal razón la practican y la utilizan para su diario vivir. En la comunidad existen 3 médicos de medicina natural: Carlos Taisha, Guillermo Muños, Juan Antonio Ijizam, ellos son los encargados de velar por el bienestar de la salud de las personas de la comunidad. Ellos dicen que el poder para sanar lo han heredado de sus antepasados, además del estudio de esta medicina.</p> <p>Para realizar los respectivos rituales ellos utilizan diversas plantas entre las que están: Natema⁴⁰, Piripiri⁴¹, Mikum, Espiritu Santo⁴². La forma en que se prepara es tomar el tallo y cocinarlo hasta que se vuelva espeso, luego el Shaman toma esta bebida en ayunas. El ayuno debe ser de 1 día y medio o dos.</p> <p>Para limpiar a la persona se la limpia con hojas de Natema, samiki, piripiri. Se lo puede soplar con tabaco y licor. En la actualidad hay otras esencias como; 7 iglesias, agua de mil flores, perfume de ajo macho, virgen del Cisne.</p> <p>(Muños, 2014) Afirma que existen diversos tipos de magia y son: Blanca, verde, roja y negra. La magia negra y roja son maléficas, mientras que la blanca y verde son beneficiosas. En algunos casos hay personas que hacen amarres a otros y estos son en forma de animales que se incrustan en el cuerpo del afectado como: Murciélago, araña, serpiente, garrapata. Ellos poseen el poder para deshacer estos amarres. Los lugares donde hacen sus rituales y sanaciones son; el río, las cascada o simplemente en la casa.</p>
----------------	--

⁴⁰ Planta de ramas grises o parduzcas, de escaso grosor que crece de manera silvestre o cultivada en la Amazonía Baja. Es utilizada como alucinógeno y de forma medicinal. (ecologico, 2015)

⁴¹ Hierba de hasta 50 cm de altura que posee hojas alargadas, las flores son de color blanco. Es utilizada por los shamanes de forma medicinal (ecologico, 2015)

⁴² Abundante en los lugares húmedos. Crece cómodamente en lugares húmedos. Las partes que se utilizan a nivel medicinal son sus rizomas y la raíz aunque en algunos casos también se usan las hojas y eventualmente los frutos.

V A L O R E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
	Sanación – Limpías- Cultura – identidad	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/>
		DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/>	
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	CAUSAS: En la actualidad las nuevas generaciones casi no creen en la medicina natural y hasta desconfían de ella por lo que prefieren ir a un hospital	
	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)		
	Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>		
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO		
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		
	CAUSAS: _____		

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Shamanismo	11	10	8	7	8	3	4	2	2	0	0	55	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Es una actividad que escaso número de personas practican
- Quienes practican el shamanismo son personas de edad avanzada
- Los jóvenes no tienen interés por aprender el Shamanismo

AMENAZAS

- Las personas de la comunidad que practican estos rituales pueden fallecer sin haber compartido sus conocimientos a las nuevas generaciones
- Las personas extrañas a la comunidad vean al Shamanismo como una práctica sin ningún valor cultural
- La sociedad no reconozca al shamanismo como una práctica medicinal

FORTATEZAS

- Es símbolo de identidad del pueblo Shuar
- Practica ancestral
-
- Las personas de la comunidad crean en esta práctica y sanan sus enfermedades con los rituales del shamanismo
- Los miembros de la comunidad se sanan con plantas de la naturaleza, sin tener que acudir al médico y consumir medicamentos con químicos
- OPORTUNIDADES
- Ayudados por talleres los jóvenes comprendan la importancia de esta práctica ancestral
- Se realicen demostraciones de Shamanismo y medicina ancestral a los visitantes de la comunidad
- Poner en valor este atractivo para hacer conocer al Barrio Napurak como centro de saberes ancestrales.

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Artesanías

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Recursos culturales

TIPO: Etnográfica

SUBTIPO: Artesanías

Ficha no 14

fecha : 21 de mayo del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>La comunidad Napurak tiene artesanías que representan su identidad como pueblo Shuar. Son personas hábiles con sus manos y muy creativas.</p> <p>A esta actividad se dedican principalmente las mujeres y de la comunidad son 5 mujeres que tienen un interés particular en las artesanías. Entre los objetos que realizan existen para el uso personal como bisutería, adornos para las presentaciones, utensilios de cocina entre otros. El material que utilizan para hacer estas artesanías son principalmente semillas de árboles y arbustos de la localidad. Además realizan artesanías en barro.</p> <p>Chankin; Este canasto se elabora con una variedad de bejuco (haap). Es indispensable que sea maduro (tiene un color más claro que el tierno). Se escogen los segmentos más rectos y se hace un atado de trozos de 1 cm aproximadamente. Los segmentos que van a quedar horizontales deben ser de 6cm. Para que el bejuco no se rompa, hay que utilizarlo recién cosechado. Se prepara quitando las dos cortezas que tiene, de manera que quede solo la parte leñosa.</p> <p>Se comienza a tejer el canasto por el fondo. Se hace una señal en la mitad de las lengüeta que va hacer el centro del canasto. Una vez tejido el fondo, se inserta la lengüeta larga que se teje en especial en las paredes, cuando se acaba una lengüeta se añade otra afilando las puntas. Para concluir, se pasa el tejido diagonal al rectangular y se sigue por 5 o 6 vueltas más. En el interior se cortan todas las puntas que han sobrado.</p> <p>Sakap: Instrumento musical con el cual las mujeres llevan el ritmo durante los bailes. El material con el que realizan esta artesanía es: nupi y el makich, que son pepas de árboles, estas semillas son preparadas vaciándolas y agujerándolas, una vez agujerados se pasan un hilo por cada semilla de unos 15 a 25 cm de largo y en ella se ensartan mullos de varios colores, se los pasa por la cinta, se ponen mullos al otro lado y se amarra otra pendiente. Los pendientes ocupan unos 80 cm a los dos lados de la cinta; esta se amarra por delante de tal manera que las semillas (nupi y kunku cuelguen a los dos lados de la persona.</p> <p>Makich: instrumento musical que se amarra a los tobillos para llevar el ritmo. Los materiales que se utilizan son makich, kumai, cinta, las semillas se preparan como para el shakap. Cuando se usa se dan dos vueltas alrededor del tobillo. Cuando se usan se dan dos vueltas alrededor del tobillo.</p> <p>Las pepas se amarran por pares, haciendo un nudo en la extremidad del kumai (este mide unos 10 cm). Una vez que estén listos los pares de makich, se comienza a trenzar tres piolas de kumai, de un metro de largo. Una vez trenzados unos 20 cm se coloca el primer par de makich.</p> <p>Tawashap: es el adorno más precios de los Shuar, la llevan los hombres valientes. Para confeccionarla se requieren decenas de tucanes; estos tienen un solo mechón de plumas utilizables debajo de la cola. Se elabora el tejido con algodón u otra fibra. Simultáneamente al tejido se van colocando las plumas, se alternan de manera simétrica los mechones rojos con los amarillos. La corona se compone de dos partes iguales separadas por un borde de plumas azules del pájaro (secha) o de plumas negras del paujil (mashu).</p> <p>Akiamu: son artesanías que sirven para adornar las orejas de las mujeres mismos que son fabricados con plumas de tucan, pepas de nupi, mullo</p> <p>Tsapa o mati: es un recipiente que sirve para tomar la chicha o en el caso de los shamanes los brebajes. Este objeto se obtiene de un árbol de tronco leñoso del mismo nombre. Este fruto cuando está maduro se lo parte en la mitad. Con el mismo material de la tsapa se fabrica la tsatsa, para cernir la chicha.</p>
----------------	---

V A L O R I N D I C E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
	Comercialización	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>
	Expresión de cultura.	CAUSAS: _____

		5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____
		Fecha _____ de _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	Declaración: _____
		Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>	
	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: _____	

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	
A P P	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	X				365
		LASTRADO		X	AUTOMOVIL	X				
	EMPEDRADO				4X4	X				
INFRAESTRUCTURA BÁSICA Agua potable <input checked="" type="checkbox"/> Energía eléctrica <input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado <input checked="" type="checkbox"/>										
ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS Nombres: _____ Distancia: _____										
Observaciones 										
DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO Local <input checked="" type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>										
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos										
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR										

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Artesanías	9	8	7	5	7	2	4	1	0	0	0	43	III

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Pocas personas de la comunidad participan de esta practica
- Las personas de la comunidad no se han interesado por aprender este arte
- Falta de conciencia por preservar la materia prima para la elaboración de artesanías
- Utilización de mucho tiempo para cada artesanía
- AMENAZAS
- Las personas que tienen los conocimientos sobre artesanías, están envejeciendo sin poder transmitir sus conocimientos
- Otras comunidades ya están trabajando en artesanías y eso los convierte en competidores para la comunidad de Napurak
- La materia prima se termine debido a la deforestación
- FORTATEZAS
- Las artesanías son símbolos de su cultura
- La comunidad posee la materia prima para trabajar las artesanías
- Las personas de la comunidad tienen la habilidad para fabricar las artesanías
- Están capacitados para elaborar sus propias muestras
- OPORTUNIDADES
- Crear un grupo de elaboración de artesanías en el que se enseñe a los jóvenes para que aprendan a realizar estas manualidades y se pueda comercializar
- Capacitación permanente, para que estén actualizados en cuanto a las nuevas tendencias
- Formar una micro empresa y una marca para comercializar las artesanías

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de las dos hermanas

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 15

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Historia narrada por (Muños, 2014)</p> <p>Sua y Ipiak , eran dos hermanas que se habían casado con Kunamp, sin embargo eran muy holgazanas en las tareas del hogar , su esposo las desprecio por esto y ellas se internaron en la selva.</p> <p>Estando ahí se encontraron con Nayap quien les pregunto a donde iban y ellas le dijeron que iban a visitarlo, él les dijo que tenía que ir a pescar pero su mamá estaba en casa así que podían ir y ayudarla hasta que el regrese. Además les dijo que no podían perderse porque el camino estaba señalado por unas plumas de guacamayo, mientras que el camino de su cuñado Tsuna estaba señalado por plumas de ave Ikiachim.</p> <p>Tsuna había escuchado toda la conversación, cambio las plumas del camino de Nayap por el suyo para que las mujeres se confundieran y fueran a su casa y así sucedió las hermanas llegaron a la casa de Tsuna, se encontraron a la madre de este y pasaron todo el día con ella. Llegada la noche las hermanas durmieron con el sin darse cuenta que este tenía una enfermedad (conjuntivitis) y por eso no se dejaba ver. Al siguiente día las mujeres se vieron así y se fueron a bañar pero a pesar de ello no se pudieron sanar ni tampoco quitarse el olor desagradable que tenían.</p> <p>Nuevamente se internaron en la selva hasta llegar a la casa de Nayap, este al verlas contaminadas y con tan mal olor las desprecio, no quería compartir ni su comida, ni su cama con ellas. Ellas persuadieron a la madre de Nayap para que convenciera a su hijo de tomarlas como esposas y así ellas la podrían cuidar y ayudarla en las labores de la casa.</p> <p>El las tomo como esposas, mas no tenía intimidad con ninguna, después de un tiempo la mamá de Nayap falleció, devastado por la tristeza la reconstruyó con cera y la volvió a la vida.</p> <p>Todos los días la bañaba y la cuidaba, viendo esto las hermanas Sua y Ipiak, se llenaron de celos y envidia para con la anciana que un día se ofrecieron ellas a bañarla para que el fuera a pescar, mas ellas calentaron el agua hasta hacerla hervir y así deshacerse de la anciana, cuando él regreso y no la encontró les pregunto y ellas le mintieron diciendo que había salido a la huerta y no regresaba. Salió a buscarla, más al darse cuenta de su engaño de aquellas mujeres, lloro amargamente a su madre e intento reconstruirla, pero to.do intento fue vano no pudo.</p> <p>Cegado por la ira, quiso tomar venganza y matarlas, las hermanas atemorizadas corrieron a internarse en la selva. Nayap junto con los otros hombres las persiguieron hasta acorralaras, entonces ellas viéndose sin salida decidieron convertirse en plantas que ayuden al pueblo shuar para su diario vivir y así puedan recordarlas por algo bueno. Sua estando parada se convirtió en un árbol de Genipa (nueces) y Ipiak por estar sentada se transformó en una planta de achiotte.</p> <p>Cuando los hombres llegaron solo encontraron estas dos plantas y se quedaron maravillados por lo hermosas y fructíferas que eran, todos se subieron a las plantas y se transformaron, quienes se subieron a genipa se convirtieron en animales con manchas negras, mientras que los que se subieron al arbusto de achiotte se pintaron de colorado.</p> <p>De esta manera concluye la historia de las dos hermanas Sua y Ipiak.</p>
----------------	--

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS:
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de las dos hermanas	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de las personas ambiciosas

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 16

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)</p> <p>Este cuento es relatado por el pueblo shuar en la que se dice que existió una pareja que tenían muy buena suerte en la caza, diariamente cazaban un exceso de animales que los desperdiciaban pues no avanzaban a consumirlos.</p> <p>En medio de la selva ellos hicieron un campamento para dejar todo lo cazado, cerca de ellos había un árbol viejo y seco en el que habitaba una anaconda, quien al ver tanta comida desperdiciada se llevaba para consumirla. La pareja de shuar al notar que alguien robaba su caza, dejó a uno de sus hijos para que espicara que es lo que sucedía, el muchacho vio que era la anaconda quien robaba las presas cazadas bajando su cola del árbol.</p> <p>El joven sorprendido contó a su padre lo que había visto, el shuar quemo el árbol para que muriera el animal y así deshacerse de la plaga, una vez muerto el animal cayó desde lo alto a los pies del Shuar, él viéndolo tan exquisito se comió parte del animal.</p> <p>Luego tuvo demasiada sed que le pidió a su mujer que lo llevará a una cascada para poder satisfacer su anhelo, sin embargo luego de beber tanta agua se comenzó a inflar hasta reventar.</p>
----------------	--

V A L O R I D E A R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de las personas ambiciosas	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de las personas vagas

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 17

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad

Características físicas del atractivo

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam N. , 2014)

Una familia Shuar tenía una hija que solo pasaba durmiendo, su mamá por más que intentaba levantarla ella no hacía caso, un día la mamá fue a la finca a trabajar y cuando regreso encontró a su hija convertida en una enorme anaconda sobre la cama. Es por eso que el pueblo Shuar evita que las personas sean perezosas pues lo consideran un pecado.

V A L O R I D E A R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de las personas vagas	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de la rana azul

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Ficha no 18

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo Esta historia ha sido narrada por (Ijisam R. , 2014)</p> <p>Una familia Shuar tenía una hija que solo pasaba durmiendo, su mamá por más que intentaba levantarla ella no hacía caso. Constantemente le pedía que le acompañara a la finca para que trabaje con ella más ella no respondía y prefería dormir. La madre enojada por tanto desplante de su hija tomo una de sus piernas y con una piedra la aplastó hasta que la aplano de la misma manera hizo con la otra pierna y sus manos, al terminar la niña se convirtió en una ranita azul. La muchacha no emitió quejido alguno pues estaba profundamente dormida. Esta historia se la recuerda en tiempos de Chonta, debido a que en esta temporada se puede apreciar a esta ranita y su singular cantar.</p>
----------------	--

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de la rana azul	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia del hombre y el tigre

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 19

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)</p> <p>Hace varios años dos Shuar fueron de cacería, cansados de tanto andar se acostaron a descansar bajo una palma, más uno quedo dormido profundamente y no sintió cuando su compañero se fue de regreso a casa. El Shuar al despertarse, se vio solo y llamo a su compañero, cansado de tanto llamar y viendo que era tarde como para regresar a casa decidió quedarse a dormir en la montaña. Hizo una fogata con la hierba que encontró para calentarse, de repente apareció un tigre que atraído por el olor del shuar se acercó al campamento improvisado con la intención de deshacerse del hombre y calmar su hambre.</p> <p>El shuar y el tigre pelearon toda la noche hasta que el tigre acorralo al hombre en una cueva, el Shuar temiendo por su vida no salía de la gruta, hasta que se le ocurrió sacar un palito para ver si el tigre se había ido pero por el contrario el tigre le quito el palo y lo deshizo en segundos. El tigre metió su pata para ver si podía sacar al humano, más el Shuar lo que hizo fue cortarle la pata y el tigre se fue llorando haber perdido su pata por las ansias de comer un Shuar.</p>
----------------	--

V A L O R I D E A R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia del hombre y el tigre	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia del hombre y la sirena

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 20

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)</p> <p>Existió un hombre shuar que estaba estudiando para ser Shaman y para ello se internó en la selva por días, cuando sintió hambre fue a la orilla de la cascada a pescar mientras lo hacía noto que a poca distancia había una sirena que estaba sentada con la mirada perdida hacia otro lugar.</p> <p>El hombre se quedó extasiado al ver la belleza de la sirena y por más que quiso llamar su atención no pudo, decepcionado procedió a marcharse, entonces la sirena lo tomo de la mano y se lo llevo a la profundidad de la cascada. Ahí el hombre Shuar contemplo cosas extraordinarias como por ejemplo ver que los lagartos son las mascotas de las sirenas.</p> <p>La sirena lo retuvo por varios años en las profundidades de la cascada e hicieron una vida juntos, cuando el shuar regreso a la tierra ya no era el mismo. El hombre Shuar había llevado con él a la sirena convertida en una muñeca de barro y la había guardado en una Changuina⁴³ ocultándola de los demás.</p> <p>Su esposa terrenal le reclamaba constantemente porque no tenía intimidad con ella, pero él evadía el tema, hasta que un día él le contó a su mujer la verdad que él había tomado como esposa a la sirena y que por eso no podía compartir su cama con ella. La mujer lo cuestiono sobre donde estaba la sirena y él no le respondió.</p> <p>La mujer entonces decidió averiguar donde su esposo escondía a la sirena, lo espío por días hasta descubrir que la guardaba en la changuina sobre su cama. Un día cuando su esposo se marchó a la finca, fue a la habitación y abrió la changuina al destaparla vio una muñequita blanca que estaba guardada, ella la tomó y en aquel momento la muñeca se transformó convirtiéndose en la sirena.</p> <p>Entonces viento, rayos y lluvia, cayeron sobre la tierra, la sirena se fue arrastrándose hasta llegar a la cascada que se había formado en el patio de la casa y se internó en sus aguas. El hombre regreso a la casa y al no encontrar a la sirena lloró amargamente por su amada.</p>
----------------	---

⁴³ Bolsa hecha de bejucos, que el pueblo shuar la utiliza para transportar implementos de un lugar a otro.

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia del hombre y la sirena	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de las mujeres y la yuca

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 21

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad

Características físicas del atractivo

Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)

Este cuento se inicia cuando hace muchos años hubo una terrible hambruna, pues por más que el pueblo Shuar sembrara, la tierra no les daba ningún fruto. Un día un grupo de mujeres que estaban cerca de una cascada vieron como bajaba de la misma hojas de yuca, fueron siguiendo cascada arriba hasta que encontraron a una mujer muy hermosa Nunkui que lavaba las yucas y le pidieron que les diera un poco de yuca para comer, ella les dijo que no les iba a dar nada sino más bien que lleven la a su casa y que ella les iba a enseñar a sembrar, cuando llegaron ella pronuncio “wari yurunkaja, waripam ajaa warim uwi jaa” traducido al español ella había manifestado “que exista la yuca, que exista el plátano y más productos que sirvan para el sustento del pueblo shuar” es de esta manera que la tierra se volvió fértil.

Nunkui se quedó con el pueblo shuar convertida en una muñeca de barro que ellos guardaban en una changuina. Los Shuar dejaron a la muñeca en una vasija mientras ellos iban a cosechar, más los niños la descubrieron y se pusieron a jugar con ella, entonces la muñeca, pidió a los dioses que la ayudaran y apareció una guadua en la que ella se subió para protegerse del maltrato de los niños. Los adultos al regresar y ver todo lo acontecido, le pidieron a Nunkui que no se vaya que los siguiera ayudando, más ella solo les comenzó a lanzar las semillas de todas las plantas y ellos las cogieron para guardarlas.

Arutám los maldijo diciéndoles que a partir de entonces ellos debían sembrar la tierra con sus propias manos y con sacrificio cosechar.

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS:
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de _____ Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de las mujeres y la yuca	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de la mujer ociosa

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 22

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)</p> <p>Hace tiempo existió una mujer que no le gustaba sembrar la tierra, ni ir a la finca a cuidar los sembríos, un día se unió con un hombre y se casó. El esposo le pidió que vayan a la huerta a sembrar yuca, ella de mala gana acepto, estando ahí era el esposo quien hacia los surcos para que ella fuera sembrando, más ella arrojaba la semilla sin poner atención alguna en la siembra. Cuando terminaron, el hombre se puso a inspeccionar el trabajo de su mujer y al darse cuenta de lo que había hecho la reprendió por ociosa y la maldijo diciéndole que como no puede sembrar ahora comerá su pereza.</p> <p>El esposo se fue de la casa abandonándola, ella llorando lo seguía pidiéndole que no la abandone, el hombre encontró un bejuco que tenía gradas y se fue subiendo al cielo, ella tras de él le rogaba que se quede junto a ella y la perdone, más el no regreso y se convirtió en la Luna, la mujer por su parte se convirtió en un pájaro llamado Sukuya que se lo puede ver cuando sale la luna y escuchar también su triste cantar.</p>
----------------	--

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de la mujer ociosa	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

2.2.2. Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia del baile del washi

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Ficha no 23

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Georreferenciación:

Características físicas del atractivo	
Calidad	<p>Esta historia ha sido narrada por (Taich, 2014)</p> <p>En una comelona donde toda la comunidad estaba reunida, estaban también los animales entre ellos el Guashi (Mono negro), caracterizado por su gran tamaño y ser de color oscuro, la música comenzó a sonar y el animal bailaba, sin embargo no emitía ningún sonido, el resto de animales le pidieron que cantara y canto. Luego de ello se convirtió en hombre.</p>

V A L O R I D E A R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia del baile del washi	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia del hombre y el oso

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Ficha no 24

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Esta historia ha sido narrada por (Muños, 2014)</p> <p>Los Shuar cuentan una historia de un hombre que fue de cacería de osos y en medio del camino se encuentra con el oso, ambos se asustan y toman sus armas para pelear, el shuar con su lanza y barbasco, el oso con un palo. El oso se aproxima primero, corpulento y con un aliento indeseable, lo hace caer al hombre.</p> <p>Como puede se pone en pie y empiezan su lucha por la vida con el oso. Cada uno se defiende como puede, el hombre con su lanza intentar derribar al animal golpeándole las costillas, más el oso se defendió y logro quitarle lo mucho y poco que tenía el hombre, empezó por el anaco que cubría su pudor y luego sus cerbatanas y venenos. El hombre viéndose perdido fingió ante el oso estar muerto para aprovechar cualquier oportunidad y huir.</p> <p>El oso por su parte después de constatar que el Shuar estaba muerto comenzó a llenar cada uno de los orificios del humano con musgo para evitar que respire.</p> <p>El animal arrastro el cuerpo del Shuar hacia la cueva donde habitaba con sus amigos los leones y tigres y grito - "Oigan he traido carne fresca para comer" más sin terminar aun de pronunciar la frase, el Shuar se había puesto en pie y mato al oso.</p> <p>El oso fue devorado por los tigres y leones que habitaban la cueva y el Shuar pudo salvar su vida gracias a su astucia.</p>
----------------	---

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia del hombre y el oso	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia del iwea y washi

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Ficha no 25

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

<p>Calidad</p>	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Esta historia ha sido narrada por (Ijisam S. , 2014)</p> <p>En la antigüedad existía diversidad de seres vivos como seres humanos y animales., existía también el iwea ⁴⁴, el exterminó a la mayor parte de los seres humanos hasta solo dejar 4 shuar, los mismos que para salvarse se subieron a un árbol, el iwea viéndolos subidos, tomó un hacha dispuesto a cortar el árbol para cenarlos hasta que washu ⁴⁵que también se había salvado le dijo “Si quieres, te puedo ayudar” el iwea aceptó la propuesta y los dos intentaban cortar el árbol.</p> <p>El mono que sabía lo que iba suceder si lograban cortar el árbol, fue y le dijo a la roca haz como si te estuvieras quebrando para que Iwea crea que el árbol se está partiendo, después de ello el mono fue donde iwea y le dijo que se iba a bañar en la cascada porque estaba sudado. Iwea aceptó y el mono se fue, después de bañarse este le dijo a la cascada, Iwea va a venir a bañarse después de un rato, cuando sientas que esté llegando aléjate y al seg – sig ⁴⁶ que se frotara en los ojos para que no pueda ver lo que ocurría, de esta manera Iwea se retrasaría y le daría tiempo al mono de liberar a los Shuar que estaban trepados en el árbol. El mono le quitó el hacha a Iwea y este enojado por lo que le hicieron, dijo que cayera una tormenta de piedras para atacar al mono, más ninguna le cayó al mono debido a que era muy ágil, llegó a un río llamado Cuangos y tiró el hacha dentro de él.</p> <p>Luego de ello el mono hizo reflexionar a Iwea sobre lo que estaban haciendo con el mundo y lo que habían destruido. Iwea estaba asombrado sobre lo que había pasado, el mono lo desterró al mar para que se alimentara de peces, más le dijo que solo podía pescarlos con la mano derecha, Iwea como era muy ansioso comenzó a utilizar también su mano izquierda y el mono le dijo que por hacer eso desde entonces comería solo con su mano izquierda. De ahí que los izquierdos a son considerados por el pueblo Shuar como algo malo.</p>
-----------------------	---

⁴⁴ Para el pueblo shuar, demonio.

⁴⁵ Para el pueblo shuar, mono.

⁴⁶ Árbol del cual sus hojas antiguamente eran utilizadas como jabón por la espuma que desprendían al untarlas.

V A L O R L I D E X T R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS:
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha _____ de _____ Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de Iwea y el washi	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Rituales de la comunidad

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 26

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

<p>Calidad</p>	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>Rituales.</p> <p>Las personas de la comunidad Shuar de Napurak en la antigüedad practicaban diversos rituales los mismos que servían para pedir bendiciones y permisos en cada una de las actividades que iban a desarrollar. Actualmente son pocos quienes aún lo practican y de manera especial las personas de mayor edad.</p> <p>Cascadas</p> <p>Antiguamente en las cascadas las personas realizaban sus rituales antes de entrar a las chorreras, ellos bebían la ayahuasca y otras medicinas. Las personas arcaicas de la comunidad consideraban que las cascadas tenían vida, por esta razón era necesario realizar un ritual para poder acceder a las mismas. Ellos discurrían que conforme el individuo va acercándose a la cascada, debe silbar para que la cascada se despierte y así evitar que esta empezar a soplar sus aguas para alejarlo, esto podía llegar a pasar los 5 a 10 metros de distancia.</p> <p>Los jóvenes y adultos que estaban en malos pasos, eran traídos por los mayores para que la cascada los purificara, al bañarse y tomar Guando (bebida preparada a base de plantas medicinales), ayahuasca, guayusa ellos quedaban purificados.</p> <p>Caza.</p> <p>Los Shuar tienen la costumbre de realizar un ritual al momento cuando ellos van a ir de cacería, su ritual consiste en cantar a Dios pidiéndole que los bendiga en la caza, les de unas buenas presas a más de protegerlos de los peligros que pudieran existir en la montaña.</p> <p>Pesca.</p> <p>Para realizar la pesca las personas de la comunidad tienen la costumbre de encomendarse a Dios y cantar para pedir permiso y orar bendiciones en la pesca, que sea fructífera y que estén bendecidos.</p>
-----------------------	---

V A L O R L I D E A R I N S E C O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
	Esta historia es narrada por parte de los adultos a los niños para corregir sus malos hábitos	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
	Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>	
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO	
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
	CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad	

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Rituales de la comunidad	9	8	8	6	8	3	4	2	4	0	0	48	II

Análisis DAFO

DEBILIDADES

- Solo las personas mayores la practican
- Falta de interés de la población actual por estas practicas

AMENAZAS

- Avance tecnológico
- Perdida estas practicas

FORTATEZAS

- Cultura e identidad Shuar
- Practicas ancestrales
- Estilo de vida

OPORTUNIDADES

- Valoración y protección de la cultura Shuar

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Costumbres de la comunidad

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 27

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo Costumbres.</p> <p>Muerte: El señor (Ijissam S. , 2014) asevera que en la antigüedad cuando una persona fallecía era velada 2 días, la persona mayor de la comunidad ponía hojas de tabaco en la vista y natema en los ojos al cadáver para que no tenga mucho sentimiento y llorara. Se enterraban a los muertos bajo dos a tres metros de profundidad, en vista de que no existían ataúdes, se tomaban 3 varas de bejuco y sus respectivas hojas, posaban el cadáver sobre ellas y lo enredaban en sábanas. Los niños por su parte eran enterrados en vasijas de barro.</p> <p>Después de haber enterrado el cadáver, se cantaba con la creencia de que el muerto se sintiera bien y no volviera a molestar a los vivos. Además se les dejaba comida para que en la noche el muerto comiera. Una muestra de luto para las personas de la comunidad era la de cortar un mechón de cabello y se lo depositaba en un árbol de Chonta, debido a que para el pueblo shuar este árbol es fértil. El lavatorio era una muestra de dolor ante la muerte, ahí se lavaba toda la ropa de la casa, los familiares también se bañaban en agua de Yupinki y se pintaban en la frente el signo de cruz con la creencia de que eso iba a parar la muerte. El pueblo Shuar tenía la costumbre de que los familiares debían tomar agua de Natema (alucinógeno) que los hacía arrojar todo el “dolor” por la muerte de su familiar muerto.</p> <p>En la antigüedad no existían cementerios, por esta razón cuando alguien fallecía se los enterraba en sus propias casas y la familia abandonaba la casa para ir a hacer una nueva en otra parte, debido a la mala energía que hay.</p> <p>MATRIMONIO El matrimonio entre los Shuar era muy diferente a las costumbres tradicionales. Sus matrimonios no podían ser entre familiares de hasta tercera o cuarta generación y tampoco la pareja no podía conocerse antes de haber arreglado la boda.</p> <p>El casamiento era un verdadero ritual que merecía el respeto correspondiente. El muchacho cuando esta joven, hablaba con sus papás y les decía que quería casarse, para que ellos le consigan una mujer. Los progenitores seleccionaban entre sus amistades a la muchacha más adecuada para su hijo y departían con sus padres para llegar a un acuerdo. Ella debía ser de su casa, diestra en las labores de la caza y en la agricultura, además de no haber estado antes con ningún otro hombre.</p> <p>Luego de ello la muchacha era presentada a los padres del novio y a este respectivamente. Los progenitores de la muchacha aconsejaban a su hija sobre el matrimonio y sus deberes como esposa, además les advertían que si ellos no eran fieles a sus parejas la muerte era su castigo. Finalmente pactaban la boda bebiendo chicha.</p> <p>Alimentación En la antigüedad su alimentación se basaba en consumir solamente productos de la naturaleza como frutas, hojas de árboles, animales de la montaña entre otros. Ellos no tomaban agua, cuando tenían sed tomaban chicha (yuca, chonta) y en ciertos casos agua hervida.</p> <p>ASEO Para realizar sus necesidades no existían baños en las casas así que cada uno tenía que ir lejos para hacer la deposición. Las personas de la localidad se bañaban por separado, iban a las cascadas y se bañaban con una planta (Seq- sig) que la utilizaban como jabón, con agua tibia y limón. Cuando la persona quiere tomar la energía positiva de la cascada es necesario que la persona madrugue entre las 5 o 6 de la mañana antes que “el picaflor” se bañe.</p>
----------------	--

V A L O R I D E N T I F I C A D O	4. USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/>
		DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO
		CAUSAS: _____
	ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)
		Nombre: _____ Fecha de Declaración: _____ Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>
		CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad _____

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Costumbres de la comunidad	6	7	8	6	8	3	4	2	0	0	0	44	II

Registro de datos de los atractivos turísticos

Ficha para inventario de atractivos Turísticos

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Alexandra Leiva. E

Supervisor evaluador:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Historia de Napurak

PROPIETARIO: Comunidad Napurak

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
populares

TIPO: Etnografía

SUBTIPO: Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias

Ficha no 28

fecha : 23 de julio del 2014

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Chapintza

distancia(km): 2 ½ km

Nombre del poblado: Los Ángeles

distancia(km): 3 ½ km

Calidad	<p>Características físicas del atractivo</p> <p>La historia de la comunidad San Miguel de Napurak se inicia hace más de 50 años así lo manifiesta (Kayuk, 2014), cuando un grupo de Shuar desarrolla el primer asentamiento en lo que hoy es Limón Indanza, el segundo asentamiento fue en kalákras, el tercer asentamiento fue en la comunidad shuar kurints, allí es donde se posesiona el cacique Miguel Ijisam en un territorio oculto lleno bellezas, de aves de vistosos colores y atractivas cascadas, lugar en donde existe toda clase de biodiversidad de flora y fauna y la bautizan con el nombre shuar “Napurak”. El primer jefe de familia que llegó a este lugar fue: Miguel Ijisam Taant y su esposa Rosario Naanch procedentes de Morona Santiago. (Kunchike Ijisam & Wisum Awak, 2013) afirman que es</p> <p style="padding-left: 40px;">Trascendental indicar que el pueblo shuar, jamás permitió dar apellidos diferentes a sus hijos, como lo pretendían los hispanos, éstos les ponían apellidos diferentes a los niños y niñas shuar, especialmente aquellos que se hacían bautizar o cuando eran recibidos como alumnos/as en el internado de la misión Franciscana en la ciudad de Zamora u otras (...). En este grupo shuar aparecen personas con nombres y apellidos hispanos, cuando la verdadera realidad es que son de un solo jefe, toda vez que en la nacionalidad shuar se practica la poligamia.</p> <p>Significado del nombre</p> <p>En la parte baja de la colectividad donde hoy es la zona urbana de la comunidad, era saladero donde los animales se acercaban a beber agua, es por esta razón que Napurak</p> <p>Napur = mascadero, lamedor, de piedra, agua.</p> <p>ak = choza</p> <p>Significa por lo tanto = choza, mascadero y lamedor de agua de sal.</p> <p>Asimismo se debe indicar que en la escritura del nombre de la comunidad, existe un grave error, lo correcto debe ser “Napurak”, y no Napurca, como suelen decirlo o así se escucha cotidianamente.</p>
----------------	--

V A L O R I D E N T I F I C A D O	<p>4. USOS (SIMBOLISMO)</p> <p>Esta historia es narrada por parte de los adultos a los jóvenes y niños para que conozcan sus orígenes.</p> <p>ORGANIZACION Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>CAUSAS: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Fecha de _____</p> <p>Declaración: _____</p> <p>Categoría: Patrimonio de la Humanidad <input type="checkbox"/></p> <p>Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/></p>
		<p>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: Las nuevas generaciones están siendo influenciadas por diferentes culturas, principalmente la cultura occidental, que ha hecho que poco a poco pierdan su identidad</p> <p>_____</p>

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Historia de Napurak	6	5	8	5	8	3	3	1	0	0	0	39	II

ANEXO 3. Fichas de manifestaciones culturales gastronómicas .

	Universidad Técnica Particular de Loja					
	Ficha técnica				# 1	
	Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak					
	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijizam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de Muquinde					
Nombre alternativo plato/bebida/postre	Tonga					
Tipo de plato/bebida/postre	Plato fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA			BAJA	
		X				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					

Lugares cercanos al Lugar de preparación	Chapintza, Los Ángeles	
	Ingredientes	Muquinde palmito; sal ; hoja de vijao o pampu
	Ingrediente principal	Palmito
Preparación	El ayampaco de muquinde es hecho a base de palmito y muquindes previamente lavados, aderezado con sal y envuelto con hojas de Bijao o pampu para finalmente asarlo sobre las brasas	
Características	Acompañamiento	Se sirve acompañado de yucas cocidas y de ensalada de tomate con cebolla
	Combinación/sustitución de productos	Pescado, camarón, corronche, carne roja.
	Nombre de platos con el ingrediente base	Ijirka
	Recomendaciones de preparación	No existe
	Ollas de barro	anteriormente en ollas de barro
Utensilios para preparación	Horno de barro	No existe
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Fogata para asar
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Practica del Pueblo Shuar
	Porque del Nombre	Porque el ingrediente principal es palmito

	Significado que posee el plato	Comida tradicional / valor Nutricional
	Historia	N/c
	Usos	Esta preparación es uno de los platos mas consumidos por la comunidad Napurak
Usos y conservación(Valoración Histórica)	Qué representa	Gastronomía de la comunidad Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Mes de agosto
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es una tradición Shuar; los visitantes degustan este plato.
	Relación con mitos/leyendas	N/c
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Jembuenza, Guadalupe
	Quién los elabora	Rosa Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No

	Producción directa(consumo interno)	Si
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Kime, jembuena, kurintza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Kime, Kurintza
	Epocas de producción	Mes de agosto

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ayampaco de Muquindi	8	8	6	7	8	3	4	2	0	0	0	46	II

	Universidad Técnica Particular de Loja					
	Ficha técnica				# 2	
	Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak					
	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de Pollo					
Nombre alternativo	Tonga					
Tipo de plato/bebida/postre	Plato fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA			BAJA	
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza					
	Ingredientes	Pollo (cortado en pedazos); palmito; sal ; hoja de vijao o pampu				

	Ingrediente principal	palmito
Preparación	El ayampaco de pollo es hecho a base de palmito y pollo cortado en pequeños pedazos, se lo mezcla con sal y sobre una hoja de biajo se lo envuelve para luego asarlo, se sirve acompañado de yucas asadas y ensalada de tomate y cebolla.	
Características	Acompañamiento	Se sirve acompañado de yucas cocidas y de ensalada de tomate con cebolla
	Combinación/sustitución de productos	Pescado, camarón, corronche, carne roja.
	Nombre de platos con el ingrediente base	Ijirka, caldo de palmito
	Recomendaciones de preparación	No existe
	ollas de barro	anteriormente en ollas de barro
Utensilios para preparación	Horno de barro	No existe
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Fogata para asar
	Otros:	actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Practica del Pueblo Shuar
	Porque del Nombre	Porque el ingrediente principal es palmito
	Significado que posee el plato	Comida tradicional / valor Nutricional

	Historia	N/c
	Usos	Esta preparación es uno de los platos de principal consumo de la comunidad Napurak
Usos y conservación(Valoración Histórica)	Qué representa	Gastronomía de la comunidad Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Esta preparación no tiene temporada, pues se la prepara durante todo el año y en las fiestas de la comunidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es una tradición Shuar; los visitantes degustan este plato.
	Relación con mitos/leyendas	N/c
	Relación con las fiestas	Costumbre preparar en las fiestas
	Lugares en donde se elabora	Jembuena, Guadalupe
	Quién los elabora	Rosa Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ayampaco de pollo	8	7	7	8	8	3	4	2	2	0	0	49	II

	Universidad Técnica Particular de Loja					
	Ficha técnica				# 3	
	Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak					
	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
LOCALIZACIÓN	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Ijirka de pollo					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	El Porvenir					

	Ingredientes	Pollo(cortado en pedazos), hojas de col silvestre, hojas de Santa María, sal, hoja de bijao o pumpu
	Ingrediente principal	Pollo
Preparación	El plato de ijirka de pollo es hecho a base de hojas de col silvestre y Santa María, picadas en julianas junto a pollo cortado en pequeños pedazos, se lo mezcla con sal y sobre una hoja de biajo se lo envuelve para luego cocinarlo en una olla a base de vapor.	
Características	Acompañamiento	Se lo acompaña con yucas asadas y ensalada de cebolla.
	Combinación/sustitución de productos	Corronche, pescado, carne de res
	Nombre de platos con el ingrediente base	ayampacos
	Recomendaciones de preparación	El tiempo de cocción es de aproximadamente de 15 a 20 minutos
	Ollas de barro	Antiguamente se preparaba en ollas de barro
Utensilios para preparación	Horno de barro	n/c
	Utensilios de madera	Cucharas
	Cocina a leña	No
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbre del pueblo Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	No

	Significado que posee el plato	Costumbre del pueblo Shuar
	Historia	n/c
	Usos	Alimentación Familiar
Usos y conservación	Qué representa	El sustento diario de la familia Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Es una preparación constante, que no posee temporada. En las fiestas se prepara para compartir con los visitantes.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Compartir
	Relación con mitos/leyendas	n/c
	Relación con las fiestas	Es importante para dar realce a las fiestas
	Lugares en donde se elabora	El Kim
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No

	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe
	Epocas de producción	Todo el año

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ijirka de pollo	7	8	8	8	8	3	3	2	1	0	0	48	II

	Universidad Técnica Particular de Loja					
	Ficha técnica				# 4	
	Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak					
	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Ijirka de Tilapia					
Nombre alternativo	Envuelto					
Tipo de plato/bebida/postre	Plato fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	El Porvenir					
	Ingredientes	Tilapias pequeñas, brotes de col silvestre, hojas de Santa María, sal, hoja de bijao o pumpu				

	Ingrediente principal	Tilapia
Preparación	Picar en julianas las hojas de col silvestre y santa María, en un recipiente colocar las tilapias pequeñas previamente lavadas a continuación se agregan las hojas picadas y se mezcla con sal. Sobre una hoja de biajo se lo envuelve para luego cocinarlo en una olla a base de vapor. Se sirve acompañado de yucas cocidas, ensalada de tomate y cebolla, además de chicha de chonta. Este plato se lo puede disfrutar durante todo el año.	
Características	Acompañamiento	Se lo acompaña con yucas asadas y ensalada de cebolla.
	Combinación/sustitución de productos	Corronche, pollo, carne de res
	Nombre de platos con el ingrediente base	ayampacos ; tilapia Asada
	Recomendaciones de preparación	El tiempo de cocción es de aproximadamente de 15 a 20 minutos
	ollas de barro	Antiguamente se preparaba en ollas de barro
Utensilios para preparación	Horno de barro	n/c
	Utensilios de madera	Cucharas
	Cocina a leña	No
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural	Costumbre del pueblo Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	No

	Significado que posee el plato	Costumbre del pueblo Shuar
	Historia	n/c
	Usos	Alimentación Familiar
Usos y conservación(Valoración Histórica)	Qué representa	El sustento diario de la familia Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Es una preparación constante, que no posee temporada. En las fiestas se prepara para compartir con los visitantes.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Compartir
	Relación con mitos/leyendas	n/c
	Relación con las fiestas	Es importante para dar realce a las fiestas
	Lugares en donde se elabora	El Quim
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe
	Épocas de producción	Todo el año

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ijirka de Tilapia	8	7	7	7	8	4	3	2	1	0	0	47	II

	Universidad Técnica Particular de Loja					
	Ficha técnica				# 5	
	Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak					
	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Bertha Ijisam		65	masculino		65 años
Nombre del plato/bebida/postre	Namaj					
Nombre alternativo	Caldo de carne					
Tipo de plato/bebida/postre	Namaj					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA			BAJA	
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /jembuenza					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Yacuambi / Guadalupe					

	Ingredientes	Brotos de hojas de yuca, hojas de col silvestre, hueso de res ahumado, sal
	Ingrediente principal	Hueso de res ahumado
Preparación	Namaj es un caldo hecho a base de hojas de col silvestre y brotes de hojas yuca. En una olla se pone a hervir agua, se agrega el hueso de res ahumado y luego se haber hervido se sueltan las hojas de col y yuca, finalmente se agrega sal al gusto.	
Características	Acompañamiento	Se lo puede acompañar de yucas cocidas y camotes.
	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación.	El hueso debe estar casi cosido para poner las hojas de col y yuca
	Ollas de barro	No
Utensilios para preparación	Horno de barro	no
	Utensilios de madera	cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural	Es un alimento de la cultura Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	

	Significado que posee el plato	Alto valor nutricional, para endurar los huesos
	Historia	n/c
	Usos	Para la alimentación familiar
Usos y conservación(Valoración Histórica)	Qué representa	Costumbres de la comunidad Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Este plato se lo puede disfrutar durante todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Plato representativo de la comunidad
	Relación con mitos/leyendas	n/c
	Relación con las fiestas	no
	Lugares en donde se elabora	Jembuenza, Guadalupe, El Porvenir
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuenza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuenza, Guadalupe
	Épocas de producción	Todo el año

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Namaj	9	9	7	8	8	3	4	2	1	0	0	51	III

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha #6	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
Características del informante clave	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Patricio Agustín Kayuk		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Pechugas asadas					
Nombre Alternativo	Pollo Asado					
Tipo de plato	Plato fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA		MEDIA		BAJA	
			X			
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe / San Antonio de Guadaupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles					

Características	Ingredientes	Pechugas de pollo, sal
	Ingrediente principal	Pechugas de pollo+C29

	Preparación	Se inicia al cecinar las pechugas y condimentarlas con sal, luego de ello se las coloca sobre una parrilla para ser asadas, cuando estén doradas por ambos lados se las retira del fuego y se las sirve acompañadas de yuca o plátano cocidos, además de ensaladas de tomate y cebolla.
	Acompañamiento	Se las puede acompañar de plátano asado, yucas cocidas.
	Combinación/sustitución de productos	Tilapias asadas, carne rojas
	Nombre de platos con el ingrediente base	Ayampaco, ijirka
	Recomendaciones de preparación	No
	ollas de barro	no
Utensilios para preparación	Horno de barro	no
	Utensilios de madera	no
	Cocina a leña	
	Otros:	Se la realiza sobre brazas de alguna otra preparación
Valoración Histórica	Valor histórico y cultural: origen del plato	no
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el ingrediente principal es pollo
	Significado que posee el plato	Alimento propio de la región
	Historia	no
	Usos	no
	Qué representa	no

	fechas y fiestas en que se preparan)	Se lo puede degustar durante todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Los ángeles, El Porvenir, Chapintza
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuenza; Los Ángeles
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuenza, Guadalupe, Yacuambi
	Épocas de producción	Todo el año

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerar q I-II III-IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Pechugas asadas	6	7	8	7	8	3	3	2	2	0	0	46	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 7	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Antonio Ijiam		38	masculino		38 años
Nombre del plato/bebida/postre	Tilapias asadas					
Nombre alternativo	Pechugas asadas					
Tipo de plato/bebida/postre	Fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA	BAJA			
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe / San Antonio de Guadaupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles					

Preparación Características	Ingredientes	Tilapia, sal
	Ingrediente principal	Tilapia
	Se inicia al liquidar y asear las tilapias para luego condimentarlas con sal, después de ello se las coloca sobre una parrilla para ser asadas, cuando estén doradas por ambos lados se las retira del fuego y se las sirve acompañadas de yuca o plátano cocidos, además de ensaladas de tomate y cebolla.	
	Acompañamiento	Se las puede acompañar de plátano asado, yucas cocidas.
	Combinación/sustitución de productos	Tilapias asadas, carne rojas
	Nombre de platos con el ingrediente base	Ayampaco, ijirka
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No
	ollas de barro	no
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	no
	Cocina a leña	
	Otros:	Esta preparación se la realiza sobre brazas de alguna otra preparación
	Valor histórico y cultural: origen del plato	no

Usos y conservación	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el ingrediente principal es tilapia
	Significado que posee el plato	Alimento propio de la región
	Historia	No
	Usos	No
	Qué representa	No
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se lo puede degustar durante todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Los ángeles, El Porvenir, Chapintza
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena; Los Ángeles
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe, Yacuambi
	Épocas de producción	Todo el año

Valorización del Atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Tilapias Asadas	10	10	8	8	8	3	3	2	2	0	0	0	54

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha #8	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Luis Ijсам		75	masculino		75 años
Nombre del plato/bebida/postre	Cumbias cocidas					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Acompañamiento					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					

Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza	
Preparación Características	Ingredientes	Cumbias, Sal
	Ingrediente principal	Cumbias
	Las cumbias son frutos propios de la zona de pequeñas semillas, se toma los frutos maduros y se los cocina durante dos minutos, luego se agrega sal y se come solamente las membranas, no los frutos. Las semillas del fruto son utilizadas por los moradores de la zona para realizar artesanías. Este plato es una forma de vida de la comunidad que todos la consumen dentro de la misma.	
	Acompañamiento	Se las sirve acompañadas de yuca
	Combinación/sustitución de productos	No
	Nombre de platos con el ingrediente base	No
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Hay que decir que no se deben comer las semillas, solamente las membranas
	ollas de barro	NO
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	no
	Cocina a leña	no
	Otros:	no

Usos y conservación	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbre Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	Las semillas son utilizadas por las personas de la comunidad para elaborar artesanías
	Qué representa	Tradición del Pueblo Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se los prepara para compartir con los visitantes
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para dar a conocer la gastronomía Shuar
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
Quienes lo consumen	Toda la comunidad	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No

	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Producción del ingrediente base	Área
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuenza, Guadalupe
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Cumbias Cocidas	9	9	8	7	8	3	4	1	0	0	0	49	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 9	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Ancas de rana brosterizadas					
Nombre alternativo	Ancas de rana Fritas					
Tipo de plato/bebida/postre	Plato fuerte					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /Zamora					

Lugares más cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles	
Preparación Características	Ingredientes	Ancas de rana, sal, harina, aceite, huevo
	Ingrediente principal	Ancas de rana
	Las ancas de rana es un plato muy conocido en la región amazónica. Su preparación se inicia al lavar las ancas para luego untarlas de harina, huevo y sal. En un sartén con aceite caliente se fríen las ancas.	
	Acompañamiento	Se las sirve acompañadas de patacones fritos, ensalada, arroz
	Combinación/sustitución de productos	Pollo, carne de res, carne de yamala.
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	Al momento de freír el aceite debe estar bien caliente
	ollas de barro	No
Utensilios para preparación	Horno de barro	No
	Utensilios de madera	No
	Cocina a leña	No
	Otros:	Se las prepara en sartenes de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Las ranas son animales propios de la región amazónica por ende su importancia

Usos y conservación	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena, Zamora
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe, Chapintza alto.
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Ancas de rana	7	8	6	5	7	3	3	1	0	0	0	40	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha #10	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comun idad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napura k
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Bertha Ijiam		65	femenino		65
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de palmito con gallina criolla					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	Caldo de palmito					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				

Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe/ Piuntza	
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza, Los Ángeles	
Preparación Características	Ingredientes	Palmito, gallina criolla, sal
	Ingrediente principal	Palmito
	En una cacerola se pone a cocinar la gallina previamente lavada y despresada, se condimenta con sal, luego de que esta cocinada la gallina se agrega el palmito, se mezcla y se deja cocinar por unos cinco minutos más.	
	Acompañamiento	Se puede acompañar de yuca, plátano cocido
	Combinación/sustitución de productos	Caldo de huevo criollo, cayamba, tumulle.
	Nombre de platos con el ingrediente base	Ayampaco de pollo, res, tilapia
	Recomendaciones de preparación	El palmito debe ser fresco
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se cocina en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	El palmito es un alimento propio de los Shuar

Usos y conservación	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es palmito
	Significado que posee el plato	Comida tradicional Shuar
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Yacuambi / Guadalupe/ Piuntza
	Quién los elabora	Bertha
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Kurintza, jembuena, kime
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Kurintza, jembuena, kime
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Caldo de palmito con gallina criolla</i>	10	10	7	7	8	3	3	2	0	0	0	50	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

FICHA #11	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Eufemia Ijjsam		50	masculino		50 años
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de Cayamba					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza					
	Ingredientes	Cayamba, sal, yucas				

	Ingrediente principal	Cayamba
Preparación	El caldo de Cayamba es un plato típico de la comunidad Shuar, el mismo se prepara con un hongo comestible llamado Cayamba, se toman los brotes más tiernos de los hongos y se los cocina junto con yucas y sal	
Características	Acompañamiento	Se lo acompaña de camotes cocidos, plátano
	Combinación/sustitución de productos	Namaj - caldo de Tumulle
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	Los hongos deben estar tiernos
	ollas de barro	
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbres ancestrales
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	Cayamba es el nombre del hongo
	Significado que posee el plato	Posee beneficios nutricionales como por ejemplo para sanar anemia, debilidad
	Historia	

Usos y conservación	Usos	Alimento nutricional
	Qué representa	Comida tradicional Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Meses de febrero a julio
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No

Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuenza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuenza, Guadalupe
	Épocas de producción	Febrero a julio

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Caldo de Cayamba</i>	10	9	8	8	8	3	3	2	0	0	0	51	<i>III</i>

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 12	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Narcisa Ijizam		44	femenino		44 años
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de huevo criollo con yuca					
Nombre alternativo	Caldo de huevo					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Kurintza/ Kime					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Chapintza/ Los Ángeles					

Preparación Características	Ingredientes	Huevo criollo, sal, yuca	
	Ingrediente principal	Huevo criollo	
	En una olla se pone a cocinar la yuca picada en pequeños pedazos, cuando la yuca este cocida, agregar el huevo criollo y la sal, mover por unos minutos hasta que se cocine el huevo. La preparación dura aproximadamente 15 a 20 minutos.		
	Acompañamiento	Se la puede acompañar de camotes o plátano cocido.	
	Combinación/sustitución de productos	Caldo de yamala, caldo de palmito.	
	Nombre de platos con el ingrediente base	Tortilla - huevos cocidos	
	Recomendaciones de preparación		
	Ollas de barro		
	Utensilios para preparación	Horno de barro	
		Utensilios de madera	
	Cocina a leña		
	Otros:	En la actualidad esta preparación se hace en ollas de aluminio	
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbres del pueblo Shuar	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es huevo	
	Significado que posee el plato	Costumbres del pueblo Shuar	

Usos y conservación	Historia	
	Usos	Las personas de la comunidad consumen este plato por su valor nutricional
	Qué representa	Comida tradicional
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Kurintza/ Kime
	Quién los elabora	Narcisa Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
	Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe, Chapintza
	Épocas de producción	Todo el año

Valorización del atractivo

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Caldo de huevo criollo con yuca	9	8	7	8	8	3	3	1	0	0	0	47	II

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LA COMUNIDAD SAN MIGUEL DE NAPURAK

Ficha # 13	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Luis Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Namaj con frejol tierno					
Nombre alternativo	Caldo de carne					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /jembuena					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Yacuambi / Guadalupe					
Ingredientes	Brotos de hojas de yuca, hojas de col silvestre, hueso de res ahumado, frejol tierno, sal					

Preparación Características	Ingrediente principal	Hueso de res ahumado
		Namaj con frejol tierno es otra de las preparaciones propias de la comunidad, es un caldo hecho a base de hojas de col y brotes de hojas de yuca, en una olla se pone a hervir agua, se agrega el hueso de res ahumado junto con el frejol tierno y luego de haber hervido se suelta las hojas de col y yuca, se agrega sal al gusto
	Acompañamiento	Se lo puede acompañar de yucas cocidas y camotes.
	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	El hueso debe estar casi cosido para poner las hojas de col y yuca
	Ollas de barro	No
Utensilios para preparación	Horno de barro	No
	Utensilios de madera	cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es un alimento de la cultura Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	Alto valor nutricional, para endurar los huesos

Usos y conservación	Historia	n/c
	Usos	Para la alimentación familiar
	Qué representa	Costumbres de la comunidad Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Este plato se lo puede disfrutar durante el mes de agosto
	Por qué se prepara en estas fiestas	Plato representativo de la comunidad
	Relación con mitos/leyendas	n/c
	Relación con las fiestas	no
	Lugares en donde se elabora	Jembuenza, Guadalupe, El Porvenir
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe
	Épocas de producción	Mes de agosto

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Namaj con frejol tierno	9	8	7	8	8	3	3	2	0	0	0	48	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 14	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago Ijisam		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Tostado de hormiga					
Nombre alternativo	Hormiga frita					
Tipo de plato/bebida/postre	Tostado de hormiga					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /Zumba/ Zamora					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Yacuambi					
	Ingredientes	Hormigas (arrieras), sal ,aceite				
	Ingrediente principal	Hormigas				

Preparación Características	El tostado de hormiga es una preparación típica de la comunidad Shuar, que se la puede degustar en los meses de septiembre, diciembre y febrero. Esta preparación se la inicia al recolectar las hormigas de los hormigueros para luego sacrificarlas, a continuación se lelas coloca en un recipiente con agua y sal para que se laven. Finalmente se las tuesta en un sartén con aceite caliente.	
	Acompañamiento	Se acompañan de yucas
	Combinación/sustitución de productos	Pollo- carne de tumulle, yamala.
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	La preparación se realiza en un sartén de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradicción Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal son las Hormigas
	Significado que posee el plato	Es un plato de sabor peculiar y apetecible
	Historia	

Usos y conservación	Usos	
	Qué representa	Costumbre del pueblo Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Meses de septiembre, diciembre y febrero
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Zamora- Yantzatza
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Zamora- Yantzatza

Producción del ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Zamora - Zumba
	Épocas de producción	Meses de septiembre, diciembre y febrero

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Tostado de hormiga	7	8	8	6	7	3	3	2	0	0	0	44	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 15	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de corroncho					
Nombre alternativo	No hay					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Kimim					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Kurintza					

Preparación Características	Ingredientes	Coroncho, sal, yuca, agua
	Ingrediente principal	Corroncho
	Su preparación consiste en cocinar el corroncho previamente lavado, junto con sal durante unos quince minutos, finalmente se lo retira del fuego y se le agrega la yuca y el plátano cocidos.	
	Acompañamiento	Se acompaña de plátanos cocidos
	Combinación/sustitución de productos	carne de res, tumulle, yamala
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se prepara en olla de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradición del pueblo Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es Corroncho
	Significado que posee el plato	Alimento nutricional para niños
	Historia	N/c

Usos y conservación	Usos	Alimento nutricional
	Qué representa	Base de la alimentación de la comunidad Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	compartir con los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	N/c
	Relación con las fiestas	N/c
	Lugares en donde se elabora	Kim
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No

Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Caldo de corroncho	9	8	8	7	7	3	4	2	1	0	0	49	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 16	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Santiago		67	masculino		67 años
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de blanco					
Nombre alterativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles					
	Ingredientes	Blanco(pez), yuca , sal				

Características	Ingrediente principal	Blanco(pez)
	Preparación	En una olla se ponen a cocinar las yucas previamente lavadas y cortadas, cuando están casi cocidas se agregan el blanco cortado en pedazos pequeños junto con la sal. Esta preparación tiene una duración de 30 minutos aproximadamente.
	Acompañamiento	Se lo puede acompañar de plátanos cocidos
	Combinación/sustitución de productos	Tumulle, Carne de Res, Corroncho
	Nombre de platos con el ingrediente base	Blanco Asado
	Recomendaciones de preparación	
	ollas de barro	
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se lo prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradición ancestral
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es Blanco(pez)
	Significado que posee el plato	

Usos y conservación	Historia	n/c
	Usos	
	Qué representa	Comida tradicional del pueblo Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Meses de Enero y febrero
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
	Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuenza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza, Guadalupe
	Épocas de producción	Meses de Enero y febrero

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Caldo de blanco	9	8	8	8	8	3	4	1	0	0	0	49	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 17	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Carlos Tashi		60	masculino		60 años
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de tumulle					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Caldo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA	BAJA			
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /Kim					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Kurintza / Los Ángeles					
	Ingredientes	Tumulle, plátanos, sal				

	Ingrediente principal	Tumulle
Preparación	Para iniciar la elaboración del caldo, se lava la carne para quitar todas las impurezas, luego se lo pone a cocinar en una olla aproximadamente por unos 20 a 30 minutos, a continuación se agregan los plátanos verdes y yuca, finalmente la sal.	
Características	Acompañamiento	Se sirve acompañado de arroz
	Combinación/sustitución de productos	Res, blanco(pez), corroncho
	Nombre de platos con el ingrediente base	Asado de Tumulle
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se cocina en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradiciones ancestrales
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es el Tumulle
	Significado que posee el plato	Alto valor nutricional

Usos y conservación	Historia	n/c
	Usos	Alto valor nutricional para niños y personas adultas
	Qué representa	Tradición del Pueblo Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Durante todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Kim/Guadalupe/ Yacuambi
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No

Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuentza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza/Guadalupe /Chapintza
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Caldo de tumulle	9	9	8	6	8	3	4	2	1	0	0	50	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 18	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Carlos Tashi		60	masculino		60 años
Nombre del plato/bebida/postre	Chica de yuca					
Nombre alternativo	Nijiamanch					
Tipo de plato/bebida/postre	Chicha					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi/ Kurintza/ Guadalupe/ El Porvenir					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Los Ángeles					
	Ingredientes	Yuca, fermento de chicha, camote Dulce(rayado)				

	Ingrediente principal	Yuca
Preparación	La chicha de yuca es otra de las bebidas importantes de la comunidad, su preparación se inicia al cocinar la yuca, para luego molerla hasta hacerla un puré, se deja reposar por un momento y se añade el camote dulce rayado que servirá como endulzante, luego de ello se agrega el fermento de la chicha y se deja reposar para el siguiente día.	
Características	Acompañamiento	Esta bebida se la toma sola o en ocasiones es acompañamiento de comidas.
	Combinación/sustitución de productos	Naranjilla - chonta- papaya
	Nombre de platos con el ingrediente base	Yucas asadas
	Recomendaciones de preparación	Dejar reposar un día
	ollas de barro	
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradiciones del pueblo Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el ingrediente principal es yuca

Usos y conservación	Significado que posee el plato	Base alimenticia de la comunidad
	Historía	n/c
	Usos	Bebida diaria Shuar
	Qué representa	Tradiciones del pueblo Shuar.
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Permanentemente, fiesta de San Antonio
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para compartir con la comunidad
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	brindar a los visitantes
	Lugares en donde se elabora	Kurintza / Kim/ Yacuambi
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza / Guadalupe/Kim
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Yacuambi / Guadalupe /
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Chicha de yuca</i>	9	10	8	9	8	3	4	2	2	0	0	55	III

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 19	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Eufemia Ijisam		50	masculino		50 años
Nombre del plato/bebida/postre	Chicha de Chonta					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Chicha					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /Kime					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Los Ángeles/Yacuambi					

	Ingredientes	Chonta, Jugo de plátanos maduros cocidos
	Ingrediente principal	Chonta
Preparación	La chicha de chonta es una bebida típica de la comunidad, su preparación consiste en cocinar la Chonta durante una hora aproximadamente, luego se procede a pelar la chonta y extraer la semilla, a continuación se muele la chonta hasta extraer el zumo de la misma. Se agrega agua, se exprime para extraer el puro almidón. Luego se agrega el jugo del plátano cocinado y se agrega a la chonta, se deja reposar para el siguiente día hasta que se fermente.	
Características	Acompañamiento	Por lo general se la toma sola o como un acompañamiento de otros platos
	Combinación/sustitución de productos	Yuca, papaya, naranjilla
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	Para mejorar el sabor la chicha debe fermentar por lo menos un día
	ollas de barro	
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se prepara en ollas de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradiciones ancestrales

Usos y conservación	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es la chonta
	Significado que posee el plato	Alto valor nutricional
	Historia	
	Usos	Bebida de consumo frecuente del pueblo Shuar
	Qué representa	Identidad del pueblo Shuar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	meses de abril a julio
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para compartir con la comunidad
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Se brinda a propios y extraños como muestra de simpatía
	Lugares en donde se elabora	Kime, Zamora, Chapintza
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
	Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuentza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza, Guadalupe /Kim /Chapintza
	Épocas de producción	Desde abril a julio

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Chicha de chonta	10	10	8	7	8	3	4	2	2	0	0	54	III

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 20	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Mercedes Ijizam		50	femenino		55
Nombre del plato/bebida/postre	Chicha de maduro					
Nombre alternativo	Guarasma					
Tipo de plato/bebida/postre	Chicha					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe /Kurintza					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Kurintza					

Preparación	Ingredientes	Guineo maduro , fermento
	Ingrediente principal	Maduro
	Para la realización de esta chicha es necesario que el guineo este bien maduro. Esta preparación se inicia al cocinar el guineo maduro en una olla con agua, cuando hierve se agrega el madurativo y el azúcar. La chicha se deja reposar hasta al otro día para que se concentre un mejor sabor.	
	Características	Esta bebida se la toma sola o sirve de acompañamiento de otros alimentos
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	Yuca, chonta.
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	En la actualidad se le agrega canela para mejorar el sabor.
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Cuchara
	Otros:	En la actualidad se cocina en ollas de aluminio y cernidores plásticos.
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es una tradición Shuar
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el ingrediente principal es maduro

Usos y conservación	Significado que posee el plato	Valor nutricional
	Historia	
	Usos	Las personas de la comunidad toman esta bebida para recuperar fuerzas.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Abril a junio
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Kurintza, Jembuentza, Kim
	Quién los elabora	Mercedes Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No

	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuentza, Kurintza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza, Guadalupe, Chapintza, Kurintza
	Épocas de producción	Abril a junio

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Chicha de Maduro	11	11	7	8	8	3	4	2	1	0	0	55	III

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha #21	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Narcisa Ijizam		44	femenino		44
Nombre del plato/bebida/postre	Jugo de papaya					
Nombre alternativo	Jugo de papaya					
Tipo de plato/bebida/postre	Jugo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe / Kurintza					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Los Ángeles					
	Ingredientes	papaya - azúcar				
	Ingrediente principal	Papaya				

Preparación	La papaya es una fruta muy apetecida por el pueblo shuar, por esta razón ellos realizan un jugo de esta fruta, su preparación consiste en pelar la fruta, extraer las pepas y licuar con azúcar.	
Características	Acompañamiento Esta bebida se la toma sola o para acompañar alguna comida.	
	Combinación/sustitución de productos	Naranja
	Nombre de platos con el ingrediente base	Papaya picada
	Recomendaciones de preparación	La fruta debe estar madura
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Para preparar esta bebida se utiliza como utensilio la licuadora
	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es la papaya
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	Este jugo se lo toma para refrescar el cuerpo

Usos y conservación	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Este jugo se lo toma todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Guadalupe/ Chapintza/ Jembuentza
	Quién los elabora	Narcisa Ijizam
	Quiénes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Guadalupe/ Chapintza/ Jembuentza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente

Producción del ingrediente base	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza, Guadalupe, Kurintza
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Jugo de papaya</i>	8	7	8	8	8	3	4	2	2	2	0	47	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 22	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Mercedes Ijizam		50	femenino		50
Nombre del plato/bebida/postre	Jugo de Naranja					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Jugo					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Kurintza / Guadalupe /Kime					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles					
	Ingredientes	Naranja, azúcar				
	Ingrediente principal	Naranja				

Preparación	Se lava la naranjilla y se la cocina, luego se licua con azúcar al gusto, se cierne y finalmente se sirve	
Características	Acompañamiento	Esta bebida se la sirve sola o de acompañamiento de otros platos.
	Combinación/sustitución de productos	Naranjilla
	Nombre de platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación	El sabor mejora si la naranjilla esta cocinada y asi se evita que el jugo se haga negro
	ollas de barro	
	Utensilios para preparación	Horno de barro
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Actualmente se utiliza la licuadora para esta preparación
	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es naranjilla
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	

Usos y conservación	Qué representa	Práctica de la comunidad
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Kurintza/ Chapintza/ El porvenir/ Yacuambi
	Quién los elabora	Mercedes Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuentza

Producción del ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe, El Porvenir
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Jugo de naranjilla</i>	8	7	8	7	8	3	4	1	2	1	0	49	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 23	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Raúl Kunchike		40	masculino		40 años
Nombre del plato/bebida/postre	Dulce de guayaba					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Postre					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Guadalupe / Piuntza					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Yacuambi /Jembuentza					
	Ingredientes	Guayaba, panela				

Preparación Características	Ingrediente principal	Guayaba
	En olla se pone a cocinar la guayaba previamente triturada o licuada, luego se agrega la panela partida y se mueve lentamente hasta que coja punto. La preparación dura aproximadamente de una hora a una hora y media. Es un postre que la mayor parte de la comunidad lo ha consumido	
	Acompañamiento	Se lo acompaña de galletas o pan
	Combinación/sustitución de productos	Dulce de membrillos
	Nombre de platos con el ingrediente base	Espumilla
	Recomendaciones de preparación	La preparación debe moverse constantemente para evitar que se quemé y se pierda el punto
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara
	Cocina a leña	
	Otros:	Antiguamente esta preparación se la realizaba en olla de aluminio
	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es guayaba
	Significado que posee el plato	

Usos y conservación	Historia	
	Usos	Se lo utiliza como postre para los niños
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Jembuentza, Guadalupe, Kurintza
	Quién los elabora	Santiago Ijizam
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
	Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No

	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuenza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuentza, Guadalupe, Kurintza
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Dulce de guayaba</i>	7	7	7	7	8	3	3	1	1	3	0	47	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 24	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Eufemia Ijizam		50	femenino		50
Nombre del plato/bebida/postre	Espumilla					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Postre					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				

Lugar de expendio	Yacuambi / Guadalupe	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Chapintza / Los Ángeles	
Preparación Características	Ingredientes	Guayaba, azúcar, huevos, esencia de vainilla
	Ingrediente principal	Guayaba
	En un recipiente poner las guayabas y triturarlas hasta obtener solo el jugo, cernirlas para sacar las semillas, en otro recipiente poner las claras de cada uno de los huevos y batir a punto de nieve, poco a poco agregar azúcar sin dejar de batir. Para finalizar agregar el jugo de guayaba poco a poco sin dejar de batir hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa. Se sirve acompañado de galletas saladas.	
	Acompañamiento	Se la come sola
	Combinación/sustitución de productos	Espumilla de mora
	Nombre de platos con el ingrediente base	dulce de guayaba
	Recomendaciones de preparación	La fruta debe estar bien madura, no se debe dejar en ningún momento de batir o por el contrario se echaría a perder el postre.
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	

	Cocina a leña	
	Otros:	Se utilizan recipientes plásticos y un cernidor
Usos y conservación	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El postre tiene como ingrediente principal a la guayaba
	Significado que posee el plato	Postre para los niños
	Historia	
	Usos	Delicioso sabor
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Piuntza/ Jembuentza
	Quién los elabora	Eufemia
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No

	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Kurintza, Chapintza, Jembuentza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Kurintza, Chapintza, Jembuentza
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Espumilla</i>	7	7	7	7	8	3	3	1	1	3	0	47	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha # 25	Provincia :	Cantón:	Ciudad :	Parroquia :	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Carlos Tashi		56	masculino		56 años
Nombre del plato	Asado de tumulle					
Nombre alternativo						
Tipo de plato	Asado					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Kurintza/Kime					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Los Ángeles					
	Ingredientes	Carne de tumulle, sal				

Preparación Características	Ingrediente principal	Tumulle
		El tumulle después de ser sacrificado y lavado, su carne es condimentada con sal para luego ser traspasada por un chuzo ⁴⁷ , a continuación se coloca la carne sobre brazas calientes hasta asarse por completo, este proceso dura aproximadamente una hora. Finalmente se adhiere sal.
	Acompañamiento	Se la puede acompañar de yuca, plátanos cocinados y ensalada.
	Combinación/sustitución de productos	Yamala, pechugas de pollo
	Nombre de platos con el ingrediente base	Caldo de tumulle
	Recomendaciones de preparación	
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Si
	Otros:	Los chuzos son de madera

⁴⁷ Palo con punta que sirve asar carnes.

Usos y conservación	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es tumulle
	Significado que posee el plato	Tradición del pueblo shuar
	Historia	
	Usos	Alimento apetecido por propios y extraños por el alto valor nutricional que guarda
	Qué representa	Costumbres ancestrales
	Temporada	Todo el año, fiesta en honor a San Miguel
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para compartir con propios y extraños
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	

	Lugares en donde se elabora	Yacuambi/ Kurintza/ Kime
	Quién los elabora	Carlos Tiasha
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa(consumo interno)	Si
	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuentza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe

	Población	Jembuentza, Guadalupe, Kurintza, Chapintza
	Épocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
Asado de tumulle	9	9	7	7	8	3	3	2	1	0	0	49	II

Universidad Técnica Particular de Loja

FICHA TECNICA

Inventario de recursos gastronómicos de la comunidad San Miguel de Napurak

Ficha #26	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Ciudad:	Comunidad:
Localización	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz		Napurak
	Nombres y apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Características del informante clave	Carlos Taisha		56	masculino		56 años
Nombre del plato/bebida/postre	Asado de Yamala					
Nombre alternativo						
Tipo de plato/bebida/postre	Asado					
Sensibilidad al cambio	ALTA	MEDIA		BAJA		
		x				
Lugar de expendio	Yacuambi / Kurintza/Kim					
Lugares cercanos al lugar de preparación	Chapintza /Los Ángeles					

Preparación Características	Ingredientes	Carne de yamala, sal
	Ingrediente principal	Tumulle
	La yamala después de ser sacrificada y lavada, su carne es condimentada con sal para luego ser traspasada por un chuzo a continuación se coloca la carne sobre brazas calientes hasta asarse por completo, este proceso dura aproximadamente una hora. Finalmente se adhiere sal.	
	Acompañamiento	Se la puede acompañar de yuca, plátanos cocinados y ensalada.
	Combinación/sustitución de productos	Yamala, pechugas de pollo
	Nombre de platos con el ingrediente base	Caldo de yamala
	Recomendaciones de preparación	
	ollas de barro	
Utensilios para preparación	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Si
	Otros:	Los chuzos son de madera
	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del Nombre/frases relacionadas con el plato	El ingrediente principal es yamala

Usos y conservación	Significado que posee el plato	Tradición del pueblo shuar
	Historia	
	Usos	Alimento apetecido por propios y extraños por el alto valor nutricional que guarda
	Qué representa	Costumbres ancestrales
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año, fiesta en honor a San Miguel
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para compartir con propios y extraños
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Yacuambi/ Kurintza/ Kime
	Quién los elabora	Carlos
	Quienes lo consumen	Toda la comunidad
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
	Producción directa(consumo interno)	Si

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Chapintza; Guadalupe; Jembuena
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
	Población	Jembuena, Guadalupe, Kurintza, Chapintza
	Epocas de producción	Todo el año

Valoración de los recursos gastronómicos de la comunidad Napurak

atractivo	Calidad				Apoyo			Significado				Suma	Jerarq I-II III- IV
	Valor Intrín. 15	Valor Extrín 15	Entorno Max 10	Estado cons. Max. 10	Acceso Max 10	Servicio Max 5	Asoc. con otros atractivos 5	Local Max 2	Reg. Max 4	Nac. Max 7	Int. Max 12		
<i>Asado de yamala</i>	9	8	7	7	7	3	3	2	2	0	0	49	II

ANEXO 4. Cuadro de costos de paquetes turísticos

TRANSPORTE	PAQUETE 1	PAQUETE 2	PAQUETE 3
Desde Loja	600	400	220
Desde Zamora	100	100	100

GUIAS	PAQUETE 1	PAQUETE 2	PAQUETE 3
1	20	20	20

DANZA	PAQUETE 1	PAQUETE 2	PAQUETE 3
2	100	100	100

RITUALES	PAQUETE 1	PAQUETE 2	PAQUETE 3
2	50	50	50

HOSPEDAJE	PAQUETE 1		
	10		

DEGUSTACIONES	PRECIO UNITARIO
FRUTA	0,25
GUARAPO	0,5
MELCOCHA	0,2

0,95

SOUVENIR	
PULCERAS	1,5
LLAVEROS	1,5

3

RECUERDO FOTOGRAFICO	
IMPRESIONES 10x20	0,5
RECUERDO CD	0,75

1,25

Lunch	
botella de agua	0,35
galleta ricas	0,4
barra de halls	0,4
fruta	0,25

1,4

Anexo 5. Proforma de precios de transporte.



COMPAÑIA DE TRANSPORTE TURÍSTICO
FUNDADA EL 17 DE OCTUBRE DEL 2002

Nº 001279

Loja, 17 de Diciembre del 2014

Srta.
Alexandra Leiva
Ciudad.

Por medio de la presente, pongo a consideración la cotización por Usted, solicitada.

Ruta:
Loja-Zamora- Yacumbi -Loja

Por 1 día

Costo: \$ 220 dólares.

Por 2 días

Costo: \$ 400 dólares.

Incluye gastos de mantenimiento de cada una de las busetas.

Nuestras unidades tienen capacidad para 11 a 24 personas, contamos con servicio ejecutivo, Asientos Reclinables, Aire Acondicionado, de acuerdo a las necesidades de los usuarios.

La reservación de los vehículos se hará con cinco días de anticipación, abonando el 50% y el valor total al momento de iniciar el recorrido, o puede ser al contado.

Sin otro particular que informar, me suscribo de usted.

Atentamente.

Lcda. Magali Loayza A.

SECRETARIA DE LA CIA. EJECUTIVEXPRESS S.A

Direc.: Juan de Salinas 14-56 entre Bolívar y Sucre - Loja - Ecuador • Telefax: 2577003
Cel.: 0994407791 • 0993472582 • Email: ejecutivexpress@gmail.com • bellamnk@gmail.com

Anexo 6. Recetas estándar

MENÚ 1

NOMBRE:	Caldo Blanco		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
3	blanco	kg	2,5	2,5	6,25
0,02	sal	kg	0,6	0,45	0,27
3	yuca	kg	2,5	0,75	1,88
			5,6		8,40
gramos producidos:		5,60			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,56			
tamaño en gramos:		5,60			
costos STD:		8,40			
precio de venta:		15,11			
margen contributivo:		6,72			

NOMBRE:	Ayampaco de pollo		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	cantida neta	precio unitario	total
2	pollo	kg	1,8	2,8	5,04
0,02	sal	kg	0,02	0,45	0,01
15	hoja de bambu o pumpu	unidad	15	0,08	1,20
3	palmito	kg	3	2	6,00
			19,82		12,25

gramos producidos: 19,82
cantidad de porciones: 15,00
precio por porción: 0,82
tamaño en gramos: 19,82
costos STD: 12,25
precio de venta: 22,05
margen contributivo: 9,80

NOMBRE:	Jugo de papaya		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	cantidad neta	precio unitario	total
2,5	papaya	kg	2,3	0,8	1,84
450	azúcar	gr	0,02	0,9	0,02
			2,32		1,86

gramos producidos: 2,32
cantidad de porciones: 15,00
precio por porción: 0,12
tamaño en gramos: 2,32
costos STD: 1,86
precio de venta: 3,34
margen contributivo: 1,49

COSTO TOTAL DEL MENÚ 1 x pax = 1,95

Menú 2

NOMBRE:	Caldo de palmito		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	cantidad neta	precio unitario	total
3	palmito	kg	3	2	6,00
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
3	pollo	kg	2,7	2,8	7,56
			3,03		13,57
gramos producidos:		3,03			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,90			
tamaño en gramos:		3,03			
costos STD:		13,57			
precio de venta:		24,43			
margen contributivo:		10,86			

NOMBRE:	Ijirka de pollo		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
2	pollo	kg	1,8	2,8	5,04
20	hojas de col silvestre	unidad	20	0,05	1,00
20	hojas de santa María	unidad	20	0,05	1,00
15	hojas de vijao o pumpu	unidad	15	0,08	1,20
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
			56,83		8,25
gramos producidos:		56,83			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,55			
tamaño en gramos:		56,83			
costos STD:		8,25			
precio de venta:		14,86			
margen contributivo:		6,60			

NOMBRE:	Jugo de naranjilla		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	cantidad neta	precio unitario	total
2	naranjilla	kg	1,8	2	3,60
450	azúcar	kg	0,02	0,9	0,02
			1,82		3,62
gramos producidos:		1,82			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,24			
tamaño en gramos:		1,82			
costos STD:		3,62			
precio de venta:		6,51			
margen contributivo:		2,89			

Costo total del Menú 2 x pax = 2,15

Menú 3

NOMBRE:	Namaj con fréjol tierno		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	cantidad neta	precio unitario	total
3	hueso de res	kg	3	1,2	3,60
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
2	frejol	kg	2	2,5	5,00
0,45	brotos de hojas de col	kg	0,45	1,5	0,68
			5,48		9,29
gramos producidos:		5,48			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,62			
tamaño en gramos:		5,48			
costos STD:		9,29			
precio de venta:		16,72			
margen contributivo:		7,43			

NOMBRE:	Tilapia asada		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
8	tilapia	kg	7,5	2,5	18,75
0,04	sal	kg	0,03	0,45	0,01
			7,53		18,76
gramos producidos:		7,53			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		1,25			
tamaño en gramos:		7,53			
costos STD:		18,76			
precio de venta:		33,77			
margen contributivo:		15,01			

NOMBRE:	chicha de maduro		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
4	maduro	kg	3,5	0,6	2,10
0,45	azúcar	kg	0,45	0,9	0,41
			3,95		2,51
gramos producidos:		3,95			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,17			
tamaño en gramos:		3,95			
costos STD:		2,51			
precio de venta:		4,51			
margen contributivo:		2,00			

Costo del Menú 3 x pax = 2,49

Guarniciones

NOMBRE:	arroz		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
2	arroz	kg	2	1,2	2,40
0,6	sal	kg	0,06	0,45	0,03
0,08	aceite	litro	0,05	1,85	0,09
			2,06		2,52
gramos producidos:		2,06			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,17			
tamaño en gramos:		2,06			
costos STD:		2,52			
precio de venta:		4,54			
margen contributivo:		2,02			

NOMBRE:	Curtido		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
2	cebolla	kg	1,8	0,5	0,90
0,6	sal	kg	0,05	0,45	0,02
0,1	culantro	gr	0,06	0,5	0,03
2	tomate	kg	1,8	0,7	1,26
			1,85		2,21
gramos producidos:		1,85			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,15			
tamaño en gramos:		1,85			
costos STD:		2,21			
precio de venta:		3,98			
margen contributivo:		1,77			

NOMBRE:	yuca y plátano asado		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
2	yuca	kg	1,5	0,75	1,13
2	plátano	kg	1,5	0,6	0,90
			3		2,03
gramos producidos:		3,00			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,14			
tamaño en gramos:		3,00			
costos STD:		2,03			
precio de venta:		3,65			
margen contributivo:		1,62			

Desayunos

NOMBRE:	Americano		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
15	jugo	unidad	15	0,12	1,80
15	café	unidad	15	0,08	1,20
15	pan	unidad	15	0,12	1,80
0,075	mantequilla	kg	0,75	3,7	2,78
0,075	mermelada o mantequilla	kg	0,07	4	0,28
15	huevos revueltos	unidad	15	0,19	2,85
			60,82		10,71
gramos producidos:		60,82			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,71			

NOMBRE:	café		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
0,15	café	kg	0,25	4	1,00
0,2	azúcar	kg	0,2	0,9	0,18
			0,45		1,18
gramos producidos:		0,45			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,08			
tamaño en gramos:		0,45			
costos STD:		1,18			
precio de venta:		2,12			
margen contributivo:		0,94			

NOMBRE:	huevos revueltos		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
20	huevos	unidad	20	0,14	2,80
0,03	aceite	litro	0,03	1,85	0,06
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
			20,06		2,87
gramos producidos:		20,06			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,19			
tamaño en gramos:		20,06			
costos STD:		2,87			
precio de venta:		5,16			
margen contributivo:		2,30			

Cenas

NOMBRE:		seco de pollo		Porciones: 15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
3	pollo	kg	2,8	2,8	7,84
0,1	aceite	litro	0,03	1,85	0,06
0,03	refrito	kg	0,03	13	0,39
0,015	comino	kg	0,015	5,5	0,08
0,03	ajo	kg	0,03	3,5	0,11
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
15	café	unidad	15	0,08	1,18
15	arroz	unidad	15	0,17	2,52
15	curtido	unidad	15	0,15	2,21
			47,935		14,40
gramos producidos:		47,94			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,96			
tamaño en gramos:		47,94			
costos STD:		14,40			
precio de venta:		25,92			
margen contributivo:		11,52			

NOMBRE:	seco de carne		Porciones:	15 pax	
cantidad bruta	ingredientes	unidad de medida	Cantidad neta	precio unitario	total
2,5	lomo de res	kg	2,3	3,2	7,36
0,1	aceite	litro	0,03	1,85	0,06
0,03	refrito	kg	0,03	13	0,39
0,015	comino	kg	0,015	5,5	0,08
0,75	cebolla	kg	0,05	0,75	0,04
0,03	ajo	kg	0,03	3,5	0,11
0,03	sal	kg	0,03	0,45	0,01
15	arroz	unidad	15	0,17	2,55
15	café	unidad	15	0,08	1,18
15	curtido	unidad	15	0,15	2,21
			47,485		13,99
gramos producidos:		47,49			
cantidad de porciones:		15,00			
precio por porción:		0,93			

Anexo 7. Folletos de Paquetes turísticos

Napurak

Un pueblo lleno de cultura y tradiciones, donde el tiempo parece detenerse y la vida seguir un rumbo diferente.

La fusión de atractivos naturales y culturales hacen de Napurak un escenario ideal para el contacto con la naturaleza.



Napurak una perspectiva de vida



Comuna San Miguel de Napurak

Parroquia la Paz cantón
Yacuambi

Teléfono: 3036288
Correo electrónico: Comuna-
shuar-napurak@homail.com

Napurak

Un lugar desconocido por todos, un pequeño paraíso eso es lo que es la comunidad de Napurak. El contacto con la naturaleza y las tradiciones ancestrales son motivaciones suficientes para internarse en los encantos de este fantástico lugar.



Precio:

Desde Loja

15 pax: \$780 precio x

pax : \$52,04

Desde Zamora

15 pax: \$604,75 precio x

pax \$ 40,31

Comuna San Miguel de Napurak

Parroquia la Paz cantón Yacuambi

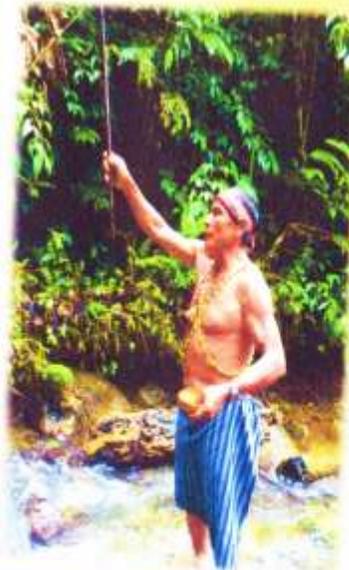
Teléfono: 3036288

Correo electrónico:

comunashucarnapurak@hotmail.co

m

Napurak y sus encantos





Napurak y sus encantos

El presente paquete es una opción diferente para las personas que tienen interés por conocer la cultura e identidad de los pueblos y que mejor manera de hacerlo es al internarse en la comunidad de Napurak por dos días una noche. El visitante tendrá la oportunidad de compartir junto con los miembros de la comunidad su forma de vida, sus costumbres y tradiciones.

El paquete comprende la visita de los atractivos naturales de la comunidad, deportes varios (ciclo paseos, tubing, pesca deportiva entre otros), degustación de bebidas típicas, noche cultural, convivencia con los miembros de la comuna en sus tareas diarias.

Actividades

- Participación de rituales
- Visita a casa de piedra
- Convivencia con la comunidad
- Agroturismo
- Pesca deportiva
- Noche cultural
- Fotografía
- Visita a mirador
- Danzas y rituales

Título secundario

INCLUYE:

- Transporte durante el recorrido
- Alimentación
- Alojamiento
- Recuerdo
- Archivo fotográfico digital
- Práctica de Deportes

NO INCLUYE:

- Artesanías

- Comida



Visita que describe la comunidad de Napurak

Napurak

Un lugar desconocido por todos, un pequeño paraíso eso es lo que es la comunidad de Napurak . El contacto con la naturaleza y las tradiciones ancestrales son motivaciones suficientes para internarse en los encantos de este fantástico lugar.



Comuna San Miguel de Napurak

**Parroquia la Paz cantón
Yacuambi**

*Teléfono: 3036288
Correo electrónico:
commashuarnapurak@hotmail.com*

Napurak, una muestra de cultura y tradición



SU LOGO AQUÍ

Escriba la consigna aquí



Napurak, una muestra de lo mucho.

El presente paquete como su nombre lo indica **"Napurak una muestra de lo cultura y tradición"**. Es una pequeña muestra de lo mucho que Napurak tiene para ofrecer a quienes lo visitan, en el presente paquete se hace un recorrido a los principales atractivos y la cultura que la comunidad guarda. El visitante podrá degustar de la comida tradicional del pueblo Shuar y convivir con la naturaleza.

Actividades

- Caminatas interpretativas
- Tubing.



- Convivencia con la comunidad
- Recorridos a cascadas
- Fotografía
- Vista panorámica
- Observación de flora y fauna

INCLUYE:

- Transporte durante el recorrido
- Alimentación:
- Alojamiento
- Recuerdo
- Archivo fotográfico digital
- Práctica de Deportes

NO INCLUYE:

- Artesanías
- Comidas extras
- Propinas

Precio:

Desde Loja

15 pax: \$1459,48 precio x pax
\$97,29

Desde Zamora

15 pax: \$1224,90 precio x pax
\$81,66