



**ESPE**

**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS**  
**INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN  
TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERÍA**

**TEMA: IDENTIDAD CULINARIA COMO HERRAMIENTA DEL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE QUITO: CASO DE  
COMPARACIÓN LIMA**

**AUTORES: NACIMBA CHUQUITARCO KATHERERINE MARIBEL  
PABÓN QUINTEROS JUAN FRANCISCO**

**DIRECTOR: ESPINOZA MARCELO**

**SANGOLQUÍ,**

**2017**

## CERTIFICACIÓN



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

### CERTIFICADO

Yo, Ing. Pablo Marcelo Espinoza Carriel, Msc, en calidad de Director del trabajo de titulación “Identidad culinaria como herramienta para el desarrollo turístico de Quito: Caso de comparación Lima”, realizado por la señorita Katherine Maribel Nacimba Chuquitarco y el señor Juan Francisco Pabón Quinteros, certifico que ha sido guiado, revisado periódicamente y finalizado. El presente trabajo de titulación cumple normas estatuarías establecidas por la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE.

El mencionado trabajo consta de un disco compacto el cual contiene los archivos en formato portátil de Acrobat (pdf.). Autorizan a los señores autores del presente trabajo de titulación se entregue a la Msc. Mariana Pavón en su calidad de Directora de la Carrera.

Sangolquí, 03 de Agosto del 2017.



Ing. Pablo Espinoza.

DIRECTOR

## AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

### AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, KATHERINE MARIBEL NACIMBA CHUQUITARCO con cédula de identidad N° 172194261-1, y JUAN FRANCISCO PABÓN QUINTEROS con cédula de identidad N° 172216899-2 declaro que este trabajo de titulación "IDENTIDAD CULINARIA COMO HERRAMIENTA DEL DESARROLLO TURÍSTICO DE QUITO: CASO DE COMPARACIÓN LIMA" ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que este trabajo es de nuestra autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Sangolquí, 03 de Agosto del 2017

---

**KATHERINE MARIBEL NACIMBA CHUQUITARCO**  
C.C. 172194261-1

---

**JUAN FRANCISCO PABÓN QUINTEROS**  
C.C. 172216899-2

## AUTORIZACIÓN



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

## AUTORIZACIÓN

Yo, KATHERINE MARIBEL NACIMBA CHUQUITARCO, con cédula de identidad N° 172194261-1 y JUAN FRANCISCO PABÓN QUINTEROS, con cédula de identidad N° 172216899.2, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación "IDENTIDAD CULINARIA COMO HERRAMIENTA DEL DESARROLLO TURÍSTICO DE QUITO: CASO DE COMPARACIÓN LIMA" cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

**Sangolquí, 03 de Agosto del 2017**

---

**KATHERINE MARIBEL NACIMBA CHUQUITARCO**  
C.C. 172194261-1

---

**JUAN FRANCISCO PABÓN QUINTEROS**  
C.C. 172216899-2

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto le dedico a Dios, que ha iluminado mi camino y me ha dado la dirección correcta para concluir con mi carrera, a mi madre Catalina Chuquitarco, quien ha sido mi inspiración principal de lucha y perseverancia en la vida, me ha enseñado a ser una persona humilde y con virtudes, a mi padre Jorge Nacimba, quien siempre me alentado y apoyado en todos mis proyectos y decisiones, a mi hermana y mejor amiga Kelly, por nunca dejarme dar por vencida en este largo recorrido y a mi hermano Keneth por sus sabios consejos que me ha dado las fuerzas necesarias para llegar hasta la meta.

**Katherine Maribel Nacimba Chuquitarco**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto de investigación va dedicado a Dios quien supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia quienes por ello soy lo que soy. A mi padre Juan Pabón por sus consejos y su constante ayuda desinteresada con los recursos necesarios para estudiar. A mi madre Margoth Quinteros por su amor, comprensión y apoyo en los momentos difíciles. Dedicado a ambos por los valores y principios que me han enseñado y por darme el poder y coraje para conseguir mis objetivos.

**Juan Francisco Pabón Quinteros**

## AGRADECIMIENTO

El presente trabajo de titulación, en primer lugar me gustaría agradecerle a Dios por bendecirme para llegar a cumplir esta meta tan anhelada, por darme lecciones de vida, que me han enseñado a ser una persona más fuerte y humilde.

A mi madre Catalina por ser quien siempre ha estado en los buenos y malos momentos, a pesar de la lejanía su presencia me ha acompañado de cerca y me ha dejado darme por vencida en este recorrido, además, agradezco a mi padre Jorge, quien con su peculiar manera de demostrar amor, me ha dado ánimos para seguir de pie en la lucha.

A mi hermana Kelly, quien a sido testigo de mis desvelos y constantes esfuerzos para culminar con éxito en este trabajo, por ser mi amiga fiel y además excelente confidente, así también, agradezco a mi hermano Keneth, gracias por tus palabras de aliento, por tomarme en cuenta como tu ejemplo a seguir, estoy segura que no te decepcionaré.

Un agradecimiento especial a todos mis amigos y amigas quienes aportaron con un granito de arena para realizar la presente tesis, Anita, Sofía, Grace y Javier, asimismo a mis familiares, mi abuelita Alicia y mi tía Miriam, gracias por sus palabras de apoyo y sabios consejos.

Quiero igualmente agradecerle a la Ing. Doris Velasquez, quien nos colaboró de la manera más adecuada y nos dio las directrices necesarias para realizar la investigación y por último y no menos importante a mi compañero de tesis Juan, juntos logramos realizar un buen trabajo en equipo y nos brindamos ayuda mutua para culminar con éxito esta etapa de nuestras vidas.

**Katherine Maribel Nacimba Chuquitarco**

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

Le doy gracias a mis padres Margoth y Juan por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida. Sobretudo por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

A mis hermanos por ser parte importante de mi vida y representar la unidad familiar. A Viviana y a Xavier por ser un ejemplo de desarrollo profesional a seguir, a Katherine y a Ángel por llenar mi vida de alegrías y amor lo he necesitado.

A Alex y a Jaime por ser los mejores amigos, por apoyarme en las buenas y en las malas y sobretudo por siempre estar ahí cuando los necesito.

A Andrea por su cariño y completo apoyo frente a los momentos más difíciles, por entregar su tiempo para el cumplimiento de mis metas y por estar siempre a mi lado.

Y por último quiero darle las gracias a mi compañera de proyecto y amiga Katherine, por entregar todo su esfuerzo y dedicación para la culminación de este arduo proceso, por nunca desfallecer y tratar siempre de obtener el mejor resultado para nuestro trabajo.

**Juan Francisco Pabón Quinteros**

## ÍNDICE

<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	ii
<b>AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD</b> .....	iii
<b>AUTORIZACIÓN</b> .....	iv
<b>DEDICATORIA</b> .....	v
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	vii
<b>ÍNDICE</b> .....	ix
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	xi
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	xii
<b>RESUMEN</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiv
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>CAPÍTULO I</b> .....	3
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	3
<b>1. Objeto del estudio</b> .....	3
<b>1.1. Objetivo General</b> .....	3
<b>1.2. Objetivos Específicos</b> .....	3
<b>1.3. Justificación</b> .....	4
<b>2. Teorías de soporte</b> .....	4
<b>2. 1. Teoría del desarrollo sostenible</b> .....	4
<b>2.2. Teoría del estructuralismo</b> .....	9
<b>3. Marco referencial</b> .....	13
<b>3.1 Marco conceptual</b> .....	24
<b>CAPÍTULO II</b> .....	30
<b>DESARROLLO METODOLÓGICO</b> .....	30
<b>1. Enfoque de investigación</b> .....	30
<b>2. Tipología de investigación</b> .....	30
<b>3. Procedimiento para recolección de datos Varios</b> .....	31
<b>4. Instrumentos de recolección de información Varios</b> .....	33
<b>4.1. Formato de recolección de datos bibliográficos</b> .....	33
<b>4.2. Formato de Entrevista Dirigida a los representantes del MINTUR</b> ....	33
<b>4.3. Formato de Entrevista Dirigida a los representantes del Ministerio.</b> ..	34
<b>4.4. Formato de Entrevista Dirigida Chefs de La Asociación de Chefs</b> .....	35
<b>4.5. Formato de Entrevista Dirigida a las Comerciantes de Alimentos</b> .....	36

4.6. Formato de ficha de comparación de Quito y Lima .....	37
4.7. Formato matriz FODA .....	38
4.8. Matriz de Evaluación de Factores Externos (MEFE).....	38
4.9. Matriz de Evaluación de Factores Internos (MEFI).....	39
4.10. Matriz de Aprovechabilidad (FO) .....	39
4.11. Matriz de Vulnerabilidad (DA).....	40
4.12. Matriz de Estrategias Cruzadas .....	40
<b>CAPÍTULO III</b> .....	41
<b>RESULTADOS</b> .....	41
1. Evolución de la Cocina Quiteña.....	42
1.1. Quito Aborigen.....	42
1. 2. Quito en la Colonia e Independencia .....	50
1. 3. Quito en la República .....	52
1. 4. Quito Moderno .....	54
1. 5. Cocina Contemporanea de Quito .....	56
2. Fichas de Comparación .....	80
2.1. Ficha de comparación Identidad Cultural: Rituales y Ceremonias.....	80
2.2. Ficha de comparación Identidad Cultural: Agricultura Ancestral.....	83
2.3. Ficha de comparación Identidad Cultural: Socialización .....	85
2.4. Ficha de comparación Patrimonio y Soberanía Alimentario.....	88
2.5. Ficha de comparación Culinaria: Técnicas de Preparación .....	91
3. Estrategias.....	93
3.1 Matriz FODA.....	93
3.2 Matriz de Evaluación de Factores Externos .....	94
3.3 Matriz de Evaluación de Factores Internos.....	95
3.4 Matriz de Aprovechabilidad .....	96
3.5 Matriz de Vulnerabilidad .....	97
3.6 Matriz de Estrategias Cruzadas .....	98
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	100
<b>DISCUSIÓN</b> .....	100
1. Conclusiones .....	100
2. Recomendaciones .....	107
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	111

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1 Resumen de la época aborígen: Periodo Paleoindio .....</b>	<b>42</b>
<b>Tabla 2 Resumen de la Época Aborígen: Periodo Formativo .....</b>	<b>43</b>
<b>Tabla 3 Resumen de la Época Aborígen: Periodo Regional .....</b>	<b>44</b>
<b>Tabla 4 Resumen de la época aborígen: Periodo de Integración.....</b>	<b>45</b>
<b>Tabla 5 Resumen de la época colonial e independencia .....</b>	<b>50</b>
<b>Tabla 6 Resumen de la época de la Gran Colombia y la república.....</b>	<b>52</b>
<b>Tabla 7 Resumen de la época moderna.....</b>	<b>54</b>
<b>Tabla 8 Mercados regulados por la ACDC.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabla 9 Mercados no regulados por la ACDC .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabla 10 Registro de platos más vendidos .....</b>	<b>62</b>
<b>Tabla 11 Agrupación de las preparaciones.....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla 12 Agrupación de las preparaciones según su consistencia.....</b>	<b>65</b>
<b>Tabla 13 Resumen de las preparaciones según su consistencia .....</b>	<b>66</b>
<b>Tabla 14 Resumen de restaurantes por categoría y venta de comida. ....</b>	<b>69</b>
<b>Tabla 15 Resumen de realización de Bio-ferias.....</b>	<b>74</b>
<b>Tabla 16 Identidad Cultural: Ceremonias y Rituales Gastronómicos.....</b>	<b>80</b>
<b>Tabla 17 Identidad Cultural: Agricultura Ancestral .....</b>	<b>83</b>
<b>Tabla 18 Identidad Cultural: Socialización Gastronómica.....</b>	<b>85</b>
<b>Tabla 19 Patrimonio y Soberanía Alimentario .....</b>	<b>88</b>
<b>Tabla 20 Culinaria: Técnicas de Preparación .....</b>	<b>91</b>
<b>Tabla 21 FODA .....</b>	<b>93</b>
<b>Tabla 22 Matriz de Evaluación de Factores Externos.....</b>	<b>94</b>
<b>Tabla 23 Matriz de Evaluación de Factores Internos.....</b>	<b>95</b>
<b>Tabla 24 Matriz de Aprovechabilidad .....</b>	<b>96</b>
<b>Tabla 25 Matriz de Vulnerabilidad .....</b>	<b>97</b>
<b>Tabla 26 Matriz de Estrategias Cruzadas .....</b>	<b>98</b>
<b>Tabla 27 Propuesta Calendario .....</b>	<b>108</b>

**ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1 Desarrollo local .....</b>	<b>7</b>
<b>Figura 2 Sistema turístico.....</b>	<b>16</b>
<b>Figura 3 Agrupación de las preparaciones en porcentajes .....</b>	<b>65</b>
<b>Figura 4 Resumen de las preparaciones según su consistencia .....</b>	<b>66</b>

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad realizar un estudio comparativo de los elementos principales que componen una identidad culinaria entre las ciudades capitales de Ecuador y Perú. Para lo cual, se identifica los lugares y expertos que contribuyan con sus conocimientos e información relevante sobre el tema mediante entrevistas, posteriormente, se elaborará una línea de tiempo en fichas que contendrán la historia de la cocina quiteña, desde la época aborígen hasta la actualidad, resaltando los mercados turísticos de la ciudad de Quito, por tanto, se aplicará entrevistas a vendedoras de alimentos preparados de los Mercados de San Francisco, Central y Magdalena. Por otro lado, se indagará sobre los restaurantes de comida tradicional y las “huecas” en libros, artículos científicos, tesis y páginas webs institucionales. De esta manera, se logrará visualizar que elementos son los más importantes que Quito posee, en cuanto a la culinaria y turismo gastronómico, luego de este análisis, se procederá a realizar fichas de comparación de los elementos esenciales que componen la identidad culinaria como: rituales y ceremonias gastronómicas, agricultura ancestral, socialización gastronómica, técnicas de preparación, patrimonio y soberanía alimentaria, de las dos ciudades, la información recopilada en cuanto a la ciudad de Lima será sustentada en publicaciones de la Sociedad Peruana de Gastronomía, Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, artículos científicos y tesis. Con la información recolectada anteriormente se realizará un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA), para crear estrategias que promuevan la identidad culinaria de Quito. Finalmente se establecerán las conclusiones y recomendaciones, proponiendo un calendario gastronómico de los diferentes platos tradicionales para realizar eventos en cada uno de los meses del año.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **ELEMENTOS DE IDENTIDAD CULINARIA DE QUITO Y LIMA**
- **COCINA QUITEÑA**
- **MERCADOS, RESTAURANTES Y HUECAS.**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **CALENDARIO GASTRONÓMICO**

## **ABSTRACT**

The present research work has the purpose of performing a comparative study of the main elements that compose a culinary identity between the capital cities of Ecuador and Peru. For this, it identifies the places and experts who contribute their knowledge and relevant information on the subject through interviews. Subsequently, it will make a timeline in chips that contain the history of quiteña cuisine from Aboriginal times to the present will be developed, Highlighting the tourist markets of the city of Quito, therefore, interviews will be applied to prepared food vendors from the markets of San Francisco, Central and Magdalena. On the other hand, it will inquire about traditional food restaurants and "huecas" in books, scientific articles, theses and institutional websites, in this way, it will be possible to visualize which elements are the most important that Quito possesses, about the culinary and gastronomic tourism. After this analysis, it will proceed to make comparative tabs of the essential elements that make up the culinary identity as: gastronomic rituals and ceremonies, ancestral agriculture, gastronomic socialization, preparation techniques, heritage and food sovereignty of the two cities, the information collected with respect to the city of Lima will be supported by publications of the Peruvian Society of Gastronomy, Peru Promotion Commission for Exports and Tourism, scientific articles and theses. With the information gathered above, it will perform an analysis of the strengths, opportunities, weaknesses and threats (SWOT) will be carried out, to create strategies that promote the culinary identity of Quito. Finally, it will establish the conclusions and recommendations proposing a gastronomic calendar of the different traditional dishes to perform events in each of the months of the year.

### **KEYWORDS:**

- **CULINARY IDENTITY ELEMENTS OF QUITO AND LIMA**
- **QUITEÑA KITCHEN**
- **MARKETS, RESTAURANTS AND “HUECAS”.**
- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **GASTRONOMIC CALENDAR**

## INTRODUCCIÓN

El desarrollo sostenible abarca tres grandes aspectos: el económico, socio-cultural y ambiental, un estado debe generar ingresos justos que no alteren la identidad de los pueblos, que además, debe preservar y conservar los recursos naturales, para que sea del uso de las generaciones venideras. La actividad turística esta inmiscuida en el progreso de una nación, a su vez esta conformada por varias ramas, una de estas es la gastronomía que encierra un conjunto de creencias acerca de la preparación, agricultura ancestral, utensilios tradicionales, identidad cultural y la constante evolución de los platos a través de la historia.

El turismo no solo es sinónimo de beneficios económicos, este también, acarrea una serie de efectos negativos sobre la población, recursos culturales y naturales, debido a la globalización que ha influenciado sobre la sociedad, provocando la aculturización, así como, el crecimiento acelerado de las tecnologías. Los niños, adolescentes y personas jóvenes adoptan nuevas costumbres y formas de comportamientos, dejando de lado sus tradiciones. Con la llegada de las nuevas tendencias gastronómicas la identidad culinaria de Quito se ha visto afectada desde su forma de preparación de los platos, desaparición de técnicas ancestrales, utensilios tradicionales, utilización de productos sustitutos.

Por tal razón, es necesario indagar en la gastronomía de Quito, pero cabe recalcar que la ciudad posee pocas investigaciones relacionados con el tema, para lo cual, se propone realizar un estudio de la cocina desde la época prehispánica hasta la actualidad, con el propósito de determinar la identidad culinaria quiteña, para luego proceder a realizar un análisis comparativo con la ciudad de Lima, que permitirá interpretar situaciones de ventaja y desventaja dentro del mercado turístico concerniente a la gastronomía de ambas, se ha escogido estas dos ciudades por ser comunidades andinas referentes en el Tiempo Incaico.

El enfoque que se utiliza en el presente proyecto es sistémico, el cual, es la aplicación de la teoría general de los sistemas en cualquier disciplina, además es interdisciplinario, es decir, que se basa en varias teorías de diferentes materias para concretar una problemática, por tanto, es aplicable para resolver el tema propuesto. Se

identificó como teoría principal: el desarrollo orientado al turismo gastronómico y las variables a analizar para resolver la problemática son: la identidad cultural, gastronomía y patrimonio alimentario.

Dentro del desarrollo metodológico, el tipo de investigación es cualitativo, además, la tipología de la investigación por su finalidad es aplicada, las fuentes de información y unidades de análisis son tipo mixtas, para la recolección de información se presenta un formato de entrevistas para los chefs especialistas y profesionales relacionados con el tema, así mismo, se plantea usar fichas de observación, matriz FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas), MEFE (Matriz de evaluación de factores externos), MEFI (Matriz de evaluación de factores internos), Matriz de aprovechabilidad, vulnerabilidad y estrategias cruzadas, instrumentos que ayudaron a obtener los resultados de la presente investigación y finalmente se concluye y se recomienda según los resultados obtenidos de las matrices planteadas.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1. Objeto del estudio

El Objeto del estudio es de enfoque sistémico, se aplica la teoría del desarrollo orientado al turismo y dentro de este la culinaria, por lo cual, necesita estar estructurado mediante varios conocimientos para concretar e identificar una problemática, por tanto, es aplicable para resolver el tema propuesto, además, la presente investigación busca delinear los rasgos de identidad culinaria de Quito en la actualidad, los cuales se definen como las creencias, rituales, utensilios gastronómicos, agricultura ancestral, la socialización de la misma y la soberanía alimentaria, mediante un análisis comparativo con la ciudad de Lima, con la finalidad de concluir si la gastronomía es una herramienta de desarrollo turístico.

#### 1.1. Objetivo General

Realizar un estudio sobre la identidad culinaria de Quito, mediante la recolección de información de fuentes primarias y secundarias, que permita un análisis comparativo de la gastronomía de Quito y Lima, para interpretar la situación actual de las dos ciudades con respecto al turismo gastronómico.

#### 1.2. Objetivos Específicos

- Identificar los lugares a investigar y expertos en el tema que ayuden al desarrollo de las variables propuestas, en los diferentes Ministerios, Universidades, Instituciones del Gremio de la Gastronomía y Mercados.
- Resumir en una línea de tiempo la evolución de la gastronomía en Quito desde sus orígenes hasta la actualidad.

- Recopilar y comparar información sobre ceremonias, rituales gastronómicos, agricultura ancestral, socialización gastronómica, patrimonio alimentario de Quito y Lima.
- Interpretar y analizar los resultados sobre los factores que influyen en el desarrollo gastronómico de la ciudad de Quito mediante la matriz FODA, MEFE, MEFI, matrices de aprovechabilidad y vulnerabilidad.
- Definir conclusiones y recomendaciones mediante la matriz de estrategias cruzadas.

### **1.3. Justificación**

El desarrollo turístico es parte esencial para el crecimiento de un país, a su vez, se constituye por varios factores, de los cuales dependerá un progreso productivo o no, uno de estos es la influencia de la culinaria que encierra un conjunto de saberes ancestrales, creencias acerca de la preparación, identidad de los pueblos y la constante evolución de los platos a través de la historia, con la llegada de las nuevas tendencias gastronómicas estas se han visto afectadas y reemplazadas con nuevas técnicas y sustitución de productos, por tal razón, es necesario indagar en esta rama del turismo y se propone un caso de estudio para comparar la situación actual de las ciudades de Quito y Lima con respecto a la gastronomía e identificar cuales son los factores que impulsan a esta como herramienta para el desarrollo, además, cabe mencionar que el presente proyecto es de gran aporte a los conocimientos de la cocina quiteña relacionado con la culturalidad que posee, ya que, existen pocos estudios que indaguen sobre el tema. (Salazar, 2012)

## **2. Teorías de soporte**

### **2. 1. Teoría del desarrollo sostenible**

#### **2. 1.1. Evolución del desarrollo sostenible**

El desarrollo es un proceso, mediante el cual, los grupos humanos surcan condiciones de experiencias sociales caracterizadas por la baja producción y pobreza, encaminado hacia un nivel más alto de consumo y de calidad de vida, denominado progreso. El desarrollo ha

atravesado constantes modificaciones desde la “escuela clásica de la economía” en el siglo XVIII, quienes apostaban por la acumulación de riquezas y capitales. (Sabino, Desarrollo y Calidad de Vida, 2010, págs. 12-19)

Por otra parte la escuela fisiocrática, desarrollada en Francia en el siglo XVIII, emerge como una crítica al anterior pensamiento, señalaron dependencia del humano con la naturaleza y advirtieron sobre las limitaciones de los recursos para generar riqueza (Aguado, Barrutia, & Echebarria, 2008, págs. 90-93)

Estos pensamientos continuaron hasta los años 60, el primero conocido como ortodoxo y la segunda heterodoxa respectivamente, con el Informe del Club de Roma dictado por las Naciones Unidas, en el cual, se propone la limitación del crecimiento económico en los países desarrollados como solución, nombrándolo así como, como desarrollo sostenible, el cual, vela por la conservación y preservación de la naturaleza. (Aguado, Barrutia, & Echebarria, 2008, págs. 95-98)

Para el año de 1990 el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) presenta el concepto de desarrollo humano, donde Amartya Sen fue uno de los primordiales defensores de esta teoría y vital colaborador del PNUD, en este punto se considera parte esencial del desarrollo la identidad y la cultura de los pueblos, pero no tomaba en consideración la sostenibilidad futura de los recursos, entonces, es necesario la unificación de los dos conceptos (desarrollo sostenible y desarrollo humano), como resultado nace el concepto de desarrollo humano sostenible, la cual, aglutina tres grandes dimensiones: económico, ecológico y socio-cultural, lo cual, ha sido aceptada por el Banco Mundial y Unión Europea. (Aguado, Barrutia, & Echebarria, 2008, págs. 101-105)

En resumen, el desarrollo humano sostenible se fundamenta en el concepto desarrollo humano, entendido como el aumento de oportunidades de las personas en términos económicos, sociales de equidad e igualdad, aspectos culturales, conocimientos, identidad y finalmente políticos. Además, se basa en la sostenibilidad, razonada como la complacencia de las necesidades de la generación presente sin comprometer la existencia de las futuras generaciones. (Aguado, Barrutia, & Echebarria, 2008, págs. 107-108)

### **2.1.2. Desarrollo local**

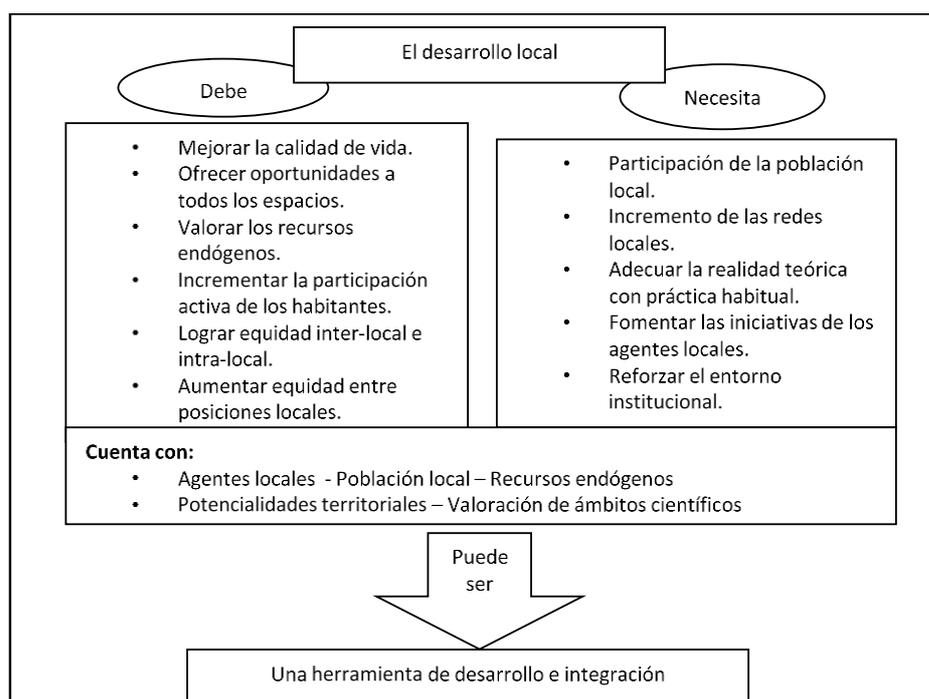
En los años 80 surge el concepto de desarrollo local, debido al fracaso de la producción fordista y la globalización, es ahí donde las economías se centran en las pymes como actores principales para el desarrollo, el economista Edgar Morín acota que es muy complejo estudiar las ciencias sociales desde un enfoque unidimensional y se debe dividir en otras dimensiones, para comprender su complejidad. (Varisco, 2008, págs. 40-42)

Buarque (citado en Varisco, 2008) sustenta que el desarrollo local es un proceso endógeno ejecutado en pequeñas unidades territoriales que promueven el dinamismo económico, lo cual, mejora calidad de vida de la población y está constituida por diferentes actores. (págs. 45-46)

La globalización es la actual etapa del capitalismo y se debe cuestionar los procesos globales sobre la cultura de un territorio, lo global ante lo local, sin embargo, de aquí también aparece la oposición que reconoce a la globalización como un cambio perjudicial que puede ser afrontada desde una idealizada cultura local y de la conjugación de estas dos posiciones nace una tercera que propone la articulación de lo local con lo global. (Juárez, 2013, págs. 17-20)

El desarrollo local no se interpreta como una propuesta de aislamiento debido a la globalización, sino que, debe ser orientado por los actores locales a identificar oportunidades dentro del territorio, descentralizando los procesos administrativos. Entonces, se puede definir que el desarrollo local es parte del desarrollo humano sostenible, que puede integrarse en un contexto global y ser gestionado desde procesos locales. (Juárez, 2013, pág. 20)

El desarrollo local vela por los intereses de los ciudadanos y la protección de los recursos, donde cada individuo puede actuar y cuenta con los elementos necesarios para realizar mejorar, y que a su vez convierte al desarrollo local en una herramienta para el desarrollo e integración global como se demuestra en la siguiente figura:



**Figura 1** Desarrollo local

### 2.1.3. Sistema turístico y desarrollo turístico

El turismo es una actividad económica que influye sobre un determinado territorio, por tal razón, es importante conocer la conformación del sistema turístico para comprender la dinamización del mismo y como este aporta al desarrollo local. Se constituye por un mercado turístico formado por la demanda (turistas) y de la oferta turística (servicios turísticos). Otro elemento esencial es el producto turístico representado por los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado, tales como, atractivos naturales y culturales. La planta turística, como alojamiento, restauración, animación y demás sitios de interés turístico también forman parte de este, así como, la infraestructura que son todos los servicios adicionales y complementarios a la planta turística, como vías de transporte, servicios básicos, y demás que permitan el acceso y la estancia dentro del lugar visitado. (Fuentes, 2013, págs. 89-94)

Finalmente el último componente del producto turístico es la Superestructura Turística, son todas las organizaciones que planifican y coordinan la actividad turística mediante leyes, pueden ser estatales como el Ministerio de Turismo, Ambiente, la Asociación Ecuatoriana de Agencias de Viajes Operadores de Turismo y Mayoristas

(ASECUT), entre otras. Y están las Organizaciones Privadas como las ONG's: Organización Mundial de Turismo (OMT), Asociación Internacional de Tráfico Aéreo (IATA), World Wild Fundation (WWF), entre otros. (Fuentes, 2013, págs. 94-96)

La relevancia del turismo se enfoca esencialmente en la capacidad de producir valores económicos mediante un intercambio, en donde los bienes que se intercambian están en pleno alcance del viajero. Cabe recalcar que el desarrollo del turismo permite el fortalecimiento de la cultura de todos los pueblos, siempre y cuando exista una debida planificación, ejecución y una capacitación constante de los prestadores de servicios para que no pierdan su culturalidad, en ayuda de la comunidad y organismos gubernamentales, es decir un desarrollo sustentable y sostenible, que ayuda en la reactivación económica de todos los sectores, por su naturaleza, el turismo opera de una manera dispersa en el espacio geográfico y dada la importancia de la actividad turística como instrumento de empleo, captación de divisas y motor del desarrollo local. (Altamira Vega & Muñoz Vivas, 2011, págs. 34-36)

#### **2.1.4. Turismo gastronómico**

La cocina tradicional es una forma de hacer turismo, en donde, la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita, ya que, el turista necesita alimentarse al menos tres veces al día. La actividad gastronómica es una nueva opción de aventura, no solo va dirigido a personas que disfruten del arte del buen comer, más bien se enfoca a todo tipo de personas dispuestas a experimentar una nueva aventura culinaria. El dinamismo del turismo gastronómico no sólo se enfoca en la asistencia a restaurantes, donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios, el agroturismo entre otras modalidades. Uno de los propósitos de esta rama del turismo es el de sorprender a los comensales con nuevos sabores y preparaciones culinarias. (Sangucho, 2014, págs. 24-25)

Entre las conclusiones establecidas en el Tercer Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, realizado en San Sebastián en el mes de mayo de 2017, los expertos indican que para el desarrollo del turismo gastronómico se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos: 1) la sostenibilidad; 2) una cadena de valor inclusiva que vincule el triangulo entre cocina, producto y territorio; 3) el empoderamiento de

la identidad; 4) ofrecer la excelencia en el producto y la hospitalidad; y 5) la innovación de las empresas vinculadas al turismo gastronómico. (Organización Mundial de Turismo, 2017)

## **2.2. Teoría del estructuralismo**

El estructuralismo desde el punto de vista de la antropológico es la ciencia que estudia la sociedad de ayer y hoy y las relaciones entre culturas, uno de los principales filósofos que dió realce a esta teoría fue el francés Claude Lévi-Strauss, acuñó varios términos como la diversidad cultural que hace referencia a la convivencia entre varias culturas y multiculturalidad que es el derecho a ser diferente y el respeto entre las diferentes etnias, propuso además que el individuo se relaciona con el entorno mediante el pensamiento, es decir la cultura se relaciona con la naturaleza a través de símbolos animales o vegetales, que representa el vínculo que une a los integrantes de una comunidad. (Gómez García, 1981, págs. 53-56)

Los pueblos primitivos crearon relatos a los que Lévi denominó mitos, con el fin de entender los fenómenos naturales que no podían comprender en forma racional, nace de la necesidad de crear instrumentos para procesar problemas lógicos inventando estructuras de imágenes lo cual conforma cultura, la mente transforma la experiencia concreta en ideas abstractas y esas son las estructuras o modelos para estudiar la realidad, ejemplo: diferentes grupos indígenas clasificaban plantas y frutos en función de colores olores y sabores, mediante la observación de lo concreto para llegar al conocimiento. (Gómez García, 1981, págs. 134-136)

La necesidad de alimentación del hombre es un factor trascendental que delinea la cultura, lo que diferencia en los hábitos de alimentación al hombre del animal es la elaboración de la comida mediante el fuego. El cocer o cocinar es un rasgo cultural frente al rasgo natural, así también la agricultura, la recolección de frutos y la caza. Antiguamente los humanos se reunían para compartir los alimentos, de esta forma transmitían todos los conocimientos y experiencias del día, es así como, se realizan las primeras socializaciones de conocimientos, esta situación de reunirse para alimentarse, con el pasar del tiempo, se transforma en una costumbre que lo realizaban a diario,

desde el punto de vista antropológico la cocina y la alimentación son las forjadoras de cultura e identidad de los grupos sociales. (Gómez García, 1981, pág. 144)

### **2.2.1. Gastronomía**

Existen tres palabras que designan a quienes entienden de comidas y bebidas: gastrónomo, gourmand y gourmet, puesto que la conducta alimentaria es susceptible de direcciones psicológicas y morales diversas, los tres términos mencionados pueden designar tanto el comportamiento como el moderado o templado.

El manifiesto culinario la cocina futurista de (Marinetti, 1985) reconoce "la influencia de la alimentación en las capacidades creativas, fecundadoras y agresivas de las razas", pues se piensa y se obra "según aquello que se bebe y se come"; pero estima que "los hombres se han nutrido hasta ahora como las hormigas, las ratas, los gatos y los bueyes". Para remediarlo, "se propone el objetivo alto, noble y útil a todos de modificar radicalmente la alimentación de nuestra raza, fortificándola y espiritualizándola con novísimas viandas en las cuales la experiencia, la inteligencia y la fantasía sustituyan económicamente a la cantidad, la banalidad, la repetición y el costo". Frente a las comidas engordantes y paralizantes, propone que el alma futurista, joven y despierta, sienta la rapidez, elasticidad y energía de un cuerpo liberado, nutrido con alimentos sanos, enérgicos, sabrosos, agradables a la vista, al tacto y al paladar, que den vigor abundante y sustancia en pequeña cantidad; alimentos extraídos de la tierra cálida, inquieta y volcánica del área mediterránea.

La adopción de las maneras culturales de crudo, cocido, hervido o frito no depende solamente de las preferencias subjetivas de un pueblo -sea de los impulsos individuales, sea de las costumbres colectivas-, sino también de las disponibilidades objetivas de alimentos y de combustibles para cocinarlos. Pero, en verdad, su método para preparar la comida es una adaptación benéfica a las condiciones del entorno, las que han prevalecido por mucho tiempo en el Japón. Faltándoles a la vez alimentos en abundancia y combustible para prepararlos, contrariamente a Europa y América del Norte, los japoneses han adaptado su alimentación y su preparación a la pobreza de sus recursos. Las pequeñas cantidades de alimento que pueden procurarse -en el caso

particular de pescados y de carnes- son cortadas en finas lanchas o rebanadas y servidas en minúsculas porciones, después de haber sido sazonadas con especias diversas para variar su gusto.

Hace un millón y medio de años recorrían erguidos por las llanuras de África oriental y occidental dos tipos de homínidos muy parecidos: el *Australopithecus robustus* y el *Homo habilis*. El primero tenía un cuerpo algo más grande y robusto que el otro; el segundo poseía una capacidad craneal algo mayor que el primero. Pero las diferencias no eran muy sobresalientes. ¿Por qué se extinguió el primero y pervivió el segundo, convirtiéndose en el antepasado de los seres humanos? Ocurrió que el segundo tenía una "dieta" distinta. Su supervivencia dependió de lo que comía.

No hay gustos universalmente idénticos en la raza humana. El hombre no nace determinado por una preferencia gustativa de alimentos concretos. En esto se diferencia de los animales, los cuales llevan genéticamente inscritas sus preferencias y se atan de manera permanente y definitiva a ciertos alimentos bien precisos. Pero el ser humano, en cuanto omnívoro, debe adaptarse continuamente a los cambios de alimentos que se producen en su medio. Una inscripción gustativa genética le llevaría a extinguirse de la tierra tan pronto como dejara de existir el concreto alimento.

Entre los barrocos, Rubens fue uno de los que buscó apasionadamente la belleza relativa: en sus *Tres Gracias* tuvo el atrevimiento de elegir seres vivos, tal como los vio y acarició: precisamente una de las "gracias" era su mujer. Y como la esbeltez no estaba de moda en el Flandes de su tiempo, no le importó eludir las formas idealizadas de la belleza clásica. El alcance antropológico de este esfuerzo es admirable: no vemos ya abstracciones ideales, sino realidades vivas, exuberantes, llenas de agitación estimulante, de alegría intensa, en las cuales parece no haber mediado sustracción artificial alguna. El cirujano estético ha sido eliminado. Pero el esfuerzo que Rubens hizo por aproximarse a la realidad viva del cuerpo humano quedó neutralizado en las tendencias neoclásicas posteriores. La búsqueda de la belleza ideal sigue todavía latiendo. (Cruz, 2002)

### **2.2.2. Culinaria**

Desde sus primeros pasos sobre la tierra, el ser humano ha necesitado de alimentos para cubrir sus necesidades en nutrientes y mantener un buen estado de salud. La ingestión de alimentos le permitía conseguir las estructuras químicas que necesitaba para poder desarrollar cada una de sus actividades físicas e intelectuales. En consecuencia, se vio obligado a encontrar las fuentes alimenticias con las que poder satisfacer esas necesidades nutricionales.

En definitiva, los ingredientes son transformados (paso 1) en platos cocinados, que una vez combinados (paso 2) dan lugar a los diferentes menús, cuya variedad caracteriza los hábitos alimentarios de una población y, además, determina su estado nutricional.

El paso 1 es el que propiamente atañe al ámbito de la Ciencia y tecnología culinaria. Exige disponer de un cierto conocimiento y dominio de los procesos culinarios para que, a través de reacciones y modificaciones de los componentes químicos de los alimentos, se alcancen las características más apetecibles. De lo contrario, los tratamientos pueden conducir a efectos negativos desde el punto de vista de la alimentación: pérdidas de nutrientes, menoscabo de propiedades sensoriales, reducción de la seguridad sanitaria, etc. En cambio, el paso 2 hace referencia de modo principal al ámbito de la dietética, ajustándose, en la medida de lo posible, para combinar los platos en un menú a los principios establecidos como convenientes por esta ciencia para cada estado fisiológico, o para cada grupo de población. (Bello, 1998, págs. 2, 3)

### **2.2.3. Bromatología**

La bromatología estudia los alimentos, su composición química, su acción en el organismo, su valor alimenticio y calórico así como sus propiedades físicas, químicas, toxicológicas y también adulterantes, contaminantes, etc. El análisis de los alimentos es un punto clave en todas las ciencias que estudian los alimentos, puesto que actúa en varios segmentos del control de calidad como el procesamiento y almacenamiento de los alimentos procesados.

Esta ciencia se relaciona con todo aquello que, de alguna forma, es alimento para los seres humanos o tiene que ver con el alimento desde la producción, recolección, transporte de la materia prima, etc. hasta su venta como alimento natural o industrializado verificando si el alimento se encuadra en las especificaciones legales, detectando la presencia de adulterantes, aditivos perjudiciales para la salud, la adecuación en la esterilización, el correcto envasado y los materiales del embalaje.

En resumen, la bromatología comprende la medición de las cantidades a suministrar a los individuos de acuerdo con los regímenes alimenticios específicos de cada ser; por esta razón la bromatología se divide en dos grandes categorías:

- La antropobromatología, que corresponde al estudio de los alimentos destinados específicamente al consumo por parte del humano.
- La zoobromatología, que corresponde al estudio de los alimentos destinados al consumo de las distintas especies animales y que incluyen el estudio de los valores alimenticios y dietas en general.

La bromatología estudia los alimentos desde varios aspectos, tales como el valor nutritivo, sensorial, y sanitario. También utiliza la química analítica para determinar tanto la higiene, como la toxicidad y otras alteraciones. (Plenck, 1784)

### **3. Marco referencial**

La actividad turística promueve el desarrollo de una nación o localidades, siempre y cuando se salvaguarde los intereses de la sociedad y del ambiente, en un sentido de desarrollo sustentable y sostenible para las futuras generaciones, en 1999, la OMT aprobó el Código Ético Mundial para el Turismo para orientar a los principales actores del desarrollo turístico. Dirigido a gobiernos, empresas turísticas, comunidades y turistas por igual, ayudando a maximizar los beneficios del lugar, minimizando a la vez sus posibles consecuencias negativas para el medio ambiente, el patrimonio cultural y las sociedades. (World Tourism Organization, 2015, pág. 1)

Los diez principios del Código cubren ampliamente los componentes económico, social, cultural y ambiental de los viajes y el turismo:

Artículo 1: Contribución del turismo al entendimiento y al respeto mutuos entre hombres y sociedades. - Artículo 2: El turismo, instrumento de desarrollo personal y

colectivo. - Artículo 3: El turismo, factor de desarrollo sostenible. - Artículo 4: El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad. -Artículo 5: El turismo, actividad beneficiosa para los países y las comunidades de destino. - Artículo 6: Obligaciones de los agentes del desarrollo turístico. - Artículo 7: Derecho al turismo. - Artículo 8: Libertad de desplazamiento turístico. - Artículo 9: Derechos de los trabajadores y de los empresarios del sector turístico. - Artículo 10: Aplicación de los principios del Código Ético Mundial para el Turismo. (Asamblea General de las Naciones Unidas, 2001)

Es de gran importancia para el presente tema de investigación, ya que, al presentar la identidad culinaria como herramienta para el desarrollo turístico, se está cumpliendo con el artículo 2, 3 y 4, aprovechando al máximo el patrimonio intangible que encierra la culinaria, como formas ancestrales de preparación de los alimentos propios de la ciudad de Quito, lo cual ayuda al desarrollo tanto nacional como local al hacer uso de la identidad culinaria para impulsar el turismo.

En base a lo establecido por el Código de Ética anterior, se debe visualizar un sistema turístico justo y equilibrado, pero se debe comprender en primera instancia sobre el sistema turístico, el cuál es el conjunto de los actores principales que hacen posible y factible el turismo en un contexto global o local, y la interacción entre los diferentes actores, según el Autor Aníbal Fuentes, el sistema turístico permite obtener un enfoque racional y verídico de las verdaderas posibilidades de un determinado sitio, para llegar a ser un destino turístico. Está conformado por los siguientes elementos (Fuentes, 2013, pág. 89):

- **Mercado Turístico**

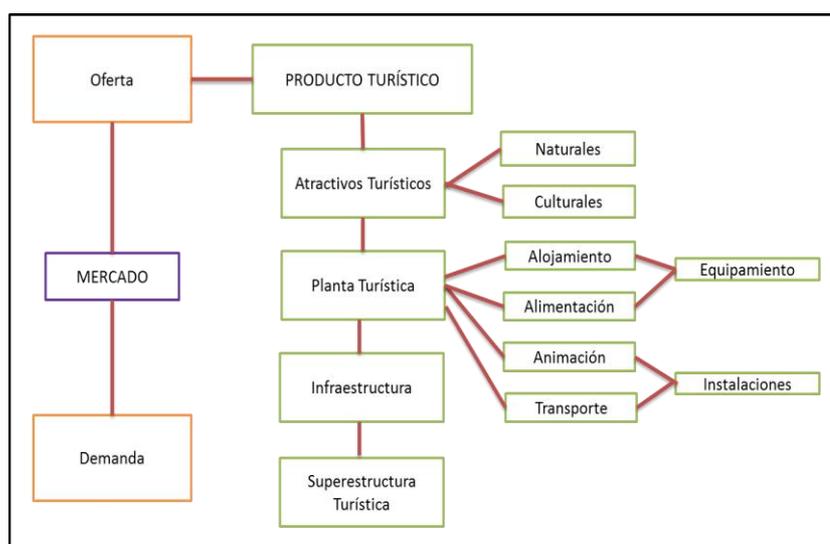
- **Demanda real.**- “Son los turistas que solicitan bienes y servicios durante el tiempo y el lugar de su estadía, el cual se llama también un turista potencial o real” (Fuentes, 2013, pág. 90).
- **Oferta Turística.**- “Son todos los bienes y servicios que se encuentran dispuestos para el uso del turista a un precio, en un determinado tiempo” (Fuentes, 2013, pág. 91)

- **Producto Turístico**

- **Atractivos Turísticos.-** “Conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características propias de ubicación son de interés por parte de los visitantes y estos a su vez se dividen en naturales y culturales” (Fuentes, 2013, pág. 92) .
- **Atractivos Naturales.-** “Propios de la naturaleza, donde no intervino la mano del hombre como: Cascadas, ríos, lagunas, montañas, entre otros” (Fuentes, 2013, pág. 92).
- **Atractivos Culturales.-** “Donde interviene la mano del hombre, como: museos, iglesias, áreas protegidas, costumbres y tradiciones, en estas dos últimas es donde se encuentra encerrada la identidad culinaria” (Fuentes, 2013, pág. 93)
- **Planta Turística.-** Establecimientos administrados de forma estatal y privada como (Fuentes, 2013, pág. 93):
  - **Alojamiento.-** “Hoteles, cabañas, hostales, pensiones, hosterías, entre otros” (Fuentes, 2013, pág. 93).
  - **Restauración.-** “Restaurantes, picanterías, comedores, mercados, entre otros” (Fuentes, 2013, pág. 93).
  - **Animación.-** “Bares, discotecas, estadios, cines, centros comerciales, entre otros” (Fuentes, 2013, pág. 93).
  - **Otros.-** “Agencias de viajes, información turística, casas de cambio, entre otros” (Fuentes, 2013, pág. 93).
- **Infraestructura.-** Servicios adicionales que facilitan y complementan la actividad turística, como (Fuentes, 2013, pág. 94):
  - **Transporte.-** “Terrestre, marítimo, fluvial, aéreo y férreo” (Fuentes, 2013, pág. 95).
  - **Corredores turísticos.-** “Carreteras, caminos, rutas” (Fuentes, 2013, pág. 95).
  - **Sanidad.-** “Hospitales, clínicas, dispensarios médicos” (Fuentes, 2013, pág. 95).
  - **Seguridad.-** “Policía, bomberos, defensa civil, 911” (Fuentes, 2013, pág. 95).

- **Servicios Básicos.-** “Agua, energía eléctrica, alcantarillado, comunicaciones (teléfono, internet)” (Fuentes, 2013, pág. 95).
- **Superestructura.-** “Organismo especializados en la planificación, organización, dirección y control del turismo, los cuales pueden ser estatales o privadas” (Fuentes, 2013, pág. 95)
  - **Estatales.-** “Ministerio de Turismo (MINTUR), Ministerio del Ambiente (MAE), Asociación Ecuatoriana de Agencias de Viajes Operadores de Turismo y Mayoristas (ASECUT), Asociación de Representantes de Líneas Aéreas del Ecuador (ARLAE), Asociación de Mayoristas de Turismo (ASOMATUR), Cámara de turismo de Pichincha (CAPTUR), Asociación Ecuatoriana de Ecoturismo (ASEC)” (Fuentes, 2013, pág. 96)
  - **Privadas.-** “Fundación Natura, Fundación Charles Darwin, Organización Mundial de Turismo (OMT), Asociación Internacional de Tráfico Aéreo (IATA), Organización de Aviación Civil Internacional (OACI)” (Fuentes, 2013, pág. 96)

Se puede observar que el sistema turístico es grande y complejo, compuesto por varios elementos, y la identidad culinaria contribuye al desarrollo del mismo, y es así que es primordial estudiar donde encaja la identidad culinaria, para poder desarrollarla como una herramienta del desarrollo turístico tanto local como general de un estado.



**Figura 2** Sistema turístico

El autor Fuentes menciona que el Ecuador se promociona a nivel internacional como un país de cuatro mundos, resaltando la naturaleza y fauna de cada región, así como la pluriculturalidad que existe, encerrando también un mundo de costumbres y tradiciones intangibles, y resalta a la gastronomía y la culinaria como un elemento diferenciador del desarrollo turísticos, por la variedad de productos alimenticios y técnicas ancestrales de elaboración, que para el caso de estudio de la presente investigación se va a enfocar en la identidad culinaria de la ciudad de Quito. (Fuentes, 2013, pág. 132)

Es así que la identidad culinaria se transforma en una herramienta para el desarrollo turístico local, pero es importante conocer sobre el significado de la misma, en primer se definirá que es la identidad.

Según Larrain & Hurtado en su publicación "*El Concepto de identidad*" (2003), comentan sobre:

La identidad poniéndolo en relación con un concepto simbólico de cultura, además plantea Concepciones Teóricas sobre la Identidad Nacional y la conexión de las identidades individuales y colectivas, también menciona que la identidad es un proyecto simbólico que el individuo va construyendo. Los materiales simbólicos con los cuales se construye ese proyecto son adquiridos en la interacción con otros y el medio que los rodea. (pág. 30)

Otro concepto según Vera en su publicación "*El Concepto de Identidad como Recurso para el Estudio de Transiciones*" (2012), se aborda:

El concepto teórico Identidad, sus orígenes, las posibilidades explicativas en la pos-modernidad y su situación actual, se presenta un modelo conceptual integrador, denominado genéricamente Enfoque Cultural de la Identidad, se explica además cómo se reproduce la cultura, manteniendo la estabilidad estructural y como los factores relacionados tanto con la cultura como la estructura social influyen en situaciones de transición en las diferentes etapas de vida. (pág. 273)

Es así como vemos que la identidad va de la mano con la cultura y la cultura abarca rasgos propios de un grupo social como lengua, vestimenta, música, religión y

forma de alimentación es lo que menciona los autores Mejía, Hernández, & Mejía C., (2013) en su publicación “*Cocina y Arte: La Doble Significación de la Gastronomía*”, analizan a:

La gastronomía como un arte, ya que contiene una técnica, un proceso creativo y una composición, lo que concibe la posibilidad de incorporarla como una de las bellas artes, al resaltar sus cualidades creativas y excepcionales. Se exponen también las múltiples adscripciones que se tienen de la gastronomía como arte a través de la historia y como parte de la identidad cultural de un país, que necesita ser conservada y potencializada. (pág. 10)

Como se puede leer en el artículo “*El Boom de la Cocina Peruana*” (2009), que habla sobre el avance y éxito de la cocina peruana, enfocando a la ciudad de Lima, el autor Valderrama menciona que:

Hace dos décadas los peruanos ofertaban rutas del sabor y se esforzaban en la promoción de la gastronomía peruana, pero después se esforzaron por crear una sola gama de producción y estandarización de los diferentes platos peruanos, que los llevaron al éxito. El desarrollo actual de la culinaria hubiera sido imposible sin el aporte de las cocinas regionales y la tradición popular que se transmite de generación en generación, por no hablar de la creativa labor de los campesinos, quienes posibilitaron y conservaron productos únicos como las papas nativas, maíces, quinua, ají y el loche. Ellos protegieron sabores, aromas y colores para que se siga disfrutando, otra muestra de la efervescencia de la culinaria peruana se la encuentra en los festivales regionales y locales, actividades que se organizan cada vez con mayor frecuencia. (pág. 169)

El Autor Matta en su artículo “*Posibilidades y Límites Del Desarrollo en el Patrimonio Inmaterial. El Caso de la Cocina Peruana*” (2012), donde el autor menciona sobre:

Las culturas alimentarias que han sido sometidas a procesos de valorización económica y sociocultural que están ligados tanto a lógicas de mercado globalizadas como a dinámicas locales enraizadas en fuertes demandas sociales. Consideradas como recursos, estas expresiones culturales se

convierten en un vector de proyectos que van desde iniciativas en el sector turístico hasta otras más ambiciosas, cuando se las relaciona con estrategias de desarrollo económico y social en el ámbito local. (pág. 199)

Según Sánchez (2004) en su artículo “La memoria cultural en los textos culinarios” los textos culinarios ofrecen un acercamiento a la semiótica de la cultura. En este sentido se presenta un modelo operativo diseñado a partir de los conceptos semióticos que plantea Lotman, uno de los representantes más destacados de la Escuela de Tartu. La perspectiva teórico-metodológica de la que partimos es transdisciplinaria, ya que consideramos que en todo texto semiótico se proyectan "micro universos" individuales, los cuales son manifestaciones complejas que reflejan la presencia de la historia, los aspectos socio-culturales, la ideología y el poder, entre otros, y que siempre están presentes en los discursos, ya sea de manera explícita o implícita.

Por otro lado se debe tener una breve introducción y aclaración sobre los métodos y procesos por los que pasa la identidad culinaria y los procesos de elaboración de un recetario que contenga los principales rasgos de cultura que posea un grupo de personas en la ciudad de Quito.

Banerjee (2015) menciona en su artículo “Introducción a la Carta Culinaria” la identidad culinaria que posee cada región, es diferente una de la otra y posee semejanzas en cada una de ellas, además ofrece una guía para entender la identidad culinaria dentro de la cultura de cada pueblo ofreciendo un campo más específico de estudio, determinando pauta y ofreciendo una idea concreta para obtener información.

En cuanto a la identidad que posee la ciudad se puede mencionar que influye tanto las diferentes culturas que se asentaron en este lugar como los presentes pensamientos que poseen hoy en día los pobladores, que al fin y al cabo son quienes expresan de una u otra forma todo el legado histórico que posee esta ciudad, en el caso de identidad, Masson (2005) nos dice que “los aspectos identitarios relacionados a la cultura tradicional, como fenómeno colectivo, implican un persistente medirse con los de fuera, con la alteridad de los demás, pero también en la diferencia de lo propio común de los demás” (pág. 76)

El autor Sanoja (2002) nos menciona en específico la identidad culinaria de Venezuela y su transformación con el tiempo, es decir, su evolución y desarrollo, donde se explica de manera detallada el proceso por el cual un país latinoamericano tiene que pasar para hallar su identidad culinaria. Este artículo aportará para el estudio de la identidad culinaria de Quito y Lima, tomando como ejemplo y base para nuestra investigación los estudios realizados en Venezuela y así nos permita entender más a fondo sobre el desarrollo de la identidad.

En el artículo “La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba” de los autores Lopez-Guzman y Sanchez (2012) presenta un análisis sobre la situación del turismo culinario en la ciudad de Córdoba (España). El estudio se basa en el análisis tanto de la oferta como de la demanda. Los principales resultados de este estudio reflejan el alto nivel educativo de los turistas, la mayor duración de su estancia en la ciudad y el elevado grado de satisfacción tanto con la cocina autóctona como con el resto de recursos turísticos de la ciudad.

Este estudio toma como referencia los principales datos de turistas que realizan turismo gastronómico, cuales son las acciones que motivan al turista a realizar este tipo de actividad y cuáles son las oportunidades y consecuencias para el sector turístico si se desarrolla de manera correcta y oportuna esta rama del turismo.

Por otro lado se debe analizar el porqué de la pérdida de identidad culinaria que enfrenta la ciudad de Quito, donde se puede tomar como referencia el artículo “Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria” realizado por los autores Leyva y Perez (2015) donde se expone los efectos de la globalización en la transformación de la cultura alimentaria, lo cual ha propiciado pérdida de las raíces culinarias prehispánicas propias de México. Esto, con la intención de discutir y dar a conocer si tal anomalía ha conducido a la pérdida de las costumbres gastronómicas y de qué manera este cambio repercute en la salud y la calidad de vida de las personas. Se destaca la necesidad de rescatar la identidad alimentaria y exponer la importancia de una conciencia y educación alimentaria como requisito indispensable para lograr un mejor nivel de salud. La gastronomía de Quito es un misceláneo de las manifestaciones culturales de un pueblo como también son el arte, arquitectura, pintura, música, que determinan la importancia del mismo. La gastronomía de la capital es una expresión de arte única en el país y el mundo por los

diferentes ingredientes, técnicas y métodos que en ella se aplican, se puede encontrar desde gastronomía indígena hasta española e incluso combinaciones con culturas extranjeras. (Gomez S. , 2008)

Por otro lado se debe realizar una investigación donde se determine ciertos parámetros del desarrollo turístico donde se busque argumentar sobre el papel que debiera desempeñar la ciencia en el desarrollo turístico de México como lo menciona Gomez (2008) en su artículo “Ciencia y desarrollo turístico en México” y, en segundo lugar, se busca animar el debate y la discusión sobre un tema de gran relevancia y plena vigencia que es el vínculo entre estos dos conceptos. Por un lado, ambos merecen mayor atención por parte de los expertos de este fenómeno del ocio debido al menosprecio del conocimiento científico tanto en la enseñanza y en la investigación como en la toma de decisiones en materia de turismo.

Una de las partes cruciales que se debe realizar en esta investigación es la de tomar al desarrollo turístico como una alternativa económica y sustentable tal como lo menciona el Grupo multidisciplinario TUCUNA (2004) en su artículo “El desarrollo turístico como alternativa a la crisis azucarera tucumana” donde menciona que su trabajo constituye una primera aproximación que pretende delinear una ruta del azúcar pasible de ser explotada turísticamente. Por ello, en una primera etapa, se realizó un trabajo de campo en el que se delineó un trazado tentativo, con el objetivo de que redunde, como gestor de su patrimonio, en beneficio de la propia sociedad receptora.

Según el autor Oliveira (2011) menciona en su artículo “La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino”, un análisis de un exitoso caso de turismo gastronómico en Portugal, la ciudad de Mealhada, procurando mostrar la realidad de los destinos donde la gastronomía es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos.

Para el autor Banerjee (2004) se deben hacer charlas culinarias donde se expongan las raíces culturales de un pueblo como gastronomía, es así como lo menciona en su artículo “Charla culinaria” que versa sobre las mujeres, la comida y la cocina, la importancia de cocinar y formar una familia para la construcción de la imagen de la mujer en una cultura particular, y las formas discreta de entenderla por

parte de las mujeres y la manera en que ellas despliegan esta imagen, como modo de auto expresión.

Según los autores Gama, Silva y María (2012) en su artículo “Un poblado indígena de México con identidad cultural en decadencia” se presentan las distintas alteraciones culturales, sociales y étnicas de una comunidad indígena (Tlamacazapa) que posee gran riqueza patrimonial, pero que se debilita día a día y repercute tanto en los bienes tangibles: Patrimonio edificado, particularmente en la arquitectura vernácula, como en el patrimonio intangible: Lengua autóctona, vestimenta, arte culinario y tradiciones locales, que por varias décadas, han determinado una cultura auténtica al mismo pueblo, al municipio de Taxco y a la región de Guerrero que es preciso preservarla.

En el año 2009 se dice que:

Mientras que diversas manifestaciones culturales como la música, el deporte, las artes plásticas, la danza, entre otras muchas, gozan de una posición relevante dentro del ámbito cultural nacional, la arquitectura carece de interés tanto para las autoridades gubernamentales como para el ciudadano común. Este desinterés también se manifiesta en los actores de la especialidad, que intervienen directamente en las obras, así como en los que pudieran ayudar con su producción teórica a una mejor divulgación de sus valores.

La ausencia de reconocimiento de los valores patrimoniales de una determinada edificación viene a ser el primer motivo para que se produzcan intervenciones inadecuadas.

Afortunadamente ya parte del legado, el del período colonial, es reconocido por todos y se aprecia el interés generalizado en su conservación. Pero la gran masa construida a lo largo del siglo XX, que ocupa cerca del 80 % del territorio urbanizado de nuestra capital, parece estar destinado por el momento, a sufrir cualquier cantidad de agresiones sin que se reconozca la importancia que tiene dentro de la morfología excepcional de la ciudad. (Martín, 2009, pág. 59)

A pesar de la importancia de la gastronomía en el turismo de Quito hay que poner gran énfasis en los cuidados del mismo, para que no se realicen modificaciones que alteren su valor histórico, es necesario tener en cuenta que

patrimonio no son solo bienes intangibles sino también bienes de gran importancia para la ciudad y es el deber de los ciudadanos cuidar de ella.

Vallejo, René (2008) manifiesta:

El turismo gastronómico, actualmente regenerado para el turismo, se constituye en la centralidad turística de una ciudad y se distingue por la presencia de actividades relacionadas a la capitalidad tradicional –centro de gobierno nacional, local y religioso– y por contar con espacios patrimoniales, de cultura, educación y comercio popular. (pág. 53)

La ciudad de Quito por su riqueza cultural, la gastronomía es una de las fuentes más importantes para el turismo, además de ser la capital de uno de los países con mejor extensión gastronómica es un eje importante para el desarrollo de la industria turística del Ecuador.

Respecto al patrimonio del Quito hay que tener en cuenta que:

Una de las formas en que el patrimonio asume las prácticas sociales es mediante la categoría de patrimonio inmaterial, seleccionando prácticas consideradas tradicionales y relacionadas con la identidad quiteña y el pasado espectacular. Por ejemplo, las celebraciones de Semana Santa o Carnaval, que en diversas ciudades latinoamericanas empiezan a ser objeto de una patrimonialización explícita o no (algunas expresiones son objeto de acciones de salvaguardia aún sin entrar en declaratorias), tienen una raíz local y popular ligada a la expresión de la fe católica y, al mismo tiempo, circulan como parte de la oferta turística internacional de las ciudades y son escenario de festivales internacionales de música y arte. Si bien son hechos que pueden coexistir, no siempre lo hacen sin conflicto, debido a la tendencia institucional a disciplinar y normar prácticas que antes eran objeto de formas de organización y regulación social. (Durán, 2015, pág. 152)

### **3.1 Marco conceptual**

#### **Desarrollo turístico**

“Es la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, que por consecuencia de efectos asociados a esa actividad, trae consigo la creación de empleo y generación de ingresos”. (Varisco, 2008)

Es el sector generador de oportunidades, capaz de crear negocios y empleo, potenciando, así, el crecimiento y desarrollo de un área que también se le considera estímulo importante para proteger el ambiente, las culturas autóctonas y desarrollador de mecanismos que conduzcan a la paz y el entendimiento de los pueblos. (Sánchez A. , Jornadas Internacionales de Turismo Justo: Un reto para el Desarrollo del Turismo, 2010)

Es la evolución del turismo debido a la creación de estrategias, políticas y programas orientados a mejorar los servicios básicos, la infraestructura, para garantizar el bienestar y proteger la integridad física de los turistas que visitan determinada zona. (Sánchez E. , Inseparables: Desarrollo turístico, planeación y sustentabilidad, 201)

#### **Gastronomía**

En un estudio Realizado por Fernando Sánchez Gómez cita a DRA (Diccionario de la Real Academia Española), que se entiende por gastronomía al arte de preparar una buena comida. Afición a comer regaladamente. (Gómez F. S., 2007)

En el mismo estudio mencionado anteriormente cita a MVN, el reconocido intelectual y especialista de la culinaria que fue, con numerosas obras escritas y prologadas sobre la gastronomía define que es el arte de preparar y apreciar una buena comida que deriva hacia una filosofía aventurera de gusto a partir del trabajo de concienciación intelectual de los gastrónomos o gastrósofos. (Gómez F. S., 2007)

Se entiende por gastronomía al conocimiento razonado del hombre en todo lo que respecta a alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del Hombre, empleando los mejores alimentos, citado a Brillat Savarin (1964, Folisofía del Gusto)

por Culucci María y Falcón Ariana, en su trabajo de investigación la buena vida por Alberto Soria. (González & Falcón, La buena vida por Alberto Soria, 2013)

## **Identidad**

(Ortiz, 1996) Define Identidad como “una construcción simbólica que se hace en relación con un referente, (pág.77) (...) un producto de la historia de los hombres”. (pág.78)

La identidad es considerada como un fenómeno subjetivo, de elaboración personal, que se construye simbólicamente en interacción con otros. La identidad personal también va ligada a un sentido de pertenencia a distintos grupos socio-culturales con los que consideramos que compartimos características en común. (De la Torre, 2001)

Por tanto podemos definir a la identidad como un sistema de símbolos y de valores que permite afrontar diferentes situaciones cotidianas. Opera como un filtro que ayuda a decodificar a las personas, a comprenderlas. La identidad de una persona se basa principalmente en el pasado y presente sin tomar en cuenta el futuro, ya que esta rara vez influye.

## **Culinaria**

La culinaria es el área ocupacional donde se realizan actividades que van desde la preparación y condimentación de toda clase de productos alimenticios para establecimientos de comidas como los hoteles, restaurantes, cafeterías, delicatessen, barcos y trenes entre otros. (INFOTEP, 2013)

Es el arte de preparar alimentos que incluye aspectos como cocinar, la forma de presentación, diseño fotográfico, hoteles y restaurantes, y mucho más, entonces se puede decir que las artes culinarias son una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. (Universidad Nacional Mar de Plata, 2014)

Es un sinónimo de la cultura alimentaria y este alude que es el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una

cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

### **Identidad Cultural**

Es el conjunto de valores, tradiciones, costumbres, símbolos, creencias y modos de comportamientos de cada individuo, y la cultura tiene la función como elemento cohesionador dentro de un grupo social. (Autores)

Según Olga molano en su artículo “*Identidad Cultural, Un Concepto Que Evoluciona*” define que la identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. (Molano, 2011)

Según la UNESCO define a la identidad cultural como la fuente del patrimonio cultural, el sello que distingue a cada nación que la componen los bienes de antepasados que se han valorado y conservado en el tiempo. (UNESCO, 1981)

### **Patrimonio Cultural**

En la Conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México (1982) se afirma:

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.

El (Ministerio de Cultura y Patromonio) Del Ecuador define:

El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que posee un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico (...)

El Patrimonio Cultural son todas las manifestaciones de cultura que tengan gran importancia para la sociedad, son todas las representaciones de conocimientos heredados de los antepasados que deben ser transmitidas a las futuras generaciones por su valor histórico y por la identidad que brindan a cada pueblo, grupo social o época de la historia.

### **Patrimonio Inmaterial**

El Ministerio de Cultura y Patrimonio afirma que “el patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones”. (2005)

La UNESCO (2015) concluye que:

El Patrimonio Cultural Inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

### **Cultura Alimentaria**

Formación de hábitos alimentarios necesarios para mejorar la calidad de vida y que sirva de base y permita a la población la adopción de actitudes y prácticas alimentarias adecuadas y saludables. (ECURED, 2015)

Es la forma de alimentación en su relación con las actividades sociales – culturales denotando las practicas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud, entonces, es una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre que describen como las personas, hemos adoptado nuestra cultura alimentaria. (Moreno D. , 2003)

Es el proceso de adopción de técnicas y hábitos alimenticios que los seres humanos han adquirido de generación en generación, los cuales, son influenciados por

las costumbres, tradiciones, religión y regiones geográficas de un grupo social. (Sandoval & Meléndez, 2008)

### **Manifestaciones Culturales**

Llámesse cultura a toda manifestación realizada por el hombre en forma material o espiritual. Las manifestaciones culturales de un pueblo, país o región es todo lo que los hombres han hecho desde los albores de la humanidad. Dentro de las primeras manifestaciones están los utensilios de piedra y metal, los dibujos de la cueva de Altamira, los cantos que no llegaron hasta nosotros pero seguro que el hombre primitivo los tenía. (UNESCO, 2010)

Medio de expresarse de un determinado grupo social, mediante danzas, canciones, música, artes, edificaciones, entre otras expresiones culturales. Cada comunidad o pueblo tiene su propia manifestación folclórica y es única.

Según el Ministerio de Cultura del Perú, define a las manifestaciones culturales a todas aquellas expresiones mediante las cuales, un pueblo puede expresar sus ideas y pensamientos a través de arte popular, música y danza, fiestas y tradiciones, gastronomía y las lenguas. (Ministerio de Cultura Perú, 2014)

### **Soberanía Alimentaria**

Según Vía Campesina (2013) “derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados a definir su alimentación y su agricultura, a proteger y regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas con el objetivo de conseguir los objetivos de desarrollo sostenible, a determinar el grado de autosuficiencia y a limitar el dumping de productos alimenticios a sus mercados nacionales”. (pág. 1)

El Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria realizado en la Habana sustenta que:

El derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mejor desempeña un papel fundamental. (pág. 6)

## **Agricultura**

Para Sáez, María (Agricultura y su evolución agroecológica, 2011) “La agricultura es la actividad agraria que comprende todo un conjunto de acciones humanas que transforma el medio ambiente natural, con el fin de hacerlo más apto para el crecimiento de las siembras”. (págs. 3-4)

Según Oviedo, Mauricio en su artículo (La producción agrícola en el desarrollo socio-económico nacional e internacional, 2014) la agricultura es “Manejo del suelo para producir alimentos y plantas útiles para las industrias de la alimentación y del vestido. Es una de las actividades más importantes para la economía de un país, y el mejorar las técnicas de producción y las condiciones humanas del agricultor constituye una de las constantes preocupaciones de los gobiernos” (pág. 9)

Mejía, Roberto define a la agricultura en su artículo (Entre la agricultura convencional y la agroecología, 2013) como “La agroecología es la ciencia que aplica diferentes conceptos y principios ecológicos para desarrollar y manejar adecuadamente un agroecosistema, sin perder de vista los demás componentes del sistema que van desde el productor hasta el consumidor y las interacciones entre estos”. (págs. 17-18)

## CAPÍTULO II

### DESARROLLO METODOLÓGICO

#### 1. Enfoque de investigación

La presente investigación se basa en un enfoque cualitativo desde el punto de vista etnográfico de la cultura de Quito, ya que, estudia las características de la gastronomía quiteña, mediante la recolección de información bibliográfica, histórica e insitu, abordando la historia de la cocina desde la época aborígen hasta la actualidad con el fin de delinear los rasgos de identidad culinaria y la situación actual de la ciudad de Quito con respecto al tema, para lo cual se procede a aplicar entrevistas.

Para la recolección de datos sobre Perú se sustenta en información avalada por instituciones gubernamentales del país y artículos de famosos chefs como Gastón Acurio, Rafael, Osterning, Virgilio Martínez, Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) y publicaciones de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), posteriormente se procede a analizar la información obtenida de ambas ciudades mediante un estudio comparativo con el propósito de identificar la identidad culinaria como una herramienta para el desarrollo turístico.

#### 2. Tipología de investigación

El proyecto utiliza una investigación aplicada, ya que pone en práctica los conocimientos previos adquiridos sobre la cocina de Quito, para delinear la identidad culinaria, enfocado en la oferta gastronómica de los mercados de San Francisco, Central y Magdalena, las denominadas “huecas”, restaurantes, agricultura, soberanía alimentaria y política pública, representando una forma de aprendizaje mediante un análisis comparativo con la ciudad de Lima.

Las fuentes de información serán de tipo mixto ya que se recolectará información de libros, revistas, artículos científicos, entre otros, es decir se aplica una investigación bibliográfica, para complementar a esta, se utiliza también una investigación histórica para reconstruir la historia de cocina quiteña de la manera más objetiva y exacta posible.

También, se utilizará información obtenida en el campo a mediante entrevistas a historiadores, representantes del Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Asociación de Chefs, la Mesa de los Chefs, profesores de gastronomía de la Universidad de Las Américas, Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad de las Fuerzas Armadas y finalmente a las señoras expendedoras de comidas tradicionales en mercados populares para determinar cual es la oferta gastronómica más vendida, utilización de técnicas y utensilios tradicionales, ceremonias y rituales gastronómicos, socialización gastronómica y patrimonio alimentario.

Según las unidades de análisis es una investigación mixta, ya que, se realizará una investigación insitu para recolectar información sobre los rasgos de identidad culinaria quiteña, por medio de entrevistas a los representantes de las diferentes instituciones como ya se mencionó anteriormente, y recolección de información estadística del Ministerio de Turismo y la Agencia de Promoción Económica ConQuito. Por otro lado para la recolección de información sobre la ciudad de Lima se realizará mediante una investigación bibliográfica, donde se pueda obtener y registrar información obtenida de artículos y libros gastronómicos de los principales chefs de la ciudad y el país.

Por el control de las variables es una investigación no experimental, ya que no se manipula las variables al ser analizadas, es decir, los datos recopilados serán observados naturalmente y después van a ser examinados sin alterar ninguno de estos, por tanto, las entrevistas serán de opiniones reales de los expertos basada en su experiencia. Además, esta investigación es exploratoria porque en primera instancia se analiza el panorama gastronómico de Quito y Lima para tomar nota de las principales características del objeto de estudio, y a su vez es correlacional ya que establece una conexión entre las variables planteadas.

### **3. Procedimiento para recolección de datos Varios**

La recolección de datos son procedimientos que radican en la compilación de información acerca de un problema planteado, estos se recolectan de una manera sistemática luego se evalúan, se verifican y se sintetizan, permitiendo obtener conclusiones válidas y objetivas, las herramientas más importantes para el presente

proyecto son: recopilación bibliográfica y la entrevista. La primera herramienta es ideal para ostentar una síntesis sustentable, para lo cual se aplica fichas creadas por los autores, con el propósito de obtener toda la información referente a la historia de la cocina de Quito y la evolución hasta la actualidad. La finalidad de la segunda herramienta propuesta es obtener información, de forma directa con los principales involucrados, por tanto, esta es una de las mejores técnicas a aplicar, los datos acopiados se plasmarán en fichas.

Después se procede a recolectar información sobre la situación actual del turismo gastronómico, las técnicas de elaboración y utensilios culinarios existentes en Quito mediante entrevistas a representantes del Ministerio de Turismo, Asociación de Chefs, la Mesa de los Chefs, profesores de gastronomía de la Universidad de Las Américas y Universidad Tecnológica Equinoccial. Para obtener información acerca de la agricultura y el patrimonio alimentario de la ciudad quiteña se realizará entrevistas a los representantes del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Posteriormente se aplica entrevistas a expendedoras de comida típica de los mercados de San Francisco, Central y Magdalena, se han elegido estos, ya que, son los mercados más populares y antiguos de la ciudad. .

Una vez obtenida la información necesaria de Quito, se procede a sintetizar los datos ya establecidos de la ciudad de Lima en publicaciones oficiales de PROMPERU y APEGA, para comparar los datos de las dos ciudades, con la finalidad de realizar fichas de Observación de los componentes de la identidad culinaria, así como, los factores que influyen a esta para ser una herramienta para el desarrollo turístico tanto de Quito como de Lima. Se ha basado en los factores que Lima potencializó como: Ceremonias y Rituales Culinarios, Agricultura, Socialización Gastronómica, Patrimonio Alimentario, Técnicas y utensilios de elaboración.

Finalmente para obtener estrategias, además de identificar características favorables y desfavorables de la identidad culinaria actual de Quito, para ello se aplica La Matriz de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), Matriz de Evaluación de Factores Internos y Externos (MEFE – MEFI), Matriz de Aprovechabilidad (MA), Matriz de vulnerabilidad (MV) y de Estrategias Cruzadas.

## 4. Instrumentos de recolección de información Varios

### 4.1. Formato de recolección de datos bibliográficos

PERIODO	EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS

### 4.2. Formato de Entrevista Dirigida a los representantes del MINTUR



**INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**  
**ENTREVISTA A REPRESENTANTES DEL MINISTERIO DE TURISMO**

**Antecedentes:** La presente entrevista está dirigida a representantes del Ministerio de Turismo para obtener información que ayuden al proceso de investigación del proyecto denominado: Identidad Culinaria como Herramienta para el Desarrollo Trístico de Quito, Caso de Comparación Lima.

**Objetivos de la Entrevista:**

- Traducir la información necesaria a un conjunto de preguntas específicas que los participantes puedan contestar.
- Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre el panorama actual del turismo gastronómico en Quito.

**PREGUNTAS**

**Nombre:** \_\_\_\_\_ **Profesión:** \_\_\_\_\_

**Edad:** \_\_\_\_\_ **Cargo:** \_\_\_\_\_

1. ¿Qué entiende por turismo gastronómico?
2. ¿Existe turismo gastronómico en Quito?
3. ¿Cuál es el número de turistas que visitan al Ecuador y a Quito por motivos gastronómicos?
4. ¿Cuál es el gasto promedio de los turistas en cocina quiteña?
5. ¿Se ha catalogados platos tradicionales como patrimonio del país o de la ciudad?
6. ¿Conoce usted si la entidad pública a la que pertenece ofrece un plan de mejora para el desarrollo turismo gastronómico?
7. ¿Cómo es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía tanto en Quito como nivel nacional y el extranjero?
8. ¿De que manera que se ha potencializado el turismo gastronómico en Quito?
9. ¿Existen campañas que fomenten la identidad culinaria propia de la ciudad de Quito? Describa cuales son.
10. ¿Existen registros y datos estadísticos generados sobre los beneficios de dichas campañas realizadas?
11. ¿Podría ofrecer alguna idea para mantener y mejorar el desarrollo turístico gastronómico de Quito?
12. ¿En comparación con la ciudad de Lima, cuáles cree usted que son los errores que se han cometido para no lograr un reconocimiento turístico basado en la gastronomía?
13. ¿Qué factores cree usted que son los más importantes para el mejoramiento del turismo en la ciudad de Quito en relación con la ciudad de Lima?
14. ¿Cree usted que Quito tiene el potencial y las herramientas necesarias para convertirse en un mercado turístico significativo gracias a su gastronomía? Y por qué.
15. ¿Cree usted que Quito pueda superar el reconocimiento que posee Lima por su gastronomía, mediante la potencialización de su identidad culinaria?
16. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de la identidad culinaria en el desarrollo del turismo en la ciudad de Quito?

### 4.3. Formato de Entrevista Dirigida a los representantes del Ministerio de Cultura y Patrimonio e Historiadores.



#### INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

#### ENTREVISTA A REPRESENTANTES DEL MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO E HISTORIADORES

**Antecedentes:** La presente entrevista está dirigida a representantes del Ministerio de Cultura y Patrimonio e historiadores para obtener información que ayuden al proceso de investigación del proyecto denominado: Identidad Culinaria como Herramienta para el Desarrollo Trístico de Quito, Caso de Comparación Lima.

**Objetivos de la Entrevista:**

- Traducir la información necesaria a un conjunto de preguntas específicas que los participantes puedan contestar.
- Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre la evolución de la cocina quiteña, agricultura ancestral y moderna y soberanía alimentaria .

#### PREGUNTAS

**Nombre:**

**Profesión:**

**Edad:**

**Cargo:**

1. ¿Cuál es su experiencia en el campo laboral y cargo actual de trabajo?
2. ¿Qué entiende por identidad culinaria?
3. ¿Cuál es la evolución de la cocina quiteña desde la época aborigen hasta la actualidad?
4. ¿Cuáles son los principales rituales y creencias gastronómicas que posee la cultura quiteña en la actualidad y cuáles se han ido desapareciendo a través del tiempo, explique los motivos?
5. ¿Cuáles son las técnicas y procedimientos de agricultura que se utilizó en la antigüedad en Quito, existe alguna que se practique en la actualidad?
6. ¿Explique que entiende por soberanía alimentaria?
7. ¿Cuales has sido los proyectos para salvaguardar la soberanía alimentaria del Ecuador y de Quito?
8. ¿Cuál es el monto que el estado invierte en soberanía alimentaria y se recuperado la inversión?
8. ¿Se ha tratado de transformar la cocina quiteña en patrimonio cultural, como lo ha hecho Lima con su plato Bandera (ceviche)?
9. ¿Existe productos considerados como superalimentos que se exporten a otros países?
10. ¿Podría ofrecer alguna idea para mantener y mejorar el desarrollo turístico gastronómico de Quito?
11. ¿En comparación con la ciudad de Lima, cuáles cree usted que son los errores que se han cometido para no lograr un reconocimiento turístico basado en la gastronomía?
12. ¿Qué factores cree usted que son los más importantes para el mejoramiento del turismo en la ciudad de Quito en relación con la ciudad de Lima?
13. ¿Cree usted que Quito tiene el potencial y las herramientas necesarias para convertirse en un mercado turístico significativo gracias a su gastronomía? Y por qué.
14. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de la identidad culinaria en el desarrollo del turismo en la ciudad de Quito?

#### 4.4. Formato de Entrevista Dirigida Chefs de La Asociación de Chefs del Ecuador, La Mesa de los Chefs, Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad de las Américas y Universidad de Especialidades Turísticas.



##### INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

##### ENTREVISTA DIRIGIDA CHEFS DE LA ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR, LA MESA DE LOS CHEFS, UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL, UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS Y UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICA

**Antecedentes:** La presente entrevista está dirigida a Chefs de La Asociación de Chefs del Ecuador, La Mesa de los Chefs, Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad de las Américas y Universidad de Especialidades Turísticas para obtener información que ayuden al proceso de investigación del proyecto denominado: Identidad Culinaria como Herramienta para el Desarrollo Trístico de Quito, Caso de Comparación Lima.

**Objetivos de la Entrevista:**

- Traducir la información necesaria a un conjunto de preguntas específicas que los participantes puedan contestar.
- Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre el panorama actual del turismo gastronómico en Quito y componentes de la identidad culinaria como ceremonias y rituales gastronómicos, utensilios y técnicas de elaboración.

##### PREGUNTAS

**Nombre:**

**Profesión:**

**Edad:**

**Cargo:**

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de la identidad culinaria en el desarrollo del turismo en la ciudad de Quito?
2. ¿Cuáles son los platos típicos de la ciudad de Quito?
3. ¿Cuáles son las técnicas ancestrales que se utiliza en la actualidad para la preparación de platos típicos de la ciudad?
4. ¿Conoce usted cuáles son las principales ceremonias y rituales gastronómicos que posee la ciudad de Quito?
5. ¿Qué utensilios tradicionales utiliza aun en las diferentes preparaciones?
6. ¿Cree usted que la tecnología y las nuevas tendencias gastronómicas afectan a la identidad culinaria?
7. ¿Cree usted que la identidad culinaria de Quito ha ido desapareciendo, nos podría dar los motivos por el cual se ha ido desvalorizando la cocina tradicional quiteña?
8. ¿Cree usted que se ha potencializado de manera correcta al turismo gastronómico en Quito?
9. ¿Conoce usted si la entidad pública a la que pertenece ofrece un plan de mejora para el desarrollo turístico de la ciudad en relación a la identidad culinaria e identidad cultural?
10. ¿Podría ofrecer alguna idea para mantener y mejorar el desarrollo turístico de Quito en relación a la identidad culinaria?
11. ¿En comparación con la ciudad de Lima, cuáles cree usted que son los errores que se han cometido para no lograr un reconocimiento turístico basado en la gastronomía?
12. ¿Qué factores cree usted que son los más importantes para el mejoramiento del turismo en la ciudad de Quito en relación con la ciudad de Lima?
13. ¿Cree usted que Quito tiene el potencial y las herramientas necesarias para convertirse en un mercado turístico significativo gracias a su gastronomía?
14. ¿Cree usted que Quito pueda superar el reconocimiento que posee Lima por su gastronomía, mediante la potencialización de su identidad culinaria?
15. ¿Cree usted que la soberanía alimentaria de la ciudad de Quito se ha implementado de la mejor manera?
16. ¿Según su conocimiento, cree usted que la gastronomía de Quito puede ofrecer un mejor desarrollo turístico para la ciudad?
17. ¿Según su conocimiento, cree usted que las técnicas de elaboración de los platos típicos de Quito puede ofrecer un mejor desarrollo turístico para la ciudad?
18. ¿Según su conocimiento, cree usted que Quito puede superar a la ciudad de Lima turística gracias a su gastronomía?
19. ¿Cuáles cree usted que han sido las acciones correctas que Lima ha tomado para ser reconocido turísticamente?

#### 4.5. Formato de Entrevista Dirigida a las Comerciantes de Alimentos Preparados de los Mercados: San Francisco, Magdalena y Mercado Central



##### INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

##### ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS COMERCIANTES DE ALIMENTOS PREPARADOS DE LOS MERCADOS: SAN FRANCISCO, MAGDALENA Y MERCADO CENTRAL

**Antecedentes:** La presente entrevista está dirigida a las Comerciantes de Alimentos Preparados de los Mercados: San Francisco, Magdalena y Mercado Central

##### Objetivos de la Entrevista:

- Traducir la información necesaria a un conjunto de preguntas específicas que los participantes puedan contestar.
- Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre los platos tradicionales ofertados, así también utilización de técnicas y utensilios tradicionales.

##### PREGUNTAS

**Nombre:**

**Profesión:**

**Edad:**

**Cargo:**

1. ¿Qué tiempo trabaja en el mercado?
2. ¿Qué tiempo trabaja cocinando?
3. ¿De dónde obtiene los productos para realizar los platos tradicionales?
4. ¿Cuáles son los platos típicos que se ofrecen en el mercado?
5. ¿Cuáles son los platos típicos más vendidos?
6. ¿Qué cantidad semanal vende dichos platos tradicionales?
7. ¿Cuáles son los precios de los platos tradicionales que se vende?
8. ¿Posee métodos de manipulación de alimentos?
9. ¿Utiliza utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración de platos tradicionales y cuáles son estos utensilios?
10. ¿De qué manera obtuvo el conocimiento para la elaboración de estos platos tradicionales?
11. ¿Qué género alimenticio utiliza para sus preparaciones?
12. ¿Cree que es importante que se mantenga los utensilios y técnicas tradicionales en la elaboración? Por qué.
13. ¿Existe afluencia de turistas que visiten y consuman en el mercado?
14. ¿Cuál es la edad promedio de los consumidores?
15. ¿Qué conoce sobre turismo gastronómico?
16. ¿Qué conoce sobre soberanía alimentaria?

#### 4.6. Formato de ficha de comparación de Quito y Lima

IDENTIDAD CULTURAL		
<b>CEREMONIAS Y RITUALES GASTRONÓMICOS</b>	Quito	Lima
Características Socio – Culturales		

IDENTIDAD CULTURAL		
<b>AGRICULTURA ANCESTRAL</b>	Quito	Lima
Características Sociales		
Características Económicas		
Características Culturales		

IDENTIDAD CULTURAL		
<b>SOCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA</b>	Quito	Lima
Características Políticas Estatales		
Características Económicas		

PATRIMONIO ALIMENTARIO		
<b>PATRIMONIO Y SOBERANIA ALIMENTARIA</b>	Quito	Lima
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Sociales</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Económicas</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Culturales</li> </ul>		

CULINARIA		
<b>TÉCNICAS DE PREPARACIÓN</b>	Quito	Lima
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Técnicas</li> </ul>		





## 4.11. Matriz de Vulnerabilidad (DA)

MATRIZ DE VULNERABILIDAD (DA)								
N°	DEBILIDADES  AMENAZAS	D1	D2	D3	D4	D5	TOTAL	ORDEN PRECEDENCIA
		5	5	1	3	1		
A1								
A2								
A3								
A4								
A5								
	TOTAL:							
	ORDEN PRECEDENCIA							

## 4.12. Matriz de Estrategias Cruzadas

MATRIZ ESTARTEGIAS CRUZADAS				
FACTORES INTERNOS	FORTALEZAS		DEBILIDADES	
	F1		D1	
	F2		D2	
	F3		D3	
	F4		D4	
	F5		D5	
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS (FO) PARA MAXIMIZAR F y O		ESTRATEGIAS (DO) PARA MINIMIZAR D y MAXIMIZAR O	
	O1			
	O2			
	O3			
	O4			
	O5			
AMENAZAS	ESTRATEGIAS (FA) PARA MAXIMIZAR F y MINIMIZAR A		ESTRATEGIAS (DA) PARA MINIMIZAR D y A	
	A1			
	A2			
	A3			
	A4			
	A5			

## **CAPÍTULO III**

### **RESULTADOS**

Para el cumplimiento del primer objetivo específico se planteo identificar los lugares a investigar y expertos, se había planificado entrevistas a diferentes instituciones, sin embargo, se desistió de algunas por falta de colaboración, a continuación se presenta un resumen de las personas y lugares donde se logró aplicar las entrevistas, según la necesidad de la variables propuestas a estudiar.

- Chef e Historiador Santiago Pazos.
- Historiadora en Patrimonio y Cultura Natali Cáceres, docente de la Universidad de Especialidades Turísticas.
- Lic. Hernán Dávila, docente de la Universidad de las Américas y Representante de la Cámara de Turismo.
- Chef Alfredo Jaramillo, Miembro de la Mesa de los Chefs.
- Chef Esteban Tapia, Director del Proyecto de Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Chef Mauricio Armendariz, Administrador Hotelero, Presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador.
- Diego Salazar, Docente de Hotelería y turismo de la Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Administrador del Mercado de San Francisco, Sr. José Figueroa.
- Presidente del Mercado Central, Sr. Wilson Miranda.
- Administrador del Mercado de la Magdalena, Sr. Galo Moreno.
- Se aplico 12 entrevistas a vendedoras de alimentos preparados de los diferentes mercados.
- Entrevista escrita realizada al Ministerio de Turismo, Pamela Valverde, Analista Técnico de la Dirección de Productos y Destinos.
- Además se obtuvo información escrita de la Agencia de Cordinación

Para dar paso al cumplimiento del segundo objetivo específico, se elaboró una línea de tiempo resumida en cuadros, desde la época aborígen hasta la época moderna, para lo cual, se aplicó una investigación descriptiva e histórica documental, así también entrevistas a Julio Pazos y Natalia Cáceres.

# 1. Evolución de la Cocina Quiteña

## 1.1. Quito Aborigen

**Tabla 1**  
**Resumen de la época aborigen: Periodo Paleoindio (10000 a.C. - 3000 a.C)**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p>Los primeros habitantes fueron nómadas que llegaron hace más de 12000 a.C., su alimentación era natural (cocido o podrido), basada en la caza y recolección. Su conocimiento avanza al igual que su cultura con el paso del tiempo transformándose en sedentarios, dentro de su cosmovisión la deidad más importante fue la Pachamama, la madre tierra que los proveía de alimentos. Se ubicaron en lugares estratégicos cerca de ríos y manantiales, planicies para la agricultura y bosques para la leña. Con el paso del tiempo sus saberes sobre la alimentación crece y es más complejo, existen vestigios de flechas de absidiana (material sustraído del cerro de Guamani) encontrados en el cerro de Ilalo, donde se presume que se asentaron los primeros habitantes de Quito. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>	<p><b>RECOLECCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Guabas:</b> Fruto en forma de vaina de color verde oscuro, de semillas negras, su pulpa es blanca suave y azúcarada.</li> <li>- <b>Lúcumas:</b> Fruto en forma circular con ápice cónico de color pardo, su pulpa es de color amarillo-anaranjado, seca almidonosa y dulce.</li> <li>- <b>Chirimoyas:</b> Frutos asimétricos, de piel verde clara o oscura, su pulpa es blanca, jugosa y dulce.</li> <li>- <b>Cogollo de achupallas y totora:</b> Especies de plantas rastrera de hojas suculentas en especial los primeros brotes.</li> <li>- <b>Gusanos:</b> En especial los cuzos, larva de los catzos, son de color blanco de cabeza marrón, tienen forma de C.</li> <li>- <b>Caracoles:</b> En especial los churos, son caracoles pequeños de color café, abundan en los meses de octubre y noviembre en la Sierra Norte. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 21-47)</li> </ul> <p><b>CAZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Patos machacones (Xuta):</b> Nombre científico: Cairina moschata, se le conoce como pato real, es grande con plumas de color negro lustroso en los machos y negro mate en las hembras.</li> <li>- <b>Conejos:</b> Nombre científico: Syvilagus, son de aspecto más circular y tienen las orejas pequeñas, el color de la espalda es marrón con aspecto moteado, resultante de las puntas de los pelos negros.</li> <li>- <b>Venados:</b> Nombre científico: Odocoileus virginianus, mide entre 1,23 a 2,51 m de color gris a marrón, la parte ventral es blanca, incluida la cara interna de la cola. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 21-47)</li> </ul>	<p>Los nómadas se alimentaban de lo encontraban en su camino, insectos, carnes en estado de descomposición, caza y recolección de alimentos, a medida que su conocimiento va avanzando descubren el fuego y se dan cuenta que es más fácil de consumir y tiene un mejor sabor y aroma si ponen los alimentos directamente en el fuego, sigue creciendo su conocimiento y aparece la utilización de piedras calientes para tostar los alimentos, algunos estudios suponen la utilización de esta piedras calientes ubicadas en un hoyo en el suelo donde colocaban sus alimentos y las cubrían con hojas y tierra para su cocción. Hay que considerar que la alfarería y la metalurgia todavía no se desarrollaban como tal, por ende utilizaban calabazas de mate (zapallo) partidos a la mitad o enteros secados al sol como una especie de recipientes para almacenar, fermentar y consumir sus preparaciones. La fauna en este periodo fue diferentes pues hay indicios que consumían mastodontes, a medida que se termina la glaciación y se va extinguiendo los animales de esta época hace 6000 años a. C. y logran sobrevivir otros, que estaban dentro de la alimentación de estos pobladores como: el conejo, perdíz, ashcu (especie de perro sin pelaje), venado, patos machacones, entre otros. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>	<p><b>AGRICULTURA:</b></p> <p>La información que existe sobre el inicio de la agricultura no es exacta, una teoría menciona que en zonas donde se asentaban los campamentos humanos por meses o años, la basura y demás restos eran puestos a un lado para que no moleste con los olores de la descomposición, proceso que se le conoce como compostaje, semillas y vegetales pudieron germinar y mostraron a las recolectoras la posibilidad de tener plantas alimenticias cerca de sus campamentos y experimentaron trayendo semillas, raíces y ramas para su producción, así inicia la domesticación de las plantas, lo cual se iría perfeccionando con el tiempo y en base a la observación de las recolectoras de los ciclos vegetales y climatológicos pudieron establecer calendarios y fechas de cosecha y siembra, dando paso a un estilo de vida sedentaria. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>

**Tabla 2**  
**Resumen de la Época Aborigen: Periodo Formativo (1500 a.C - 500 a.C)**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p>Los Cotocollaos fue una de las primeras culturas de Quito, pertenecieron al periodo formativo, los habitantes del Ilaló se trasladaron hasta Guayabamba. En expediciones arqueológicas se encontraron ollas y de más herramientas culinarias, que representa una cocina más elaborada, utilizaban técnicas básicas como la coción, asado y ahumado, el único condimento presente en este periodo fue la sal, ya que estaban cerca de Maquipucuna, donde hay una vertiente salada y allí se encontró también vestigios de la cultura Cotocollao. Probablemente desaparecieron por erupciones del Volcán Pichincha o Ilaló. (Pazos J. , <b>El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31</b>)</p>	<p><b>TUBÉRCULOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Papa:</b> Nombre científico: Solanum tuberosum, el fruto de la planta de papa es una baya, su color puede variar de verde a amarillento, o de castaño rojizo a violeta.</li> <li>- <b>Oca:</b> Nombre científico: Oxalis tuberosa, por su tubérculo dulce comestible rico en almidón.</li> <li>- <b>Melloco:</b> Nombre científico: Ullucus tuberosus, sus tubérculos de forma alargada o esférica, y de colores que van desde al blanco al naranja y púrpura.</li> <li>- <b>Mashua:</b> Nombre científico: Tropaeolum tuberosum, los tubérculos son cónicos y alargados con un ápice agudo.</li> </ul> <p><b>ANIMALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cuy:</b> Nombre científico: Cavia porcellus, roedor de cola muy corta, con cuerpo alargado en relación a sus patas, la cabeza es ancha y las orejas son pequeñas y arrugadas.</li> <li>- <b>Guanacos:</b> Nombre Científico: Lama glama guanicoe, camélido que puede medir hasta los 2 m, tienen la cabeza oscura y la parte ventral y las patas de color más blanquecino.</li> <li>- <b>Perdices:</b> Nombre científico: Alectoris rufa, es un ave no migratoria, esta no vuela, posee una cabeza grande y un pico corto, rojo y curvado, con terminación puntiaguda.</li> <li>- Venado</li> <li>- Patos machacones</li> <li>- Conejos</li> </ul> <p><b>CEREALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maíz:</b> Nombre científico: Zea mays, existen alrededor de 15 especies de maíz, el que sobresale en la provincia de Pichincha es el maíz de los chillos.</li> </ul> <p><b>PSEUDOCEREALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Quinoa:</b> Nombre científico: Chenopodium quinoa, planta de hojas anchas y polimorfos, sus flor es pequeña y no tiene pétalos, fruto es un utrículo de 2 mm de diámetro.</li> <li>- <b>Amaranto:</b> Nombre científico: Amaranthus caudatus, sus hojas son siliáres a la de la espinaca, el color de su flor va del amarillo, anaranjado, café, rojo, rosado, hasta el púrpura; el tamaño de su fruto varía de 5 a 9 mm de diámetro. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 53-80)</li> </ul>	<p>Su alimento principal fue le maíz, por los hallazgos arqueológicos estos ya tenían métodos de cocción, almacenamiento y la utilización de utensilios, el maíz fue cocinado entero, además la presencia de ralladores alude que también rallaban el maíz tierno para obtener una masa, la cual si le añadían agua y dejaban en fermentación era el inicio de la bebida conocida como la chicha, y si se la ponía al fuego con agua daba como resultado una preparación espesa preámbulo de la mazamorra.</p> <p>Esta misma masa también fue puesta sobre tiestos envuelta en hojas de cutul origen así de las humitas, acompañaban a estas preparaciones con carnes secas de cuy, guanacos, perdices, venado, xustas y conejos, así también secaban los granos para despues tostarlos. La utilización de la papa tabién fue imprescindible se las cocina enteras o se realizaba una especie de sopa espesa nacimiento del locro, los únicos condminetos que acompañaban a estas preparacioes fue la sal y el ají, utilizados por las jerarquías más importantes y en rituales espirituales como las ofrendas a la pachamama en los solsticios y equinoccios. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</p>	<p><b>UTENSILIOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.- Los de servicio y almacenamiento:</b> Tienen decoraciones las cuales no se exponían al fuego. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</li> <li><b>2.- Los de cocina:</b> Estas eran ollas esféricas que carecen de decoración y se usaban en el fuego, sobre una tullpa (son tres piedras sobre ella se acentuaba las ollas y por medió de estas se introducía la leña). Los tiestos y comales se usaban para tostar granos y posiblemente para asar la masa. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</li> <li><b>3.- Los de almacenamiento y transporte:</b> En su mayoría eran cuencos y ollas grandes tenían la función de almacenar alimentos crudo, tostado o cocido. Las ollas con pseudo, botellas con asas servían para almacenar líquidos suspendidos en la pared. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</li> </ol> <p><b>TÉCNICAS BÁSICAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.- Elaboración de alimentos:</b> Las técnicas básicas para la preparación de alimentos para aquel entonces fue la cocción, el asado, el ahumado y asado sobre tiestos (tostado) y la fermentación del maíz. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</li> <li><b>2.- Para la conservación de alimentos:</b> Una de estas técnicas que se desarrollo en esa época fue el asoleo de los granos y también de las carnes, además del ahumado de las carnes conocido como el charqui. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 27-31)</li> </ol> <p><b>AGRICULTURA:</b></p> <p>En este periodo se alcanza niveles de conocimiento mucho más alto en cuanto a la domesticación de las plantas, aquí se da inicio al sistema de camellones, en la región costa se da en las orillas de los ríos y en la región andina en los alrededores de las lagunas, este sistema de agricultura de desarrolla de mejor manera y tiene más alcance en el periodo de integración. Los bosques comestibles también se desarrollo en esta época, se trata de interactuar la craianza de varias especies de plantas en un mismo lugar. (Unigarro, Terán , Pacheco, Guerrón, &amp; Anda, 2014, págs. 14-23)</p>

**Tabla 3**  
**Resumen de la Época Aborígen: Periodo Regional (500 a.C - 500 d.C)**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p>Se descubrió vetigios ceramios que datan de 300 a.C. - 100 a.C., en el Rió Machangara a la altura de Cumbaya, se revelo ollas cuencos, platos trípodes, ralladores, sugiere una cocina más elaborada. En el sector de la florida también se encontró ceramicos como Ollas y compoteras que reposan en el suelo, algunas vasijas o jarras estarían enterradas en el piso para almacenamiento o fermentación, las piedras de moler denota avance culinario utilizado especialmente para transformar los granos en mazas y harinas. <b>(Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 33-36)</b></p>	<p>En este periodo se mantiene la misma utilización y producción de los alimentos que se mencionó en los periodos anteriores, cabe recalcar que aumentan productos como el fréjol, la yuca, raíz de achira, papa china, entre otros, debido a que empiezan a relacionarse entre las diferentes culturas, en especial las que habitaban en la costa y la región andina, mediante los mindalaes, estos recorieron el país a pie llevando alimentos de región en región y dando parte de estos a los gobernantes, no solo entregaron productos también fueron las semillas y los conocimientos para cultivarlos y cocinarlos. (Ayala Mora, 1993, pág. 9)</p>	<p>En este periodo se avanza un poco más en cuanto a los conocimientos de la elaboración de preparaciones gracias a la utilización del rallador, el cual dió paso a las mazamoras combinadas con diferentes productos, la utilización de los tiestos, basijas de barro para la fermentación, cada vez la información que obtienen va siendo más sofisticada, conjugan distintos alimentos, experimentan con productos nuevos, los cuales tienen un registro más claro en el periodo de integración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los artefactos mencionados sugieren diferentes preparaciones del maíz cocinado, cao, asado en brasa; seco y tostado; cocido como mote de choclo; molido y cocido, como polenta o sango; seco molido y expuesto al sol, como chuchuca; cocido, molido y fermentado, como chicha.</li> <li>- Frejoles cocidos; frejoles secos, remojados y cocidos; papas mondadas y cocidas con agua; quinua desaguada y cocida. (Pazos J. , 2008, págs. 34-35)</li> <li>- Se combinaba, mote y frejoles, papas y frejoles, papas y quinua, etc. (Pazos J. , 2008, págs. 34-35)</li> <li>- La carne de venado se cocina, asa o ahuma, para conservar se acecina y se expone al sol para secarle. (Pazos J. , 2008, págs. 34-35)</li> <li>- Conejos, cuyes, tórtolas, perdices y patos machacones se comen asados cocinados (Pazos J. , 2008, págs. 34-35)</li> <li>- Los churos se comen crudos.</li> <li>- Se condimenta con el ají y el mortero, la sal se guardaba para ocasiones especiales. (Pazos J. , 2008, págs. 34-35)</li> </ul>	<p><b>UTENSILIOS:</b>  Predomina los tres tipos de utensilios mencionados en el periodo anterior, pero los hallados en esta época ya son más estilizados como: jarras grandes de cuerpo cilíndrico, jarras cuadrulares con 4 asas, jarras pequeñas globulares, ollas de base esférica con asas, compoteras, cuencos, cuencos con forma de cubo, ollas trípode, piedras de moler, tensores para arrojar dardos o flechas, utilizaban ya la obsidiana para las flechas y como cuchillos. (Pazos J. , 2008, pág. 35)</p> <p><b>TÉCNICAS BÁSICAS:</b>  <b>1.- Técnicas de elaboración:</b> Mejoran las técnicas básicas de cocción, ya no solo utilizaban tulpas, cababan un hoyo en el piso, en el fondo se ponía piedras calientes y leña y se colocaba encima la olla de barro, la cocción era lenta pero uniforme, cabe destacar que nunca utilizaron ningún tipo de tapas en l ollas, no era necesario en este tipo de cocción que se acaba de mencionar, de igual forma mejoran las técnicas del ahumado, asado y tostado. (Pazos J. , 2008, pág. 36)</p> <p><b>2.- Técnicas de conservación:</b> Además de mejorar las técnicas del asoleo y al ahumado, aparece el salado aplizada a los cárnicos y se inicia la combinación técnicas como el salado - asoleo, cocción - asoleo, entre otras que en el periodo de integración existe un registro y más utilización de las mismas. (Pazos J. , 2008, pág. 36)</p> <p><b>AGRICULTURA:</b>  Se mejora el sistema de camellones y sistemas de regadíos para la siembra, así mismo aparece nuevas formas de cultivo como los andenes o terrazas agrícolas, además, se dan cuenta que la combinación de plantas en una chacra hace la tierra más fértil y productiva, existen registros históricos que combinaban especialmente el maíz y el fréjol, otro fertilizante fue la majada (excremento) de los guanacos, conocían bien la tierra así que aplicaban la técnica del barbecho, consiste en dejar de sembrar los suelos periódicamente para que se regeneren. (Ayala Mora, 1993, pág. 9)</p>

**Tabla 4**  
**Resumen de la época aborigen: Periodo de Integración (500 d.C 1533 d.C):**

EVOLUCIÓN CULINARIA	
<p>Existieron dos culturas que sobresalen en este periodo: Cochasqui y Chilibulo (600 d.C. - 100 d.C.) este ultimo ubicado en el cerro Ungui lo que actualmente es el Pintado y Chillogallo, eran agricultores y el lugar era bueno para la caza y fuentes de agua, En excavaciones arqueológicas se encontraron vestigios culinarios. Con el pasar del tiempo los asentamientos humanos se va organizado de una manera más compleja hasta convertirse en señoríos étnicos que intercambiaban (trueque) sus productos mediante los mindalaes en el tianguz donde hoy se ubica la plaza de San Francisco. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 39-42)</p> <p>Señoríos Etnicos: Estos eran grupos humanos con una estructura social, política y cultural, los lideraba el Kuraka o el cacique. En lo que hoy es actualmente Quito existían 7 señoríos étnicos importantes: Chillogallo, Guajaló, Machangara, Machangarillas, Añaquito o Ñaquito, Cotocollao, Hipia. Alrededor de quito también existieron otros. En machachi: Panzaleo, Machachi, Aloasí y Aloag; en el valle de los Chillos: El Inga, Urin Chillo, Alangasí, Píntag, Conocoto, Changalli, Anan Chillo y Uyumbicho; en la Explanada de Cumbayá: Tumbaco, Puemnbo, Cumbayá, Guápulo, Pifo, Yaruquí, El Quinche, Apianda y Pingolqui, Adyacentes al Río Guayabamba: Zambiza, Lulunbamba, Pululahua, Posolquí, Pomasquí, Tanlagua, Carapungo; Oton, Cayambe, Cangahua, Tabacundo, Guanguilqui, El Guanca, Puellaró, Perucho y Guayabamba. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 43-45)</p> <p><b>CONQUISTA INCA:</b></p> <p>Los incas conquistaron los señoríos de la sierra sur, pero tuvieron que enfrentarse con los señoríos del norte, Quitus, caras, cayambis, caranquis, cochasquis, Tupac Yupanqui inicio la conquista en el siglo XV y se consolido con su hijo Huayna Cápac (1493 Tomebamaba – Cuenca) se enfrentó a etnias como los caranqui y cayambes, liberando una batalla en 1524 en Imbabura en el lago de yahuarcocha (20.000 a 30.000 guerreros murieron), este último muere en 1529 donde entra en disputa el reino inca por la posesión de poderes entre sus hijos Huascar y Atahualpa , la mayoría de costumbres se mantuvieron, los incas a través del sistema de mitma (intercambio cultural) lograron traer gente de Titicaca y Piura que poseían conocimientos agrícolas, ingeniería de riego y militares. (Ayala Mora, 1993, pág. 11)</p>	
ALIMENTOS	
<p>Como ya se menciono anteriormente la provisión de alimentos fue más varaida debido al intercambio de productos entre los señoríos étnicos, en lo que hoy es actualmente el centro histórico de Quito, se acento el tianquez más importante en ese entonces, a continuación se menciona los alimentos más importantes del periodo:</p> <p><b>CEREALES</b> (Estrella, 1988, pág. 71)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maíz de chillo: El más apetecido por tener las mazorcas grandes y su grano es robusto y amarillento.</li> <li>- Maíz Chulpi: Es más pequeño y sus granos son un poco más dulces.</li> <li>- Maíz de Morocho: Su grano es grande y blanco.</li> </ul> <p><b>PSEUDOCEREALES</b> (Estrella, 1988, págs. 92-101)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quinua</li> <li>- Amaranto llamado también ataco o sangorache</li> </ul> <p><b>LEGUMINOSAS</b> (Estrella, 1988, págs. 103-116)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fréjol</li> <li>- Pallares (parecido a una judía es blanga y grande)</li> <li>- Maní</li> <li>- Chocho</li> </ul> <p><b>TUBÉRCULOS, RAÍCES Y RIZOMAS</b> (Estrella, 1988, págs. 120-138)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Papa</li> <li>- Melloco</li> <li>- Oca</li> <li>- Mashua</li> <li>- Mizo o tazo (Parecido a la yuca, su planta es pequeña y tiene dlores de dolor púrpura o blanco, la raíz comestible es de color rosa salmón, son suaves y carnosas, llegan a merdir 50 cm de largo y 5 cm de ancho.)</li> </ul> <p><b>RAÍCES Y RIZOMAS DE CLIMA TROPICALY SUBTROPICAL</b> (Estrella, 1988, págs. 142-168)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yuca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate</li> <li>- Aji</li> <li>- Zapallo</li> <li>- Sambo</li> </ul> <p><b>CONDIMENTOS Y COLORANTES</b> (Estrella, 1988, págs. 212-228)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ishpingo (Ocotea raimondii es una especie de planta con flor en la familia de las Lauraceae.)</li> <li>- Molle (Schinus molla: Árbol de tamaño pequeño de hojas imparipinnadas, su fruto es rojo y circular, de 5 a 7 mm, da color a las preparaciones.)</li> <li>- Achiote (Árbol pequeño, hojas alternas y largos peciolos sus flores rojizas que dan un fruto oval y carnoso, cuya pulpa es comestible y se usa como sustituto del azafrán para condimentar y dar color a las comidas.)</li> <li>- Poleo (Mentha pulegium: plata que llega a crecer hasta los 40 cm de tallos alargados y hojas pequeñas, predomina su olor a menta.)</li> <li>- Asnac yuyo (Más cocnociada como cedrón, Planta herbácea erguida de hasta un metro de altura. Flores como tubos erguidos de color amarillo. Tiene un olor muy fuerte al rozarla.)</li> </ul> <p><b>PRINCIPALES FRUTOS</b> (Estrella, 1988, págs. 232-286)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chontaduro (Bactris gasipaes: árbol que llega hasta los 20 m de alto, produce racimos de hasta 140 frutos, forma ovoide de color rojo amarillo, el mesocarpio es almidonoso, productos de intercambio.)</li> <li>- Hobo (Ciruela jobo: sus carcara es de color rojo a amarillo, su pulpa es agrdulce y jugosa, su semillas es gruesa por lo que no es comestible.)</li> <li>- Badea (Passiflora quadrangularis: su fruto es grande de color amarillo verdosa, su pulpa es esponjosa y dulce de color blanco.)</li> <li>- Chamburo (Papayuelo: Tiene una semejanza a la papaya su fruto es dulce.)</li> <li>- Chihualcan (se asemeja mucho por fuera al cacao puede llegar a medir hasta 16 cm de largo, su pulpa es de color blanca y es ácida, por fuera es de color anaranjado.)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Camote (parecida a una papa pero esta es dulce)</li> <li>- Zanahoria blanca (Conocida también como arracacha)</li> <li>- Jícama (su raíz es alargada de color amarillo y alargada)</li> <li>- Achera (Achira, su raíz comestible es gruesa y alargada de color café en la superficie y blanco por dentro)</li> <li>- Papa china (su raíz comestible es recubierta por una capa dura café que puede picar si no se utiliza guantes, su camida es blanca con variaciones moradas)</li> </ul> <p>HORTALIZAS Y VERDURAS (Estrella, 1988, págs. 170-198)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penco negro (Aspecto parecido a la sábila son grandes)</li> <li>- Lengua de vaca (Planta de hojas ovaladas y alargadas)</li> <li>- Paico (Planta pequeña de hojas oblongo lanceoladas que pueden alcanzar los 12 cm de longitud.)</li> <li>- Verdolaga (Portulaca oleracea: planta de hojas alternas en conjuntos en el tallo y en su extremo. Las flores amarillas, sésiles, tienen cinco partes regulares)</li> <li>- Berro (Nasturtium officinal: sus hojas son de color verde oscuro son glabras, bipinnadas y con limbo ancho. Las flores, pequeñas y blancas.)</li> <li>- Chulco (Planta silvestre muy pequeña, de tallo rastrero, con hojas pecioladas, compuestas, con tres folíolos en forma de paraguas; flores axilares de color amarillo)</li> <li>- Mastuerzo o capuchina (Tropaeolum chamomilla: Rastrera, herbácea, alcanza hasta los 5 o 6 metros de largo. Hojas redondas y flores solitarias con cinco sépalos de color amarillo, rojo, naranja o mezclado.)</li> <li>- Achogcha (Cyclanthera pedata: Su fruto tiene forma de pimiento grande mide hasta 20 cm, el exterior de color verde intenso con suaves espinulas y estrías longitudinales, el interior es esponjoso de color blanco.)</li> <li>- Cerraja (Sonchus oleraceus: planta de entre 8 a 10 cm tiene hojas caulinares, con pequeñas espinas en sus márgenes su flor es amarilla parecida al diente de león)</li> <li>- Achicoria (Cichorium intybus: planta mediana, las hojas basales son espatuladas, semicarnosas, suavemente dentadas, su flor es de color azul-lila intenso.)</li> <li>- Llullucha o murmunta (Nostoc: es una colonia de especies de cianobacterias, inicialmente forma un pequeño glóbulo gelatinoso, hueco, que crece y se vuelve correoso, aplanado y enrevesado, formando una masa gelatinosa con otras colonias.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soraca o aguacolla (Es muy parecido a la pitahaya grande, es de forma circular, su pulpa es blanca y jugosa, se la consume cocinada.)</li> <li>- Hualicon</li> <li>- Piña</li> <li>- Chirimoya</li> <li>- Guanábana</li> <li>- Aguacate</li> <li>- Mora</li> <li>- Capulí</li> <li>- Guaba</li> <li>- Granadilla</li> <li>- Tacso</li> <li>- Papaya</li> <li>- Tuna</li> <li>- Pitahaya</li> <li>- Guayaba</li> <li>- Mortiño</li> <li>- Lucuma</li> <li>- Uvilla</li> <li>- Pepino</li> <li>- Naranjilla</li> <li>- Tomate de árbol</li> </ul> <p>ANIMALES DOMÉSTICOS (Estrella, 1988, págs. 31-324)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Llama (Mamífero traído por los incas, es primo cercano del guanaco.)</li> <li>- Cuy</li> <li>- Xuta o pato</li> </ul> <p>FAUNA SALVAJE (Estrella, 1988, págs. 326-330)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paca (Cuniculus paca: Es un roedor conocido también como guanta.)</li> <li>- Tórtola (Ave de aspecto pequeño y de color gris en general.)</li> <li>- Venado</li> <li>- Conejo</li> <li>- Perdiz</li> <li>- Paloma</li> <li>- Catzos</li> <li>- Churo</li> <li>- Cuzo</li> </ul>
---	---

**PLATOS**

**LOCRO** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 86-90)

Nombre general que daban lo españoles a las preparaciones espesas: Locro de papas, Locro con carne de conejo, llama, venado y aves, Locro de fréjol, Locro de ocas, Locro de mellocos, Locro de mashuas, Locro de arranchacas, Locro de zapallo, Locro de paico, Locro de yuyuslluto (brotes de hojas), Locro de yuca (producto de intercambio del pueblo yumbo, antecedente del sancocho), Locro con hojas tiernas de quinua, Locro de camote, Locro de tomate, Locro de achogchas, Locro de llullucha (algas de pozo), Locro de chulco.

**SOPA** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 90)

Sopa de bola de maíz (se describen en la relación de Rodríguez), harina de maíz amasado con un fondo de res, suelen rellenar las bolas con queso, cebolla, sal y manteca con achiote.

**MAZAMORRAS** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 91)

Mazamorra de maíz y quinua: Contiene agua, sal, papas troceadas, aparte se diluye la harina de maíz o de quinua con agua fría y se le añade al caldo, incluían carnes secas o frescas.

**GUISOS** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 92)

Chuchuca: Guiso que toma en nombre de un procedimiento para conservar el maíz, mazorcas cao, se las desgrana se las cocina durante 5 a 10 min, se las escurre y se las deja secar al sol y se los puede guardar hasta por un año. Preparación: se remoja al grano 2 a 3 horas, se lo muele, se decanta, se cocina a fuego lento con agua, sal, papas y trozos de carne.

Quinua cocida como arroz: se la cocina, se la escurre, se las esparce sobre hojas de achira en el fondo de la olla, se tapa para que se abra.

Enteras: modismo que hace referencia a cocinar las papas, camotes, zanahorias y raíces de china sin trocear y se las acompañaba con ají molido y sal.

**ASADOS** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 93)

Se comían papas, yuca, camote y choclo asados, con la corteza y sin ella.

**TOSTADO** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 93)

En tiesto se tostaban maní, frejol (chuvi) y maíz (cancha), con el maíz seco, También llamado Pito.

- Las llulluchas (algas de pozo) también se comían tostadas, por lo general las algas de color verde claro, rica en potaje puede sustituir la carne y los huevos, acompasas de sal y ají.

- Maní tostado: producto de intercambio del pueblo yumbo, se le comía tostado.

**MAÍZ SECO Y COCIDO** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 95-98)

- Mote: maíz blanco o amarillo seco, cocina con agua y ceniza o cal, luego se la lava, se escurre y sobre una estera se aseola y luego se la vuelve a hervir, se demora varias horas la cocción hasta que el grano se abra, se come frío o caliente, con sal o sin sal y ají.

- Tanta: mote molido sin agregar agua, se hace masa y se tuesta en el tiesto, se envuelve en chala y se las lleva en la brasa.

- Humita: maíz cao, molido con sal, envuelto en chala y cocido en agua.

- Tamal: harina de maíz, amasado con agua y sal, rellena de carne y ají, envuelta en chala u hija de achira.

- Yuca rallada: se ralla la yuca, se exprime la masa para dejar sin almidón, con las manos se forman bollos que se asan en tiesto (antecedente de los muchines)

- Arepas de harina de quinua. Masa de haría de quinua y envuelta en hoja de achira y asada en tiesto.

**SALSAS** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 99)

- Chiche: camarones de río machacados que se le untaba en la comida.

- Condimento: sal, el ishpingo (más como medicina)

- Sal: producto de intercambio con el pueblo yumbo, también se la traía de bolívar salinas

**CARNES** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 10-12)

- Llama: restos de llama (joven de preferencia) en Rumicucho, se la comí fresca o a la brasa, así mismo seca en preparaciones de locros.

- Venado: no hay información clara pero se presume que se la consumía, fresca, troceada y añadida al locro, asada a la brasa, pudo ser convertida en charqui o guardarla ahumada.

- Cuy: solían hacer guisos, asados, se ofrecían en ritos religiosos, solían compartir la casa con los indígenas.

- Pato: llamado xuta, se lo comía generalmente e en locros

- Perdices y tórtolas: no hay mucha información pero se supone que se las comían asadas o en locros.

- Pescados: choncho pez que crecía en los ríos traídos de alluriquin, y otros pescados de intercambio de los yumbos se conservaban aseoleados o ahumados.

**INSECTO, GUSANO Y MOLUSCO** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 12-13)

- Cuzo: son gusanos gruesos que crecen en la tierra, se los consumía crudos y asados.

- Catzos: se consumían cocinados y tostados con maíz.

- Churos: se lo consumen desde el periodo de integración, abundaban debido a los ríos lagunas y humedales que había en Quito, se los comen crudos, a veces los ponían en un recipiente y se les echa agua caliente brotan los moluscos y solo se arranca su parte comestible.

**BEBIDAS** (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, págs. 104-106)

- Chica de Jora, Chica de morocho, Otras chichas de maíz: conocimientos de Perú se la llamba akha, tenía una particular forma de preparación, el maíz se masticaba por mujeres que debían llevar una dieta estricta privadas de sal, ají y contacto sexual, la pasta se llamaba muku, el yale era lo mismo pero masticado con el ishpingo o flor de canela. Chica de Quinua, Chicha del fruto del molle, Chicha de capulí, Miel de Maguey (chahuarmishque), También se consumía la flor del penco cocinada con mote.

Continúa 

**OTROS ASPECTOS**

En este periodo su tecnología crece en cuando los utensilios culinarios, técnicas de elaboración y técnicas de almacenamiento, así mismo su agricultura es próspera y a medida que fueron conquistados por los incas no dejaron de lado sus conocimientos, además, adoptaron las prácticas incas y también exportaron las suyas.

**UTENSILIOS**

Huaycuy camayoc es un término inca que significa cocinero, este se encargaba de servir la comida a los reyes incas, en cambio en la viviendas de las personas comunes, las mujeres se encargaba de la cocina. Los utensilios siguen teniendo la misma agrupación según su uso (Pazos J. , 2008, págs. 107-110), para esta época ya existe mayor registro de esto:

**En contacto directo con el fuego:**

1. Ollas esféricas pequeñas y grandes. Algunas ollas de base plana (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
2. Ollas trípode y ollas zapatiformes, ollas cilíndricas. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
3. Ollas de borde evertido, con pedestal y asas, de estilo inca. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
4. Cuencos hondos de cerámica, pequeñas y grandes. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
5. Tiestos redondos grandes y pequeños. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)

**Sin contacto con el fuego:**

1. Cántaros grandes y pequeños o pondos. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
2. Cántaros para almacenar de base planas. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
3. Aribalos incas con asas. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
4. Botellas incas ahusadas con o sin asas. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
5. Mates grandes y pequeños usados como cucharones. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
6. Cuencos de madera grandes y pequeños. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
7. Ralladores hechos en cerámica. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
8. Piedra de moler ají. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
9. Piedra para moler morocho. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
10. Lascas de obsidiana para cortar. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
11. Bateas grandes y pequeñas de madera. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
12. Tela de algodón para tamizar. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)
13. Manta de algodón para obtener flor de harina de maíz

No existe una información precisa de cómo era la cocina en esa época, pero el Padre Bernabé Cobo escribe “La historia del nuevo mundo” donde detalla la alimentación de los habitantes del altiplano de Perú, hay que considerar esta fuente ya que la población de la hoya de Guayabamba adoptó muchas de estas prácticas culinarias incas, Cobo alude que muchas de sus prácticas se mantenían intactas aún. Los bohíos de los caciques eran grandes cubiertos de paja y paredes de tapiales, ahí hacían fiestas y ceremonias especiales, en otras más pequeñas hechas de bahareque y paja donde dormían, no se sabe si la cocina estaba en el bohío o en las casillas más pequeñas. (Pazos J. , 2008, págs. 107-110)

**TÉCNICAS DE ELABORACIÓN**

Lograron mejorar y desarrollar sus técnicas realizando combinaciones con los diferentes productos y la aplicación de nuevos conocimientos incas. Estos son algunas de las técnicas que se destaca n:

- Asado: En quichua denominado cucani, los alimentos son expuestos al fuego directo. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Asar en cenizas: Los alimentos se arrimaban al fogón, para que se cocinen con las cenizas. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Asar en parilla: Técnica triada por los incas, la palabra cancana significa “el asador para asar” en quichua. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Pachamanca: Asar en una especie de horno subterráneo con piedras calientes, la palabra pachamanca significa “olla de tierra” en quechua, los incas a esta práctica lo llamaban “huatia” pero tenía una variación. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Huatia: Técnica introducida por los incas, se trataba de asar los alimentos en una especie de horno hecho de adobe o arena caliente. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Piedras calientes: Una vez que las piedras se calientan hasta estar al rojo vivo, se pone los alimentos directamente, Bernabé Cobo (1653) menciona en sus escritos, que ponían piedras de río calientes dentro de la panza del cuy para que este se cocine, las piedras se denominaban calapurca en lengua aimará significa “piedras del vientre”, práctica realizada en Perú, traída por los incas. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Hervido: Técnica muy importante de esta época, la cual necesita de agua para la cocción de los alimentos, por tal razón los aborígenes escogía lugares para vivir cerca de ríos, lago, manantiales, etc. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)
- Fermentación: Si bien los señoríos étnicos ya utilizaban esta técnica para el maíz, aprendieron de los incas que esta tenía propiedades medicinales de prevenir o curar infecciones o enfermedades a causa de la baja temperatura de la sierra,

ellos lo denominaban tocosh, ellos lo denominaban tocosh. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)

- Tostado: Al principio esta técnica se efectuaba enterrando los granos en las cenizas calientes, luego con la aparición de los tiestos se logró asar muchos granos como el maíz, fréjol, maní, quinua, semillas de zapallos, entre otros. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)

- Envuelto de hojas: Utilizaban por lo general el cutul (hoja del choclo) o en hoja de achira, se cocinaba sobre tiestos, directo en las cenizas o en agua. , se cocinaba sobre tiestos, directo en las cenizas o en agua. (Pazos J. , Cocinas Regionales Andinas , 2010, págs. 22-28)

#### **TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN**

- Asoleo: Los alimentos son expuestos al sol para secarlos antes de almacenarlos. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Salado-Asoleo: Utilizado especialmente para conservar los cárnicos, se coloca sal sobre esta y luego se los deja al sol por unos días sobre una cuerda, denominado charqui. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Cocción-Asoleo: Se los hierve en agua y luego son dejados al sol, como el mote. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Cocción-Remojado-Asoleo: Se lo conoce vulgarmente como “desamargado” se utilizaba especialmente para eliminar las toxinas del chocho, primero se sancocha luego se deja en remojo por algunos días y después se seca al sol. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Putrefacción-Asoleo: Técnica de influencia inca, se utiliza en las papas, se cava un hoyo en el suelo, se coloca las papas se cubre con la tierra piedras y paja, luego se coloca agua, se lo deja reposar por algunas semanas, cuando hay signos de putrefacción se extraen y se secan al sol. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Salado-Ahumado: Sirve para conservar pescado y carnes de monte. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Congelación-Remojo-Asoleo: Es una forma de preservar la papa, en Loja denominan “chunu” al almidón de la papa. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

- Maceración-Asoleo: Se dejan los trozos de yuca en un recipiente con agua durante dos o tres días y luego se exponen al sol. (Estrella, 1988, págs. 56-60)

#### **AGRICULTURA**

Para esta época sus conocimientos sobre la tierra, tiempo de cosecha y siembra eran amplios, fueron agricultores por excelencia, las que más se utilizaron en Quito fueron:

- Cultivo en camellones: Son bancos construidos en terrenos anegadizos que se van alternando en zanjas que los limitan hay evidencias que el camellonaje se utilizó cerca de lagunas como la de San Pablo en Otavalo, así también, hay evidencias en Cayambe y Quito. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Andenes y terrazas: Este sistema fue utilizado por la cultura de las caras, pero son los incas que logran desarrollarlo, gracias al sentido perpendicular de los suelos de las montañas la infiltración del agua es más eficiente. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Cultivos asociados: En la misma chacra se siembra diferentes tipos de plantas, lo más común era sembrar maíz, fréjol, zambo y quinua, existen registros de Cieza de León de 1573 que utilizaban esta técnica, lo menciona el Autor estrella en su libro “Pan de América” (1988,54). (págs. 51-56)

- Fertilización: La siembra del maíz y el fréjol fue una forma de fertilizar los suelos debido a que el maíz necesita altas cantidades de nitrógeno y la leguminosa (fréjol) aporta con este elemento a la tierra, fertilizándola, el barbecho fue otra forma de recuperar los suelos, dejándola reposar por ciertos periodos para recupere su fertilidad, así como la utilización de excrementos de animales. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Herramientas agrícolas: Cabe mencionar que no contaban con arado de animales ni con la rueda para labrar el campo, utilizaban el trabajo humano, por eso las herramientas eran fáciles de construir y manejar, estaba hechas de huesos, piedra, madera y cobre (Estrella, 1988, págs. 51-56), Estrella menciona las siguientes:

- Tula: Estaca de madera terminada en bisel, que sirve para cavar. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Maquitola: Tola de mano. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Palondra: Pala de madera. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Llachu: Azada de madera. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Uti: Palo encorvado, palancón o palo estrecho, donde se coloca la hoja del azadón. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Arma: Escardador. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Hualma: Palo puntiagudo o en forma de lanza que se usa para sembrar maíz. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Huashmo Pala de madera angosta, que se usa para cavar papas. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Chaquin: Pala de madera de punta delgada, que se acciona con el pie. Se usa para sembrar maíz. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

- Tipina: Pequeño instrumento de madera puntiagudo que se usa para deshojar la mazorca. (Estrella, 1988, págs. 51-56)

## 1. 2. Quito en la Colonia e Independencia

**Tabla 5**  
**Resumen de la época colonial e independencia**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p><b>Colonización Española (1534 d.C - 1808 d.C):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hasta 1532 dura el reinado de los Incas, despojados por los ejércitos de Francisco Pizarro y Diego de Almagro, mismo año Atahualpa es tomado prisionero y ejecutado en 1533 y el 6 de Diciembre de 1534 inicia el periodo de colonización española. Fundado, por Sebastián de Benalcázar, quien mando a destruir toda edificación inca, los españoles aprovecharon de la guerra de poderes entre los hermanos y fue más fácil conquistarlos, ya que se encontraban vulnerables.</li> <li>Una forma de conquistar y controlar a los indígenas fue la religión, las primeras iglesias que se construyeron en Quito fueron Iglesia de San Francisco, Santo Domingo y La Merced. <b>(Salazar, 2012, págs. 22-26)</b></li> <li>- Se mantiene la cocina vernácula que se iría transformándose y mezclándose con la gastronomía española llamada así "cocina fusión rústica" esta evoluciona en los conventos, monasterios e iglesias generando una cocina conventual para finalmente denominarla cocina criolla.</li> <li>- Con la llegada española se incrementó sus cultivos gracias a la expropiación de territorios indígenas, por lo que se crean los huasipungos donde los indígenas trabajan las tierras para los terratenientes. <b>(Salazar, 2012, págs. 22-26)</b></li> <li>- La religión fue la clave para controlar y evangelizar a los indígenas, así se celebraba festividades religiosas con danzas, músicas y platillos especiales para cada una de estas, ejemplo: semana santa y día de los difuntos, es decir unión del culto y la comida, además la religión también se mezcló con las fiestas indígenas para ejercer más control. <b>(Pazos J. , 2010, págs. 38-39)</b></li> <li>- Alado de las iglesias establecieron escuelas, propios sembríos introduciendo alimentos nuevos, enseñaban oficios uno de estos la cocina; la cocina dentro de los conventos se consieran como los primeros buffets en Quito por poseer un patio solo para la cocina, un lugar para el repartidero, el refectorio y la despensa, además poseían hornos de leña también.</li> <li>- Uno de los primeros alimentos introducidos fue el trigo por el Franciscano Fray Jodoco Rickie, con el cual se elaboraban panes, ya que en España era una costumbre muy popular consumir grandes cantidades de este producto y además otros a base de harina de trigo; gracias a este personaje también comenzó la elaboración de cerveza artesanal. <b>(Kingman Garcés, 2004, págs. 108-116)</b></li> <li>- 1602 construyen los franciscanos una pileta para que los aguateros se encarguen de repartirla, existía escases de agua, por tanto se volvió común beber alcohol para calmar la sed, especialmente chicha, aguardiente y guarapo. <b>(Pazos J. , 2010, págs. 41-44)</b></li> </ul>	<p><b>Alimentos introducidos:</b></p> <p><b>Cereales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Trigo</li> <li>-Avena</li> <li>-Arroz</li> <li>-Cebada</li> <li>-Centeno (Es un miembro de la familia del trigo y se relaciona estrechamente con la cebada)</li> </ul> <p><b>Frutos cítricos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lima</li> <li>-Toronja</li> <li>-Limón sutil y real</li> <li>-Naranja</li> <li>-Mandarina.</li> </ul> <p><b>Vegetales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aceitunas</li> <li>-Cebollas</li> <li>-Coles</li> <li>-Lentejas</li> <li>-Ajo</li> <li>-Zanahoria</li> </ul> <p><b>Frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manzana</li> <li>-Uva</li> <li>-Duraznos</li> <li>-Higos</li> </ul> <p><b>Espicias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mayoría de las especias</li> </ul>	<p><b>Entradas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan (introducido), preparaciones en base de harina de trigo.</li> <li>- Tamales (oriudos de México, pero en Ecuador se la aliza de una forma distinta como una humita)</li> <li>- Mermeladas de Frutas</li> <li>- Pan de pascua</li> <li>- Pristiños.</li> <li>- Panes artesanales</li> <li>- Humitas de sal y dulce</li> <li>- Empanadas de viento, morocho,</li> </ul> <p><b>Dulces</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colaciones</li> <li>- Helados</li> <li>- Aplanchados</li> <li>- Mistelas</li> <li>- Dulce de maíz y maní.</li> </ul> <p><b>Preparaciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Locro</li> <li>- Mazamorra</li> <li>- Chica</li> <li>- Buñuelos (relacionado con la religión)</li> <li>- Fanesca (relacionado</li> </ul>	<p>*-La comida en ese entonces también se dividía para los estratos sociales alto, medio y bajo, alto (reyes comía: mondongo, lenguas y sesos; medio (burgueses) comían menestras, pucheros, arroz con leche y almendras y la baja (pueblo) el pan, las tortas y gachas. (Salazar, 2012)</p> <p><b>TÉCNICAS INTRODUCIDAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cocina hispánica impuso el hervido (consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido generalmente en agua o caldo, en ebullición durante un cierto tiempo, éste dependerá de los alimentos a cocinar) como mecanismo de cocción predominante y el sofrito (es una especie de salsa caliente que puede contener cebolla, tomate, sal, cilantro, cebollino y ajo troceado en pequeños pedazos que se frien en aceite de oliva o un material graso como mantequilla, tocino, etcétera) hasta que quedan desechos por el agua que van soltando) como base de sabor. (Pazos J. , 2008, págs. 56-63)</li> <li>- Por otra parte, la utilización de cecina como ingrediente principal de diversos guisos emblemáticos.</li> </ul>

Continúa 

-La actual calle 24 de mayo fue una quebrada lugar propicio para el cultivo y la agricultura, por el lado norte en el sector de la Alameda existían establos donde se domesticaban animales que serían aprovechados tanto para el consumo de la carne como para la vestimenta,

- La transformación de los utensilios no fue la excepción, ya que antes se utilizaba herramientas de piedra y barro, para ese entonces se comenzó a utilizar utensilios hechos de metal originarios de la cultura española. **(Kingman Garcés, 2004, págs. 108-116)**

- En la plaza grande que en ese entonces se encontraba una plaza de toros, la gente concurría y gastaba 50 pesos en colaciones y 50 pesos en helados, generando una tradición muy importante para la gastronomía quiteña y que tomaría gran fuerza con la aparición del ferrocarril. Este lugar formaba parte también del mercado principal indígena donde los pobladores ofrecían sus productos.

- El pueblo cayó en el vicio del alcohol, donde hubo un retroceso de la cocina quiteña, ya que a las personas les interesaba más beber que alimentarse, los lugares donde se vendía chicha y guarapo se llamaban chicherías y donde se vendía trago y aguardiente se llamaban Estancos; las casas de los nobles y tabernas también ofertaban estos, mistelas y rosado.

- Entre los siglos XVII y XVIII aparecen las pulperías que son los locales del mercado que servían como proveedores para los restaurantes, a las vendedoras se las llamaban gateras o recatonas, y así aparece el papel de la mujer dentro de la economía, ya que para ese entonces su único medio de ingreso económico para las mujeres que trabajaban en el servicio doméstico.

-1739 Ecuador llega a formar parte del Virreinato de Nueva Granada, aumenta el comercio, política, asuntos militares y por la migración aparecen nuevos grupos sociales como los mulatos y negros (clase social baja) que mantenían su cocina ancestral viva. **(Salazar, 2012, págs. 26-29)**

### Independencia (1808d.C - 1822d.C):

- Para 1800 el mundo sufre un crisis económica, donde el comercio de Quito se ve afectado las pulperías y las tiendas quebraban y el comercio al por menor fue importante para el país.

- Se caracteriza este periodo por la rebelión de los criollos. Se proclama el 1er grito de independencia el 10 de agosto de 1809 hasta la batalla de Pichincha el 24 de Mayo de 1822. Grandes actores como Eugenio Espejo, Juan Pío Montufar, Manuela Cañizares, entre otros, mantienen viva una cultura, con respecto a la cocina quiteña esta también mantiene vivos sus rasgos ancestrales, predomina el maíz, la quinua, la llama y el cuy. **(Salazar, 2012, págs. 35-38)**

- Por la crisis que se vivía se produjo la migración de la sierra a la costa y viceversa, también se vio afectado los grupos privilegiados (clase alta: condes, marqueses, etc.) que se dedicaron a la agricultura como fuente de ingresos y gracias a la escasez de la moneda no se podía acceder a varios productos de primera necesidad, además la clase privilegiada dejó de consumir productos extranjeros de la Europa y empezó a consumir platos de las clases medias y baja, avivando el consumo de platos tradicionales. **(Pazos J., 2010, pág. 39)**

puede considerarse nativa de las regiones tropicales de Asia, y de las islas Molucas en Indonesia, también conocidas como islas de las Especias, aunque algunas se encontraban en el Mediterráneo (anís, mostaza). Las especias usadas en la actualidad son en muchos casos las mismas que se usaban en la Antigüedad, salvo aquellas llevadas a Europa por los conquistadores y colonizadores de América (vainilla, chile, cacao, achiote).

#### Otros

-Romero  
-La caña de azúcar es una planta proveniente del sureste asiático.  
- Subproductos como la leche, queso, mantequilla.

#### Animales introducidos:

- Cerdos,  
- Ovejas,  
- Gallinas,  
- Novillos,  
- Carneros,  
- Vacas

Esta información fue tomada de la publicación de Julio Pazos, Cocinas Regionales Andinas, (2010)

con la religión) y el molo

- Colada morada

#### Fuera de las iglesias vendían

- Hornado

- Tortillas

- Librillo

#### Comida según la clase social

- Reyes: mondongo,

lenguas y sesos

- Burgueses: menestras,

pucheros, arroz con

leche y almendras

- Pueblo: el pan, las

tortas y gachas.

- Caldo de patas (fusión)

- Hornado (fusión)

- Bebidas con Alcohol: La

chica (autóctona),

aguardiente, guarapo, el

ponche, mistelas y

rosado (introducidas).

Esta información fue

tomada de la

publicación de Diego

Salazar, Cocina Quiteña

cruce de culturas y

perdida de identidad,

(2012)

- Con la introducción de los nuevos productos cárnicos también aparecieron nuevos métodos de cocción como el asado (es una técnica de cocción mediante la que los alimentos generalmente trozos de carne son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente) y el horneado (es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido), teniendo como principal ejemplo de cocina colonial al cerdo horneado (hornado), estos métodos de cocción se introducen con gran rapidez ya que a los conquistadores no les gustaba ingerir carne cruda. (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014, págs. 19-26)

### 1. 3. Quito en la República

**Tabla 6**  
**Resumen de la época de la Gran Colombia y la república**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p><b>Gran Colombia (1822 d.C - 1830 d.C):</b></p> <p>El poder militar crece y con ello se destina grandes sumas de dinero para alimentación de las tropas y armamento que concluye con la batalla del 24 de Mayo de 1822. Simón Bolívar y Antonio José de Sucre defendieron sus principios patrióticos y su cultura nativa pero mantuvieron bases inculcadas por los españoles como la religión y la gastronomía.</p> <p>En 1822 Juan Pablo Sanz publica un libro llamado "El manual de la cocinera" con recetas y servicios dirigido a una clase social alta de ricos criollos. <b>(Salazar, 2012, págs. 42-45)</b></p> <p>La visita del Libertador Simón Bolívar a Ecuador, en específico a Quito daba paso a la realización de banquetes con una gastronomía superior, la comida que se ofreció a Bolívar se considera la primera de carácter oficial, lo cual fue trascendiendo a eventos de gran importancia como bautizos, matrimonios, entre otros, donde los menús que se ofrecían poseían tiempos y un orden funcional como: entrada, platos fuertes, postres, bebidas o bajativos.</p> <p>En esta época se obtiene un aporte muy importante por parte de Francia, ya que para ese entonces España sufre de una aculturización en cuanto a su gastronomía, debido a que franceses se encuentran en un auge culinario y gastronómico, por lo que España adquiere varios protocolos culinarios de la cocina francesa, teniendo como ejemplo claro la puesta de mesa. Por lo tanto esto repercutió en la gastronomía de los países hispano hablantes y más específico en Quito. Dando por hecho que muchas de las costumbres culinarias de esta época se debe a la importancia de la gastronomía francesa en el mundo. La nueva gastronomía francesa fue rápidamente adoptada por las élites de todo el mundo occidental. <b>(Salazar, 2012, págs. 45-46)</b></p> <p>Las especias y el azúcar como elementos saborizantes fueron reemplazados por nuevas salsas basadas en grasas y harinas. La ida general era cocinar los productos hasta "extraer su esencia". Se empezó a utilizar mucho las reducciones, es decir el hervir un producto hasta que la mayor parte de su volumen se evapore, concentrando su sabor en lo restante; el caldo concentrado de huesos fue la nueva base del sabor en la comida. El consumo de granos disminuyó, y aumentó el de carne, grasas y azúcares. Surgieron las técnicas del flambeado (es una técnica de cocina que consiste en rociar un alimento con un licor y luego prenderle fuego), el buillon (es el nombre que se da al caldo en la cocina francesa, es la elaboración de un liquido aromatizado), el roux (es la mezcla de harina y grasa que se usa para ligar muchas de las salsas básicas), el ragout (es un guiso que consiste en estofar trozos de carne en sus propios jugos con un salsa).</p>	<p>- Se mantienen los mismo productos que en la época colonial, a diferencia de nuevos alimentos importados:</p> <p><b>BEBIDAS Y LÍQUIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceite en botellas</li> <li>- Aceite en Botijuelas</li> <li>- Coñac en barriles</li> <li>- Coñac en botellas</li> <li>- Anizado</li> <li>- Ajenjo (es una bebida alcohólica de ligero sabor anisado, con un fondo amargo de tintes complejos debido a la contribución de las hierbas que contiene)</li> <li>- Cidra</li> <li>- Curazao</li> <li>- Ginebra</li> <li>- Licores surtidos</li> <li>- Marrasquino (es un licor muy delicado, incoloro, algo glutinoso, dulce y fragante.)</li> <li>- Vino de Oporto</li> <li>- Champaña</li> <li>- Vinagre en barriles</li> </ul> <p><b>SUSTANCIAS ALIMENTICIAS</b></p> <p><b>Carnes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacalao</li> <li>- Carnes Saladas</li> <li>- Jamones</li> <li>- Pescado salado</li> <li>- Salchichones</li> <li>- Salmón en lata</li> <li>- Sardinas en aceite</li> </ul> <p><b>Frutos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceitunas</li> <li>- Almendras</li> <li>- Cerezas secas</li> <li>- Ciruelas secas y en aguardiente.</li> <li>- Fruta seca</li> <li>- Fruta en almibar</li> <li>- Fruta en aguardiente</li> </ul>	<p>- Se mantienen los mismos platos de la época colonial, a diferencia que son más elaborados y tienen nuevos ingredientes, el azafrán utilizó la clase social alta para dar color a las comidas, mientras que la clase baja utilizó el achiote.</p> <p>- Se incluyen nuevos platos traídos de Europa, para conmerorar o celebrar eventos importantes, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, a la manera de las islas canarias.</li> <li>- Asados de carnes maceradas con agua ardiente y muy condimentada.</li> <li>- Aves domésticas asadas y con salsa</li> <li>- Aves de cacería asadas</li> <li>- Conejos asados con salsa</li> </ul>	<p>- Aji, achiote e ishpingo son usados con frecuencia en esta época. Costumbres populares de la gastronomía de la época hay:</p> <p>- Comida costeña: Ceviches, conchas asadas, sancochos, corvina frita, revoltijo de caracol, sopa marinera, chicha de avena, bollos de maduro, sopa de bolas de verde, cazuela de pescado con maní, maqueños fritos, sorbete de guanábana, yuca, papaya, zapote, mamey, leche cuajada, arroz.</p> <p>- Comida serrana: Tortillas de papa, yahuarlocro, caldo</p>

Continúa 

## República (1830 d.C - 1895 d.C):

La Gran Colombia se divide dando a este territorio el nombre de Ecuador y a su capital Quito, como presidente a Juan José Flores gracias al primer congreso Constituyente formado por representantes de los tres departamentos más importantes: Quito, Guayaquil y Cuenca en 1830.

Aparecen restaurantes de alto nivel y comedores en los hoteles ya existentes en Quito; se genera una gastronomía más rápida debido a la distancia y nuevos hábitos gastronómicos que se dieron en las tres grandes zonas en la geografía de la ciudad. A pesar de esto la cocina quiteña no cambia mucho en relación de épocas anteriores, manteniendo costumbres y platillos de la época de la colonia, únicamente existe un aumento de platos y alimentos provenientes de toda América y Europa, gracias a los grandes avances que surgieron en el comercio entre naciones. **(Salazar, 2012, págs. 46-48)**

Surge la primera heladera en el convento de San Agustín en el año de 1860, con productos apetecidos por personajes importantes del momento, como el General Alfaro, Leonidas Plaza. El papel de las mujeres en la cocina quiteña evolucionaría de gran forma en las principales calles del actual centro histórico.

En el año de 1867 se crea el impuesto a las chicharías, lugar de socialización indígena dirigida por mujeres, en donde se prohíben la distribución a tres cuadras de la plaza grande. Otro hecho importante se dio en 1894 donde los establecimientos que ofrecían servicio de alimentación llamados fondas ya se encontraban registrados, aunque aún no se los nombraba restaurantes a pesar de que en Francia ya se había establecido el término.

(Ají, achote e ishpingo son usados con frecuencia en esta época)

Las fondas o restaurantes tuvieron una gran acogida y una inmensa popularidad.

Universidades como la de Santo Tomás y la de San Gregorio trajeron publicaciones europeas sobre gastronomía y hasta diccionarios culinarios. **(Gomez J. , 2014, págs. 77-82)**

La identidad culinaria quiteña se ve reflejada en su gente y en las actividades cotidianas que realizan, las fondas, las chicherías, los pulperos, las gateras fueron quienes dieron vida a esa identidad.

Las fondas quiteñas se definían como un lugar para la reunión y alimentación de personas que no formaban parte de la alta sociedad, siendo denominados restaurantes de segunda y tercera clase. **(Pazos J. , 2008, págs. 97-99)**

- Nueces
- Pasas

### Conservas

- Confites y dulces
- Conservas en aceites en latas
- Conservas en vinagre en frascos
- Chocolate
- Dulce de almíbar
- Dulce seco
- Galletas Finas

### Féculas

- Sagú (especie de palmera, con frutos ovoides, cuyo tronco tiene forma de tubérculo del cual se extrae o fécula en forma de harina, perlas o bolitas de fécula que se usan para cocinar, acompañar o espesar alimentos, especialmente sopas, purés, mazamoras o pudines)

### Tapioca

### ESPECIAS

- Anís
- Canela
- Canela de Ceilán
- Clavo de olor
- Cominos
- Hinojo (Es una hierba perenne y sumamente aromática, cultivada para su empleo en gastronomía.)
- Mostaza
- Mejorana,
- Nuez moscada
- Oregano
- Pimienta blanca y negra
- Pimentón

### Cereales y derivados

- Arroz
- Fideos

### Leguminosas

- Garbanzos
- Gizantes secos

### Otros

- Azúcar refinada
- Manteca salada

### Perniles

- Lenguas secas
  - Lengua sudada
  - Tortillas de sesos o canastas de hojaldre rellena con sesos
  - Pescado escabechado
  - Lomo de res relleno
  - Criadillas emborrajadas
  - Ensalada de lechuga y tomate
  - Ensalada de pepinillo y coliflor
  - Cascos de alcahofa
  - Caldo gordo
  - La morcila
  - El beefsteak
  - Pastas, compotas, cremas y sorbetes
  - Sopa de alverjas
  - Menestra de calabaza
  - Chanfaina
  - Torta de chochos
  - Pío quinto
  - Molo de calabaza
  - Buñuelos de papas
  - Buñuelos soplados (nonas o beata)
- Esta información fue tomada como referencia del libro Guía de consumo de alimentos patrimoniales de (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014)

de pata, papas con cuero, empanadas de morocho, tortilla de maíz, mote, capulí, tunas, chamburo y choclo.  
- Comida religiosa: Fanesca, mazamorra morada y guagua de pan, buñuelos de maíz.  
- Comida para fiestas: Cuy asado, caldo de gallina, chicha de jora, pernil, fritada.  
- Comida de pobres en la sierra: arroz de cebada, quinua, habas tiernas, capulí, agua de panela, ocas, fréjol, empanadas de harina de trigo. (Pazos J. , 2010, págs. 58-68)

## 1. 4. Quito Moderno

**Tabla 7**  
**Resumen de la época moderna**

EVOLUCIÓN CULINARIA	ALIMENTOS	PLATOS	OTROS ASPECTOS
<p><b>Quito moderno (1895 d.C - 2000 d.C):</b></p> <p>Este periodo se caracteriza por una globalización acelerada, donde las personas modificaron su vida cotidiana adquiriendo nuevas costumbres que generaron nuevos hábitos. <b>(Salazar, 2012, pág. 56)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En 1895 se reactivó la construcción del ferrocarril y en 1908 llega a Quito, gracias a esto, el comercio entre regiones se expandió y con ello una fusión en su gastronomía, como ejemplo tenemos al ceviche de chochos que es una mezcla entre la costa (Huigra) y la sierra (Sibambe). Esto permitió que Quito ampliara su oferta de productos en mercados y restaurantes.</li> <li>- A finales del Siglo XIX se conoce la palabra hotel en Quito y las posadas se transformaron para brindar un mejor servicio, mejorando su higiene y salubridad, los hoteles ya no solo ofrecían alojamiento y alimentación, si no también cenas, conciertos, entre otros <b>(Salazar, 2012, págs. 58-60)</b></li> <li>- La modernización no solo consistió en la influencia del ferrocarril, sino de factores como la llegada del automóvil, servicios básicos como: canalización, luz eléctrica y agua potable, con esta última se dió fin a personajes como los aguateros.</li> <li>- En 1910 el tren permitió que comerciantes comunes puedan ofrecer sus productos en el tiánguez ubicado en la Plaza de San Francisco donde vendedores de todas las provincias ofrecían sus productos. <b>(Kingman Garcés, 2004, págs. 117-118)</b></li> <li>-Para esta época las calles quiteñas eran espacios destinados a la cultura culinaria como lecherías, panaderías, fruterías, tercenas, chicherías entre otras.</li> <li>- Los quiteños van buscando más estatus y exigiendo servicios de mejor calidad, por lo cual las fondas, chicherías, figones mejoran su higiene para los comensales.</li> <li>- Así mismo la gastronomía es más estructurada, se dividió en tres estratos sociales: la clase alta consumía una cocina mundial con productos importados, la clase media consumía una cocina ecuatoriana u hogareña y la clase baja consumía una gastronomía nativa. <b>(Pazos J. , 2010, págs. 106-107)</b></li> <li>- La globalización dió paso a la creación de restaurantes y cafeterías de alto nivel así como las ciudades más importantes del mundo. Nacen las primeras escuelas gastronómicas por la necesidad de adquirir conocimientos sobre la cocina mundial, la primera escuela de</li> </ul>	<p>Se mantiene los mismos alimentos pero con estos se crean nuevos platos principalmente la comida rápida.</p> <p><b>Boom Cacaotero y Bananero</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para finales del siglo XIX y principios del siglo XX se da en el país el boom cacaotero donde la producción de este producto crece exponencialmente.</li> <li>- A mediados del Siglo XX aparece también el denominado boom bananero ya que el país comienza a producir manos de banano en grandes cantidades permitiendo aumentar sus exportaciones y la comercialización nacional.</li> </ul> <p>Esta información fue tomada de la publicación de Diego Salazar en su libro Cocina Quiteña cruce de culturas y pérdida de identidad, (2012)</p>	<p>La gran concentración de Herencia culinaria se mantuvo viva en el Centro Histórico:</p> <p><b>En las calles Esmeraldas y Guayaquil habían dulcerías donde vendían</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roscones</li> <li>- Suspiros</li> <li>- Bizcochos con queso de hoja</li> <li>- Chimborazos (pastelitos bañados en crema blaca)</li> <li>- Mistelas</li> <li>- Dulce de guayaba</li> <li>- Dulces de leche</li> <li>- Suspiros</li> <li>- Bizcochos bañados en panela.</li> </ul> <p><b>En la calle Flores existían cafeterías las cuales vendían</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan de Ambato con chocolate caliente</li> <li>- Colada morada.</li> </ul> <p><b>En la calle Bolívar se encontraba la tienda llamada la Fama la cual vendía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sánduches de pernil con vaso de chicha o morocho.</li> </ul> <p><b>En la esquina de la Imbabura y Bolívar, en la casa esquinera fabricaban</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En este periodo Incrementaron las sodas-bar, cafeterías, bares, restaurantes y salones.</li> <li>- En los años 70 se dió el Boom petrolero que dividió en tres a la ciudad: norte (modernización), centro histórico y sur (barrios pobres).</li> <li>- Las nuevas tendencias como el Fast Food se impuso en el norte, así también los nuevos hábitos alimenticios.</li> <li>- La dieta de las clases populares (pobres) era alta en hidratos de carbono y escasos en vitaminas, razón por la cual padecían de desnutrición, baja estatura y otras enfermedades frecuentemente.</li> </ul> <p>Esta información fue tomada como referencia del libro Guia para el consumo de alimentos patrimoniales del Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2014)</p>

gastronomía se llamada Centro de Formación Hotelero Alberto dirigida por el Chef Wilson Guzmán Díaz. **(Pazos J. , 2008, págs. 115-136)**

- A pesar que desde 1878 ya se comercializaba la marca Fioravanti, no es hasta los años 40 que Coca Cola ingresa al país convirtiéndose en una bebida que revolucionaría las mesas de las familias quiteñas y para 1978 las gaseosas reemplazarían las bebidas tradicionales como la chicha.
- La gastronomía quiteña se mantuvo viva con la enseñanza de las abuelitas, venta de platos tradicionales en puesto en las calles y mercados, sin embargo empieza a desaparecer por la falta de costumbre de elaborar platos tradicionales, la aparición de la comida rápida, ingredientes demasiados caros o ingredientes difíciles de hallar. **(Salazar, 2012, págs. 60-63)**
- El cacao se consolidó como el principal producto de exportación y la economía del país se construyó a su alrededor. De hecho, la balanza comercial, entre 1891 y 1920, registró únicamente un déficit en el año 1897. Por otro lado, después de las dos Guerras Mundiales y sus efectos negativos en la economía mundial, en la década de 1950 el banano se convirtió en el principal producto de exportación para Ecuador. El boom del banano incidió positivamente en el crecimiento, que se estima en una tasa promedio de 5,3% entre 1950 y 1970. **(Baquero & Mieles, 2014)**

- A mediados del siglo XX la venta de productos de mercados y tiendas fue aprovechado por una bodega llamada la favorita ubicada en la plaza de San Francisco en 1945, hoy es la actual compañía La Favorita C.A., con su marca principal Supermaxi, esta empresa lanzón un proyecto de autoservicio que fue de gran aceptación en las familias pudientes, marcando que se debe comprar y comer.

- En los años 60 y 70 la identidad culinaria va debilitándose aún más debido a que nuevas tecnologías como la radio y televisión promocionaban cadenas de comida rápida, así mismo el aeropuerto fue un nexo para que se exporte y se importe conocimientos culinarios, además el viejo ferrocarril, el puerto ecuatoriano abrieron un mercado de productos extranjeros más variado. De la mano de estos acontecimientos franquicias se introducen en el país como KFC en 1975 por Jorge Anhalzer y Fernando Polanco con dos locales en Quito. **(Salazar, 2012, págs. 63-66)**
- En 1981 abre su primer local la Pizzería Hut en la Calle Juan León Mera Y Carrión, para 1988 nace la empresa Pizza S.A.y en 1997 McDonald's llega al país.

- Colaciones que aún existen.
- En la calle Sucre y García Moreno se ubicó la Cafetería Modelo, la cual ofrece ponches, helados con barquillos, empanadas chilenas, sánduches y desayunos.

**Cerca del Palacio Arzobispal, estaba la bodega Uno propiedad de la familia Amores, vendían**

- Chocolate Bios
- Bizcochos de sal y dulce
- Las melvas
- Los turrone
- Caramelos nacionales y extranjeros.
- La comida rápida (fast food) como hamburguesas, salchipapas, pizza, pollo frito y asado, entre otros.

Esta información fue tomada de la publicación de Diego Salazar en su libro Cocina Quiteña cruce de culturas y pérdida de identidad, (2012)

## **1. 5. Cocina Contemporanea de Quito**

Hoy en día los alimentos que ingieren los quiteños no siguen los patrones culturales heredados de nuestros antepasados, debido a un nuevo estilo de vida más acelerado, que les deja poco tiempo para preocuparse en la alimentación, los lugares de preferencia de los quiteños son las “huecas”, patios de comidas en centros comerciales, mercados y ventas ambulantes. Así es como, la cocina quiteña en la actualidad está conformada por diversos elementos:

- Su valor histórico cultural
- La influencia de tendencias extranjeras
- Nuevas tecnologías

Dentro del valor histórico cultural, se sienten vivas las costumbres y tradiciones culinarias en los mercados, en las denominadas “huecas” y en los restaurantes de comida típica. El estudio se ha enfocado en los mercados turísticos de Quito debido a su gran aporte cultural, estos conservan una infinita gama de colores en cuanto a las frutas y verduras, el buen trato de las caseritas, la conjugación de etnias representados en sus trajes típicos, dialectos, idiomas y acentos, aquí se practican costumbres ancestrales de la cosmovisión andina, como, las llamadas limpias, la venta de hierbas medicinales para curar todo mal, los saberes y sabores que representa un mercado son infinitos, realizando sobretodo la identidad culinaria, pues así, se crea una experiencia enriquecedora de quienes lo visitan, observando una vida cotidiana llena folklore dentro de un solo sitio. (Ministerio de Turismo, 2011)

### **1. 5. 1 Mercados**

Pues bien, se habló que los mercados son un relativo cultural de los pueblos y ciudades, pero, no todos los mercados de la ciudad de Quito se encuentran en la capacidad de acoger a los turistas tanto nacionales como extranjeros, influyen factores, como, la falta de prácticas en cuanto a la salubridad e higiene de los productos ofertados, la inseguridad al estar ubicados en sectores populares y de gran peligro, la infraestructura riesgosa y finalmente, el trato de los vendedores a los clientes, por tal motivo, el estudio se aplicó a los mercados turísticos de Quito que cumplen positivamente con estas características.

En el Distrito Metropolitano de Quito existen alrededor de 60 mercados bajo la supervisión de la Agencia de Coordinación Distrital del Comercio (ACDC), de los cuales, 17 pertenecen al sector norte de la ciudad, 17 son del sur, 12 están ubicados en el centro, 8 en Tumbaco y 6 en los Chillos, además, existen 9 mercados que no son regulados por esta entidad (Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, 2017), como se identifica a continuación:

### Tipología:

- Mercado (M): Abren todos los días.
- Feria (F): Solo días específicos.
- Mercado Mixto (MX): Mercado y Feria.
- Mercado Subutilizado (M/SUB): No ocupa todos los puestos de venta.

**Tabla 8**  
**Mercados regulados por la ACDC**

No.	ZONA	MERCADO	DIRECCIÓN	TIPOLOGÍA
1	Centro	America	Buenos Aires y Uruguay	MX
2	Centro	San Juan	Haiti y Tapi	F
3	Centro	Santa Clara	Versalles y Ramírez Dávalos	M
4	Centro	Toctiuco	Álvarado de Cevallos y Álvarez de Cuellar	M
5	Centro	Vicentina	Luis Godín y José Tobar	F
6	Centro	San Roque	Av. 24 de Mayo y Cumanda	MX
7	Centro	San Roque	Av. 24 de Mayo y Cumanda	MX
8	Centro	San Roque	Av. 24 de Mayo y Cumanda	MX
9	Centro	San Roque	Av. 24 de Mayo y Cumanda	MX
10	Centro	San Francisco	Rocafuerte y Chimborazo	M
11	Centro	Arenas	Vargas 444 y Galápagos	M
12	Centro	Central	Vargas 444 y Galápagos	M
SUMAN		<b>12</b>		
13	Los Chillos	Pintag	Antisana y Arcentales	F
14	Los Chillos	Puengasí	Av. Simón Bolívar y Juan Bautista Aguirre	M/SUB
15	Los Chillos	Amaguaña	Isidro Ayora y Abdón Calderón	F
16	Los Chillos	Tingo	Av. La Merced	F
17	Los Chillos	Conocoto	Vicente Rocafuerte y García Moreno	MX
18	Los Chillos	Hospitalaria	Gral. Rumiñahui calle OE2B, ingreso al puente 7	F
SUMAN		<b>6</b>		
19	Norte	Calderón	Calle 9 de Agosto y Paredes	MX
20	Norte	Carapungo	Río Cayambe y Neptali Godoy	MX
21	Norte	Carecelén	José Enriquez Guerrero y Francisco Sánchez.	F
22	Norte	Carolina	Inñaquito y Villalengua	MX
23	Norte	Cómite del Pueblo	Av. Jorge Garcés y César Endara	M
24	Norte	Jaime Roldós	Calle Oe 12C y S/N	F
25	Norte	Kennedy	Gonzalo Zaldumbide y Pío Jaramillo Alvarado	MX
26	Norte	La Bota	Av. Ka Bota y Luis Gómez de la Torre	F
27	Norte	Rumiñahui	Francisco Salamba y Bonifaz Cumba	MX
28	Norte	La Luz	Cap. Rafael Ramos y Jacinto Jijón Caamaño	F
29	Norte	Bellavista	Mariano Calvache	MX
30	Norte	Cotocollao	Av. Diego de Vásquez y Bellavista	MX
31	Norte	Alangasí	Gral. Eloy Alfaro y Simón Bolívar	F
32	Norte	San Antonio	Av. 13 de Junio e Intiyan	MX
33	Norte	Guallabamba	Av. Simón Bolívar	F
34	Norte	Andalucía	Tnte. Gonzalo Gallo y Av. Occidental	MX
35	Norte	Floresta	Isabel Ctólica y Galavis	MX

SUMAN	17				
36	Sur	Las Cuadras	Matilde Alvarez y Av. Mariscal Sucre	Continúa	MX
37	Sur	Lloa	Entrada a la Parroquia Lloa		F
38	Sur	Mena Dos	Angamarca y Alonso de Bastidas		MX
39	Sur	Magdalena	Cacha y Puruhá		MX
40	Sur	Michelena	Av. Mariscal Sucre y Alonso de Angulo		M
41	Sur	Calzado	Pasaje San Luis S12A		M/SUB
42	Sur	Caupicho	Leonidas Duples y Calle E5 S/N		M
43	Sur	Quito Sur	Hernando de Benavente y Diego de Vaca de la Vega		F
44	Sur	Ciudadela Ibarra	Martha Bucaram y Calle Sexta		F
45	Sur	Chiriyacu	Andrés Pérez y Calvas		F
46	Sur	Chiriyacu	Andrés Pérez y Calvas		MX
47	Sur	Ecuatoriana	Antonio Mon y Valverde Av. La Ecuatoriana		F
48	Sur	Gatazo	Angamarca y Av. Mariscal Sucre		F
49	Sur	Santa Martha	Antonio Conforte y Alonso Esteban		M
50	Sur	Chimbacalle	Sangay E3-44 y Alpahuasi		MX
51	Sur	Guamaní	Av. Quitumbe Ñan y Av. Escalón 2		F
52	Sur	Solanda	Bonifacio Aguilar y Juan Berreiro		M
SUMAN	17				
53	Tumbaco	Pifo	Francisco de Orellana e Ignacio Fernández Salvador		F
54	Tumbaco	Puembo	25 de Julio y Santiago		F
55	Tumbaco	Quinche	Cayambe y Cuenca		MX
56	Tumbaco	Quinche	Cayambe y Cuenca		F
57	Tumbaco	Yaruqui	Panamericana y Espejo		F
58	Tumbaco	Arenal	Vía interoceánica y psaje. Vencedores		F
59	Tumbaco	Tumbaco	Vía Interoceánica y Humberto Salvador		F
60	Tumbaco	Cumbayá	Vía del Ferrocarril y Ave Cristo Rey y Gral. Eloy Alfaro		F
SUMAN	8				

Fuente: (Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, 2017)

Adaptado por: Los Autores

**Tabla 9**  
**Mercados no regulados por la ACDC**

No.	FERIAS
1	La Gasca
2	La Ofelia
3	Pampa
4	Guamaní Bajo
5	Llano Grande
6	Checa
7	Puellaró
8	San Diego
9	San José de Minas

Fuente: (Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, 2017)

Adaptado por: Los Autores

El Municipio de Quito en conjunto con la ACDC y como parte de la política del Alcalde, Mauricio Rodas, se han preocupado por mejorar la imagen de los mercados, desde el año 2014 se ejecuta el proyecto de recuperación y rehabilitación en todos los mercados municipales de la ciudad, con el apoyo de la empresa privada, una de estas es DANEC, los trabajos se vienen realizando parcialmente en cuanto al

mejoramiento de la infraestructura, implementación de señalética tipo orientativa, identificativa y ornamental en tres idiomas (español, quichua e inglés), hasta la actualidad estos cambios ya se han realizado en 44 mercados, se prevé que para el 2018 se logren acondicionar 55 mercados. (Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, 2017)

### **Mercado de San Francisco**

En la entrevista realizada al Sr. José Figueroa, administrador y responsable del mercado, menciona que el mercado está organizado por sectores de venta: lácteos, cárnicos, hiervas medicinales, legumbres y el patio de comidas, cada espacio cuenta con señalización y señalética, los rótulos contienen información de cada área con los productos que expenden las señoras en español, inglés y quichua, Además, indica que el mercado ha sido remodelado hace 2 años y con la nueva infraestructura, el mercado tiene una mayor afluencia de turistas nacionales y extranjeros, recalca que estos últimos solo visitan, toman fotos y es muy poco lo que consumen. (Figueroa, 2017)

Este es el primer mercado de Quito constituido como tal en 1893, se ubicaba en la plaza de San Francisco desde la época aborígen y colonial, este sector fue un importante sitio de intercambio de productos de los señoríos étnicos, denominado como tianguéz. (Figueroa, 2017)

De los 60 mercados que existen, solo el de San Francisco fue reconocido en el 2015 como Mercado Turístico por el Municipio y Quito Turismo, no solo la infraestructura fue remodelada, fue dotada de nuevos sistemas de refrigeración, juegos infantiles, internet gratuito, se firmó convenios con El Banco del Pichincha, ahora cuenta con servicio bancario, otro alianza fue realizada con Econofarm, existe actualmente una farmacia SanaSana, así también, mejoró la seguridad con cámaras de vigilancia y guardias, en cuanto a las capacitaciones estas son organizadas por la ACDC, son realizadas dos veces por año, sobre atención al cliente, manipulación de alimentos, compañerismo, tributación, entre otros. (Figueroa, 2017) Cabe mencionar, además, distinciones que ha logrado el mercado:

- 2007 Mercado Saludable del Distrito Metropolitano de Quito.
- 2013 Mercado Libre del Trabajo Infantil.

- 2015 Mercado Modelo Turístico de la Cuidad.

Existen otros mercados que desean convertirse en turísticos por su importancia cultural y que el municipio los ha tomada en cuenta para replicar la obra realizada con el mercado de San Francisco, estos son: Inñaquito, Santa Clara, Central y Magdalena (El Quiteño , 2016); debido a la falta de predisposición de los administradores del mercado solo se logró aplicar el estudio en Los Mercados de Central, Magdalena y San Francisco.

### **Mercado central**

Se efectuó una entrevista al Sr. Wilson Miranda, quien es vicepresidente del mercado, señala que el mercado fue creado por dos ferias, la feria de San Blas y la feria de la Marín en 1952, su historia se remonta en un lamentable incendio del mercado de San Blas, a raíz de este acontecimiento las vendedoras del Mercado de la Marín se unieron para reclamar un sitio más seguro para ambos mercados. Además, comenta que el mercado está adaptado para recibir a los turistas tiene señalética que fue implementada gracias al apoyo de la Universidad de San Francisco, pero aún falta para mejorar este aspecto, el mercado se divide en dos planta, la primera planta no tiene un mantenimiento como la segunda, ya que esta es la más visitada y mantiene un orden de los productos ofertados, sector de legumbres, sector de cárnicos, sector de flores, patio de comidas y área de víveres. En cuanto a la seguridad cuentan con guardias de seguridad las 24 horas y el apoyo de la policía nacional, por estar ubicado en una zona roja. Cabe resaltar que en este mercado se encuentra “Las Corvinas de Gloria”, es un puesto relativamente grande a comparación de los demás, se destaca por vender comida costeña, el especial es la corvina frita con papas y ensalada, su precio va desde los \$ 5.00 hasta los \$ 8.00, muchas personas acuden a este lugar por las generosas porciones que entrega en sus platos, además cuenta con certificado de TripAdvisor. (Miranda, 2017)

### **Mercado la Magdalena**

La entrevista fue dirigida al Sr. Galo Moreno, actual administrador, relata que el fue inaugurado en el año de 1982, contaba ya con una infraestructura deteriorada, en el 2016 se realizaron las nuevas remodelaciones, de igual forma este se divide en

varias áreas para la venta de productos como: área de alimentos preparados, sector de legumbres, un espacio para los bazares, sastrerías entre otras. Cuenta con señalética, en tres idiomas español, quichua e inglés; sin embargo, comenta que no tienen la seguridad suficiente, mantienen un guardia de seguridad por las noches y en las mañanas cuentan con el apoyo de un patrullero que rodea el mercado dos veces al día. (Moreno G. , 2017)

### **Alimentos que se expenden en los mercados**

En cuanto a los alimentos que se puede encontrar en un mercado son innumerables, los cuales, se conservan desde tiempos aborígenes, como la jícama, camotes, papas, maíz, mashuas, tomates y así se podría seguir nombrando productos de la sierra, costa y oriente. Como lo mencionaron la mayoría de caseritas y administradores de los mercados donde se aplicaron las entrevistas, el área de legumbres y verduras están acondicionados para mantener la frescura de estos y ellas reciben capacitaciones una o dos veces por año sobre la conservación de los alimentos y manejo de desechos orgánicos, dando un valor agregado a la venta de legumbres, y vegetales.

### **Platos tradicionales**

Para tomar en cuenta cuales son los platos tradicionales que persisten hasta hoy en día, se ha realizado entrevistas a 14 vendedoras de alimentos preparados de los mercados de San Francisco, Central y Magdalena. Se han elegido a las vendedoras que tienen un promedio de edad de entre los 40 años en adelante y que hayan laborado en el mercado más de 20 años. Los resultados que se obtuvieron son los siguientes:

- El rango de edad de las vendedoras vario desde los 42 años hasta los 68 años.
- Cuentan con un una experiencia mínima de 25 años y máxima de 50 años.
- En cuanto a las capacitaciones supieron manifestar que reciben una o dos capacitaciones por año, los temas que más les interesa son: manipulación de alimentos, salubridad e higiene, utilización de nuevas técnicas culinarias, servicio al cliente y convivencia entre compañeras, las capacitaciones que toman menos importancia son la tributación, contabilidad y finanzas. Además han comentado la mayoría de ellas, que nunca han recibido capacitaciones a lo

que se refiere turismo gastronómico, ni soberanía alimentaria. Lo cual es perjudicial, ya que ellas son las protagonistas de mantener esta identidad viva y desconocen de los beneficios económicos y culturales que pueden obtener de estos temas.

- Las entrevistadas revelaron que las cocineras aprendieron a elaborar las comidas observando a sus madres, abuelitas, tías y suegras. Es un indicador muy importante, Santiago Pazos aludió en la entrevista personal realizada, que para catalogar a un plato como tradicional este debe tener al menos 4 generaciones de antigüedad y el promedio de cada generación es de 15 años, si se aplica este concepto para catalogar un plato como tradicional, se está cumpliendo con la norma, sus mamás, tías o suegras habrán nacido hace unos 60 años atrás, sumada la generación de ellas, se habla de platos que tienen más de 80 años de elaboración, contando también con registros históricos en libros que mencionan sobre estos, como ya se resumió anteriormente.
- En cuanto a los utensilios y utilización de técnicas culinarias tradicionales, manifestaron que ellas conocen y saben sobre estos, pero ya no los utilizan, ni aplican, solo tres entrevistadas indicaron que aún manejan lo que son las cucharas de palo.

Los presidentes y administradores de los mercados mencionaron que se puede encontrar platos representativos de la región andina y de la costa, afirmando que el 50% de los puestos de venta de alimentos preparados se dedican a la oferta de comida andina, el 40% a la comida costeña y el 10% a venta de jugos y aguas medicinales. La investigación se ha focalizado en el rescate de los platos andinos, de los cuales, los más vendidos son:

**Tabla 10**  
**Registro de platos más vendidos**

No.	PLATOS MÁS VENDIDOS	PRECIOS
CALDOS		
1	Caldo de menudencia	De \$ 1.75 hasta \$ 2.00
2	Caldo de borrego	De \$ 2.00 hasta \$ 5.00
3	Caldo de gallina	De \$ 2.50 hasta \$ 3.50
4	Caldo de pata	De \$ 2.50 hasta \$ 3.00

Continúa 

SOPAS		
5	Papas con cuero	De \$ 1.25 hasta \$ 2.50
6	Papas con librillo	De \$ 1.25 hasta \$ 2.50
7	Menudo con Morcilla	De \$ 2.00 hasta \$ 3.00
8	Ají de pata	De \$ 2.00 hasta \$ 3.50
9	Yahuarlocro	De \$ 2.50 hasta \$ 3.00
COLADAS DE SAL		
10	Colada de churos	De \$ 2.50 hasta \$ 3.00
11	Fanesca (Plato de temporada)	De \$ 2.50 hasta \$ 4.00
COLADAS DULCES		
12	Colada Morada	De \$ 1.50 hasta \$ 2.00
13	Morocho con empanadas	De \$ 1.50 hasta \$ 2.00
SECOS		
14	Guatita	De \$ 1.25 hasta \$ 2.50
15	Seco de gallina	De \$ 1.75 hasta \$ 2.50
16	Arroz con polisangre	\$ 2.50
17	Seco de chivo	De \$ 3.00 hasta \$ 4.00
OTROS PLATOS FUERTES		
18	Tortillas con caucara	De \$ 2.25 hasta \$ 3.00
19	Llapingachos	De \$ 2.25 hasta \$ 3.00
20	Fritada	De \$ 3.00 hasta \$ 5.00
21	Tortillas con hornado	De \$ 3.50 hasta \$ 5.00
BEBIDAS		
22	Chicha de Jora (Vaso)	De \$ 0.25 hasta \$ 0.35
23	Batidos de frutas	De \$ 1,50 hasta \$ 2,00

Como se observa en el cuadro los precios varían según el plato y la cantidad que desean los comensales. “Es común oírles decir póngame un plato de 3 o de 2” afirman las caseritas, el palto más barato son las papas con cuero o con librillo desde \$ 1.25 y los platos más caros son la fritada y las tortillas con hornado que puede llegar a costar hasta \$ 5.00, un protocolo muy común que se ha convertido en costumbre es acompañar estos alimentos con el ají de maní y tomate de árbol, es el secreto para que regresen los clientes comentan las cocineras.

Desafortunadamente no llevan un registro exacto de la cantidad de platos que venden, pero se dan cuenta según las porciones de cárnicos que nuevamente preparan si se les acabo, estiman vender entre 30 a 70 platos a la semana, “A veces se vende una o dos gallinas diarias, de dos a tres patas, de tres o cuatro libras de cuero y si se acaba tengo que volver a cocinar, también, depende del día, hay unos días que se

venden más y otros que se venden menos” así comenta la Sra. Julia Saltos, vendedora del mercado de San Francisco. (Saltos, 2017)

La oferta se extiende en una variedad hasta de 50 platos según la información recolectada, pero solo se destacó los más vendidos, debido a que las caseritas lo realizan ocasionalmente, cuando ellas desean y encuentran el producto barato, estos platos son:

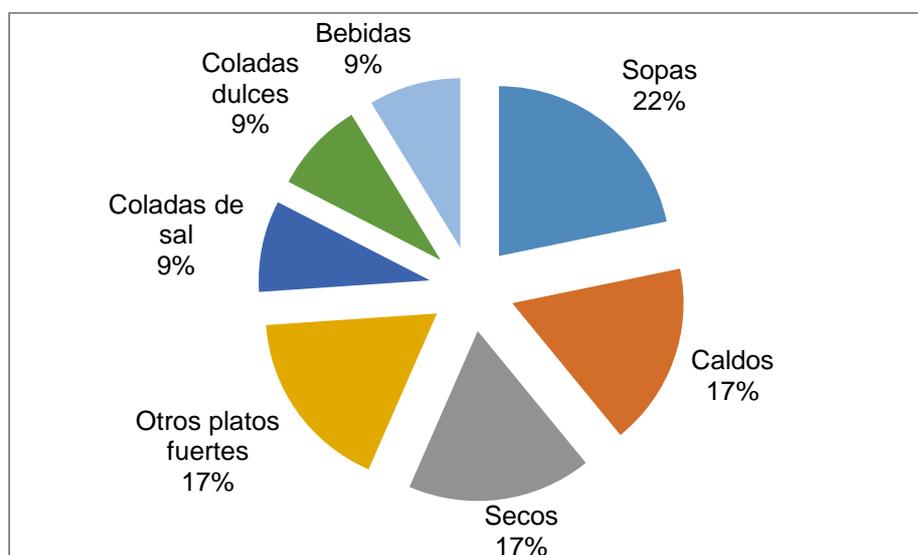
- Empanadas de morocho
- Empanadas de maíz
- Humitas
- Quimbolitos
- Pristiños
- Emborrajados (Plátanos maduros recubiertos de una capa de harina frita.)
- Caldo de ubre (Ubre de la vaca se acompaña con tostado, papa y mote.)
- Novillos (Caldo de ternera se acompaña con papas y aguacate.)
- Huagrasinga (Caldo de la Cabeza del toro, se acompaña con mote, papas y tostado.)
- Mondongo (Caldo de la cabeza del borrego, se acompaña con mote papas, tostado y aguacate.), entre otros platos.

Se han agrupado los platos tradicionales más vendidos en caldos, sopas, coladas de sal, coladas dulces, secos, bebidas y otros platos fuertes, realizando el recuento de cada uno de estos, como se indica a continuación:

**Tabla 11**  
**Agrupación de las preparaciones**

PREPARACIONES	CANT.
<b>Sopas</b>	5
<b>Caldos</b>	4
<b>Secos</b>	4
<b>Otros platos fuertes</b>	4
<b>Coladas de sal</b>	2
<b>Coladas dulces</b>	2
<b>Bebidas</b>	2
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>

### Agrupación de las preparaciones en porcentajes



**Figura 3** Agrupación de las preparaciones en porcentajes

Las sopas abarcan del 22% (5 platos), seguidos de los caldos, secos, otros platos fuertes representados con el 17% (4 platos) cada uno, finalmente están las Coladas de sal, coladas dulces y bebidas con el 9% (2 platos) respectivamente, lo cual, induce a concluir que hay una mayor cultura y aceptación por los tipos de sopas en la mente de los quiteños, muchas de las caseras afirman que muchos de estos caldos curan males, son buenos para la gripe, próstata, chuchaqui y hasta para la suerte, comentan algunas cocineras.

**Tabla 12**  
Agrupación de las preparaciones según su consistencia

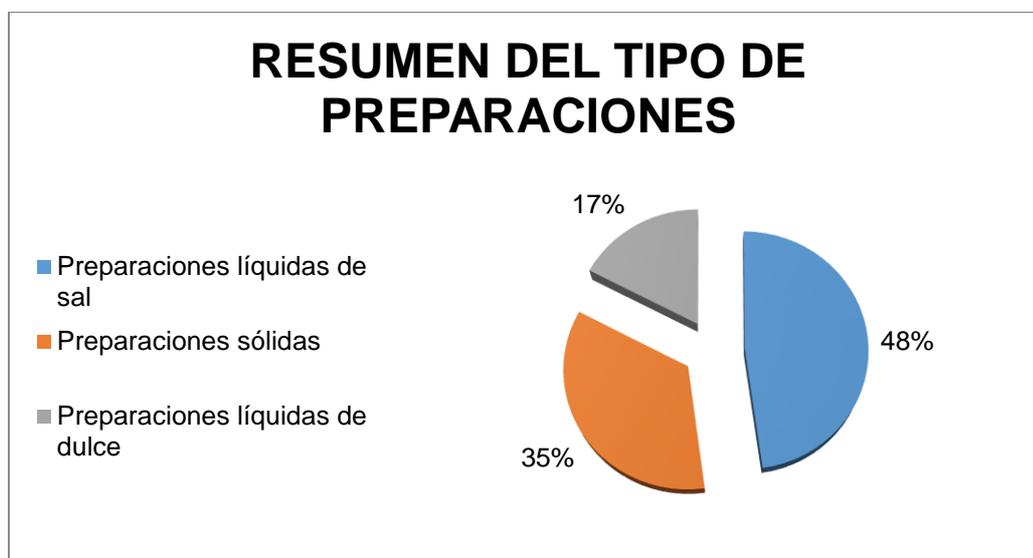
PREPARACIONES LÍQUIDAS DE SAL	CANT.
<b>Sopas</b>	5
<b>Caldos</b>	4
<b>Coladas de sal</b>	2
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>
PREPARACIONES SÓLIDAS	CANT.
<b>Secos</b>	4
<b>Otros platos fuertes</b>	4
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>
PREPARACIONES LÍQUIDAS DULCES	CANT.
<b>Coladas dulces</b>	2
<b>Bebidas</b>	2
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>

En este cuadro se han agrupado las preparaciones según su consistencia en líquidas de sal, sólidas y líquidas dulces, son 11 los platos que se encuentran en el grupo de preparaciones líquidas de sal, representados por las sopas, caldos y coladas de sal, reafirmando nuevamente que la cultura quiteña consumen más este tipo de preparaciones, como lo menciona el Chef Edgar León, en una entrevista realizada por el Comercio, “Las sopas regionales se basan en los alimentos de las cercanías. El entorno nos cuenta la historia y contenido de las sopas”, por tanto, en estas preparaciones predomina la utilización de la papa como ingrediente o como acompañado. (El Comercio, 2014)

**Tabla 13**  
**Resumen de las preparaciones según su consistencia**

TIPOS DE PREPARACIONES	CANT.
Preparaciones líquidas de sal	11
Preparaciones sólidas	8
Preparaciones líquidas de dulce	4
TOTAL	23

**Resumen de las preparaciones según su consistencia**



**Figura 4 Resumen de las preparaciones según su consistencia**

El gráfico y la tabla anterior son un resumen de la agrupación de las preparaciones según su consistencia, las preparaciones líquidas de sal abarca el 48%, seguido de las sólidas y líquidas dulces con el 35% y 17% respectivamente, reafirmando de nuevo que los platos más ofertados son las sopas.

### **1.5.2 Huecas**

Pasando a otro punto importante de la identidad culinaria Quiteña de hoy en día, hay que mencionar a las “huecas”, este término ha tomado gran fuerza en los últimos años, es un lugar rudimentario donde se expende comida tradicional, ofreciendo un esquema distinto de los restaurantes, aquí sobresale cantidades grandes de carbohidratos y cárnicos, se puede definir como el lugar donde las personas regresan por la buena comida y precios convenientes, ubicados en barrios y lugares tradicionales de la ciudad. (Guerrero, 2013)

Lamentablemente no existe un registro de cuantas huecas existe en Quito, ya que esta es solo una denominación, el Ministerio de Cultura y Patrimonio ha destacado a diferentes restaurantes y puestos de mercados que son populares, bajo este nombre de “Hueca”, (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, págs. 7 - 8) entre los más importantes están:

- La asociación de Santa Marianita, ubicado en el parque de la Vicentina, grupos de vendedoras salen desde las cuatro de la tarde, de lunes a domingo a ofertar todo tipo de platos tradicionales, el plato estrella por el cual es reconocido es la Tripa Mishke. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 182)
- Las Colaciones de la Cruz Verde, ubicados en la Bolívar y Chimborazo, estas son pequeñas bolitas de azúcar rellena de maní, este negocio funciona desde 1915, Su propietario Luis Banda continúa con la preparación de la forma tradicional que le enseñaron sus tías. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 184)
- El bille de la ciudadela León se encuentra en la Fonda Patricia, ubicado en las calles Zaruma y Guadalupe, sector de la Magdalena, se trata del feto del ternero servido con caldo, papas, mote y aguacate, la propietaria Lucia Correa, ya lleva vendiendo 50 años este plato. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 186)

- El mondongo de borrego en el mercado de Santa Clara, la Sopa de Churos en el mercado Central, como se observa, el Ministerio de Cultura toma en cuenta también mercados para poner su denominación de huecas. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 188)
- Heladería de San Agustín, ubicado entre la Guayaquil y Mejía, abrió sus puertas en 1958, es un lugar lleno de historia y tradición donde varios presidentes la han visitado. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 190)
- Las Fritadas de la Alpahuasi, la Sra. Elena Chuqui, prepara desde hace 25 años este plato. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 192)
- Los motes de San Juan, este local abrió sus puertas hace 77 años, comenta la Dueña Carmen Chasi, su local está ubicado entre la Riofrío y Nicaragua. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 194)
- Las Fritadas de San Blas en el Restaurante Blanquita, Ubicado en la Fermín Cevallos y José Antepara. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 196)
- Restaurante “La Colmena” entre la Benalcázar y Espejo, diagonal a la presidencia, su plato más vendido es la guatita. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 198)

### **1.5.3 Restaurantes**

En la actualidad existen una variada gama de restaurantes, que ofertan tanto comida tradicional como extranjera, Quito Turismo los clasifica en: bares, cafeterías, fuentes de soda y restaurantes, además, estas a su vez se dividen por categorías: Lujo, primera, segunda, tercera y cuarta. (Reglamento General a la Ley de Turismo , 2015, pág. 26)

De la investigación realizada por Domínguez, detalla que en la ciudad existen 3.569 establecimientos de Alimentos y Bebidas registrados en el MINTUR al 2016, de estos, 17 son de restaurante de lujo, 506 don restaurantes de primera, 1.024 de segunda, 1.256 de tercera y 766 de cuarta categoría, (Domínguez, 2013, pág. 48), además, propone un análisis destacando que:

**Tabla 14**  
**Resumen de restaurantes por categoría y venta de comida.**

Categoría de Restaurantes	Expenden Comida Internacional	Expenden Comida Nacional	Expenden Ambas
<b>Lujo</b>	71%	14%	14%
<b>Primera</b>	81.5%	14.8%	3.7%
<b>Segunda</b>	79.1%	19.9%	1%
<b>Tercera</b>	45.9%	32.9%	21.2%
<b>Cuarta</b>	16%	44%	40%

Fuente: (Domínguez, 2013, pág. 48)

Adaptado por: Los Autores

Pues se puede observar que mientras más alta es la categoría de establecimiento, ofrecen comida internacional y viceversa, mientras más baja sobresale la comida nacional. Un certificado para la calidad es el Distintivo “Q”, solo 65 restaurantes han logrado obtenerlo, que representa establecimientos que expenden comida tradicional y extranjera (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013), hay que hacer mención de algunos restaurantes de lujo que ofrecen comida tradicional:

- La Cuchara de San Marcos, en la cuchara final de la Calle Junín. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 9)
- El Escondite de Cantuña, en la Manuel Samaniego y Antepara. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 9)
- Hasta la Vuelta Señor, en la Venezuela y Chile, Palacio Arzobispal. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 11)
- Achiote Ecuador Cuisine, en la Juan Rodríguez y Reina Victoria. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 21)
- La Choza, en la 12 de Octubre y Luis Cordero. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 23)
- Lo Nuestro, en la Isabel la Católica y Luis Cordero. (Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías, 2013, pág. 25), entre otros restaurantes.

Dentro de las Clasificación de cafeterías, cabe mencionar las más tradicionales por su cultura y antigüedad, según el Autor Julio Pazos (2008) :

- Modelo García, en la Moreno y Sucre. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)
- San Agustín, en la Guayaquil y Mejía. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)
- Chapineros, en la Chile y Flores. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)
- Niza, en la Sucre y Venezuela Colonial Guayaquil y Flores. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)
- Madrilón, en la Guayaquil y Sucre. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)
- Café Espejo, ubicado en el centro histórico en la calle Espejo. (Pazos J. , El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008, pág. 292)

#### **1.5.4 Políticas de estado para rescatar la identidad culinaria y la soberanía alimentaria**

El desarrollo de la culinaria y la gastronomía ha sido olvidado por mucho tiempo, durante la presidencia de Sixto Durán Ballén, en 1992 se fundó el Ministerio de Información y Turismo, con el propósito de impulsar la actividad cultural para el desarrollo socioeconómico, en el mismo periodo se crea la Asesoría de Asuntos Indígenas, sucesos de suma importancia, ya que, nace un ente que maneja el turismo a nivel gubernamental y por otro lado se comienza a valorar las tradiciones, folclore, gastronomía, cultura, entre otros. (Domínguez, 2013, pág. 35)

En 1994 la actividad turística se separa de la información y se crea el Ministerio de Turismo, para 1998 durante la presidencia de Mahuad, se fusiona el Ministerio de Turismo con la Corporación Ecuatoriana de Turismo, aquí el turismo avanza a paso lento hasta el 2008, ya en el periodo del Ex Presidente Rafael Correa se propone un cambio en la matriz productiva, donde el turismo toma fuerza y se da importancia al turismo gastronómico, debido a que este involucra una serie de actores que se beneficiarían de esto, como los agricultores, los vendedores de productos alimenticios, los vendedores de alimentos preparados (restaurantes), la dinamización y fomento de la soberanía alimentaria. (Domínguez, 2013, pág. 36)

## **Soberanía alimentaria**

Según la “Estrategia para el Cambio de la Matriz Productiva” elaborado por la Vicepresidencia en el 2015, menciona que es importante el desarrollo de la industria cultural, valorando la identidad nacional (2015, pág. 33), así como al apoyo del desarrollo de cadenas productivas vinculadas a la seguridad alimentaria y turismo en el sector de la Economía Popular y Solidaria y a la generación de un consumo sostenible y sustentable. (2015, pág. 41)

Para cumplir con lo propuesto anteriormente el gobierno plantea algunos ejes estratégicos como la preferencia de los productos nacionales que sean de calidad, incursionando el mercado local e importándolos, con un sector productivo con responsabilidad social, que cumpla éticas empresariales con los trabajadores, la comunidad, medio ambiente y estado. (Estrategia Nacional Para el Cambio de la Matriz Productiva, 2015, pág. 42),

En el artículo 281 de la vigente constitución menciona: “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, pág. 138)

El chef Esteban Tapia, en la entrevista realizada define a la soberanía alimentaria como “Un tema de seguridad vinculada a la cultura y producción de alimentos biodiversos, actualmente la soberanía alimentaria es frágil en el país, los monocultivos de la costa han acabado con la soberanía de los pueblos, ahora tratan de introducir semillas transgénicas para usos investigativos, lo cual, representa un desastre para las culturas, ya que, esto se enfoca más en la producción de dinero que de alimentos, lo más grave es que la sociedad no actúa, debido a que no identifica el verdadero problema que representa esto, ocasionaría enfermedades por la mala alimentación.” (Tapia, 2017)

Al tocar el tema de cadenas productivas, se toman en cuenta como ejes estratégicos las cadenas agroindustriales, las cuales dan importancia a los productos de exportación como el banano, cacao y el camarón, dejando a un lado el resto de

productos alimenticios. Como lo menciona el Chef. Hernán Dávila en la entrevista “El Gobierno se ha preocupado más por la exportación de alimentos como el camarón, el banano, el cacao, las flores, convirtiéndolo en un tema más mercantilista que cultural, deja de producir ciertos alimentos como la quinua, el fréjol, los chochos, encareciendo sus precios y haciéndoles escasos en las mesas ecuatorianas, ya que las familias se inclinan por productos que estén más al alcance de su economía.” (Dávila, 2017)

Por otro lado Tapia también menciona que el “MAGAP se dividió en dos, el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Acuicultura, estas, subsidian un insumo derivado del petróleo, que sirve para la agricultura, creando sistemas más dependientes y kits tecnológicos, fomentando a los campesinos a ser más independientes de una industria, el 70% de la producción de alimentos lo realizan los pequeños campesinos que poseen el 10% de la tierra, en el país, el restante es realizado por las exportadoras de banano, café, etc. La soberanía alimentaria reposa en las huertas familiares donde se producen alimentos y MAGAP como política de estado subsidia insumos para la producción.” (Tapia, 2017)

Aterrizando las políticas públicas sobre el sector de Quito, podemos observar que en la zona rural se cumple dichos lineamientos, se da preferencia a este sector por la amplitud de sus terrenos y por su mayor fuerza de productividad de alimento, siempre cuenta con capacitaciones del manejo de los cultivos y técnicas agrarias, así también, con subsidios y kits tecnológicos. Sin embargo, el sector rural ha quedado fuera de estos lineamientos por mucho tiempo, para el año de 1999 Quito enfrentaba grandes problemas como la extrema pobreza a causa de las migraciones de los campesinos a la ciudad, lo cuales, no encontraban trabajo, se dedicaban entonces a la agricultura a menor escala, por este motivo el Municipio lanza un proyecto piloto de huertas familiares en septiembre del 2000, con la finalidad de mejorar la seguridad alimentaria de las poblaciones vulnerables en zonas urbanas, periurbanas y rurales, ese mismo año Quito fue anfitriona del Seminario “Agricultura Urbana en las Ciudades del Siglo XXI”, dónde se firmó un acuerdo dirigido a fortalecer la seguridad alimentaria y combatir la pobreza, en conjunto con gobiernos locales de nueve países de América Latina y el Caribe. (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa, 2016, pág. 15)

En el 2002 el municipio institucionaliza el proyecto piloto, como “Proyecto de Agricultura Urbana Participativa (AGRUPAR), actualmente reúnen cerca de 4.000 agricultores, cubriendo 29 hectáreas del DMQ y genera una producción de más de 500.000 kilos anuales, este proyectos ha tenido varios reconocimientos por su gran trayectoria, como en el año 2007 logra la Certificación Orgánica, en el 2014 estuvo entre las 10 ciudades más verde de América Latina y el Caribe, logrando la Distinción del Premio Dubai como “Mejor Práctica”, tomado como Experiencia base en el Foro Global Alemán dictado en el Hábitat III en el 2016, logrando además, la Mención especial en el Milán Urban Food Policy Pact Awards 2016. También recibe apoyo de varias universidades, empresas privadas, fundaciones y ONG. (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa, 2016, pág. 17)

Es importante resaltar que dentro de los objetivos de AGRUPAR esta rescatar como práctica cultural la agricultura acompañada del desarrollo y aplicación de conocimientos ancestrales y tecnologías alternativas válidas, defendiendo la identidad de los pueblos, ellos fomentan la práctica de cultivo en chacras, cultivos asociados, utilización de fertilizantes naturales, siembra en botellas, cajas, llantas, tubo, entre otros, pues así es amigable con el medio ambiente también. (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa, 2016, pág. 26)

Las personas involucradas en este proyecto han logrado superar la pobreza, pues se estima que el 53% de los productos es para autoconsumo y el 47% se comercializa en bio-ferias organizados por AGRUPAR, ConQuito y el Municipio. En el 2015 los participantes llegaron a ahorrar \$ 45.00 al mes por consumo propio de sus huertos y lograron generar ingresos de \$ 130.00 al mes por venta de excedentes, sumando un ingreso promedio de \$ 175.00 mensuales, superando 3.5 veces más al bono de Desarrollo Humano que actualmente es de \$ 50.00, hay que recordar que muchas de los participantes también dependen de este ingreso, además, cubren el 49.44% del salario mínimo vital, el cual, es de \$ 354, del salario digno cubre el 43.97%, el cual es de \$ 397.99 y costo de la canasta básica cubre el 26%, cuyo valor es de \$ 670.00, Estos datos fueron tomados de la publicación “Quito Siembra: Agricultura Urbana” actualizados al año 2016. (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa, 2016, pág. 35)

A continuación se menciona los lugares donde se realizan las Bio-Ferias el horario de atención es de 09:30 a 13:00 en días específicos:

**Tabla 15**  
**Resumen de realización de Bio-ferias**

No.	MERCADO	UBICACIÓN	DÍA
1	Adm. Zonal La Delicia	La Prensa N66-101 y Ramón Chiriboga	Viernes
2	Calderón	Capitán Giovanni Calles 976 y Padre Luis Vacari	Jueves y viernes
3	Parque Bicentenario	Ingreso por la Av. Amazonas	Sábados
4	Quito Tenis	Calle Agustín Azkunaga y Los Comicios	Sábados
5	Parque La Carolina	Sector de la Cruz del Papa	Sábados
6	Parque Itchimbía	Junto al ECU 911	Domingos
7	Mirador de Guápulo	Calle Rafael León Larrea y Stubel	Viernes
8	ConQuito	Maldonado Oe1-172 y Carlos María de la Torre	Miércoles y viernes
9	Adm. Zonal Eloy Alfaro	Alonso de Angulo y Capitán César Chiriboga	Jueves
10	Quitumbe	Cóndor Nan y avenida Quitumbe	Viernes
11	Parque las Cuadras	Rumichaca Nan y Matilde Pérez	Domingos
12	Cumbayá	Francisco Pizarro y Juan Montalvo	Jueves y viernes
13	Mercado La Floresta	Alle Galavis, entre Isabel La Católica y Andalucía	Jueves y viernes
14	Feria San José	Gribaldo Miño s/n y avenida Ilalló	Martes
15	Parque Las Cuadras	Mariana de Jesús y Gaspar de Carvajal	Sábados

Fuente: (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa, 2016, pág. 37)

Adaptado por: Los Autores

Hay que destacar que como resultados importantes dentro del área gastronómica, el proyecto AGRUPAR ha vinculado a la red de restaurantes italianos Rómulo & Remo y Snacks del Tren, pues bien ahora la los restaurantes de dicha cadena elaboran sus comidas con productos saludables y apoyan a la soberanía alimentaria, sin embargo, el restaurante expende comida con una temática romana, pero, es un ejemplo a seguir para otros establecimientos. Por otro lado los “Snacks del Tren” ofertan productos como camotes, yucas, ocas, entre otros en una versión de Chip. (Agencia de Promoción Económica ConQuito, 2016)

Sería conveniente que más restaurantes sepan y se unan a este proyecto que trata de salvaguardar la cultura y ayuda a la erradicación de la pobreza en Quito, al igual que la academia, Asociación de Chefs, Mesa de los Ches, Universidades como la UDLA, UTE, entre otros, así también como el Ministerio de Turismo y Ministerio de Cultura, se vinculen con el proyecto y creen objetivos claros para fomentar la identidad culinaria y el turismo gastronómico en Quito, ya que, detrás de un plato no

solo están las manos de la cocinera, existe además, el esfuerzo de los agricultores responsables de un producto de buena calidad y si incentivamos esta área del turismo los beneficiarios no solo son los establecimientos de alimentos y bebidas, serían esas comerciantes de legumbres, esos productores de alimentos, lo que conllevaría a ser reconocidos por darle un plus a los platos tradicionales, siendo preparados con alimentos orgánicos, y a su vez, realzando la imagen de una gastronomía sustentable y sostenible.

### **Aportes a la identidad culinaria**

Existen pilares para construir una identidad culinaria como se mencionó anteriormente, el Ministerio de Turismo en el 2014 lanza el “Plan para promocionar la gastronomía ecuatoriana”, como resultado de este plan para el año 2012 se crea la modalidad de Turismo Gastronómico y se presentó el mismo año, el Plan Estratégico de Desarrollo y Fortalecimiento del Producto de Turismo Culinario (Domínguez, 2013, pág. 42). Los eventos más importantes fueron:

- Feria “Saber con Sabor” ejecutada en Guayaquil en el 2011, reuniendo a las huecas del país en un congresos académico que asistieron más de 16.000 personas. (Domínguez, 2013, pág. 42).
- Presencia en ferias internacionales con degustaciones en países como: Estados Unidos, Londres, Japón, China, Italia, entre otros. (Domínguez, 2013, pág. 43).
- Publicación del libro “Ecuador Culinario, Saberes y Sabores”, reúne platos tradicionales de todo el país, estuvo a cargo del Ministerio Coordinador del Patrimonio y el Ministerio de Turismo. (Domínguez, 2013, pág. 43).
- Publicación de los cuentos gastronómicos “Ecuador Maravillo”, trata de historias de las comidas, dirigidas hacia los niños. (Domínguez, 2013, pág. 43).
- Visita de Evaluación de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico (AMTG), se realizó el primer encuentro de productos arqueológicos comunitarios. (Domínguez, 2013, pág. 43)
- Publicación de un capítulo sobre Ecuador como un destino Gastronómico en el Manual de Turismo Culinario de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico. (Domínguez, 2013, pág. 43)

- Levantamiento fotográfico de platos tradicionales de cada provincia que fueron ubicados en vallas en las carreteras. (Domínguez, 2013, pág. 43)
- Creación de la página web Gastronomía del Ecuador y difusión en redes sociales. (Domínguez, 2013, pág. 43)
- Campeonato Mundial del Hornado en el 2014 realizado en la ciudad de Riobamba que reunió a 18.000 espectadores. (Domínguez, 2013, pág. 43)
- Campeonato Mundial de Encebollado en el 2015 realizado en la Ciudad de Manta. (Domínguez, 2013, pág. 44)
- Por parte del Ministerio Coordinador del Patrimonio se realizó un estudio del marketing de la gastronomía, una observación que se realizó fue que la mayor concentración de establecimientos culinarios están en la costa y que la mayor parte de servicios turísticos son gastronómicos. De esta misma investigación se puede destacar los motivos de consumir comida tradicional ecuatoriana, el 26.67% respondieron para conocer nuevas culturas, el 21.85% para probar nuevos sabores, el 18.91% para conocer gente, el 17.28% para descansar de su alimentación regular y el 15.14% para conservar la tradición. Pues esta es la clave la mayoría respondió que para conocer nueva cultura y es lo que se debe hacer llevar las tradiciones en un plato. (Domínguez, 2013, pág. 45)
- Otra publicación fue realizada por el Ministerio Coordinador de Patrimonio, se trata de la identificación de Huecas Patrimoniales a nivel nacional, de las 500 huecas estudiadas solo 120 se consideraron patrimoniales, un punto negativo que hay que resaltar que no se menciona ninguna de la región Amazónica.

El Sector privado y la academia también han tomado acción en la revalorización de la cocina, a continuación se menciona algunos aportes:

- Congreso de Cocinas Regionales en el 2014, organizado por la Pontificia Universidad del Ecuador. (Domínguez, 2013, pág. 51)
- Congreso de Cocinas Patrimoniales en el 2014, organizado por la Asociación de Chefs del Ecuador. (Domínguez, 2013, pág. 51)
- La Feria “Me Sabe Ecuador” en sus dos ediciones 2015 y 2016, organizada por la Asociación de Chefs del Ecuador. (Domínguez, 2013, pág. 51)

- Congreso académico “Raíces”, realizada en Guayaquil, evento anual desde el 2014, Ejecutada por el Municipio de Guayaquil y la Escuela de los Chefs. (Domínguez, 2013, pág. 51)
- Congreso académico “Latitud Cero”, evento anual desde el 2011, con la colaboración de productores agropecuarios y el Chef Mauricio Acuña. (Domínguez, 2013, pág. 52)
- Concurso “El sabor de los Quiteños” iniciativa de la UDLA y Ecuavisa, para elegir el plato tradicional que prefieren los ciudadanos. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- El proyecto Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador a cargo del Chef Carlos Gallardo desde el año 2008. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Fiestas y Sabores” del Chef Carlos Gallardo, 2011. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Sabor de mi Ecuador” del Chef Carlos Gallardo, 2013. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Ecuador Culinario: Saberes y Sabores” por el MINTUR, 2012. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Chefs del Ecuador” del Chef Mauricio Armendaris, 2013. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Mishki Mikuna” del Chef Mauricio Armendaris, 2013. (Domínguez, 2013, pág. 59)
- Libro “Tradiciones de ayer para la mesa de Hoy”, por Homero Miño, Ana Pérez, Mauricio Cepeda, 2012
- Libro “Sabores de mi tierra, historias, tradiciones de la mesa guayaquileña”, por Jenny Estrada, 2012.
- Libro “Sopas, la identidad de Ecuador”, Edgar León, 2012. (Domínguez, 2013, pág. 60)
- Libro “Sabores de mi Tierra” por Alberto Guzmán, 2009. (Domínguez, 2013, pág. 60)

Los estudios realizados han sido significativos para rescatar esta identidad, pero no ha tenido la trascendencia que se ha esperado como lo menciona el Chef Hernán Dávila, en la entrevista realizada “No se ha potencializado el turismo gastronómico

debido a que existen varios grupos de poder que no se ponen de acuerdo como la Mesa de los Chefs, Asociación de los Chefs, entre otros, cada grupo quiere resaltar más que otro dejando de lado el empoderamiento esta identidad” otro factor que menciona y limita a la gastronomía es que “El estado no tiene una política pública bien definida en cuanto al desarrollo de la culinaria, la empresa privada es la que se ha preocupado más por promover la gastronomía, tres cuartas partes pone la empresa privada para promoción.” (Dávila, 2017)

Uno de los lineamientos de estado para lograr un “Entorno de innovación” es “Posicionar al sector cultural y patrimonial del Ecuador como elemento estratégico del cambio de la matriz productiva, mediante el fomentos de emprendimientos industriales y culturales”. (Vicepresidencia de la República del Ecuador , 2015, pág. 61), pero no se menciona a la gastronomía como un elemento importante e independiente para ello, solo se toma en cuenta las ciudades patrimoniales, investigación y patrimonio cultural, por tanto, se puede concluir que la política pública no es clara en cuanto a rescatar valores patrimoniales culinarios.

El Chef historiador Santiago Pazos menciona que para impulsar la gastronomía se “Debe reunir los actores privados y crear políticas culinarias, para valorizar sus culturas y defender su comida, los ecuatorianos prefieren introducir protocolos extranjeros a las comidas tradicionales distorsionando la imagen con la aplicación de la cocina de vanguardia, lo cual no funciona, se debe aplicar los protocolos ecuatorianos propios, mediante política pública, la cual no la hay. Para crear políticas los autores deben reunirse en mesa de trabajo a dialogar y llegar a un acuerdo.” (Pazos S. , 2017)

### **1.5.5 Utensilios Tradicionales**

Son muy pocos los restaurantes que utilizan algún tipo de utensilio tradicional en su cocina para la preparación de platos tradicionales en la ciudad. Esto debido a que Quito al ser la capital del país se convierte en una ciudad que evoluciona a gran rapidez en cuanto a tecnologías y no es la excepción en el caso de la gastronomía.

Este es el caso de los restaurantes de mayor categoría que oferta en su carta, platillos tradicionales de la ciudad como el seco de chivo, el locro con sus diversas variedades,

entre otros. Por otro lado tenemos los puestos de comida en los mercados y las huecas que son pequeños locales de comida, que en el caso de Quito ofrecen casi en su totalidad comida típica del Ecuador y de la ciudad. Estas huecas y los puestos de mercado por lo general utilizan al menos un utensilio tradicional, pudiendo ser estos, cucharas de madera (provenientes de la época colonial), hornos de piedra que se utiliza para la elaboración del hornado, piedras de moler, mates grandes, bateas de madera y ralladores de cerámica.

Según una investigación realizada en el Mercado Central de Quito, en los puestos de comida solo se utiliza cucharas de madera como utensilio tradicional, pero en épocas festivas donde se oferta platos tradicionales como la fanesca o la colada morada los cocineros (as) suelen utilizar utensilios de barro (Sanducho, 2017), que representan las técnicas de cocción de la época prehispánica y ollas muy grandes de metal representando las técnicas de la época colonial, utensilios que fueron introducidos por los invasores españoles. (Armendáriz, 2017)

## 2. Fichas de Comparación

### 2.1. Ficha de comparación Identidad Cultural: Rituales y Ceremonias Gástronomicas

Tabla 16

#### Identidad Cultural: Ceremonias y Rituales Gastronómicos

IDENTIDAD CULTURAL		
CEREMONIAS Y RITUALES GASTRONÓMICOS	Quito	Lima
<p><b>Características Socioculturales</b></p> <p>Un ritual o una ceremonia son encadenamientos de acciones realizadas por un valor simbólico establecidas en creencias, religión, ideología, protocolos, tradiciones y memorias históricas. (Asociación de Academias de la Lengua Española, 2017)</p> <p>Según la información recolectada en las entrevistas aplicadas a los diferentes chefs expertos, concuerdan que no existe un empoderamiento total de la cocina quiteña, debido a la vergüenza, este es un fenómeno social que es consecuencia de las interrelaciones sociales e intrapsíquicas, que se define como la "emoción social" que moldea la naturaleza de toda sociedad, así lo menciona los Autores Leeming y Boyle, la vergüenza se plantea como una forma de tomar conciencia de los problemas de relación sobre los lazos sociales, como una cuestión de estatus o de poder, la cual moldea comportamientos sociales y culturales, que generalmente los individuos lo relacionan con una idea de debilidad, inferioridad y sufrimiento de ser rechazados, que es inculcada a tempranas etapas de la vida. (Leeming D, 2010)</p> <p>El Chef Mauricio Armendáriz resalta que en las investigaciones realizadas por la Asociación de Chefs y la carrera de Educación Parvularia de la Universidad Central del Ecuador, en escuelas del centro histórico de la ciudad aplicada hace 2 años, obtuvieron resultados negativos en cuanto a los conocimientos que poseen los niños sobre la comida tradicional quiteña "Es una lástima que no conozcan que es una timbushca, una colada de haba, ni si quiera identificaban como es una planta de papa o de cilantro", además cuestiona severamente al</p>	<p>Lima al igual que Quito es una una capital que concentra todas las tradiciones y culturas de su país por la constantes migraciones, cabe recalcar que el 90% de Limeños tienen un empoderamiento total de su cocina, ellos saben muy bien que su cocina está influenciada por varias culturas como la española, africana, china, italiana y japonesa, sin dejar de lado a la de sus ancestros, se sienten orgullosos de ser peruanos y se representan con su infinidad gastronómica. Mantienen un calendario gastronómico que se han convertido en grandes ceremonias y celebraciones no solo en Lima, sino, a nivel nacional en Perú, con un gran contenido histórico y cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La semana del Chilcano:</b> se celebra del 12 al 22 de enero, el chilcano es un cóctel elaborado con pisco, ginger ale, hielo y cascara de algún cítrico, sobresalta la elaboración artesanal. (RPP Noticias , 2015)</li> <li>- <b>El día Nacional de la Pachamanca:</b> Celebrado el primer domingo del mes de Febrero, declarado el 26 de Noviembre del 2015 por el Ministerio de Agricultura del Perú. (RPP Noticias , 2015)</li> <li>- <b>Día de las Bebidas Naturales y Tradicionales:</b> "Mediante la Ley N°30198, aprobada por el Congreso de la República y promulgada en mayo de 2014 por el Poder Ejecutivo, se decretó el 20 de febrero el "Día del emoliente, quinua, maca, kiwicha y demás bebidas naturales tradicionales." (RPP Noticias , 2015)</li> </ul>	

Continúa 

sistema de educación ya que en sus curriculares escolares deberían contener materias sobre este elemento que están importante como la identidad cultural. (Armendáriz, 2017)

1. Según la información recolectada en la entrevistas, mencionan que en la actualidad sobreviven rituales aborígenes relacionados con los equinoccios y solsticios, como A) Coya Raymi (equinoccio) se celebra el 21 de septiembre por la fecundidad de la tierra; B) Capak Raymi (solsticio) se celebra el 21 de diciembre por la germinación de la plantas; C) Pawkar Raymi (equinoccio) se celebra el 21 de marzo por los primeros granos tiernos; C) Inti Raymi (solsticio) se celebra el 21 de julio en agradecimiento al sol por la cosecha, (Diario La Hora, 2015), donde sobresale la chicha de jora como bebida sagrada y espiritual, carnes de animales como el cuy, conejos y otros alimentos andinos, reunidos todos los participantes en una pambamesa compartiendo con la naturaleza. (Cáceres, 2017)

Sin embargo, estos se los práctica más en las zonas rurales de la ciudad, pero el empoderamiento de esta identidad tiene mayor fuerza en otras localidades como en Cayambe, Otavalo, Cañar, entre otras. En la ruralidad de Quito ya se ha perdido estas costumbres. Existen otras ceremonias relacionadas con la religión, que en la actualidad se las práctica como:

2. la Cuaresma y Semana Santa, donde se degusta la tradicional Fanesca, comida de influencia barroca originaria de la colonia, en su estudio Pazos define “La palabra fanesca en de dos términos latinos, el primero es fanum que quiere decir santuario y el segundo esca que significa comida; es decir, fanesca significaría comida para el santuario.” (Pazos Carrillo, 2010, pág. 38)

3. Comida festiva por celebraciones relacionadas a bautizos, confirmaciones, matrimonios, entre otros; es común brindar cuy con papas, mote con hornado, caldo de gallina, etc. (Pazos S. , 2017)

4. La tradicional Colada Morada por el día de los difuntos de origen prehispánico pero con influencia barroca.

5. Otras prelações que se consumían en ciertas fechas pero hoy en días es común consumirlas todo el año (Pazos Carrillo, 2010, pág. 38), como:

- Molog o suco de papas (Semana Santa)
- Arroz con leche (Semana Santa)

- **Día del Dulce Peruano:** Festejada el cuarto sábado del mes de Abril, se rescata dulces de antaño. (RPP Noticias , 2015)
- **Día Nacional de la Papa:** Celebrada el 30 de mayo por Resolución Suprema N° 009-2005, se reconoce además cinco mil variedades de papas, se realizan ferias y promoción en hoteles y restaurantes. (RPP Noticias , 2015)
- **Día Nacional del Ceviche:** “El Ministerio de la Producción designó oficialmente cada 28 de junio como el "Día del Cebiche", pues como estrategia de promocionar al ceviche en una temporada de invierno para no solo consumir en verano.” (RPP Noticias , 2015)
- **Día del Pollo a la Brasa:** Celebrada el tercer domingo de julio, declarado por el Ministerio de Agricultura y Riego, reconocido como un producto gastronómico de bandera por tener un alto consumo. (RPP Noticias , 2015)
- **Día Nacional del Pisco:** Dictaminado por Resolución Ministerial N° 055 99-ITINCI/DM del 06 de mayo de 1999, en 1563 se inició los cultivos de viñedos y sus primeras elaboraciones fueron al final del siglo XVI. (RPP Noticias , 2015)
- **Día Nacional del Café Peruano:** El cuarto viernes de agosto se conmemora dictamen realizado por el Ministerio de Agricultura y Riego, con el fin de impulsar el desarrollo competitivo del café como producto bandera. (RPP Noticias , 2015)
- **Místura:** Feria de carácter internacional, desarrollada los primeros días de septiembre, inicio en el año 2009 liderada por Gastón Acurio, actualmente por la Sociedad de Gastronomía Peruana (APEGA).
- **Día de la Canción Criolla:** Se celebra cada 31 de Octubre, establecida en el año de 1944 por el Presidente Manuel Prado Ugarteche, acompañada por comida tradicional criolla. (RPP Noticias , 2015)
- **Día Nacional del Cuy:** declarado así el 13 de setiembre del 2013 por el Ministerio de Agricultura y Riego, se festeja el segundo viernes del mes de octubre. (RPP Noticias , 2015)

- Tamales de maíz (Navidad)
- Buñuelos y Pristiños o corona de Cristo (Navidad)
- Rosero (Corpus Cristi)

6. Según Santiago Pazos existen otras que se han perdido en el tiempo:

- Cocido o puchero del país (Una colada de frutas que se consumía en carnaval por la abundancia de estas.)
- Envueltos de cerdo (Guisos de cerdo que se le consumía comúnmente en carnaval.)
- Sopa de Cebada (Se la consumía todos los días de la semana, como símbolo de prosperidad y abundancia de alimentos para el resto de la semana.)

7. Influencias extranjeras y la adopción por parte de los ciudadanos ha dado lugar a la Cena de Navidad que contiene como plato principal los Pavos Horneados con arroz navideño de origen norteamericano. (Cáceres, 2017)

- **Día del Anticucho:** se celebra el tercer domingo de octubre, es una tradición incaica, originalmente elaborada con carne de llama. “Ya en la época colonial, se preparó tal y como se come hoy: Corazón de Res. Los españoles cambiaron el estilo de preparación y lo sirvieron ensartando en palitos los corazones a modo de brochetas.” (RPP Noticias , 2015)

Cabe recalcar que estas fechas han sido seleccionadas para resaltar la gastronomía peruana durante todo el año, cosa que no lo práctica Ecuador, también se destaca las celebraciones de semana santa y día de los difuntos:

- Semana Santa: como tradición de la fe católica es no comer carne durante esta semana, los limeños elaboran platos a base de pescado, sea cebiche o tiradito, parihuela, escabeche o chupe. (RPP Noticias , 2015)
- Día de los difuntos: Es tradición ir a los cementerios y llevar la comida que le gustaba al difunto y unas denominadas tantawawas, son una especie de muñecos de pan. (RPP Noticias , 2015)

## 2.2. Ficha de comparación Identidad Cultural: Agricultura Ancestral

Tabla 17

### Identidad Cultural: Agricultura Ancestral

IDENTIDAD CULTURAL		
AGRICULTURA ANCESTRAL	Quito	Lima
<b>Características Sociales</b>	<p>Se estima que el 1.48% de quiteños practican actividades relacionadas a la agricultura y ganadería, motivados principalmente por el autoconsumo y la comercialización de excedentes en mercados convencionales.</p> <p>Tradicionalmente bajo condiciones de pobreza los campesinos que migran a la ciudad inician una nueva vida retomando actividades propias del campo como la agricultura y la crianza de animales para sobrevivir en un medio hostil o, para mantener sus raíces y conocimientos ancestrales.</p> <p>Un importante grupo de personas que se mantiene en situación de pobreza o extrema pobreza porque no cuentan con un empleo o se desempeñan en trabajos ocasionales o de medio tiempo, optan por desarrollar una agricultura urbana de autoconsumo o de venta de estos productos para generar ingresos complementarios. (Rodríguez &amp; Proaño, Quito Siembra: Agricultura urbana, 2016)</p> <p>Entre los autores de la agricultura en la ciudad de Quito tenemos: mujeres jefas de hogar, personas con capacidades diferentes, adultos mayores, familiares de migrantes, guarderías, escuelas y colegios, centros de recuperación de adicciones, centros de acogida a niños abandonados y madres solteras, comunidades religiosas de todo tipo, pacientes, usuarios y personal médico de hospitales, centros y subcentros de salud, asociaciones barriales, personas privadas de su libertad y en condición de pre libertad dentro de centros de rehabilitación social (casas de confianza y centros de adolescentes infractores con la Ley).</p>	<p>La agricultura familiar es muy importante para el país, dado que produce el 70% de los alimentos que consumen los peruanos. Es importante darle atención a los pequeños productores y a los productos autóctonos, quienes han transmitido de generación en generación sabiduría y técnicas para desarrollar sus productos, muchos de ellos medicinales, para una alimentación sana. Por este motivo fuimos el primer país en Latinoamérica que valorizó la cocina autóctona, llevándonos a la cima de la gastronomía mundial. (Lampadia, 2016)</p> <p>Una de las características más importantes de esta pequeña agricultura, ubicada principalmente en el ande peruano, es que da empleo al 79% de la Población Económicamente Activa (PEA) del sector agropecuario. Asimismo, las unidades agrarias menores a 10 hectáreas son más de un millón y medio del total o un 90% del territorio agrario, sin embargo no cuentan con suficiente apoyo gubernamental que las integre de manera más eficiente a las cadenas de valor.</p>

Continúa →

### Características Económicas

La agricultura desempeña un papel crucial en la economía de un país; es la columna vertebral de nuestro sistema económico; no sólo proporciona alimentos y materias primas, sino también oportunidades de empleo a una importante cantidad de población. Algunos hechos que podemos destacar claramente son:

Es la principal fuente de empleo en el país, representando un 25% de la Población Económicamente Activa, es decir, es la principal fuente de empleo ya que más de 1,6 millones de personas laboran en el sector. (UNT Ingeniería en Agropecuaria, 2017)

La agricultura es uno de los ejes principales sobre los que se desenvuelve la economía del país, tanto en el ámbito económico como en la seguridad alimentaria. El reporte de Productividad Agrícola del Ecuador señala que esta actividad aporta un promedio de 8.5% al PIB, siendo el sexto sector que aporta a la producción del país.

Los productos agrícolas como banano, cacao, flores, café, plátano, entre otros, constituyen los artículos principales de las exportaciones del Ecuador.

La agricultura ha sido la fuente de materias primas para las principales industrias como cereales, maíz, azúcar, aceites comestibles y no comestibles, entre otros. (Rodríguez & Proaño, Quito Siembra: Agricultura urbana, 2016)

### Características Culturales

En la actualidad se sigue realizando técnicas agrícolas muy antiguas como es la chacra andina, definida como un espacio biodiverso donde se cultivan alimentos, donde no solo se puede cultivar un producto, ya que de esta forma perdería su definición como tal. (Tapia, 2017)

En las zonas andinas agrícolas, que fueron utilizadas por los indígenas kichwas desde hace cientos de años, se pone en evidencia las variadas técnicas de cultivo de plantas, crianza de animales, suelo, agua y microclima que el campesino logra con el acompañamiento de todo el ayllu (astros, plantas, animales, cerros, lagunas, entre otras). En los Andes, el cultivo de la chacra es 'la crianza de todos por todos'. Hacer agricultura es saber criar y saber dejarse criar. Este conocimiento es milenario y se remonta a las primeras culturas andinas del periodo autónomo, que actualmente continúa siendo, en algunas comunidades y familias, la base para la producción de los alimentos. (La Hora, 2015)

El Perú se ha convertido en una de los diez primeros países proveedores de alimentos en el mundo y la agricultura de Lima creció a un promedio de 3.2% anual entre 2011 y 2014. Este sector se ha convertido en una de las principales actividades económicas que impulsan el desarrollo del Perú. (Lampadía, 2016)

La exportación de la quinua, según el MINAG, llegó a US\$78.3 millones al cierre del 2013, lo que representa un crecimiento de 150.8% con respecto a lo vendido en el 2012. Este grano se cosecha en 15 regiones del Perú, mayormente en Puno (donde se da con mayores valores nutricionales), y fue exportado a 30 países en el último año (siendo el principal mercado, EEUU con el 60% de participación). En el primer semestre de este año, las exportaciones a EEUU han crecido 239% con respecto al año anterior, alcanzando los US\$ 50 millones. (Vasquez, 2016)

La vernalización del maíz se practica en el valle de Chicama con el propósito de que salga mejor. Comienza remojando el grano de maíz durante 24 horas, el cual se utiliza como semilla cuando se encuentra hinchado. Refieren que esta práctica provoca una germinación uniforme y precoz, para lo cual se remienda además que el terreno tiene que encontrarse en condición igual a la del grano en su germinación, para que éste salga a tiempo. Es decir que la consistencia de ambos sea similar, no siendo posible sembrarlo en terreno seco, pues el suelo puede apretar la guía de la plantita, originando así su debilitamiento o consunción. En otras palabras, este procedimiento obliga al "entable en húmedo" o sea a realizar el surqueo y primer riego sobre terreno blando, por el riego previo a la labranza. En consecuencia las operaciones agrícolas respectivas deben efectuarse oportunamente, para lo cual es necesario disponer de agua de riego. (Sabogal-Wiesse, 2013)

### 2.3. Ficha de comparación Identidad Cultural: Socialización Gastronómica

**Tabla 18**

**Identidad Cultural: Socialización Gastronómica**

IDENTIDAD CULTURAL		
SOCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA	Quito	Lima
<p><b>Características Políticas Estatales</b></p>	<p>Anteriormente ya se menciona la trayectoria y los esfuerzos que han venido realizando las diferentes instituciones para fomentar una cultura gastronómica y culinaria tanto de Quito como del Ecuador. El ente regulador de promoción turística gastronómica es el Ministerio de Turismo, razón por la cual se aplicó una entrevista a la Ing. Pamela Valverde directora de Productos y Destinos turísticos.</p> <p>Una de las principales campañas han sido los campeonatos de Horando y Encebollado, con la colaboración del gremio, entre otras destaca la elaboración del Libro “Ecuador Culinario: Saberes y Sabores”, el “Cuento Gastronómico del Ecuador”, en cuanto a Quito existe el folleto “Gastronomía Quiteña” y como anotación importante es promover primero a nivel nacional a través de las campañas de “Viaja Primero Ecuador”. (Valverde, 2017)</p> <p>En la Ciudad de Quito, se está llevando eventos importantes como la competencia internacional Global Chef’s 2015, organizado por la Asociación Mundial de Chefs, otro es el evento gastronómico Latitud Cero, el Festival Me Sabe el Salón de Chocolate, entre otros, eventos que han permitido dar a conocer los platos gastronómicos y</p>	<p>En la actualidad la cocina peruana es reconocida por la fusión de culturas y variedad de platos, destacando a su cocina costeña, limeña, arequipeña, andina y la nueva tendencia la novoandina (seguida por prestigiosos chefs peruanos). Esta nace en los años 80 se enfoca en utilizar ingredientes de antiguas tradiciones culinarias con técnicas de elaboración y presentación de la cocina internacional, pues así muchos empresarios apuestan por la cocina peruana y rescate de la cultura a esto se suma la formación de chefs más representativos en el extranjero. Pues con el paso del tiempo se dan ferias y eventos gastronómicos que poco a poco iría forjando una identidad sólida. (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2013, pág. 3)</p> <p>Entonces la oferta de restaurante creció, abrieron más centros de formación de chefs de alto nivel, ya que más jóvenes que se inclinaron por esta área, como figura mediática esta Gastón Acurio que ayudó a financiar estas escuelas y brindó becas. Pues Acurio y Rafaell Osterling ganaron fama por sus programas de televisión tanto nacional y en medios internacionales, logrando que la imagen de la carrera de chefs sea altamente posicionada y prestigiosa. (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2013, pág. 3)</p> <p>En 1994 gracias al Fondo de Promoción Turística de Perú, se logra publicar el libro “La Gran Cocina Peruana” de Jorge Stambury, desde 1997 empieza a</p>

Continúa 

potencializar a los destinos en donde se puede degustar. (Valverde, 2017)

Los expertos en cocina concuerdan en que existe una deficiente política pública en cuanto a tomar acciones para fomentar el turismo gastronómico.

Pues la entrevista realizada al MINTUR englobaba aspectos económicos y financieros e cuanto al crecimiento de la gastronomía, pero lamentablemente no dieron respuesta alguna, ya que la entrevista se aplico por escrito y solo respondieron a ciertas preguntas. Por lo tanto no se tiene claro el panorama de inversión y desarrollo en cuanto a este tema de investigación.

participar en festivales a nivel internacional y con el Apoyo de Promperú se inicia una serie de investigaciones de la cocina, ya en el 2005 se lanza la marca “Perú Mucho Gusto” y desde entonces el Estado se preocupa y la gastronomía es nombrada producto bandera, dando mucha importancia a la producción de los súper alimentos, a los pequeños agricultores, a los mediadores de alimentos (mercados) y a mejorar la políticas para exportar alimentos a Europa y Asia, mejorando los estándares de calidad y un compromiso con el estado y la sociedad. (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2013, págs. 4-9)

En el 2008 se organiza la primera feria gastronómica de Lima “Perú Mucho Gusto”, en el 2009 se crea la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), liderada por Gastón y se realiza esta feria en diversas regiones del país, 2011 se presenta la marca oficial de Perú al Mundo y National Geographic dedica una serie de documentales sobre Perú resaltando su gastronomía, en el mismo año es Elegido como el Mejor Destino Culinario del Mundo, según los World Travel Award, ganando este premio cuatro años consecutivos, a la par se abren muchos restaurantes en diferentes partes del Mundo en especial la línea de Astrid y Gaston, también son reconocidos entre los mejores del mundo, actualmente mantiene su nueva campaña “Perú Feeds your soul” (Perú alimenta tu alma). (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2013, págs. 4-9)

Pues cabe destacar que las bases fueron el empoderamiento de la identidad culinaria que les permitió dar un salto agigantado, el fomento del gobierno mediante las políticas públicas como reconocer a productos de bandera como el ceviche, el incentivo a la parte agraria y el mejoramiento de estándares para las exportaciones de los superalimentos como la quinua, el chocho, la papa entre otros. Sin embargo a lo largo de la investigación se pudo observar que mantienen datos de ingresos por turismo gastronómico hasta el 2013, lo que complica la propuestas de mejora para nuevas inversiones sostiene el diario “El Comercio” de Perú.

Continúa 

**Características  
Económicas**

En cuanto a un control estadístico de ingresos económicos que produce el sector turístico gastronómico no existen cifras exactas, en Ecuador el turismo ha logrado posicionarse en tercer lugar generando un ingreso de USD 1.4449,3 millones para el año 2016, luego de la exportación de banano (USD 2.734,2 millones) y camarones (USD 2.580,2). Alrededor DEL 48% de turistas que llega al Ecuador visitan Quito, al 2016 se registró una entrada de 627.626 llegadas de turistas, según estadísticas manejadas por Quito Turismo, la ciudad se posiciona en el lugar número 13 de destinos en América Latina y Lima se encuentra en el puesto número 2 luego de Buenos Aires.

Los turistas que más llegan a Quito son los estadounidenses ocupando el 25.4%, seguidos de los ecuatoriano (14.6%), y colombianos (9%). -Los lugares más visitados por los turistas es el Centro Histórico de Quito con el 67 % para el año 2016, seguido de la Mariscal con un 12%. El 67% de establecimientos turísticos de Quito ofrece servicios de Alimentos y Bebidas. Las actividades que realizan los turistas al llegar a Quito son visita a los lugares históricos y observación de naturales con el 32% y 23% respectivamente. El gasto medio diario del turista es de \$ 75.00 diarios y su estancia mínima es de 9 días, para el año 2015, no hay cifras para el 2016.

Como ya se menciona no hay datos de ingresos por turismo gastronómico pero estos índices pueden ser referentes para ver que tan importante sería posicionar a la gastronomía como un destino, que un viajero debe alimentarse tres veces al día y lograr la combiación de tipos de turismo cultural con gastronómico, natural con gastronómico, así se podría ir potencializando poco a poco esta área.

El turismo en Perú representa el segundo ingreso más fuerte de este país, las actividades de turismo que más se realizan son de arqueología, gastronomía y aventura. En el 2014, el turismo generó US\$ 3.832 millones en divisas para el país, lo cual equivale al 33% de las exportaciones no tradicionales, y ubica al turismo como la segunda actividad generadora de divisas. (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2015)

"La promoción de la cocina peruana ha sido constante desde hace una década. Pasamos como Estado, de invertir alrededor de S/. 3 millones en promoción de nuestra gastronomía al inicio de esta última década a S/. 6 millones en el quinquenio anterior. Sin embargo, durante esta gestión hemos potenciado la estrategia de promoción habiendo invertido S/. 24 millones hasta diciembre del presente año, lo que significa haber multiplicado por cuatro la inversión en la promoción de esta actividad reflejando el compromiso que tenemos como Gobierno y su interrelación con la promoción de las exportaciones no tradicionales, principalmente de alimentos, con el crecimiento del turismo y con el posicionamiento de la imagen país en el exterior" señaló la Ministra de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) y Presidenta del Consejo Directivo de PROMPERÚ, Silva Valarde. (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, 2015)

Registros hasta el año 2016 mencionan que el 72% de turistas que viajan a Perú van principalmente por conocer Lima y un 35% por conocer Cusco (Machupichu). Viajan a Lima principalmente por su gastronomía, esta ciudad cuenta con 19 rutas gastronómicas, entre estas se destaca "A brindar con la Ruta Pisquera", "Se calineta, la Ruta Sopera", "Las Delicias del Pachacámac", entre otras. (Mistura, 2017)

Se ha registrado cifras oficiales hasta el año 2013 por APEGA, Aproximadamente 5.5 millones de personas se benefician directa o indirectamente por la cadena gastronómica en todos sus niveles, el gasto promedio de un turista en alimentación es de \$ 21.00, lo que ha generado ingresos al Perú de 5000 mil millones de dólares solo en alimentación. Sin embargo estas estadísticas no están actualizadas lo que complica una visión real del turismo gastronómico actual de Perú y Lima. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)

## 2.4. Ficha de comparación Patrimonio y Soberanía Alimentario

Tabla 19

### Patrimonio y Soberanía Alimentario

PATRIMONIO ALIMENTARIO		
PATRIMONIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	Quito	Lima
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características Sociales</b></li> </ul>	<p>El patrimonio y soberanía en Quito y Ecuador parte con proyectos que permitan combatir el tema de inseguridad alimentaria como es el Proyecto de Alimentate Ecuador a cargo del Ministerio de Inclusión Económica y Social, el cual ha sido diseñado para beneficiar a personas que se consideran en situación de “desprotección y exclusión”. Esta categoría permite una amplitud que, asumimos, está definida por su pertenencia a sectores de zonas rurales, ingresos económicos bajos, mujeres, madres, niños y ancianos, sujetos considerados vulnerables. El programa se impulsa para propiciar el “goce de una situación alimentario-nutricional saludable”. Se desarrolla a través de algunos proyectos concretos tales como: Protección Alimentaria, Promoción de Alimentos Saludables, Proyecto de Alimentación Nutricional Integral, Proyecto de Atención Integral al Adulto Mayor, Redes de Seguridad Alimentario Nutricional REDSAN, Plazas del Buen Vivir. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2011)</p> <p>La soberanía alimentaria reconoce una agricultura con campesinos, indígenas y comunidades pesqueras, vinculada al territorio, prioritariamente, orientada a la satisfacción de las necesidades de los mercados locales, nacionales e internacionales; una agricultura que tome como preocupación central al ser humano que preserve, valore y</p>	<p>La Soberanía Alimentaria en Perú solo se logra con una oferta estable y barata de alimentos, fruto de una política agraria que priorice el desarrollo sostenible, el fortalecimiento de la producción nacional y la atención de la demanda interna, reduciendo la dependencia de las importaciones. Esta soberanía alimentaria se enfoca en lo que es realmente su fuerte: producción para el consumo interno. Fomentar el cultivo interno de trigo y el consumo de productos autóctonos como la papa, para reducir y sustituir importaciones. Elevar el rendimiento del campo, que solo puede lograrse con un aporte sostenido de financiamiento, asistencia técnica, infraestructura y servicios, y fomentando las asociaciones de productores.</p> <p>Muchos países ya están restringiendo la salida de alimentos de su territorio, o exigiendo a los productores que dediquen parte de sus cultivos al mercado interno. (Mendoza, 2012)</p> <p>En el Perú, el actual gobierno mostró su preocupación por que el término soberanía alimentaria esté en el debate nacional ya que esto podría evitar que dicte políticas alimentarias de manera autónoma. Pero el concepto de soberanía –anota Eguren– no solamente se refiere a la autonomía de los países para tomar decisiones en materia alimentaria, sino que,</p>

Continúa →

	<p>fomente la multifuncionalidad de los modos campesinos e indígenas de producción y gestión del territorio rural; y valore las ventajas económicas, sociales, ambientales y culturales para los países que cuentan con agriculturas en pequeña y mediana escala, sobre todo, las familiares, campesinas e indígenas. También admite los derechos, autonomía y cultura de los pueblos indígenas como condición ineludible para combatir el hambre y la malnutrición y alcanzar el derecho a la alimentación. Finalmente, implica el reconocimiento al control autónomo de sus territorios, recursos naturales, sistemas de producción y gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas. Por lo tanto para que un país ejerza plena soberanía alimentaria, es necesario priorizar la producción agrícola local que permita alimentar a la población, y exista acceso de los campesinos a la tierra y al agua, incluyendo el riego, las semillas y el crédito. (El Telégrafo, 2013)</p>	<p>además, incide en cómo se producen esos alimentos y quienes lo producen. (Ñiguen, 2014)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características Económicas</b></li> </ul>	<p>La Capital de los ecuatorianos, conserva una gastronomía muy propia que incluye una gran variedad de platos, unos tan antiguos como la misma ciudad; otros traídos de otras regiones del globo; que conjugan una fusión de historias, costumbres y sabores.</p> <p>En su jurisdicción, cada pueblo tiene alguna especialidad gastronómica que atrae a los turistas y a sus residentes. En Guayllabamba hacen el “Locro”, que sirven con aguacate de la zona; en Pomasqui hacen un delicioso cuy y en Nanegalito, excelentes fritadas.</p> <p>El “Hornado”, es un cerdo entero asado en horno de leña; se elabora en los alrededores de la ciudad, siendo preferidos los de los Chilllos. En El Tingo y en Sangolquí siempre lo sirven con tortilla, mote o choco mote, maduro frito, ensalada de lechuga, aguacate, acompañado del tradicional agrio criollo, que consiste en una ensalada jugosa hecha con chicha, tomate, cebolla, ají, cilantro y panela.</p> <p>El “sánduche de pernil” es otra especialidad muy quiteña, que se suma a los tamales, humitas y quimbolitos, considerados los mejores del país. Quito conserva recetas para elaborar numerosas sopas, todas sabrosas y algunas espectaculares como el caldo de patas, elaborada con pata de</p>	<p>La soberanía alimentaria parte de una perspectiva desde la economía política: toma en consideración a los actores que intervienen en el sistema alimentario global, en particular las transnacionales de la alimentación, de las semillas y de los insumos para la agricultura. Estos actores, que controlan gran parte del sistema alimentario, serían los que realmente obstaculizan la posibilidad de que toda la población del mundo, independientemente de sus niveles de ingreso, pueda acceder a alimentos saludables.</p> <p>Por lo demás, los acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales impedirían que los Estados sean realmente soberanos en la definición de políticas en una materia tan importante como la alimentación. Ahora bien, lograr la soberanía alimentaria es un objetivo esquivo, como lo muestran aquellos países que la han incorporado en la legislación, pero que no encuentran las condiciones políticas, sociales ni económicas para implementarla. (Insulza, 2013)</p>

	<p>res “chamuscada”, mote y maní tostado molido; o el locro de queso quiteño, que tiene infinidad de recetas y variaciones, el secreto del sabor es la papa chola.</p> <p>En el centro de la ciudad existen todavía locales que fabrican artesanalmente los dulces de antaño, como colaciones, quesadillas, aplanchados, moncaibas, etc.</p> <p>La oferta gastronómica quiteña no podría estar completa si no se mencionan los postres y entre los más representativos están los dulces de leche, de tomate de árbol, de babaco, de guayaba o de higos; además de pristiños, buñuelos y el arroz de leche. (Mintur, 2016)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características Culturales</b></li> </ul>	<p>Ecuador es una de las primeras naciones que incorpora en su texto constitucional la “soberanía alimentaria”.</p> <p>El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.</p> <p>El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos.</p> <p>Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)</p>	<p>Lima es conocida como la capital gastronómica de Latinoamérica por la herencia culinaria que heredó de magníficas tradiciones culinarias prehispánicas y coloniales y se nutrió de la mejor cocina occidental y oriental. En los últimos años ha surgido una revolución culinaria con la comida fusión y la cocina nov-andina, además de la utilización del cacao orgánico en la preparación de excelentes postres de chocolate y la gran difusión del café peruano, de muchas variedades. Tanto el cacao como el café peruano han ganado diversos premios internacionales alrededor del mundo.</p> <p>El pescado y los frutos del mar son los ingredientes básicos del "tiradito", un pescado suave marinado, servido con cremas de ají amarillo o rocoto, la "parihuela" una sopa de pescado y mariscos. "Arroz con mariscos" preparado al estilo peruano o "pescado a la chorrillana" un pescado frito que se sirve acompañado de ají amarillo, cebolla y tomate fritos. Conchitas a la parmesana hechas al horno y gratinadas con queso parmesano rallado, entre otras delicias marinas como la jalea de pescado o mixta con mariscos.</p> <p>De herencia afro-peruana, los anticuchos, el cau cau y el tacu tacu.</p> <p>De la "comida criolla" la mezcla de la cocina española y la peruana, destacan la causa, el tamal, el ají de gallina, el escabeche, la carapulcra, el lomo saltado y el sancochado.</p> <p>El Chifa, la comida fusión de la china cantonesa y la peruana, destacando el arroz chaufa, el tallarín saltado, el wantán.</p> <p>Y de los postres, el suspiro de limeña, la mazamorra morada, el turrón de doña pepa y los picarones. Como bebidas la chicha morada y el afamado pisco sour.</p> <p>La comida peruana suele degustarse en forma de piqueo, vale decir, una serie de pequeñas porciones. (Comeltur, 2016)</p>

## 2.5. Ficha de comparación Culinaria: Técnicas de Preparación

Tabla 20

### Culinaria: Técnicas de Preparación

CULINARIA		
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN	Quito	Lima
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características técnicas</b></li> </ul>	<p>Pues bien la cocina quiteña no tiene un portocolo definido en cuanto a utilización de técnicas ancestrales, ni tampoco modernas, pues gracias a la globalización se seguido protocolos a nivel mundial que son estereotipos generales, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>El asado en horno:</b> usualmente utilizado para los pavos, pollos y piernas de cerdo.</li> <li>- <b>El asado a la parrilla o a la plancha:</b> se utiliza para todo tipo de carnes.</li> <li>- <b>El asado en espetón:</b> la tradición más común ver este tipo de técnica es en los cuyes y en los asaderos de pollos.</li> <li>- <b>El Hervido:</b> utilizado especialmente en sopas</li> <li>- <b>Al Vapor y Baño María:</b> utilizado por las nuevas tendencias de comida saludable.</li> <li>- <b>Fritar:</b> Inmersión en aciete muy caliente, como el caso de la empanadas.</li> </ul>	<p>La cocina limeña contiene una infinidad de técnicas culinarias, debido a sus distintas influencias culturales y la imposición de la cocina de vanguardia, pero hay que destacar que a pesar de la globalización la cocina moderna de Perú mantien viva técnicas ancestrales como en la picanterías especialmente, al mismo tiempo la cocina vanguardista de Lima no pierde la escencia en la utilización de los ingredientes locales para la recreación de nuevos platos.</p> <p>A continuación se va a mencionar algunos técnicas que ha trascendido en el tiempo, que según Acurio nombra en general y estas técnicas se relaciona con :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Usos de vicerias:</b> Traída por los africanos, un plato representativo es el Anticucho. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)</li> <li>- <b>Cocción bajo tierra:</b> algunos restaurantes matiene esta singular forma de cocinar pues un llamativo para los extranjeros, de estas se destaca la pachamanca y la huatia, pues actualmente los establecimientos utilizan ollas de barro sobre fogón pero mantiene los mismos alimentos que se utilizaban antes. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)</li> </ul>

Continúa 

- **El Salteado:** las caseras llaman vulgarmente a ese método como “refrito” pues todas las preparaciones se hace con un refrito de cebolla y ajo para dar sabor, según las vendedoras de alimentos preparados de los mercados.
- **Tostar:** Especialmente utilizado para los granos secos como el maíz, habas, gasbanzos, entre otras.
- **Técnicas de envueltos:** como las humitas y los quimbolitos.
- **Técnica de la fermentación:** Especialmente para las chichas
- **Utilizar la chicha de jora:** especialmente utilizado en el seco de chivo.
- **Técnica de relleno en intestinos:** como la morzilla.
- **Varias técnicas:** escurrir, cernir, remojar, enmantecar, enharinar, clarificar, orear, sesaguar, apanar, humedecer los granos en agua, entre otros.

La información antes descrita fue obtenida de la entrevistas a las vendedoras de los mercados, enfocados en los alimentos más vendidos que anteriormente se detallaba.

- **Tacu tacu:** Es de origen incaico pero tiene influencia africana y oriental, se trata de freír lo frejoles o pallares del día anterior con el arroz, acompañada de cárnicos. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- **Charqui y chuños:** Trata de secar los alimentos con sal, usa por la épocas de sequia en Perú. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- **Cocción de Pescados en ácidos:** Es de de influencia española, de aquí nace las preparaciones del ceviche, tiradito, leche de tigre, entre otras. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- **Cocina chifa:** es la denominación de la fusión de la comida peruana con la china nace en el siglo XX. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- **Cocina nikkéi:** de igual forma nace en el siglo XX, esta es la fusión de la comida peruana y la japonesa. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- **Cocina novoandina:** utilización de alimentos ancestrales como la papa en sus diferentes preparaciones, sobresale la papa a la huancaína. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)
- Todas las técnicas que siguen el protocolo mundial y la nueva tendencia de deconstrucción de los alimentos aplican los restaurantes de categoría.

### 3. Estrategias

#### 3.1 Matriz FODA

Tabla 21

#### FODA

FACTORES INTERNOS		FACTORES EXTERNOS	
FORTALEZAS		OPORTUNIDADES	
<b>F1</b>	Variedad de productos alimenticios.	<b>O1</b>	Proyectos para mejorar la soberanía y seguridad alimentaria como AGRUPAR.
<b>F2</b>	Conservación de platos tradicionales (modificados) y técnicas ancestrales desde la época aborígen, inca y española.	<b>O2</b>	Entidades públicas y privadas potencializan la cocina tradicional mediante publicaciones en libros y ferias gastronómicas.
<b>F3</b>	Mercados, huecas, cafeterías y restaurantes de comida tradicional conservan gran herencia cultural.	<b>O3</b>	Mejoramiento de la infraestructura y servicios de los principales mercados, huecas y restaurantes.
<b>F4</b>	Ceremonias y rituales gastronómicos que se conservan desde la época colonial.	<b>O4</b>	Existen esfuerzos para fomentar a los pequeños agricultores a ser independientes de la industria.
<b>F5</b>	Los precios de platos tradicionales en mercados y huecas son accesibles.	<b>O5</b>	Ecuador es uno de los primeros países en incorporar el término de "soberanía alimentaria" en su constitución.
DEBILIDADES		AMENAZAS	
<b>D1</b>	Falta de cooperación entre instituciones públicas y privadas.	<b>A1</b>	Aparición de nuevas tecnologías.
<b>D2</b>	La influencia de nuevas tendencias gastronómicas provenientes de Europa y Norteamérica	<b>A2</b>	Estilos de vida más acelerados en la población.
<b>D3</b>	No existe bases y empoderamiento que fomente la identidad culinaria en el sistema de educación.	<b>A3</b>	Alta recepción de migrantes extranjeros.
<b>D4</b>	Poca utilización y práctica de agricultura ancestral, utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración de platos.	<b>A4</b>	Introducción de monocultivos y transgénicos en la agricultura.
<b>D5</b>	Dentro de los lineamientos políticos la gastronomía no forma parte como un eje independiente para el desarrollo turístico.	<b>A5</b>	Las políticas gubernamentales se enfocan más en la comercialización de banano, camarón, cacao y flores dejando de lado productos tradicionales.

### 3.2 Matriz de Evaluación de Factores Externos

**Tabla 22**

#### Matriz de Evaluación de Factores Externos

FACTORES		OPORTUNIDADES			AMENAZAS			IMPACTO		
		A	M	B	A	M	B	A	M	B
<b>N°</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>									
<b>O1</b>	Proyectos para mejorar la soberanía y seguridad alimentaria como AGRUPAR.	X						50		
<b>O2</b>	Entidades públicas y privadas potencializan la cocina tradicional mediante publicaciones en libros y ferias gastronómicas.	X						50		
<b>O3</b>	Mejoramiento de la infraestructura y servicios de los principales mercados, huecas y restaurantes.	X						50		
<b>O4</b>	Existen esfuerzos para fomentar a los pequeños agricultores a ser independientes de la industria.		X						30	
<b>O5</b>	Ecuador es uno de los primeros países en incorporar el termino de "soberanía alimentaria" en su constitución.		X						30	
	<b>AMENAZAS</b>									
<b>A1</b>	Aparición de nuevas tecnologías.				X			5A		
<b>A2</b>	Estilos de vida más acelerados en la población.					X			3A	
<b>A3</b>	Alta recepción de migrantes extranjeros.				X			5A		
<b>A4</b>	Introducción de monocultivos y transgénicos en la agricultura.					X			3A	
<b>A5</b>	Las políticas gubernamentales se enfocan más en la comercialización de banano, camarón, cacao y flores dejando de lado productos tradicionales.				X			5A		

### 3.3 Matriz de Evaluación de Factores Internos

**Tabla 23**

#### Matriz de Evaluación de Factores Internos

FACTORES		FORTALEZAS			DEBILIDADES			IMPACTO		
		A	M	B	A	M	B	A	M	B
<b>N°</b>	<b>FORTALEZAS</b>									
<b>F1</b>	Variedad de productos alimenticios.	X						5F		
<b>F2</b>	Conservación de platos tradicionales (modificados) y técnicas ancestrales desde la época aborígen, inca y española.	X						5F		
<b>F3</b>	Mercados, huecas, cafeterías y restaurantes de comida tradicional conservan gran herencia cultural.	X						5F		
<b>F4</b>	Ceremonias y rituales gastronómicos que se conservan desde la época colonial.	X						5F		
<b>F5</b>	Los precios de platos tradicionales en mercados y huecas son accesibles.		X						3F	
	<b>DEBILIDADES</b>									
<b>D1</b>	Falta de cooperación entre instituciones públicas y privadas.				X			5D		
<b>D2</b>	La influencia de nuevas tendencias gastronómicas provenientes de Europa y Norteamérica				X			5D		
<b>D3</b>	No existe bases y empoderamiento que fomente la identidad culinaria en el sistema de educación.				X			5D		
<b>D4</b>	Poca utilización y práctica de agricultura ancestral, utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración de platos.					X			3D	
<b>D5</b>	Dentro de los lineamientos políticos la gastronomía no forma parte como un eje independiente para el desarrollo turístico.					X			3D	

**3.4 Matriz de Aprovechabilidad**

**Tabla 24**

**Matriz de Aprovechabilidad**

N°	FORTALEZAS					TOTAL	ORDEN PRECEDENCIA		
	F1	F2	F3	F4	F5				
	5	5	5	5	3				
	Variedad de productos alimenticios.	Conservación de platos tradicionales (modificados) y técnicas	Mercados, huecas, cafeterías y restaurantes de comida tradicional	Ceremonias y rituales gastronómicos que se conservan desde la época	Los precios de platos tradicionales en mercados y				
<b>O1</b>	Proyectos para mejorar la soberanía y seguridad alimentaria como AGRUPAR.	5	5	1	5	3	1	<b>15</b>	<b>6</b>
<b>O2</b>	Entidades públicas y privadas potencializan la cocina tradicional mediante publicaciones en libros y ferias gastronómicas.	5	5	5	5	5	3	<b>23</b>	<b>7</b>
<b>O3</b>	Mejoramiento de la infraestructura y servicios de los principales mercados, huecas y restaurantes.	5	1	5	3	3	5	<b>17</b>	<b>9</b>
<b>O4</b>	Existen esfuerzos para fomentar a los pequeños agricultores a ser independientes de la industria.	3	5	3	3	5	1	<b>17</b>	<b>8</b>
<b>O5</b>	Ecuador es uno de los primeros países en incorporar el termino de "soberanía alimentaria" en su constitución.	3	5	3	3	3	1	<b>15</b>	<b>10</b>
	<b>TOTAL:</b>		<b>21</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>87</b>	
	<b>ORDEN PRECEDENCIA</b>		<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>		

INDICE DE POTENCIALIDAD =	87			=	69,60%
	5	5	5		

$$INDICE DE POTENCIALIDAD = \frac{\text{Resultado de la matriz}}{(\text{Máximo valor})(N^\circ \text{ filas})(N^\circ \text{ columnas})} (100\%)$$

3.5 Matriz de Vulnerabilidad

Tabla 25

Matriz de Vulnerabilidad

N°	DEBILIDADES		D1	D2	D3	D4	D5	TOTAL	ORDEN PRECEDENCIA
			5	5	5	3	3		
		AMENAZAS	Falta de cooperación entre instituciones públicas y privadas.	La influencia de nuevas tendencias gastronómicas provenientes de Europa	No existe bases y empoderamiento que fomente la identidad culinaria en el sistema	Poca utilización y práctica de agricultura ancestral, utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración de platos.	Dentro de los lineamientos políticos la gastronomía no forma parte como un eje independiente para el desarrollo turístico.		
A1	Aparición de nuevas tecnologías.	5	1	5	1	5	1	13	4
A2	Estilos de vida más acelerados en la población.	3	1	5	3	1	1	11	5
A3	Alta recepción de migrantes extranjeros.	5	1	5	3	1	3	13	1
A4	Introducción de monocultivos y transgénicos en la agricultura.	3	5	5	3	5	1	19	2
A5	Las políticas gubernamentales se enfocan más en la comercialización de banano, camarón, cacao y flores dejando de lado productos tradicionales.	5	5	1	5	3	5	19	3
<b>TOTAL:</b>			13	21	15	15	11	75	
<b>ORDEN PRECEDENCIA</b>			6	7	9	8	10		

INDICE DE VULNERABILIDAD =	75			=	60,00%
	5	5	5		

$$INDICE DE VULNERABILIDAD = \frac{\text{Resultado de la matriz}}{(\text{Máximo valor})(N^\circ \text{ filas})(N^\circ \text{ columnas})} (100\%)$$

### 3.6 Matriz de Estrategias Cruzadas

Tabla 26

#### Matriz de Estrategias Cruzadas

		FACTORES INTERNOS			
		F1	F2		
FACTORES EXTERNOS		F1	Variedad de productos alimenticios.	D1	Falta de cooperación entre instituciones públicas y privadas.
		F2	Conservación de platos tradicionales (modificados) y técnicas ancestrales desde la época aborígen, inca y española.	D2	La influencia de nuevas tendencias gastronómicas provenientes de Europa y Norteamérica
		F3	Mercados, huecas, cafeterías y restaurantes de comida tradicional conservan gran herencia cultural.	D3	No existe bases y empoderamiento que fomente la identidad culinaria en el sistema de educación.
		F4	Ceremonias y rituales gastronómicos que se conservan desde la época colonial.	D4	Poca utilización y práctica de agricultura ancestral, utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración de platos.
		F5	Los precios de platos tradicionales en mercados y huecas son accesibles.	D5	Dentro de los lineamientos políticos la gastronomía no forma parte como un eje independiente para el desarrollo turístico.
<b>OPORTUNIDADES</b>		<b>ESTRATEGIAS (FO) PARA MAXIMIZAR F y O</b>		<b>ESTRATEGIAS (DO) PARA MINIMIZAR D y MAXIMIZAR O</b>	
Proyectos para mejorar la soberanía y seguridad alimentaria como AGRUPAR.		O1	Realizar ferias en el norte, sur y centro de la ciudad, donde se oferten los productos de los pequeños agricultores, además, de expender los platos tradicionales de las vendedoras de alimentos preparados de los mercados, las huecas y los restaurantes.		Realizar una mesa de diálogo entre los representantes de entidades públicas, el gremio y personas que elaboren platos tradicionales con un alto grado de experiencia.
Entidades públicas y privadas potencializan la cocina tradicional mediante publicaciones en libros y ferias gastronómicas.		O2	Crear libros didácticos culinarios que englobe la historia de cada plato, la utilización de técnicas y utensilios tradicionales, que puedan estar disponibles en una biblioteca virtual, accesible a todo público.		Mediante política pública declarar a ciertos productos alimenticios como patrimonio nacional o productos de bandera.
Mejoramiento de la infraestructura y servicios de los principales mercados, huecas y restaurantes.		O3	Crear política pública en cuanto a inversión para mejorar la infraestructura de mercados, además ofrecer créditos a las huecas y restaurantes que quieran mejorar su imagen.		
Existen esfuerzos para fomentar a los pequeños agricultores a ser independientes de la industria.		O4	Crear un calendario gastronómico para potencializar la producción y consumo de platos tradicionales.		
Ecuador es uno de los primeros países en incorporar el término de "soberanía alimentaria" en su constitución.		O5			
<b>AMENAZAS</b>		<b>ESTRATEGIAS (FA) PARA MAXIMIZAR F y MINIMIZAR A</b>		<b>ESTRATEGIAS (DA) PARA MINIMIZAR D y A</b>	

Continúa →

Aparición de nuevas tecnologías.	<b>A1</b>	Mejorar la política pública para la prohibición de monocultivos y la utilización de transgénicos, para enriquecer la producción de alimentos.	A través de política pública implementar dentro del sistema de educación materias que fomenten la valoración de la cocina quiteña.
Estilos de vida más acelerados en la población.	<b>A2</b>	Generar mayores incentivos hacia los pequeños agricultores para que puedan producir alimentos de mejor calidad y estos pueda ser exportado.	Crear campañas para fortalecer la identidad cultural tanto en zonas rurales como urbanas, mediante la promoción de la gastronomía tradicional de Quito.
Alta recepción de migrantes extranjeros.	<b>A3</b>		
Introducción de monocultivos y transgénicos en la agricultura.	<b>A4</b>		
Las políticas gubernamentales se enfocan más en la comercialización de banano, camarón, cacao y flores dejando de lado productos tradicionales.	<b>A5</b>		

## CAPÍTULO IV

### DISCUSIÓN

#### 1. Conclusiones

El primer paso para el desarrollo del presente proyecto, fue identificar los especialistas en el tema y los lugares que permitieron obtener información, sin embargo, no todos los lugares a los cuales se acudió, se logró obtener dicha información, dando como resultado un retraso en el proceso de investigación. De las personas y lugares que aportaron con su conocimiento, se obtuvo información veraz de acuerdo a sus años de experiencia, con lo cual, dió paso a la realización de los cuadros de evolución culinaria de Quito, los cuadros comparativos de las ciudades de Quito y Lima y finalmente las matrices para la elaboración de estrategias.

Para el cumplimiento del segundo objetivo se realizó una línea de tiempo resumida en fichas, que permitieron conocer la historia y evolución de la cocina quiteña. Se pudo determinar que sus orígenes datan desde la época aborígen, donde consumían animales y alimentos de la zona, los principales fueron: el maíz, la quinua, la papa, el choho, el fréjol, xuta o patos, conejos, veneados, llamas, entre otros. Sus principales técnicas de elaboración de alimentos fueron el cocido, el asado, el envuelto, la fermentación y la pachamanca; en cuanto a las técnicas de conservación predominaba el salado, el ahumado y el asoleado. Las principales herramientas de cocina (utensilios) eran ollas esféricas, trípodes y zapatiformes de barro, cantaros, mates, cuencos y bateas. Su agricultura se basaba en camellones, terrazas andinas, chacras, cultivos asociados y sistemas de riego avanzado.

En la evolución de la cocina en la colonia e independencia, predomina la introducción de alimentos europeos gracias a la conquista española, un factor muy importante a tomar en cuenta en este periodo es la aculturación y el mestizaje de la comida. Entre los principales alimentos introducidos fueron animales como: la vaca, el cerdo, ovejas, gallinas; productos como: el trigo, arroz, avena, cebada, col, lentaja, ajo, cebolla, zanahoria; frutas como: manzanas, uvas, duraznos, limones, toronja, naranja y mandarina. Las preparaciones más importantes fueron: el pan, la cerveza, la

fanesca, la colada morada, preparaciones con el cerdo como el hornado, preparaciones con vísceras de animales como el yahuarlocro, entre otras. La agricultura y el consumo de alimentos locales se mantuvieron igual que el anterior periodo por los indígenas. Las técnicas de elaboración introducidas fueron el horneado, hervido, sofrito, la utilización de cecina entre otros. En cuanto a los utensilios se cambia herramientas de madera, barro y piedra por porcelana, metal y cobre.

La cocina quiteña en la república tiene un cambio relevante gracias las migraciones, la influencia francesa en la cocina mundial, la publicación del primer libro de cocina “El manual de la cocinera” de Juan Pablo Sanz, donde especifica la práctica de protocolos en la mesa y en la cocina, además también aparecen los primeros banquetes y restaurantes de alta categoría. Se incluyen nuevos platos traídos de Europa, para conmerorar o celebrar eventos importantes, como: puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, asados de carnes maceradas con agua ardiente y muy condimentada, aves domésticas asadas y con salsa, entre otros. Cabe recalcar que el comercio con Europa crece, por tanto, se intrduce una gran cantidad de productos.

En la época moderna se caracteriza por una globalización acelerada, donde las personas modificaron su vida cotidiana adquiriendo nuevas costumbres que generaron nuevos hábitos; debido a la construcción del ferrocarril, la comercialización entre regiones creció favorablemente, la industrialización trajo el primer automóvil, las primeras televisiones, radios y el cine. La comercialización del banano y el cacao influencio en la economía de las personas, las cuales exigían una mayor calidad en los restaurantes y servicios de comida, además, se da un crecimiento potencial de las comidas rápidas, se intrucen bebidas gaseosas como la “coca-cola”, se aceptan nuevas culturas alimenticias como la italiana, china y norteamericana.

La cocina contemporánea de Quito, posee un panorama distorsionado en cuanto a su identidad culinaria y cultural, debido a las influencias extranjeras y nuevas tendencias gastronómicas. Para determinar cuales son estos elementos identitarios de la cocina quiteña, se ha realizado un estudio de los principales mercados de la ciudad, donde se afirmó que en estos lugares sobreviven preparaciones (modificadas) desde la época colonial y republicana, como caldos: de menudencia, de borrego, de gallina y de pata; sopas como: papas con cuero, papas con librilla, menudo con morcilla, ají de

pata y yahuarlocro; coladas de sal como: la de churos y la fanesca; coladas dulces como: la colada morada y el morocho; secos como: la guatita, de gallina, de chivo y arroz con polisangre; otros platos como: tortillas con caucara, llapingachos, fritada y tortillas con hornado y finalmente bebidas como la chicha de jora y batidos de frutas. Los precios de estos platos son accesibles, varía desde USD 1.25 hasta USD 5.00. Las cocineras obtuvieron sus conocimientos de sus madres, tías y abuelitas, lo que representa una herencia cultural importante, estas trabajadoras poseen conocimientos sobre técnicas y utensilios tradicionales, sin embargo, ya no las aplican. Asimismo, poseen cursos básicos de manipulación de alimentos y técnicas de cocina, pero no han recibido cursos acerca de turismo gastronómico y soberanía alimentaria, representado un impedimento para que se desarrolle turismo gastronómico en estos lugares.

Otro elemento importante de la identidad culinaria son las “huecas” y los restaurantes de comida tradicional, dentro de la investigación se analizó textos y folletos del Ministerio de Patrimonio y Cultura, Ministerio de Turismo, y además, se realizó investigaciones en Universidades como la Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad de las Américas y la Universidad de Especialidades Turísticas, de las cuales se tomo registros de las “huecas” y restaurantes más importantes de la ciudad como: La asociación de Santa Marianita, ubicado en el parque de la Vicentina, su plato estrella es la “tripa mishqui”, las Colaciones de la Cruz Verde, ubicados en la Bolívar y Chimborazo, el restaurant “Achiote” en la Juan Rodríguez y Reina Victoria, la cefetería “Modelo” García en la Moreno y Sucre, entre otras.

En cumplimiento del tercer objetivo se realizó fichas comparativas entre Quito y Lima, sobre los distintos elementos importantes que componen el tema de investigación, donde podemos concluir que:

- Las ceremonias y rituales gastronómicos, dentro del aspecto de identidad cultural, fue analizada a nivel socio-cultural. Los quiteños no poseen un empoderamiento total de la gastronomía, debido al factor vergüenza, que es considerado como un fenómeno social que moldea comportamientos negativos en cuanto la aceptación de los orígenes de las personas, causando una idea de inferioridad ante otras personas o grupos y rechazando un legado. Esto se evidencia en la pérdida o desaparición de ciertos términos culinarios, por

ejemplo, reemplazan la palabra loco, proveniente del quichua “lugru”, por un término moderno como “crema de papas”. Por otro lado en Lima el empoderamiento de la identidad culinaria en las personas es alto, inclusive en su diario hablar utilizan palabras de su gastronomía para comunicarse, un ejemplo es “tacu tacu”, esta es una preparación colonial pero significa “acholado”. En cuanto a ceremonias y rituales gastronómicos, las dos ciudades practican la cuaresma en semana santa y el día de los difuntos. En Quito es tradicional celebrar con platos como la fanesca y la colada morarí de los difuntos. En Quito es tradicional celebrar con platos como la fanesca y la colada morada respectivamente, por otro lado, Lima en semana santa consumen más platos como el cebiche, tiraditos entre otros, en día de los difuntos es tradicional consumir las tantawawas, además Perú ha declarado a ciertos productos de bandera dándoles un día nacional en su calendario como el Día Nacional del Cuy (segundo viernes de octubre), el Día Nacional del Cebiche (cada 28 de junio), el Día Nacional de la Papa (celebrado el 30 de mayo), entre otros. En estos días se realizan celebraciones con ferias a nivel nacional.

- En cuanto a la agricultura ancestral se determinó que en la ciudad de Quito, un bajo porcentaje de personas se dedican a la agricultura tanto para el auto consumo como para la comercialización. Esta actividad les representa el único ingreso económico que les permita subsistir. Entre las principales actores en la agricultura tenemos a mujeres jefas de hogar, personas con capacidades diferentes, adultos mayores, familiares de migrantes, entre otros. Empresas públicas y privadas también han apoyado a la supervivencia de estas técnicas mediante proyectos como el Proyecto Agricultura Urbana Participativa (AGRUPAR), que reúne a más de 4000 agricultores en el distrito. Este proyecto fomenta a la práctica de técnicas ancestrales como el Chakra y cultivos asociados, manteniendo viva la herencia cultural. También se determinó que no existe participación de empresas dedicadas a la gastronomía que apoyen iniciativas como la del Proyecto de AGRUPAR para salvaguardar la identidad cultural de Quito.

Por otro lado la ciudad de Lima se caracteriza por poseer una agricultura familiar, en el país la agricultura familiar representa el 70 % de alimentos que se consume, dando a entender la importancia que tiene las huertas locales en la soberanía alimentaria del país. Perú se ha convertido en una de los diez primeros países proveedores de alimentos en el mundo y la agricultura de Lima creció a un promedio de 3.2% anual entre 2011 y 2014. Los productos tradicionales como el maíz y la quinua son comercializados a nivel internacional reflejando una gran importancia en su economía y en su cultura. Mientras tanto en Ecuador no se toman en cuenta para su comercialización productos tradicionales, sino productos como el banano, el cacao y el camarón.

- La socialización gastronómica es importante para difundir, promocionar y aumentar el consumo de los platos tradicionales, en Quito como Ecuador estos esfuerzos se vienen realizando desde el Gobierno de Correa, que tomo como eje fundamental al desarrollo del turismo y dentro de este fomentar la cultura, que a su vez engloba la gastronomía, a pesar de ser tomado en cuenta como política de estado, y, por los esfuerzos que han realizado las diferentes instituciones públicas, privadas y el gremio, no han logrado trascender como herramienta importante para el desarrollo del turismo y del país. Pues es importante recalcar que no hubo colaboración de las instituciones para obtener datos exactos por ingresos de turismo gastronómico, lo que provoca un estancamiento del desarrollo de esta actividad.

Por otro lado, tanto en Lima como en Perú, han obtenido datos por ingresos de actividades gastronómicas hasta el 2013 mediante publicaciones de APEGA y PROMPERU, no mantienen datos actualizados, lo que dificulta un análisis comparativo real entre las dos ciudades, sin embargo, se mencionan actividades importantes que ha realizado Perú y Lima para potencializar al turismo gastronómico como: participación en ferias y exposiciones en Europa y Asia; es elegido como el Mejor Destino Culinario del Mundo, según los World Travel Award por 5 años consecutivos desde el 2011, la imagen de Chefs representativos que toman la posta y la iniciativa para crear proyectos como Gastón Acurio y Rafael Osterling, al mismo tiempo, el gobierno se preocupó

por mejorar su patrimonio alimentario declarando platos de bandera y destacando productos de exportación.

- El patrimonio alimentario tanto en Quito como en Lima parte con proyectos para promocionar y potencializar el uso de ciertos productos, reclamarlos como propios y posicionarlos dentro del mercado comercial. En Ecuador comenzó a tratar temas sobre patrimonio alimentario y soberanía alimentaria con proyectos como el de “Aliméntate Ecuador” el cual pretende combatir las inseguridad alimentaria. El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático “Patrimonio Alimentario”, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, se garantiza la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos. En cuanto a soberanía alimentaria, Ecuador ha tomado iniciativas para promover la producción local, reconocer la agricultura con campesinos, indígenas y comunidades pesqueras; también admite los derechos, la autonomía y cultura de los pueblos; y finalmente implica el reconocimiento al control autónomo de sus territorios, recursos naturales y sistemas de producción.

Por otro lado el tema de soberanía alimentaria en Perú se determinó que falta la creación de una política agraria que permita el fortalecimiento de la producción nacional y el enfoque en la demanda interna. Por lo que el gobierno peruano está preocupado en enfocarse en la producción para el consumo interno para reducir importaciones, elevar el rendimiento de sus campos para producir los alimentos demandados por el pueblo peruano. En cuanto al patrimonio alimentario, Lima cuenta con una herencia culinaria excepcional, además se ha dado una revolución en cocina limeña gracias a la aparición de la cocina fusión y la cocina novo-andina.

- El último aspecto a analizar es la utilización de técnicas gastronómicas de Quito y Lima, pues bien, la cocina quiteña no tiene un portocolo definido en cuanto a la utilización de técnicas ancestrales, ni tampoco modernas, pues gracias a la globalización, se ha seguido protocolos a nivel mundial que son

estereotipos generales, que se utilizan en la cocina moderna quiteña, como: asado en horno, parilla, espetón, hervido, al vapor, salteados entre otras, de las técnicas tradicionales sobreviven técnicas como envueltos (humitas), fermentación (chicha) y tostados (canchas). Por otro lado Lima mantiene vivas sus técnicas ancestrales como una forma de dar un valor agregado en las preparaciones y por su singular sabor, estas son: cocción bajo tierra (pachamanca y huatia), tacu tacu, charqui, chuños, cocción de pescados en ácidos, entre otros. Además su cocina se identifica por la fusión de culturas y crea sus propias tendencias como la cocina chifa (fusión de la comida peruana y china), la cocina nikkéi (fusión de comida peruana y japonesa) y la cocina novandina (fusión de la cocina ancestral con la actual).

Como último objetivo específico se planteó utilizar matrices que ayuden a analizar los resultados sobre los factores que influyen en el desarrollo gastronómico de Quito. En la matriz FODA se observó que Quito cuenta con más debilidades y amenazas que fortalezas y oportunidades, pero se selecciono las cinco características más importantes como se puede observar en la tabla # 21. Posteriormente se realizó la matriz de evaluación de factores externos e internos, determinando los aspectos de mayor impacto para luego analizarlos en las matrices de aprovechabilidad y vulnerabilidad dando como resultado un 69.60% de índice de potencialidad y un 60.00% de índice de vulnerabilidad, demostrando que Quito no posee un alto potencial para posicionarse como destino gastronómico en el país.

Finalmente, se puede concluir que Quito posee todos los elementos necesarios para potencializar su identidad culinaria dentro del área turística, sin embargo, la falta de cooperación entre entidades públicas y empresas privadas, además, de la falta de políticas de estado, no han permitido que esta se convierta en una herramienta para el desarrollo turístico de la ciudad, mientras que en Lima se ha logrado posicionar el turismo gastronómico como un eje fundamental de ingresos debido a la implementación de políticas estatales, empoderamiento de su identidad y el fomento a los pequeños agricultores.

## 2. Recomendaciones

Para la creación de las siguientes recomendaciones, la investigación se enfocó en realizar una matriz de estrategias cruzadas que permitan maximizar las fortalezas y oportunidades y minimizar las debilidades y amenazas presentadas en la matriz FODA, dando como resultado las siguientes recomendaciones:

- Realizar ferias en el norte, sur y centro de la ciudad, donde se oferten los productos de los pequeños agricultores, además, de expender los platos tradicionales de las vendedoras de alimentos preparados en los mercados, las huecas y los restaurantes.
- Realizar una mesa de diálogo entre los representantes de entidades públicas, el gremio y personas que elaboren platos tradicionales con un alto grado de experiencia.
- Crear libros didácticos culinarios que englobe la historia de cada plato, la utilización de técnicas y utensilios tradicionales, que puedan estar disponibles en una biblioteca virtual, accesible a todo público.
- Mediante política pública declarar a ciertos productos alimenticios como patrimonio nacional o productos de bandera.
- Crear política pública en cuanto a inversión para mejorar la infraestructura de mercados, además ofrecer créditos a las huecas y restaurantes que quieran mejorar su imagen.
- Mejorar la política pública para la prohibición de monocultivos y la utilización de transgénicos, para enriquecer la producción de alimentos.
- A través de política pública implementar dentro del sistema de educación materias que fomenten la valoración de la cocina quiteña.
- Generar mayores incentivos hacia los pequeños agricultores para que puedan producir alimentos de mejor calidad y estos pueda ser exportado.

- Crear campañas para fortalecer la identidad cultural tanto en zonas rurales como urbanas, mediante la promoción de la gastronomía tradicional de Quito.

Como resultado de la investigación se propone a instituciones como: Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Quito Turismo, Municipio de Quito, La Agencia de Promoción Económica CONQUITO, Asociación de Chefs, Mesa de los Chefs y las universidades interesadas, crear un calendario gastronómico para potencializar la producción y el consumo de platos tradicionales, como se presenta a continuación:

### **Calendario Gastronómico – Cultural de Quito**

**Tabla 27**

#### **Propuesta Calendario**

<b>Mes</b>	<b>Producto o plato celebrado</b>
<b>Enero</b>	Mes de las sopas
<b>Febrero</b>	Jucho y dulces quiteños
<b>Marzo</b>	La mejor Fanesca quiteña de los mercados
<b>Abril</b>	Festival del envuelto Pawkar Raymi
<b>Mayo</b>	Festival de las cruces y los Locros
<b>Junio</b>	Mes del Rosero Quiteño
<b>Julio</b>	Chicha, canelazos, San Juanes y San Pedros
<b>Agosto</b>	Los Secos a la Independencia
<b>Septiembre</b>	Recorrido de las Huecas
<b>Octubre</b>	Festival de los churos
<b>Noviembre</b>	La mejor colada morada quiteña de los mercados
<b>Diciembre</b>	Mes de los pristiños y buñuelos

## **Significado**

**Enero:** Se escogió como el mes de las sopas, basado en las antiguas creencias religiosas que mencionaban que se debía comenzar la semana consumiendo sopas, en especial la sopa de cebada, ya que se creía que en el resto de la semana no iba a faltar alimentos. Por lo tanto se creó una adaptación de iniciar el año con el mes de las sopas para recrear esta antigua creencia.

**Febrero:** Se escogió a este mes para celebrar al jucho y dulces quiteños, por la abundancia de frutas que se da en este periodo.

**Marzo:** Se escogió a este para celebrar a la fanesca debido a la celebración religiosa de semana mayor.

**Abril:** Se realiza el Festival del envuelto Pawkar Raymi, debido a que desde el 21 de marzo salen la primeras cosechas de granos tiernos hasta el mes de abril, así se potencializa el consumo de las humitas, quibolitos, y por otro lado promoviendo el envuelto de los tamales.

**Mayo:** Se realiza el festival de las Cruces en el barrio tradicional de la cruz verde, entre la Bolívar e Imbabura, donde se destaca actividades culturales como bailes, fuegos pirotécnicos, resaltando la comida típica en especial los locros.

**Junio:** Se escogió celebrar al Rosero quiteño en este mes, por las celebraciones del Corpus Cristi.

**Julio:** Se realiza el festival Chicha, Canelazos, San Juanes y San Pedros, debido a que en los meses de Junio y Julio destaca celebraciones como el Inti Raymi, donde la bebida ancestral representativa es la chicha de jora y para complementar como costumbre quiteña a los canelazos.

**Agosto:** En este mes debido a la celebración del Primer Grito de Independencia, se ofrecerá una agenda cultural que incluya a la gastronomía y como plato principal al seco de chivo.

**Septiembre:** En este mes se promocionará el consumo de platos tradicionales quiteños ofrecidos en las distintas huecas en el norte, centro y sur de la ciudad.

**Octubre:** Se ha escogido este mes para celebrar el Festival de los churos, en especial los últimos días, debido a que aumenta la aparición de este pequeño crustáceo.

**Noviembre:** La mejor colada morada quiteña de los mercados se puede celebrar en este mes, para conmemorar el día de los difuntos, fomentando el consumo de esta bebida.

**Diciembre:** Se ha escogido este mes, para fomentar la elaboración de los pristiños y buñuelos, debido a la herencia cultural de los españoles, ya que se consumía por la época de Navidad estos productos.

## BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

Agencia de Coordinación Distrital de Comercio. (2017). *Distribución de los Mercados por Administraciones Zonales*.

Agencia de Promoción Económica ConQuito. (2016). *Quito una ciudad que impulsa las oportunidades*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de <http://www.conquito.org.ec/tag/agricultura-urbana/>

Aguado, I., Barrutia, J. M., & Echebarria, C. (Abril de 2008). *El Desarrollo Sostenible a lo Largo de la historia del Pensamiento Económico*. Recuperado el 09 de Agosto de 2016, de <http://www.redalyc.org/pdf/866/86611886004.pdf>

Altamira Vega, R., & Muñoz Vivas, X. (Junio de 2011). *El turismo como motor de crecimiento económico*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de <https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjnzPbNgcvRAhVEKiYKHdLvDJEQFggYMAA&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F22267966.pdf&usg=AFQjCNHl2fngEuAEPLl0NT8ttfzjc768OA&sig2=RJ0QxCuefA>

Armendáriz, M. (29 de Mayo de 2017). Identidad culinaria como herramienta para el desarrollo turístico de Quito. (J. Pabón, & K. Nacimba, Entrevistadores)

Asamblea Constituyente . (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Alfaro - Montecristi, Manabí, Ecaudor.

Asamblea General de las Naciones Unidas. (21 de Diciembre de 2001). *Código Ético Mundial para el Turismo* . Recuperado el 23 de Febrero de 2017, de <http://www.terresdelebre.travel/cat/doc/Castellano.pdf>

Asociación de Academias de la Lengua Española. (2017). *Diccionario de la Lengua Española*. Recuperado el 2 de Julio de 2017, de <http://dle.rae.es/?id=WWc6Z92>

Ayala Mora, E. (1993). *Resumen de la Historia del Ecuador* . Quito: ISBN.

Banerjee, I. (2004). Charla culinaria. *Estudios Sociológicos*, 203-212.

Banerjee, I. (2015). Introducción a la Carta Culinaria. *Estudios de Asia y África*, 541-550.

- Baquero, D., & Mieles, J. (7 de Octubre de 2014). *Foro Economía Ecuador*.  
Obtenido de Foro Economía Ecuador:  
<http://foroeconomiaecuador.com/fee/los-booms-en-perspectiva-cacao-banano/>
- Bello, J. (1998). *Ciencia y Tecnología Culinaria*. Pamplona: Diaz de Santos.
- Bertalanffy, L. (1951). *Teoría General de los Sistemas*.
- Boulding, K. (1954). Teoría General de Sistemas. *American Journal of Sociology*, 50-62.
- Cáceres, N. (1 de Junio de 2017). Entrevista dirigida a historiadores. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)
- Comeltur. (2016). *GO2Perú*. Obtenido de GO2Perú:  
[http://www.go2peru.com/spa/guia\\_viajes/lima/cocina\\_lima.htm](http://www.go2peru.com/spa/guia_viajes/lima/cocina_lima.htm)
- Comisión de Comunidades Europeas, Naciones Unidas, Organización Mundial de Turismo. (Julio de 2008). *Cuenta satélite de turismo: Recomendaciones sobre el marco conceptual*. Recuperado el 15 de Agosto de 2016, de [http://unstats.un.org/unsd/publication/SeriesF/SeriesF\\_80S.pdf](http://unstats.un.org/unsd/publication/SeriesF/SeriesF_80S.pdf)
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. (2013). *Perú Mucho Gusto*. Lima.
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. (12 de Diciembre de 2015). *Perú es el Mejor Destino Culinario del mundo*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de [http://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf\\_novedades/14122015111853\\_797.pdf](http://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf_novedades/14122015111853_797.pdf)
- Cruz, J. (2002). *Teoría Elemental de la Gastronomía*. Pamplona: EUNSA.  
EDICIONES UNIVERSIDAD DE NAVARRA.
- Dávila, H. (25 de Mayo de 2017). Entrevista Dirigida a Chefs. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)
- De la Torre, C. (2001). *Las Identidades: Una mirada desde la psicología*. La Habana: Centro de Desarrollo de la Cultura Cubana.
- Diario La Hora. (16 de Julio de 2015). *El Coya Raymi es la fiesta de la fecundidad*.
- Domínguez, M. (2013). *Investigación de la Gastronomía Quiteña y la Tendencia de Consumo en Quito*. Recuperado el 16 de Junio de 2017, de

<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

Durán, L. (2015). Barrio Patrominio y Espectáculo. Disputas por el pasado y el lugar en el Centro Histórico de Quito. *Cuaderno Urbano. Espacio, Cultura y Sociedad*, 168.

ECURED. (2015). *Cultura Alimentaria*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de [http://www.ecured.cu/Cultura\\_alimentaria](http://www.ecured.cu/Cultura_alimentaria)

El Comercio. (14 de Julio de 2014). *Sopas, la identidad del Ecuador*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de <http://www.elcomercio.com/tendencias/sopas-identidad-ecuador-gastronomia-raices.html>

El Quiteño . (07 de Julio de 2016). *Mercados renovados: parte de las rutas turísticas quiteñas*.

El Telégrafo. (25 de febrero de 2013). *El Telégrafo*. Obtenido de El Telégrafo: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/masqmenos-2/1/los-retos-para-garantizar-la-soberania-alimentaria-en-ecuador>

Empresa Pública Metropolitana Quito Turismo. (2013). *Guía de hoteles, restaurantes y cafeterías*. Quito.

Estrella, E. (1988). *Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador* . Quito, Ecuador : Abya-Yala.

Figuroa, J. (08 de Junio de 2017). Entrevista Dirigida al Administrador del Mercado de San Francisco. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)

Foro sobre Soberanía Alimentaria. (23 de Julio de 2008). *SOBER*. Obtenido de SOBER: <http://www.sober.org.br/palestra/9/528.pdf>

Fuentes, A. (2013). *Teoría y Desarrollo del Turismo en el Ecuador* (Vol. 1ra. Edición ). Quito , Pichincha, Ecuador: Efecto Gráfico .

Gama, R., Silva, J., & María, G. (2012). Un poblado indígena de México con identidad cultural en decadencia. *Paisaje cultural urbano e identidad territorial*, 1100-1108.

Gómez García, P. (1981). *La antropología estructural de Claude Levi-Strauss*. Recuperado el 23 de Febrero de 2017, de <http://pedrogomez.antropo.es/libros/1981-La-antropologia-estructural-de-Claude-Levi-Strauss.pdf>

- Gómez, F. (14 de Diciembre de 2007). *La columna gastronómica de Manuel Vásquez Montalbán*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <https://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-24-Gastronomia.htm>
- Gómez, F. S. (14 de Diciembre de 2007). *LA COLUMNA GASTRONÓMICA DE MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <https://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-24-Gastronomia.htm>
- Gomez, J. (2014). *Las bebidas de antaño en Quito*. Quito: PPL Impresiones.
- Gomez, S. (2008). Ciencia y desarrollo turístico en México. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 340-358.
- González , M., & Falcón, A. (Septiembre de 2013). *La buena vida por Alberto Soria*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- González, M., & Falcón, A. (Septiembre de 2013). *La buena vida por Alberto Soria*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- Grupo multidisciplinario TU.CU.NA. (2004). El desarrollo turístico como alternativa a la crisis azucarera tucumana. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 125-138.
- Guerrero, A. (2013). *Elaboración de una Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la Ciudad de Quito*. Recuperado el 2 de Julio de 2017, de [https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjW1M\\_Z-P7UAhVEPz4KHRTTB5YQFgglMAA&url=http%3A%2F%2Frepositorio.utec.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F11798%2F1%2F53145\\_1.pdf&usq=AFQjCNGtiFyUQjWhUHikBJfhl-Ov9Y5qIQ](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjW1M_Z-P7UAhVEPz4KHRTTB5YQFgglMAA&url=http%3A%2F%2Frepositorio.utec.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F11798%2F1%2F53145_1.pdf&usq=AFQjCNGtiFyUQjWhUHikBJfhl-Ov9Y5qIQ)
- INFOTEP. (2013). *Monografía Ocupacional - Técnico en Arte Culinario* . Recuperado el 10 de Julio de 2016, de [http://www.infotep.gov.do/pdf\\_prog\\_form/tecartcul\\_25062013.pdf](http://www.infotep.gov.do/pdf_prog_form/tecartcul_25062013.pdf)

- Insulza, J. (21 de Abril de 2013). *El Comercio*. Obtenido de El Comercio:  
<http://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/vivo-gastronomia-peruana-nombrada-patrimonio-cultural-americas-noticia-731952>
- Juárez, G. (Abril de 2013). *Revisión del concepto de desarrollo local desde una perspectiva territorial*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2016, de  
<https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&sqi=2&ved=0ahUKEwiH8MDKrtvQAhVDxSYKHUJzDxAQFggYMAA&url=https%3A%2F%2Fdialogo.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F4959019.pdf&usg=AFQjCNErbxXAT5tYs84RYTRWbE6gChUNkQ&sig2=19b6>
- Kingman Garcés, E. (2004). *La identidad perdida de los ecuatorianos*. Quito: FLACSO.
- Kingman Garcés, E. (2004). *La identidad perdida de los ecuatorianos*. Quito: FLACSO.
- La Hora. (3 de Septiembre de 2015). Los indígenas tienen su chakra. *La Hora*, pág. 1.
- Lampadia. (30 de Julio de 2016). *LAMPADIA, La antorcha informativa*. Obtenido de LAMPADIA, La antorcha informativa:  
<http://www.lampadia.com/analisis/recursos-naturales/la-agricultura-peruana-tiene-un-gran-futuro>
- Lampadia. (10 de Febrero de 2016). *LAMPADIA, La antorcha informativa*. Obtenido de LAMPADIA, La antorcha informativa:  
<http://www.lampadia.com/economia/la-verdad-sobre-la-concentracion-de-la-tierra>
- Larrain, J., & Hurtado, A. (21 de Agosto de 2003). *El concepto de identidad*. Recuperado el 23 de Febrero de 2017, de  
<http://revistas.univerciencia.org/index.php/famecos/article/viewfile/348/279>
- Leeming D, B. M. (2010). *La Vergüenza como Fenómeno Social*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de <http://www.bago.com/BagoArg/Biblio/psiqweb257.htm>
- Leyva, D., & Perez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 867-881.

- Lopez-Guzman, T., & Sanchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 575-584.
- Marinetti, F. (1985). *La comida futurista*. Gedisa.
- Martín, M. (2009). Subestimación del Patrimonio Arquitectónico. *Arquitectura y Urbanismo*, 61.
- Masson, P. (2005). Aspectos de la identidad étnico-cultural e histórico-social manifestada en la cultura tradicional indígena de una región de los Andes Ecuatorianos. *Indiana*, 73-100.
- Matta, R. (Diciembre de 2012). *Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana*. Recuperado el 23 de Febrero de 2016, de <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a06.pdf>
- Mejía, L., Hernández, R., & Mejía C., S. (Diciembre de 2013). *Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía*. Recuperado el 19 de Junio de 2016, de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis\\_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf)
- Mejía, R. (2013). Entre la agricultura convencional y la agroecología. *Repositorio Universidad Javeriana*, 17-18.
- Mendoza, A. (24 de Abril de 2012). *La República*. Obtenido de La República: <http://larepublica.pe/columnistas/actualidad-economica/la-hora-de-la-soberania-alimentaria-24-04-2008>
- Ministerio de Cultura Perú. (2014). *Manifestaciones*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Guía de Huecas en Ciudades Patrimoniales: Nuestras Huecas*. Quito: ISBNA.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático. *Patrimonio Alimentario*, 1-2.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). *Guía para el consumo de alimentos patrimoniales*. Quito: Digital Center.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *La alimentación en el Paleoindio*. Recuperado el 5 de Mayo de 2017, de

[http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/La\\_alimentaci%C3%B3n\\_en\\_el\\_Paleoindio](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/La_alimentaci%C3%B3n_en_el_Paleoindio)

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2005). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*.

Recuperado el 07 de Noviembre de 2015, de

<http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Ministerio de Turismo. (2011). Los Mercados son un Patrimonio de los Pueblos Andinos . *Ruta de los sabores del tren* , 11-12.

Ministerio de Turismo. (22 de Enero de 2015). *Reglamento General a la Ley de Turismo* . Recuperado el 2 de Julio de 2017, de

<http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>

Mintur. (2016). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador: <http://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>

Miranda, W. (26 de Mayo de 2017). Entrevista Dirigida al Administrador del Mercado Central. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)

Mistura. (2017). *Guía Oficial del Sabor en Lima* . Recuperado el 5 de Julio de 2017, de <http://limasabe.pe/rutas-gastronomicas/mistura-favoritos-de-hoy-y-siempre/>

Molano, O. (2011). *Identidad cultural un Concepto que Evoluciona* . Recuperado el 17 de Junio de 2016, de

<http://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/viewFile/1187/1126>

Moreno, D. (Septiembre de 2003). *Cultura Alimentaria*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de [http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura\\_alimentaria.htm](http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura_alimentaria.htm)

Moreno, G. (12 de Junio de 2017). Entrevista Dirigida al Administrador del Mercado Magdalena. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)

Muguirra, A. (2016). *QuestionPro*. Recuperado el 30 de 01 de 2017, de QuestionPro: <https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-estratificado/>

Ñiguen, A. (23 de Octubre de 2014). *La Mula*. Obtenido de La Mula:

<https://redaccion.lamula.pe/2014/10/23/tenemos-seguridad-y-soberania-alimentaria-en-el-peru/albertoniquen/>

- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y perspectivas en turismo*, 738-752.
- Ortiz. (1996). Apuntes sobre el concepto de Identidad. En J. Marcús, *Intersticios* (págs. 107-114).
- Oviedo, M. (2014). La producción agrícola en el desarrollo socio-económico nacional e internacional. *Dirección de Educación Agraria MAG*, 9.
- Pazos Carrillo, S. M. (2010). *Repositorio de la Universidad Andina Simón Bolívar*. Obtenido de Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: Trama Diseño.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito, Ecuador: Ediciones Fausto Reinoso.
- Pazos, S. (31 de Mayo de 2017). Entrevista dirigida a Chefs. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)
- Plenck, J. (1784). *Bromatología, seu doctrina de esculentis et potulentis*. Viena.
- Proyecto de Agricultura Urbana Participativa. (2016). *Quito siembra: Agricultura Urbana*. Quito: Ecuador.
- Rodriguez, A., & Proaño, I. (2016). Quito Siembra: Agricultura urbana. *CONQUITO*, 9-10.
- Rodriguez, A., & Proaño, I. (2016). Quito Siembra: Agricultura urbana. *CONQUITO*, 35, 36, 53.
- RPP Noticias . (27 de Noviembre de 2015). Calendario Gastronómico: Celebra a la comida en su día.
- Sabino, C. (13 de Junio de 2010). *Desarrollo y Calidad de Vida*. Recuperado el 09 de Agosto de 2016, de <http://www.hacer.org/pdf/Desarrollo.pdf>
- Sabino, C. (2010). *Desarrollo y Calidad de Vida*. Recuperado el 09 de Agosto de 2016, de <http://www.hacer.org/pdf/Desarrollo.pdf>
- Sabogal-Wiesse, J. (2013). *La agricultura tradicional en el desierto - Costa Norte del Perú*. Berlín: Instituto Ibero-Americano.

- Sáez, M. (2011). Agricultura y su evolución agroecológica. *Obra Propia*, 3-4.
- Salazar, D. (2012). *Cocina Quiteña: cruce de culturas y perdida de identidad*. Quito: Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- Saltos, J. (06 de Junio de 2017). Entrevista Dirigida a las Vendedoras de Alimentos Preparados. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)
- Sánchez, A. (2010). *Jornadas Internacionales de Turismo Justo: Un reto para el Desarrollo del Turismo*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.uv.es/~sancho/Turismo%20y%20desarrollo.pdf>
- Sánchez, A. (2010). *Jornadas Internacionales de Turismo Justo: Un reto para el Desarrollo del Turismo*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.uv.es/~sancho/Turismo%20y%20desarrollo.pdf>
- Sánchez, E. (201). *Inseparables: Desarrollo turístico, planeación y sustentabilidad*. Recuperado el 1 de Julio de 2016, de [http://cbre.com.mx/empresa/articulos/artcentral\\_10aed.pdf](http://cbre.com.mx/empresa/articulos/artcentral_10aed.pdf)
- Sánchez, E. (2011). *Inseparables: Desarrollo turístico, planeación y sustentabilidad*. Recuperado el 1 de Julio de 2016, de [http://cbre.com.mx/empresa/articulos/artcentral\\_10aed.pdf](http://cbre.com.mx/empresa/articulos/artcentral_10aed.pdf)
- Sandoval, S., & Meléndez, J. (2008). *CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.ciad.mx/archivos/desarrollo/ssandoval/CulturaySeguridadAlimentaria.pdf>
- Sanducho, M. (2 de Junio de 2017). Identidad culinaria como herramienta para el desarrollo turístico de Quito. (K. Nacimba, Entrevistador)
- Sangucho, E. J. (2014). *Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Recuperado el 14 de Enero de 2017, de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- Sanoja, M. (2002). Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela. *Boletín Antropológico*, 753-774.

- Sociedad Peruana de Gastronomía. (2013). *El Boom Gastronómico Peruano al 2013*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de [http://www.consuladoperuroma.it/doc/libros\\_dig/boom\\_gastronomico\\_peruano\\_al\\_2013\\_web.pdf](http://www.consuladoperuroma.it/doc/libros_dig/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf)
- Sociedad Peruana de Gastronomía. (25 de Noviembre de 2013). *Evolución de las Técnicas Culinarias en el Perú*. Recuperado el 5 de Julio de 2017, de <https://prezi.com/yhj6c9awj2d0/evolucion-de-las-tecnicas-culinarias-en-el-peru/>
- Tapia, E. (24 de Mayo de 2017). Identidad culinaria como herramienta para el desarrollo turístico de Quito. (J. Pabón, & N. Katherine, Entrevistadores)
- UNESCO . (1982). *Patrimonio Cultural*. México : Unesco .
- UNESCO. (Enero de 1981). *Identidad Cultural y Desarrollo*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://unesdoc.unesco.org/images/0004/000496/049616sb.pdf>
- UNESCO. (2010). *Cultura y Desarrollo, Evolución y Perspectivas*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de [http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura\\_desarrollo.pdf](http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura_desarrollo.pdf)
- UNESCO. (18 de Septiembre de 2015). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura*. Obtenido de [http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL\\_ID=34321&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=34321&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Unigarro, C. (2011). Patrimonio Cultural Alimentario. *FLACSO*, 219-220.
- Unigarro, C., Terán , S., Pacheco, M., Guerrón, A., & Anda, S. (2014). *De la Chacra al Fogón* . Quito, Ecuador: Digital Center .
- Universidad Nacional Mar de Plata. (2014). *Apuntes de Cocina*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de <http://www.mdp.edu.ar/attachments/article/174/apuntescocina-1.pdf>
- UNT Ingeniería en Agropecuaria. (23 de Marzo de 2017). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de Universidad Técnica del Norte: <http://www.utn.edu.ec/ficaya/carreras/agropecuaria/?p=1091>

- Valderrama, M. (2009). *El Boom de la Cocina Peruana*. Recuperado el 16 de Julio de 2016, de [http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08\\_Valderrama.pdf](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf)
- Vallejo, R. (2008). La estructura metropolitana y policéntrica de la Capital. *Quito Capitalidad y Centralidades*, 54.
- Valverde, P. (2 de Junio de 2017). Entrevista dirigida al Ministerio de Turismo. (K. Nacimba, & J. Pabón, Entrevistadores)
- Varisco, C. (2008). *DESARROLLO TURÍSTICO Y DESARROLLO LOCAL: La competitividad de los Destinos Trísticos de Sol y Playa*. Recuperado el 10 de Julio de 2016, de [http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco\\_c.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf)
- Vasquez, V. (2016). *Agricultura peruana: promesas, desconocimiento y olvido*. Lima: Promotora Lima.
- Vera, J. (2012). *El concepto de identidad como recurso para el estudio*. Recuperado el 09 de Julio de 2016, de <http://www.scielo.br/pdf/psoc/v24n2/03.pdf>
- Vía Campesina. (15 de Enero de 2013). *Edualter*. Obtenido de Edualter: <http://www.edualter.org/material/sobirania/que%20es%20la%20soberania.pdf>
- Vicepresidencia de la República del Ecuador . (2015). *Estrategia Nacional Para el Cambio de la Matriz Productiva*. Quito, Ecuador: Alejandro Aguirre.
- World Tourism Organization. (Octubre de 2015). *Acerca de la OMT*. Recuperado el 15 de Agosto de 2016, de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/aboutunwtoesoctober2015web.pdf>
- World Tourism Organization. (Octubre de 2015). *Acerca de la OMT*. Recuperado el 23 de Febrero de 2017, de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/aboutunwtoesoctober2015web.pdf>