

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 QUITENA**
- **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**