



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA PÉRDIDA DE LA
IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO**

**AUTORES: DELGADO MOREIRA, JAIME ANDRÉS
VEGA VÁSCONEZ, DENNIS ROBERTO**

DIRECTOR: ING. MSC. ESPINOZA CARRIEL, PABLO MARCELO

SANGOLQUÍ

2018

CERTIFICADO TUTOR

ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO**

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, “**INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO DURANTE EL SIGLO XXI**” fue realizado por los señores **DELGADO MOREIRA, JAIME ANDRÉS** y **VEGA VÁSCONEZ, DENNIS ROBERTO** el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 07 de Mayo del 2018

Ing. Msc. Marcelo Espinoza

C.C. : 171216319-3

DIRECTOR

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotros, **DELGADO MOREIRA, JAIME ANDRÉS** y **VEGA VÁSQUEZ, DENNIS ROBERTO**, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO DURANTE EL SIGLO XXI”** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 07 de Mayo del 2018

Jaime Andrés Delgado Moreira

C.I.: 172160465-8

Dennis Roberto Vega Vásquez

C.I.: 172176672-1

AUTORIZACIÓN



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA

AUTORIZACIÓN

Nosotros, **Delgado MOREIRA, JAIME ANDRÉS** y **VEGA VÁSCONEZ, DENNIS ROBERTO** autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **“INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO DURANTE EL SIGLO XXI”** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Sangolquí, 07 de Mayo del 2018

Jaime Andrés Delgado Moreira
C.C.: 172160465-8

Dennis Roberto Vega Vásquez
C.C.: 172176672-1

DEDICATORIA

A mis padres Fe María y Carlos

Por apoyarme durante toda mi vida estudiantil, por haberme criado con valores y principios, por sus consejos, porque nunca dejaron de creer en mí, por todo su amor, hoy me puedo considerar una persona de bien. Te amo mamita y papito.

A mi segunda madrecita Ricardita

Por todos los días aconsejarme, que sea un hombre de bien, por cuidarme, por su preocupación, por inculcarme el valor del trabajo duro, por todo su amor conmigo.

A mis hermanos Javier, Ricardo y Adrián

Por todos los momentos que hemos compartido, en las buenas y en las malas, por demostrarme su amor y su apoyo durante toda mi carrera. A ti Ricardo, por mis dos hermosos sobrinos que me inspiran a ser mejor por toda la familia. Les amo mucho.

A mi hermano Horacio y mi hermano Carlos con su esposa Adriana

A Horacio por ser un gran ejemplo para mí, por tus consejos, por tu preocupación por mí y mis hermanos. A Carlos y Adriana por estar pendientes de mí durante mi vida estudiantil, por los regaños y habladas que me sirvieron para ser más responsable, por ser mi ejemplo a seguir. Los quiero mucho.

A Juan y Esteban

Por apoyarme durante toda mi vida, por sus bromas y enojos, por aguantarme en todo momento, porque ustedes fueron, son, serán en quienes más confío, porque ustedes son mis mejores amigos.

A Dennis

Porque como nos dijeron nuestros amigos, nos juntamos el hambre y la necesidad. Porqué más que mi compañero de tesis eres un mejor amigo, por los memes, por los chistes, por todas las veces que en lugar de hacer la tesis nos pusimos a ver Facebook.

Jaime Andrés Delgado

A mis padres Roberto y Cecilia

Por ser mi apoyo incondicional, por enseñarme excelentes valores y virtudes para ser una persona de bien. Por su amor, saber guiarme con sus sabios consejos, y darme ejemplos de perseverancia y constancia que los caracteriza, inculcándome lo mejor para siempre salir adelante a pesar de las dificultades. Una mención especial para mis abuelitas María Vásconez y Piedad Vega (QEPD), y mi tía Lucrecia Vega, que de igual manera han sabido guiarme con sus enseñanzas y consejos por el camino del bien. Son la parte más valiosa de mi vida. LOS AMO.

A Evelyn

Mi compañera incondicional, mi amor que ha sido un gran apoyo y guía para alcanzar esta meta, por estar a mi lado a cada instante, ser paciente conmigo y demostrarme que se puede salir adelante a pesar de las adversidades. Por ser mi mejor amiga y darme ese amor único y sincero que supera cualquier dificultad.

A Jaime

Por su gran apoyo, comprensión, paciencia y excelente amistad que me demostró durante el transcurso de este proyecto; su aporte y colaboración fueron esenciales para llegar a la meta que nos propusimos, te convertiste en uno de mis mejores amigos y espero que siga la amistad por muchos años más.

Dennis Roberto Vega

AGRADECIMIENTO

A mi mamita Fe María

Te agradezco mamita por haberme apoyado durante toda mi vida, por darme tu amor, tu confianza, porque somos mejores amigos, porque nunca dejaste de creer en mí. GRACIAS
MAMITA LINDA

A mi papito Carlos Horacio

Por enseñarme valores y principios, por criarme para ser un hombre de bien, por tu apoyo durante toda mi carrera, por tus consejos, porque somos mejores amigos. GRACIAS PAPAITO

A Brigitte

Por apoyarme en todo momento, por estar conmigo en las buenas y en las malas, por no dejarme caer nunca, por enseñarme muchas cosas. Por todo tu cariño y amor. GRACIAS BRILLITO

A Dennis

Porque entre momentos de risas, de calma, de preocupaciones y de apuros, por todo el esfuerzo, el trabajo, las reuniones y los desvelos, hemos logrado cumplir con una meta tan grande e importante en nuestras vidas. GRACIAS AMIGO

A nuestros colaboradores:

Por su paciencia, por su apoyo y su gran aporte.

Chef Fernanda Moreno

Chef Fernando Jácome

Ing. Martha Rea

Ing. Marcelo Espinoza

Jaime Andrés Delgado

A mis amados Dios y Virgen de Guadalupe, por guiarnos y darnos la sabiduría en este proyecto, alcanzar el objetivo de graduarnos y saber inculcarnos buenos valores, para tener una excelente amistad con Jaime. Porque solo Dios sabe cómo y por qué hace las cosas, llevándonos por el camino del bien.

A la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, institución que nos abrió las puertas para alcanzar una gran meta, porque en esta universidad nos hemos formado académica y emocionalmente para ser mejores personas y profesionales.

A los Ing. Marcelo Espinoza, Ing. Martha Rea, Ing. Fernanda Moreno e Ing. Fernando Jácome, que nos supieron ayudar y guiar en nuestro tema de investigación, y con su valioso aporte hemos podido culminar este proyecto.

A mis padres Roberto y Cecilia, mis abuelitas María y Piedad (QEPD) y mi tía Lucrecia, que con sus consejos, paciencia, amor y apoyo incondicional me han convertido y forjado en la persona que soy.

A Evelyn, por ser una compañera, guía y apoyo en cualquier momento, por ayudarme a alcanzar las metas que me propuse, y demostrarme con su amor que se puede llegar a cualquier lado.

A Jaime, por su dedicación, colaboración y apoyo, y que, a pesar de los desvelos, momentos de risa con memes y bromas, entretenernos con cualquier cosa; alcanzamos a llegar al propósito de graduarnos. Por ser un excelente amigo y apoyarme en todo momento.

Dennis Roberto Vega

ÍNDICE

CERTIFICADO TUTOR	i
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE	viii
ÍNDICE TABLAS	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
RESUMEN	xviii
ABSTRACT	xix
INTRODUCCIÓN	1
1. Importancia de la investigación	1
2. Objetivo General	1
3. Objetivos específicos	1
CAPÍTULO I	2
1. Marco Teórico	2
1.1. Teoría de la Globalización	2
1.2. La globalización como teoría del desarrollo	3
1.3. Globalización, caso latinoamericano	3
1.4. Ecuador y el ranking de países más globalizados	6
2. Marco Referencial	7

2.1.	Evolución de la Gastronomía.....	7
2.2.	Aculturación y Transculturación: Quito Colonial.....	9
2.3.	La influencia de la globalización y sus efectos en la gastronomía quiteña	10
2.4.	La gastronomía típica y tradicional de Quito.	12
2.5.	Pérdida de la identidad gastronómica quiteña	13
2.6.	Los Platos Tradicionales de Quito	14
3.	Marco Conceptual	20
3.1.	Globalización	20
3.2.	Restaurante	20
3.3.	Mercado	21
3.4.	Gastronomía.....	21
3.5.	Cultura alimentaria.....	22
3.6.	Economía.....	22
CAPÍTULO II.....	23
2.	DIAGNÓSTICO.....	23
2.1.	Análisis del entorno.....	23
2.1.1.	Macro-Entorno: Distrito Metropolitano de Quito.....	23
2.1.1.1.	Factor Geográfico	23
2.1.1.2.	Factor Demográfico	24
2.1.1.3.	Factor Económico	24
2.1.1.4.	Turismo.....	25
2.1.2.	Micro-Entorno: Centro Histórico de Quito.....	26
2.1.2.1.	El Centro Histórico de Quito.....	26
2.1.2.2.	Oferta gastronómica: Establecimientos de alimentos y bebidas.....	27
2.1.2.3.	Turismo.....	29
2.1.2.4.	Los quiteños	30
2.2.	Desarrollo metodológico	31
2.2.1.	Enfoque de Investigación	31
2.2.2.	Tipología de la Investigación	32
2.3.	Procedimiento para la recolección y análisis de datos	32

Entrevista:.....	33
Encuesta:	33
2.4. Cálculo del tamaño de la muestra.....	34
2.5. Formato de Encuesta.....	35
2.6. Formato de Entrevista a establecimientos de alimentos y bebidas.....	39
2.7. Formato de Entrevista profesionales de la gastronomía	40
CAPÍTULO III	41
3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	41
3.1. Encuesta dirigida a los quiteños.....	41
3.2. Entrevista dirigida a los prestadores de servicios A y B	105
3.3. Entrevista dirigida a los profesionales de la gastronomía en Quito.....	115
CAPÍTULO IV	123
4. DISCUSIÓN.....	123
4.1. Conclusiones.....	123
4.2 Recomendaciones	128
BIBLIOGRAFÍA.....	131

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1 <i>Procedencia de los encuestados</i>	41
Tabla 2 <i>Frecuencia de servirse alimentos fuera del hogar</i>	43
Tabla 3 <i>Tiempo para consumir platos típicos quiteños</i>	44
Tabla 4 <i>Mencionar 3 platos típicos quiteños</i>	45
Tabla 5 <i>Tradición en la actualidad: Lunes de Sopa de Cebada</i>	46
Tabla 6 <i>Tradición en la actualidad: Preparar fanesca en familia</i>	47
Tabla 7 <i>Tradición en la actualidad: Canelazo en Fiestas de Quito</i>	48
Tabla 8 <i>Tradición en la actualidad: Elaboración de chapo</i>	49
Tabla 9 <i>Tradición en la actualidad: Colada Morada y guagua de pan</i>	50
Tabla 10 <i>Platos típicos quiteños por su Sabor</i>	51
Tabla 11 <i>Platos típicos quiteños por su Presentación</i>	52
Tabla 12 <i>Platos típicos quiteños por su Receta / Preparación</i>	53
Tabla 13 <i>Platos típicos quiteños por su Precio</i>	54
Tabla 14 <i>Gasto diario en comida</i>	56
Tabla 15 <i>Frecuencia de consumo en Cadenas Extranjeras</i>	57
Tabla 16 <i>Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida rápida</i>	58
Tabla 17 <i>Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida internacional</i>	59
Tabla 18 <i>Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida típica</i>	60
Tabla 19 <i>Frecuencia de consumo en Mercados</i>	61

Tabla 20 <i>Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Categoría</i>	62
Tabla 21 <i>Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad del servicio</i>	63
Tabla 22 <i>Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad de productos</i>	65
Tabla 23 <i>Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Higiene</i>	66
Tabla 24 <i>Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Precio</i>	67
Tabla 25 <i>Aspecto para elegir un Restaurante de comida rápida: Categoría</i>	68
Tabla 26 <i>Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Calidad servicio</i>	69
Tabla 27 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida rápida: Calidad productos</i>	70
Tabla 28 <i>Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Higiene</i>	71
Tabla 29 <i>Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Precio</i>	72
Tabla 30 <i>Aspecto para elegir Restaurante comida internacional: Categoría</i>	73
Tabla 31 <i>Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad del servicio</i>	74
Tabla 32 <i>Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad productos</i>	75
Tabla 33 <i>Aspecto para elegir un Rest. de comida internacional: Higiene</i>	77
Tabla 34 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida internacional: Precio</i>	78
Tabla 35 <i>Aspecto para elegir Rest. comida típica: Categoría</i>	79
Tabla 36 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad del servicio</i>	80
Tabla 37 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad productos</i>	81
Tabla 38 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Higiene</i>	82
Tabla 39 <i>Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Precio</i>	83
Tabla 40 <i>Aspecto para elegir Mercados: Categoría</i>	84
Tabla 41 <i>Aspecto para elegir Mercados: Calidad del servicio</i>	85
Tabla 42 <i>Aspecto para elegir Mercados: Calidad de los productos</i>	86

Tabla 43 <i>Aspecto para elegir Mercados: Higiene</i>	87
Tabla 44 <i>Aspecto para elegir Mercados: Precio</i>	88
Tabla 45 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Fritada</i>	89
Tabla 46 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Hornado</i>	90
Tabla 47 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Choclos con queso</i>	91
Tabla 48 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Seco de chivo</i>	92
Tabla 49 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Guatita</i>	93
Tabla 50 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Caldo de patas</i>	94
Tabla 51. <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Yaguarlocro</i>	95
Tabla 52 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Locro con queso/cuero</i>	96
Tabla 53 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Dulce de higos con queso</i>	97
Tabla 54 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Canelazo</i>	98
Tabla 55 <i>Identifique si el plato típico es quiteño: Rosero</i>	99
Tabla 56 <i>Identifique plato típico es quiteño: Morocho con empanada</i>	100
Tabla 57 <i>Razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña</i>	102
Tabla 58 <i>Otras razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña</i>	104

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Evolución de los Movimientos Gastronómicos	9
<i>Figura 2.</i> Tipos de Cocina de Tendencia actual	14
<i>Figura 3.</i> Locro con queso.....	15
<i>Figura 4.</i> Pernil.....	16
<i>Figura 5.</i> Hornado	16
<i>Figura 6.</i> Seco de Chivo	17
<i>Figura 7.</i> Caldo de Patas.....	17
<i>Figura 8.</i> Canelazo	18
<i>Figura 9.</i> Morocho.....	18
<i>Figura 10.</i> Rosero	19
<i>Figura 11.</i> Higos con Queso.....	19
<i>Figura 12.</i> Mapa por Cantones de la Provincia de Pichincha	23
<i>Figura 13.</i> Población por sexo del Distrito Metropolitano de Quito.....	24
<i>Figura 14.</i> Población Económicamente Activa por Cantones.....	25
<i>Figura 15.</i> Número de Establecimientos de Alojamiento por Categoría	25
<i>Figura 16.</i> Número de Establecimientos de Alimentación por Categoría.....	26
<i>Figura 17.</i> Centro Histórico de Quito.....	27
<i>Figura 18.</i> Distribución del Gasto del Turista del DMQ.....	28

Figura 19. Participación de las Actividades Turísticas	29
Figura 20. Sitios más visitados de Quito.....	30
Figura 21. Pasaje Royal, lugar donde frecuentaban los "Chullas Quiteños"	31
Figura 22. Procedencia de los Encuestados	42
Figura 23. Frecuencia de consumo de alimentos fuera del hogar	43
Figura 24. Tiempo invertido para consumo de alimentos.....	44
Figura 25. Platos típicos quiteños mencionados	45
Figura 26. Tradiciones en la actualidad: Lunes Sopa de Cebada.....	47
Figura 27. Tradiciones en la actualidad: Preparar la fanesca en familia.....	48
Figura 28. Tradiciones en la actualidad: Canelazo en fiestas de Quito	49
Figura 29. Tradiciones en la actualidad: Elaboración de chapo.....	49
Figura 30. Tradiciones en la actualidad: Colada morada en el cementerio	50
Figura 31. Platos típicos quiteños por su Sabor	52
Figura 32. Platos típicos quiteños por su Presentación	53
Figura 33. Platos típicos quiteños por su Preparación	54
Figura 34. Platos típicos quiteños por su Precio	55
Figura 35. Gasto diario en comida	56
Figura 36. Frecuencia consumo a Cadenas Extranjeras.....	58
Figura 37. Frecuencia de consumo Restaurantes de comida rápida.....	59
Figura 38. Frecuencia de consumo Restaurante de comida internacional	60
Figura 39. Frecuencia de consumo Restaurantes de comida típica.....	61
Figura 40. Frecuencia de consumo en Mercados	62
Figura 41. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Categoría.....	63

Figura 42. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad del servicio	64
Figura 43. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad de productos	65
Figura 44. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Higiene.....	67
Figura 45. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Precio	68
Figura 46. Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Categoría	69
Figura 47. Aspecto para elegir un Rest. de comida rápida: Calidad servicio	70
Figura 48. Aspecto para elegir Rest. de comida rápida: Calidad productos	71
Figura 49. Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Higiene	72
Figura 50. Aspecto para elegir un Rest. de comida rápida: Precio	73
Figura 51. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Categoría.....	74
Figura 52. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad servicio	75
Figura 53. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad productos	76
Figura 54. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Higiene.....	77
Figura 55. Aspecto para elegir Rest. de comida internacional: Precio	78
Figura 56. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Categoría.....	79
Figura 57. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad servicio	80
Figura 58. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad productos	81
Figura 59. Aspecto para elegir Restaurante de comida típica: Higiene	82
Figura 60. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Precio	83
Figura 61. Aspecto para elegir Mercados: Categoría.....	84
Figura 62. Aspecto para elegir Mercados: Calidad del Servicio.....	86
Figura 6.3 Aspecto para elegir Mercados: Calidad de los productos.....	87
Figura 64. Aspecto para elegir Mercados: Higiene.....	88

Figura 65. Aspectos para elegir Mercados: Precio.....	89
Figura 66. Identifique si el plato típico es quiteño: Fritada	90
Figura 67. Identifique si el plato típico es quiteño: Hornado.....	91
Figura 68. Identifique si el plato típico es quiteño: Choclos con queso	92
Figura 69. Identifique si el plato típico es quiteño: Seco de chivo	93
Figura 70. Identifique si el plato típico es quiteño: Guatita.....	94
Figura 71. Identifique si el plato típico es quiteño: Caldo de patas	95
Figura 72. Identifique si el plato típico es quiteño: Yaguarlocro.....	96
Figura 73. Identifique si el plato típico es quiteño: Locro con queso	97
Figura 74. Identifique si el plato típico es quiteño: Dulce de higos con queso.....	98
Figura 75. Identifique si el plato típico es quiteño: Canelazo.....	99
Figura 76. Identifique si el plato típico es quiteño: Rosero	100
Figura 77. Identifique si el plato típico es quiteño: Morocho con empanada	101
Figura 78. Razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña	103
Figura 79. Otras razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña	105

RESUMEN

Con el presente trabajo se pretende poner en evidencia los cambios en la cultura culinaria de Quito, los cuales empezaron desde la época de la colonia y la introducción de nuevos ingredientes y formas de preparar los alimentos, debido a que en ese entonces la clase alta de la ciudad tenía mucha influencia tanto europea como asiática o africana. Desde esa época hubo una evolución de la estructura alimentaria debido a los efectos post-coloniales que han inducido en un cambio de las formas de preparar y los ingredientes que utilizaban sus ancestros. Tras estos cambios en la época colonial, la gastronomía quiteña se ha visto envuelta en otro cambio, que a partir de la década de los 80 y por la llamada globalización, se ha reemplazado e incluso se han perdido las costumbres culinarias, las tradiciones y la forma de alimentarse que los abuelitos o abuelitas de antes tenían, además de los componentes que forman parte de los menús actuales de los quiteños. A continuación, se hará una revisión de las teorías de la globalización como base para entender los cambios provocados tras la conquista de América y los cambios socio - culturales de Quito en sus costumbres alimenticias que forjaron la identidad de esta ciudad y que en la actualidad deben revivirse.

PALABRAS CLAVE:

- **GLOBALIZACIÓN**

- **GASTRONOMÍA QUITEÑA**
- **PLATOS TÍPICOS QUITEÑOS**
- **CULTURA CULINARIA QUITEÑA.**

ABSTRACT

The present paper aims to highlight the changes in the culinary culture of Quito, which began to be taken by the time of the colony and the introduction of new ingredients and ways of preparing food, which in turn was the upper class the city had a lot of European, Asian or African influence. Since that time there was an evolution of the food structure due to the postcolonial effects that have led to a change in the forms of preparation and ingredients used by their ancestors. After these changes in the colonial era, gastronomy has already been involved in another change, which since the 80s and because of the globalization of the call, has been replaced and even has been lost culinary customs, traditions and the way of feeding that the grandparents or grandmothers of before had, in addition to the components that are part of the current menus of the people of Quito. Next, a review of the theories of globalization will be made as a basis to understand the changes brought about by the conquest of America and Quito's socio-cultural changes in their food habits that will forge the identity of this city and that should now be revived.

KEYWORDS:

- **GLOBALIZATION**
- **QUITO GASTRONOMY**
- **TYPICAL QUITO DISHES**
- **QUITO CULINARY CULTURE.**

INTRODUCCIÓN

1. Importancia de la investigación

Es un estudio que pretende mostrar la realidad de la gastronomía actual y cómo, por efectos de un mundo globalizado, se ha sustituido las comidas típicas de esta ciudad por bufets, comida rápida, snacks, entre otros. En Quito, una Metrópoli con ciudadanos modernos (globalizados) que con el tiempo han modificado su gastronomía típica con influencia de otros países como Estados Unidos, México, Argentina, China o Italia, esta realidad se ve reflejada en los pocos restaurantes que ofertan solo platos típicos de la ciudad, de este modo satisfacen tanto a clientes extranjeros como a los quiteños que poco aprecian su gastronomía.

Este tema de investigación es importante ya que Quito tiene gran acogida turística internacionalmente, por lo tanto, este estudio ayudará a los profesionales de la gastronomía con información relevante sobre las preferencias gastronómicas de los quiteños y la oferta de platos típicos en el Centro Histórico de Quito como un aporte para potenciar el turismo gastronómico de la ciudad, fortaleciendo la identidad culinaria que con el transcurrir de los años se ha ido perdiendo por diversos factores que se evidenciarán al culminar la presente tesis de investigación.

2. Objetivo General

- Analizar la influencia de la globalización sobre las costumbres alimentarias quiteñas y su efecto en la pérdida de la identidad gastronómica de la ciudad de Quito.

3. Objetivos específicos

- Estudiar la oferta gastronómica de los prestadores de servicios de Alimentos y Bebidas de comida típica en el Centro Histórico de Quito.
- Identificar las preferencias alimenticias de los quiteños y los aspectos gastronómicos que componen la identidad culinaria de Quito.
- Examinar la influencia cultural y social que generan la aparición de nuevas culturas alimentarias.

CAPÍTULO I

1. Marco Teórico

1.1. Teoría de la Globalización

La globalización es la interpretación en los campos del desarrollo económico, social, cultural, político de las naciones, desde un punto de vista de un proceso beneficioso y aspecto clave para el futuro del mundo. Para muchas personas es también vista como proceso negativo ya que se la considera un factor de desigualdad dentro de cada país que dificulta el progreso social entorpeciendo a un desarrollo verdaderamente equitativo y mundial. La globalización puede ofrecer oportunidades de progreso, un claro ejemplo de esto, son los países de Asia Oriental, que en menos de 40 años pasaron de ser las naciones más pobres del mundo a ser países desarrollados y dinámicos. (Fondo Monetario Internacional, 2000)

Para muchos la Globalización es una oportunidad de desarrollo y progreso, pero no avanza de manera equitativa y que además de ser un proceso irreversible es inevitable en donde los países en desarrollo estén expuestos a la inestabilidad que resulta del intento por la integrarse a las economías mundiales. Según el Fondo Monetario Internacional (FMI), el término globalización aparece desde la década de los ochenta, época del auge del desarrollo tecnológico, es decir, que está fuertemente ligada a la tecnología y a las relaciones comerciales internacionales. (Fondo Monetario Internacional, 2000)

En términos generales la globalización puede ser analizada desde dos puntos de vista: a) Como un factor de interdependencia entre las regiones y naciones del mundo, en aspectos como las relaciones comerciales, económicas y sociales. b) Como teoría de desarrollo que expone a un mayor nivel de sinergia entre regiones, mayor es la afectación sobre las condiciones económicas y

sociales. Estos niveles de integración se ven evidenciadas en los flujos financieros, en las relaciones comerciales internacionales, tecnológicas, políticas y en el turismo. Además de mencionadas relaciones existen algunos elementos muy importantes de comunicación que tienen lugar entre países. (Reyes, Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas, 2001)

1.2. La globalización como teoría del desarrollo

Paralelamente a la teoría de la globalización, existen otras teorías aplicables en el tema, una de las más importantes y a tomar en cuenta por parte de los investigadores, es la teoría cultural, que establece un amplio conocimiento sobre las sociedades humanas, estudiados por la antropología social. Esta disciplina tiene como objeto de estudio a todas las sociedades tanto aborígenes como avanzadas o actuales, siempre tomando en cuenta que éstas últimas son las más afectadas por la conocida globalización o modernidad. (Merino, 1989)

Las teorías de la modernización, de sistemas mundiales y de la dependencia, son fundamentales en el estudio del desarrollo que van a la par de la globalización, explican fenómenos sociales que, son resultado del progreso y desarrollo de las naciones, coincidiendo en una dirección orientativa, es decir, seguir a los modelos de países desarrollados y de las economías fuertes como las de Europa Occidental y de Estados Unidos. Los avances tecnológicos y los patrones de consumo masivo son herramientas para optimizar las condiciones de vida, ambos enfatizados por estas teorías del desarrollo. (Reyes, Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas, 2001)

1.3. Globalización, caso latinoamericano.

El término “globalización” establece un nuevo modo de producir riqueza, que a inicios del siglo (s.) XXI al llegar este modo capitalista de producción se torna en una disposición mucho más “global”, donde la productividad y la economía caminan hacia el progreso y la modernización,

pues ya no son los estados quienes abarcan la producción, sino las corporaciones multinacionales que rodean todo el mundo sin estar ligadas a ningún estado. (Porrúa, 1998, pág. 2)

Un modo diferente al que se daba en el s. XX en el cual el crecimiento económico se constituía sobre el desarrollo industrial, explotación e industrialización de las materias primas, la presencia de fuerza laboral y el poseer colonias que se encargaban de la extracción de otras materias primas. Como resultado del proceso de conseguir riqueza, la inserción de medios de comunicación y de altas tecnologías, han favorecido y dado paso a la transformación en la cultura y las formas de pensar de la toda la sociedad hacia una cultura global de masas. (Porrúa, 1998, pág. 2)

La globalización en su definición se entenderá refiriendo el término post-modernidad en América Latina, “momento histórico en el que las pertenencias culturales de carácter nacional o tradicional parecieran ser relevadas” (Porrúa, 1998, pág. 1). Es decir, se habla de procesos a nivel mundial que tienden a ser complejos y que generan transformaciones cuantitativas y cualitativas. A partir de este concepto se genera debates entre el significado de Latinoamérica y las posiciones de expertos en cuanto a cambios, adaptaciones y aplicaciones se trate.

En consecuencia, se genera la teoría de la globalización, misma que se enfoca en temáticas de interés económico, cultural y de comunicación. Debido a la conexión existente entre países en cuanto a estos términos, además de los “vínculos económicos, financieros y políticos”, principales medios modernos que han proporcionado métodos de desarrollo. Para citar un ejemplo, se puede mencionar la tecnología y el aporte mundial que ha generado al tema de conectividad sin fronteras. (Reyes, Principales Teorías sobre el Desarrollo Económico y Social, 2001, pág. 11)

Latinoamérica en el caso de su participación en los procesos neoliberales de globalización, “-se decía-, caminarían hacia el progreso y la modernización” (Guillén, 2004, pág. 1). Tema

debatido en cuanto a ciertos aspectos que no cumplirían con la doctrina planteada, pero que en otro caso se han desarrollado conjuntamente con países altamente avanzados. Por ejemplo, como percepción personal, entre los enfoques más relevantes en cuanto al tema de estudio se encuentra la gastronomía, temas tecnológicos, educación, entre otros.

En la década de los ochenta hubo un periodo difícil, donde los países latinoamericanos se encontraban inmersos en problemas económicos causados por la inflación, déficit fiscal, alza de desempleo, aumento de la pobreza, incremento de la deuda externa, y reducción de la participación en el comercio mundial. En la década de los noventa la situación parecía mejorar, pues se aplicaron políticas económicas que ayudaron a disminuir los desequilibrios económicos, desde ese momento Latinoamérica se empezaba a relacionar en la economía globalizada y se hacía necesario trabajar para contribuir a mejorar las condiciones de vida de la población y luchar contra la pobreza, para lograr esto se debe lograr una integración en la economía mundial, puesto que en la actualidad millones de personas no participan ni disfrutan de los beneficios de esta creciente integración a un mundo globalizado. (Maesso Corral, 2003)

De acuerdo a muchos investigadores y económicos, el indicador más importante para medir el nivel de desarrollo económico de un país es el ingreso por habitante, y de acuerdo a un estudio realizado por el Banco Mundial (2015), Latinoamérica arroja datos negativos y desesperantes para su población. Desde 1993, la región empieza a dar muestras de mejora, con un avance generalizado en El Salvador, Guatemala y destacan Argentina, Chile, México y Uruguay, siendo las principales excepciones Ecuador, Bolivia, Cuba y Nicaragua. En la década que va de 2003 a 2013, Latinoamérica registra un claro crecimiento, aunque insuficiente, siendo los casos más destacados los de México, Panamá, Argentina y Brasil. (Torres Fragosó, 2015, págs. 40-43)

En el 2010, la Corporación Latinobarómetro, elaboró un estudio sobre la percepción de los habitantes en cuanto a la situación económica y progreso. Un 35% considera que su situación económica es mala, o muy mala, teniendo las cifras más bajas en Brasil y Uruguay con un 14%; en cambio, el 39% de la población latinoamericana considera que existe un progreso económico en sus países, con una mayor incidencia los países de Brasil, Chile, Panamá y Uruguay, donde más de la mitad de su población, percibe que existe un progreso. (Torres Fragoso, 2015, pág. 46)

1.4. Ecuador y el ranking de países más globalizados.

Según el Índice de Globalización 2017 (IG), realizado por el Instituto suizo KOF Swiss Economic Institute, nuestro país está en el puesto 103 de 207 países examinados. Este IG se establece de acuerdo a 3 dimensiones: económico, social y político, además de otros indicadores como: flujos económicos reales, restricciones económicas, datos sobre flujos de información y datos sobre proximidad cultural. La dimensión económica mide el grado de apertura comercial y de inversión extranjera; la dimensión social se califica de acuerdo el turismo internacional, el tráfico telefónico, cantidad de población extranjera y el uso de internet. Por último, la dimensión política considera la participación del país en organismos internacionales. (Dreher, 2017)

Para muchos críticos económicos mientras más alto es el IG de un país, más problemas económicos, sociales y políticos deberían tener, pero realmente los resultados de este índice dicen lo opuesto, es decir, que mientras más integrado se encuentre un país y mayor apertura pueda brindar, puede lograr un mayor desarrollo en los ámbitos antes mencionados. El indicador más relevante que se toma en cuenta para el IG es el Producto Interno Bruto per cápita (PIB) que evalúa el éxito de un país a través de su riqueza, con la finalidad de diseñar un ranking económico y social entre países. (Mizrahi, 2017)

Para otros pensadores sociales la globalización es culpable del deterioro de la calidad de vida de las personas. Sin embargo, el IG demuestra que la globalización es un fenómeno que convierte al mundo en una totalidad en lugar de segmentarlo y dividirlo. A pesar de que la globalización acarrea a que los países alcancen éxito y desarrollo a nivel mundial, existe un problema: las sociedades están perdiendo su cultura, debido a muchos factores, siendo el más importante el uso y conexión a internet. (Mizrahi, 2017)

Ecuador está en el ranking mundial 103 de 207, esto se debe a un creciente rechazo a la apertura para la inversión extranjera, la invasión de migrantes en busca de trabajo, el modelo político socialista, causando un problema económico y social para el país y su integración a la economía mundial. A nivel regional (Latinoamérica) se encuentra en el puesto 17 de 24, esto se debe a la política socialista que rige en Ecuador desde 2007 (año en el que nuestro país se encontraba en el ranking 63 a nivel mundial), generando expansión demográfica, desempleo (causado por la mano de obra no calificada), aumento significativo de la desigualdad y de la pobreza, en un mundo moderno y más desarrollado. (Dreher, 2017)

2. Marco Referencial

2.1. Evolución de la Gastronomía

La gastronomía así como los movimientos gastronómicos han evolucionado desde la prehistoria hasta la actualidad, es decir, siempre han estado ligadas la gastronomía y la cultura a través de la historia, teniendo un fuerte cambio e impacto hasta la actualidad, es así que se puede observar diferentes momentos históricos como las cortes reales europeas del siglo XVIII que poseían una cocina refinada y exquisita, o las épocas de la primera o segunda guerra mundial en la que la gastronomía europea tuvo una fuerte caída que se debió principalmente al desabastecimiento y las

situaciones propias de las guerras, es así como se definen los siguientes momentos históricos de los movimientos gastronómicos a nivel mundial (Villegas Becerril, 2014, págs. 39 - 44)

La prehistoria fue una época en la que los humanos buscaban, elaboraban y cocinaban sus propios alimentos, siendo los principales las carnes o pescados crudos, luego se empieza a interesar en alimentos más elaborados, a pesar de que las técnicas de cocción y los instrumentos eran intuitivos y muchas veces escasos. Al pasar de los años, los instrumentos son más especializados, aparece la agricultura y la domesticación de animales, el humano aprende conservar y deshidratar en sal las carnes y pescados, en un intento por mantener durante más tiempo diferentes alimentos.

En la antigüedad, caracterizada por la presencia de grandes civilizaciones, el ser humano fue capaz de producir alimentos para su subsistencia y placer, en esta época la gastronomía entra en auge, produciendo grandes cantidades de granos, vinos, aceites, verduras, frutas, entre otros. Las ciudades se expanden y nacen las urbes que empiezan a explotar la agricultura y ganadería para satisfacer a las ciudades más pobladas. La aparición de clases sociales genera una clasificación y distribución de los mejores alimentos para la realeza.



Figura 1. Evolución de los Movimientos Gastronómicos

Fuente: (Villegas Becerril, 2014)

2.2. Aculturación y Transculturación: Quito Colonial

Refiriendo a la conquista y colonización de la ciudad de Quito, fueron evidentes distintas sub-etapas, las que marcaron con hitos la conquista en el país. Por ejemplo, la fundación de ciudades importantes como San Francisco de Quito, Santiago de Guayaquil, entre otras; la administración política que duró hasta la independencia, la inserción de la religión católica, la educación, costumbres y tradiciones, entre estas la gastronomía, costumbres, fiestas, y demás. (Educar, 2011)

Como una opinión propia, esta época dio lugar a entender un par de términos que ya desde la conquista incaica se evidenciaron. La aculturización en el territorio ecuatoriano, por ejemplo, el pueblo conocido como “kitu” y su población del mismo nombre, dominado por el pueblo Inca, en cuanto a la pérdida de costumbres y tradiciones. Y después de la colonización española, se da lugar a la transculturización, es decir una mezcla de lo existente y de lo arraigado por los dominadores de la época desde sus países de origen.

Algunos temas involucrados en la transculturización han sido, por ejemplo, la religión, y las poblaciones autóctonas han involucrado al catolicismo como propio, sin dejar de lado las creencias en el rey “inti” (sol) y “killa” (luna); ejemplos evidentes en las fiestas que coinciden con el calendario indígena y a la vez con las fechas que propone el Vaticano, como la fiesta de San Pedro y San Pablo que coincide con la fiesta del sol “Intiraymi” (El Mercurio, 2016, pág. 2).

Sin dejar de lado el tema gastronómico que también forma parte de los grandes cambios que ha causado la llegada española a Latinoamérica, en especial el caso de Quito, la gastronomía quiteña es una “costumbre que perdura”, puesto que “los cambios culturales dentro del ámbito culinario son extremadamente lentos” (Pazos, 2010, pág. 22), relación que semeja los procesos de educación en el hogar y a los de elaboración de alimentos de la capital y del país. (Uribe, 2009, pág. 27).

2.3. La influencia de la globalización y sus efectos en la gastronomía quiteña

Quito, una Metrópoli con ciudadanos modernos (globalizados) que han reemplazado su gastronomía típica por la de otros países como Estados Unidos, México, Argentina, China o Italia, esta realidad está reflejada en los pocos restaurantes en la ciudad que ofrecen solo platos típicos, mientras que la gran mayoría de restaurantes y hoteles que para satisfacción de visitantes extranjeros ofrecen comida rápida, que no resulta dañina para su salud.

Desde la perspectiva social, el turismo es una actividad económica que incrementa la calidad de vida de las poblaciones locales, es una industria que genera puestos de trabajo, mejora de servicios básicos, implementación de obras públicas aumento de lugares de recreación, salud, hospedaje, alimentos y bebidas, deportivos, etc., desde este punto de vista el turismo tiene una buena influencia en las poblaciones receptoras de turistas, debido al gran cambio social, avance tecnológico, bienestar económico y sobre todo favorece a la conservación y restauración de lugares históricos. (Magaña Carrilo & Padín Fabeiro, 2008, pág. 218)

Pero, la actividad turística puede incurrir en el desgaste o desvanecimiento de las expresiones culturales de las poblaciones locales como de sus costumbres, tradiciones, gastronomía, folklore, por lo tanto, el turismo tiene sus ventajas y beneficios, al costo de la desaparición de la cultura que identifica a un pueblo o ciudad. La llamada “pobreza cultural”, definida por Magaña y Padín como “los territorios que han perdido su legado histórico, sus tradiciones, su comida como patrimonio cultural”. (Magaña Carrilo & Padín Fabeiro, 2008, pág. 218). En la actualidad Quito carece de una cultura alimentaria, por lo tanto día a día han desvalorado este legado que les han dejado sus abuelas y sus madres, además han sustituido los alimentos tradicionales por comida rápida o internacional. (Salazar, 2012, pág. 25) Por ejemplo, en el pasado los abuelos o abuelas tenían una cultura al momento de alimentarse, ya que esta actividad estaba relacionada con la familia, por lo tanto, comer no era solo satisfacer la necesidad básica del ser humano, era parte también del proceso de preparar la comida y pasar en familia. (Nieva, 2006, pág. 80)

Tras los últimos años de frecuentes cambios debidos a la globalización, esta cultura de alimentación y la pérdida de costumbres en los hábitos alimenticios quiteños, se ha dado lugar al desuso de los ingredientes, utensilios y herramientas que conformaban parte de la preparación

ancestral heredado de las abuelos y abuelas de esta ciudad. (Salazar, 2012, pág. 27) Estas constantes pérdidas de la identidad culinaria, deben poner en debate las medidas que se pueden adoptar para recuperar esta pequeña parte del patrimonio cultural por el que la ciudad de Quito está conformada. (Nieva, 2006, pág. 81)

2.4. La gastronomía típica y tradicional de Quito.

El Ecuador al estar ubicado en un lugar estratégico, geográficamente hablando, posee 4 regiones naturales: Sierra, Costa, Amazonía e Insular y cada una de estas tienen su cultura culinaria, sus platos típicos ingredientes y utensilios característicos que los identifican. La cocina ecuatoriana tuvo influencia de los conquistadores españoles ya que, trajeron elementos de experiencias europeas y africanas, debido a que introdujeron especias y animales que eran extraños para los nativos. Este país enriquecido con estos nuevos elementos, tuvo la oportunidad de crear sus propias tradiciones, entre estas, las nuevas formas de cocinar y la creación de platos culinarios únicos. (Morales Santana, 2013)

La comida es un elemento fundamental de la cultura de una ciudad, “No se puede pensar en una localidad sin un plato que la identifique, sin alguna delicia local.” (Torres León, 2009, pág. 37). Quito era la capital de la provincia del Inca, estuvo fuertemente influenciada por la cocina europea que trajeron consigo los españoles y del cruce de pueblos pre-incas de la época, esto la caracteriza por poseer una gastronomía variada. Actualmente es una ciudad modernizada que evoluciona constantemente en un aspecto culinario gastronómico. La comida que se consume actualmente en la zona es el resultado de la mezcla entre la cultura culinaria actual con las formas de preparar la comida que se daba en décadas pasadas. (Salazar Duque, 2015, pág. 35)

La gastronomía quiteña es la fusión entre los productos, técnicas y conocimientos que dan origen a los platos típicos y tradicionales de la ciudad, tales como: la sopa de arroz de cebada, el locro de papa o el famoso postre de los higos con queso. Estos platos que forman parte de la identidad cultural gastronómica de la ciudad que se ha visto afectada por el proceso de globalización, en el cual el principal segmento de mercado son los comensales quiteños, quienes eligen el tipo de comida que desean como: comida italiana, japonesa o mexicana, entre estas la comida típica y tradicional local. (Salazar Duque, 2015, págs. 43, 44)

Pero no todo está perdido, ya que, si existen establecimientos muy tradicionales en la urbe, especialmente en su Centro Histórico como son: la cafetería Modelo, café restaurante La Guaragua, café del Teatro, o la famosa heladería San Agustín, en los cuales se ha conservado de una u otra manera los platos típicos y tradicionales que son parte de la identidad cultural de Quito. (Melo & Intriago, 2010, págs. 65-81). Un ejemplo de modernización y de la oferta de comida típica es el restaurante Achiote Ecuador Cuisine en el que se expende de manera gourmet platos típicos tanto nacionales como locales, del cual se pueden resaltar los postres quiteños.

2.5. Pérdida de la identidad gastronómica quiteña

Al turismo, en ocasiones, se lo analiza como un aspecto positivo, debido a que genera ingreso de divisas y por lo tanto existe un desarrollo económico local; pero en otras circunstancias se lo puede analizar como un aspecto negativo, ya que trae nuevas culturas, afectando principalmente a los esfuerzos por conservar la cultura de una ciudad, esto afecta principalmente a la gastronomía típica. (Espinoza Aráuz, 2013)

Cada una de las provincias y pueblos del Ecuador poseen sus propias culturas y tradiciones para poder identificarse hacia el mundo, siendo uno de los factores más importantes la gastronomía, ya

que, los turistas antes de llegar a su destino han investigado sobre las costumbres gastronómicas y en la actualidad prefieren explorar, sentir, palpar y degustar todo lo que posee una cultura; es más, cuando visitan una ciudad, lo primero que buscan es probar los diferentes sabores locales, incluso ya conocen qué preparaciones y qué materias primas se utilizan en los diferentes platos culinarios. Pero lamentablemente en cada una de las ciudades del país se han adoptado culturas ajenas a las propias, dando como resultado, la pérdida de identidad culinaria, siendo este, el caso de Quito. (Espinoza Aráuz, 2013)

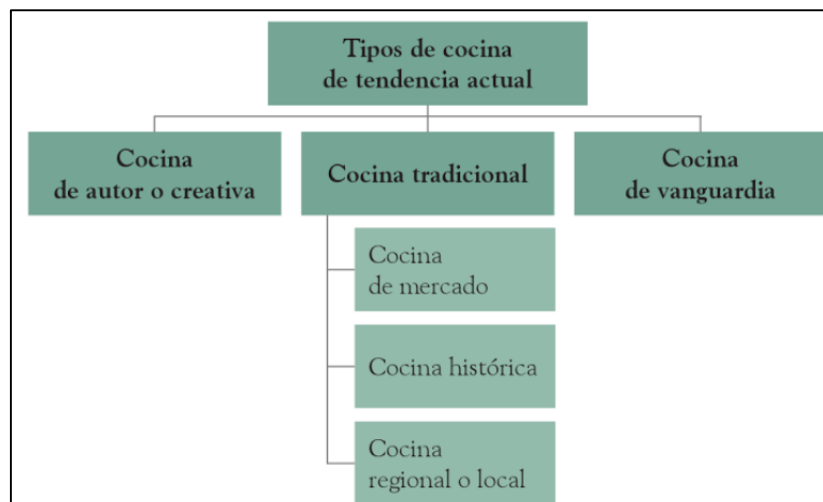


Figura 2. Tipos de Cocina de Tendencia actual

Fuente: (Villegas Becerril, 2014)

2.6. Los Platos Tradicionales de Quito

La cocina de Quito se origina en épocas prehispánicas, une todas las ideas y productos en la época colonial, y en la etapa republicana incorpora técnicas culinarias llegando a un crecimiento sin precedentes. Con el paso del tiempo, la cocina quiteña ha empezado a perder terreno dentro de sus ciudadanos, los cuales ya no preparan los tradicionales platos y prefieren consumir comida de otros países, pero en los últimos años varias instituciones públicas, privadas, chefs e investigadores

empezaron a unir esfuerzos para rescatar la historia y originalidad de la cocina quiteña y alcanzar una nueva y excelente oferta turística. Con esta propuesta, existen varios platos quiteños que incluso no se los conoce, pero que son un conjunto de historia de la ciudad, y que están a continuación:

- **Locro de Papas:** conocido en lengua quechua como rucru, fue un plato común entre pueblos que cultivaban papas. No se define como una sopa o caldo, sino como un guiso espeso, que no llega a ser mazamorra. En el informe al rey por parte de Salazar de Villasante en 1564 relata exactamente igual a como lo comían los quiteños en la antigüedad: cocción de agua, papas, ají y hierbas de la tierra. Luego de la conquista, los españoles incluyeron refrito de cebolla, con ajo, queso y leche. En la actualidad, para conseguir un buen y exquisito locro, se debe conseguir la papa locrera, conocida como papa chola.



Figura 3. Locro con queso

Fuente: (Ramírez , 2018)

- **Pernil:** se conoce que Cristóbal Colón trajo cerdos hasta la Isla Española, y que, desde ahí, se expandieron por toda América. En la ciudad, existen varias recetas para preparar el pernil, con limón, achiote, sal, ajo y orégano, cocinando la carne de cerdo en horno caliente durante varias horas y por último insertar el pernil en pan y acompañar con cebolla y tomate.



Figura 4. Pernil

Fuente: (Pujol, Recetas de Laylita, 2012)

- **Hornado:** en el diccionario de Americanismos, la palabra Hornado es un diminutivo del término horneado. En cuanto a la preparación, el secreto para que se dore bien la piel y reviente es poner agua fría casi al final. La carne debe estar blanda y jugosa; el agrio debe realizarse con pedazos de ají, chicha y panela, para terminar este exquisito plato se lo completa con mote pelado, tortillas de papa y ensalada.



Figura 5. Hornado

Fuente: (Tenesaca, 2016)

- **Seco de Chivo:** este plato tuvo sus inicios en 1910 en Guayaquil, en donde una familia de Piura tuvo como plato estelar en su restaurante al “seco de cabrito”, que después se lo conocería como seco de chivo. Este tradicional plato se elabora con varias recetas y se suele utilizar la chicha de jora, cerveza o jugo de naranjilla para sazonar la carne; luego se la cocina a fuego lento con

agua, cebolla, tomate, ajo, achiote y un pequeño pedazo de panela. Luego de difundirse el plato a nivel nacional, en la sierra se reemplazó esta carne por la de borrego y se adicionó arroz amarillo, ensalada y aguacate.



Figura 6. Seco de Chivo

Fuente: (La Revista - El Universo, 2013)

- Caldo de Patas: para la preparación de este plato, se utilizan las patas e incluso las manos de la res, las cuales se venden en los diferentes mercados de Quito. Para cocinarlas, hay q lavarlas muy bien con piedra pómez, quitarles los cascós y trocearlas para meterlas a la olla con agua, ajo, orégano, sal y cebolla. Después de añade maní tostado y molido, con el mote pelado. Se remueve todo hasta que se observe que los ligamentos se hayan desprendido del hueso y empiece a soltar una especie de gelatina.



Figura 7. Caldo de Patas

Fuente: (La Revista - El Universo, 2013)

- Canelazo: existen dos tipos de Canelazos: el uno elaborado con canela, azúcar, agua, aguardiente de caña; y el otro con los ingredientes antes mencionados, pero aumentando jugo de naranjilla. De acuerdo a un ministro de EEUU llamado Friedrich Hassaurek, el origen del Canelazo pudo darse por el agua de azúcar. Hasta la actualidad, el Canelazo se sirve en fiestas y noches durante todo el año.



Figura 8. Canelazo

Fuente: (Minda, 2018)

- Morocho: en el libro “Historia de la Provincia quiteña de la Compañía” el jesuita Mario Cicala menciona que la molesta corteza del morocho era retirada dejando en reposo en agua para que flotara y luego se colaba. Además, se lo molía en piedra con un poco de agua, y para la preparación final se cocinaba con agua y no era necesario aumentar nada más, pues el morocho era dulce. Pero con el paso del tiempo los quiteños le fueron añadiendo leche, canela y azúcar.



Figura 9. Morocho

Fuente: (Pujol , Recetas de Laylita, 2012)

- Rosero: es una de las bebidas más tradicionales y apreciadas por los quiteños desde 1767, cuya base principal era el mote pelado y cocinado hasta casi deshacerse, se le aumentaba azúcar, canela y clavo de olor, para luego dejar reposar esta preparación en una olla de barro durante un día entero. Lo que llamaba la atención era la acidez con que salía el rosero, por eso se le acompañaba con agua de azahar. Actualmente se acompaña con agua aromática, jugo de naranjilla, frutas picadas, entre otros.



Figura 10. Rosero

Fuente: (Narváez, 2016)

- Dulce de higos con queso: los higos llegaron a América desde Asia mediante los españoles, y se los prepara con miel de panela o raspadura, además se dice que para que brillen, se debe poner mantequilla a la preparación y la canela en rama para su exquisito sabor, y al momento de servir, siempre acompañar con un pedazo de queso para evitar un empalago. Este postre siempre ha sido servido en Semana Santa y como golosina todo el año.



Figura 11. Higos con Queso

Fuente: (Recetas de Cocina Ecuatoriana, 2010)

3. Marco Conceptual

3.1. Globalización

La globalización comprende un complejo proceso en el que se mezclan relaciones internacionales de múltiples tipos: comerciales, políticas, humanas, sociales, económicas, financieras, industriales, culturales y de cualquier otra categoría imaginable. Cuando se menciona la palabra globalización se vienen a la mente ideas de unión, de derribamiento o debilitamiento de fronteras, de cooperación, de libertad, de progreso. (Gaggini, 2016)

A través del proceso de globalización, uno de los supuestos esenciales es que cada vez más naciones están dependiendo de condiciones integradas de comunicación, el sistema financiero internacional y de comercio. Por lo tanto, se tiende a generar un escenario de mayor intercomunicación entre los centros de poder mundial y sus transacciones comerciales. (Reyes, Teoría de la Globalización: Bases Fundamentales, 2001)

Además, la Real Academia de la Lengua (R.A.E., 2018) define a la globalización como la “tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales”.

3.2. Restaurante

Los restaurantes son empresas de servicios, es fundamental que respondan a valores definidos. Son lugares que pretenden conmoverte y emocionarte, y finalmente te restauran, además del anclaje a nuestro entorno. Un restaurante es también una comunidad, una red económica y social. De ahí la ventaja de vincularse a una persona o a una familia. (Roca, 2017)

Se entiende por restaurante, "establecimiento especializado en la venta de productos que restauran las fuerzas" (Montagné, 2004)

Un restaurante es considerado como aquel establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. (Restaurantes, 2007)

3.3. Mercado

El Mercado es el contexto en donde tienen lugar los intercambios de productos y servicios. Es decir, que en ese contexto es en dónde se llevan a cabo las ofertas, las demandas, las compras y las ventas. (Economía.Ws, 2008)

Desde la perspectiva del economista Gregory Mankiw, autor del libro "Principios de Economía", un mercado es "un grupo de compradores y vendedores de un determinado bien o servicio. Los compradores determinan conjuntamente la demanda del producto, y los vendedores, la oferta" (Mankiw, 2007)

Un mercado es “el conjunto de compradores reales y potenciales de un producto. Estos compradores comparten una necesidad o un deseo particular que puede satisfacerse mediante una relación de intercambio”. (Kotler, Armstrong, Cámara , & Cruz, 2004)

3.4. Gastronomía

El término gastronomía proviene del griego “gastros” lo que significa “vientre o estómago” y “nomos” que significa “ley”, por lo que la gastronomía viene a ser el estudio del vínculo existente entre el ser humano, el medio ambiente y la comida. (Casera, 2017)

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. (Gutierrez, 2012)

Para poder definir a la gastronomía como un arte, primero se debe entender que esta busca ante todo una experiencia estética, pues es una creación donde ideas, experiencias y un bagaje de conocimientos se entrelazan para concebir un producto denominado obra artística. (Mejía López , Hernández López, & Mejía Castillo, 2013)

3.5. 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 García, 2003)

3.6. Economía

Se define desde el punto de vista de tres puntos, que son: 1. Administración eficaz y razonable de los bienes. 2. Conjunto de bienes y actividades que integran la riqueza de una colectividad o un individuo. 3. Ciencia que estudia los métodos más eficaces para satisfacer las necesidades humanas materiales, mediante el empleo de bienes escasos. (Lengua, 2018)

Smith (1776, pág. 428), delimita con más claridad el ámbito de la economía al describir dos objetos propuestos por la Economía, “El primero, suministrar al pueblo un abundante ingreso o subsistencia; el segundo, proveer al Estado o República de rentas suficientes para los servicios públicos. Procura realizar, pues, ambos fines, o sea enriquecer al soberano y al pueblo”.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO

2.1. Análisis del entorno

2.1.1. Macro-Entorno: Distrito Metropolitano de Quito

2.1.1.1. Factor Geográfico

La provincia de Pichincha tiene una extensión de 9466,84 km² y está dividido en ocho cantones: Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), Cayambe, Puerto Quito, Pedro Vicente Maldonado, San Miguel de los Bancos, Rumiñahui, Pedro Moncayo y Mejía; donde sólo el DMQ ocupa el 45% con 4183 km² de la extensión territorial de esta provincia, el cantón DMQ está limitado al norte por la provincia de Imbabura, al sur por los cantones Rumiñahui y Mejía, al este con los cantones Pedro Moncayo, Cayambe y Provincia de Napo y al oeste: cantones Pedro Vicente Maldonado, Los Bancos y Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015, pág. 12)



Figura 12. Mapa por Cantones de la Provincia de Pichincha

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

2.1.1.2. Factor Demográfico

En el cantón DMQ viven 2'239.131 personas representando el 87% del total de los habitantes de la provincia de Pichincha, siendo el 51% mujeres y el 49% hombres; la población urbana del DMQ alcanza el 1'607.732, es decir, el 72% vive en el casco urbano del cantón: la colectividad se auto define de raza mestiza según el censo del 2010 realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015, pág. 15)

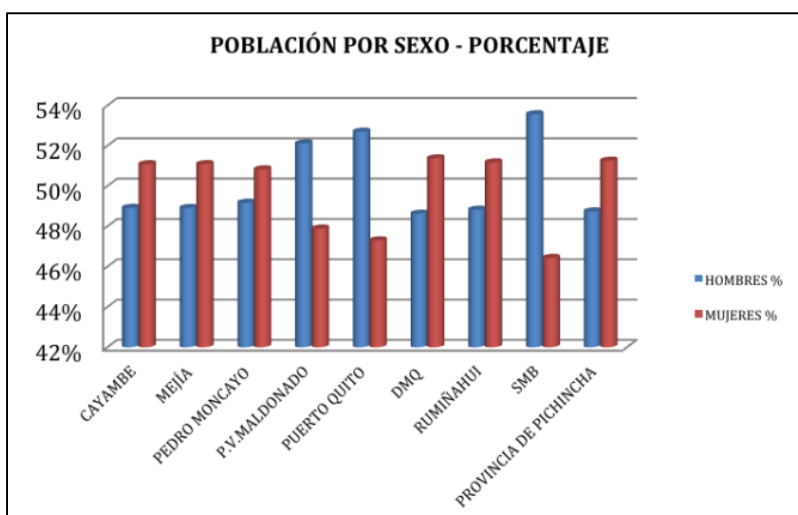


Figura 13. Población por sexo del Distrito Metropolitano de Quito

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

2.1.1.3. Factor Económico

En cuanto a temas económicos el cantón DMQ, concentra el 90% de la Población Económicamente Activa (PEA) de la provincia de Pichincha, es decir, aproximadamente 158.000 personas, además el 91,5% de la PEA de Pichincha se encuentra en el caso urbano mientras que en el rural se encuentra el 86,25% de la PEA. Al sector de alimentos y bebidas es el más importante del sector Agroindustrial de la provincia, siendo en el DMQ el cantón con mayor concentración de

establecimientos dedicados a la elaboración de productos alimenticios con una facturación de al menos 1.859 millones de dólares anuales según la Agenda Productiva Provincial. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

Rama de actividad	Cantón	PEA Urbana	%	PEA Rural	%	Total
Industrias Manufactureras	Quito	99.010	91,5	43.542	86,25	142.552
	Cayambe	1.781	1,6	948	1,88	2.729
	Mejía	1.054	1	4.129	8,18	5.183
	Pedro Moncayo	268	0,2	480	0,95	748
	Rumiñahui	5.701	5,3	937	1,86	6.638
	San Miguel de los Bancos	151	0,1	143	0,28	294
	Pedro Vicente Maldonado	191	0,2	89	0,18	280
	Puerto Quito	105	0,1	213	0,42	318
Provincia Pichincha		108.261	100	50.481	100	158.742

Fuente: VII Censo de Población y VI Vivienda 2010 – ENEMDU
Elaboración: Equipo técnico de actualización GADPP

Figura 14. Población Económicamente Activa por Cantones

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

2.1.1.4. Turismo

De la provincia de Pichincha específicamente el DMQ, es el principal receptor de y centro distribución de turistas nacionales y extranjeros hacia otras ciudades; Quito es considerado como el destino turístico más importante para el turismo nacional e internacional. Del total de turistas que llegan a Quito el 41% se quedan a pernoctar en la ciudad y el 59% visitan otras provincias. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

Tipo	Pichincha	Quito	Norte	Sur	Noroccidente
Lujo	9	9			
Primera	113	79	5	8	21
Segunda	219	158	7	24	30
Tercera	278	217	11	18	32
Cuarta	3	3			
Total	622	466	23	50	83

Fuente: MINTUR 2013, estudio integral del turismo internacional en el Ecuador

Figura 15. Número de Establecimientos de Alojamiento por Categoría

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

En cuanto a la oferta de hospedaje en el año 2011, del total de establecimientos de hospedaje registrados en la provincia de Pichincha 466 se localizan en Quito, este valor representa el 75% de los locales regularizados, es decir, con permiso de funcionamiento; respecto a establecimientos de alimentación de un total de 2.089 registrados en Pichincha, 1.746 están en la capital. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

Tipo	Pichincha	Quito	Norte	Sur	Noroccidente
Lujo	12	11		1	
Primera	428	382	2	44	0
Segunda	464	409	21	32	2
Tercera	902	730	77	72	23
Cuarta	283	214	38	22	9
Total	2089	1746	138	171	34

Fuente: MINTUR 2013, estudio integral del turismo internacional en el Ecuador

Figura 16. Número de Establecimientos de Alimentación por Categoría

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha, 2015)

2.1.2. Micro-Entorno: Centro Histórico de Quito

2.1.2.1. El Centro Histórico de Quito

El Centro Histórico de Quito (CHQ), ubicado en la capital del Ecuador fue declarado como Primer Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 1978, ya que, fue un lugar de transición de muchas culturas aborígenes hasta la llegada de los españoles, que, en el año 1534 fundaron la ciudad de San Francisco de Quito, construida sobre las ruinas de la ciudad aborígen de los Incas, adaptándose a los diseños de construcción extranjeros que conserva hasta la actualidad. (Instituto Metropolitano de Patrimonio Quito, 2015)

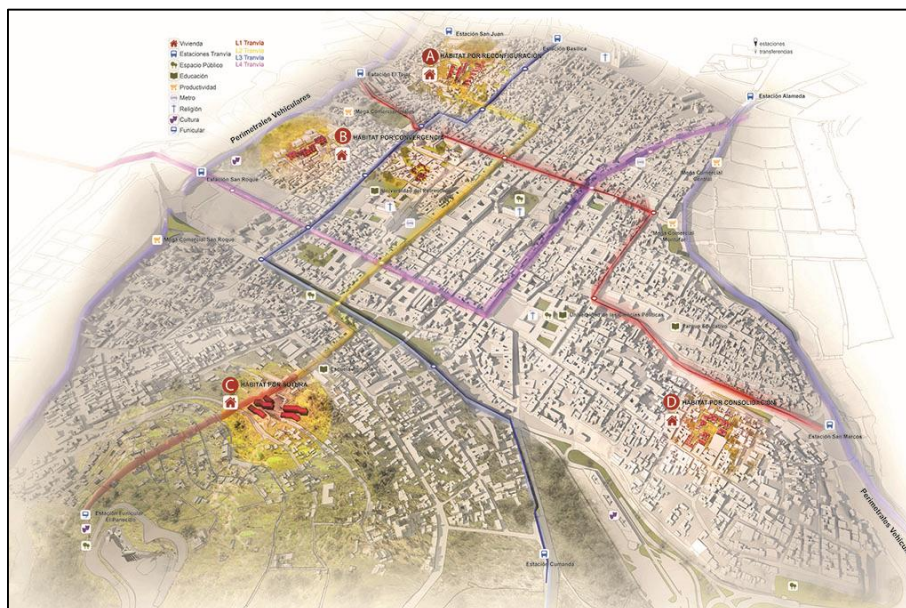


Figura 17. Centro Histórico de Quito

Fuente: (Canelos Flores, y otros, 2014)

Desde el año 1942 el Sr. Jones Odriozola formuló un plan de ordenamiento en el que se proponía dividir a la ciudad en dos: el norte y el sur, considerando al CHQ en una “centralidad administrativa” (Canelos Flores, y otros, 2014). En la década de los setenta los habitantes del Centro Histórico de Quito adinerados empezaron a buscar nuevos sectores para vivir, expandiéndose así hacia el norte de Quito, mientras que los migrantes de otras provincias llegaron a ocupar las vacantes habitacionales tanto en el CHQ como al sur de la ciudad, para la década de los ochenta la población del CHQ llegó a 78 mil personas, así esta época fue la de mayor población residente. (Canelos Flores, y otros, 2014)

2.1.2.2. Oferta gastronómica: Establecimientos de alimentos y bebidas

En cuanto a los turistas que visitan el DMQ, la distribución del gasto en alimentación es el 34% del total gastado en todas las actividades que involucran el turismo para el año 2015, siendo la principal actividad turística, seguida del alojamiento y recreación. Por otra parte, según el catastro

turístico de Quito Turismo existen 422 establecimientos de primera categoría, 1.434 de segunda, 1.020 de tercera y 621 de cuarta, estos datos representan que la actividad turística en el DMQ es liderada por la alimentación. (Quito Turismo, 2017)

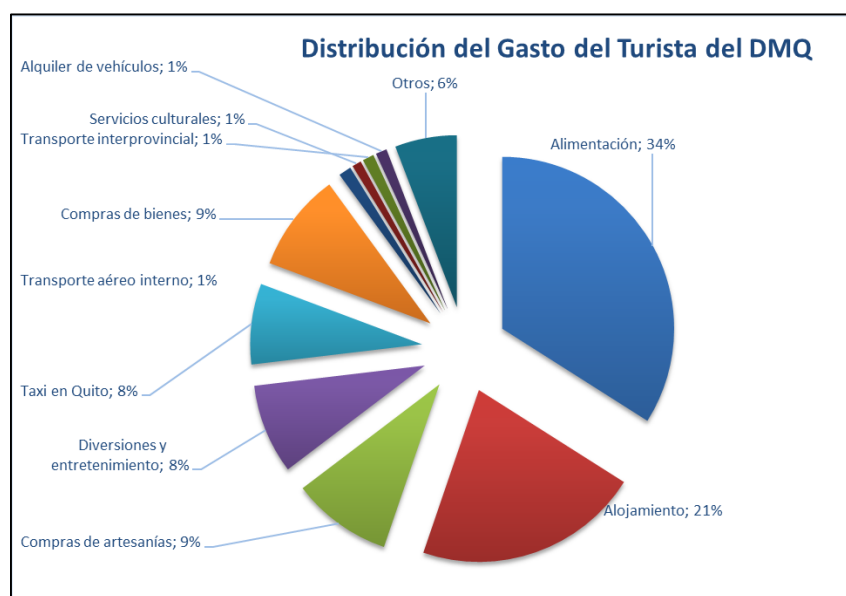


Figura 18. Distribución del Gasto del Turista del DMQ

Fuente: (Quito Turismo, 2017)

Del total de los establecimientos dedicados a la alimentación, 279 son bares, 364 son cafeterías, 580 son fuentes de soda y 2.294 son restaurantes, esto representa un 67% de la participación del crecimiento turístico en el año 2017, con 3.517 establecimientos de alimentos y bebidas registrados en la empresa pública metropolitana Quito Turismo. (Quito Turismo, 2017)

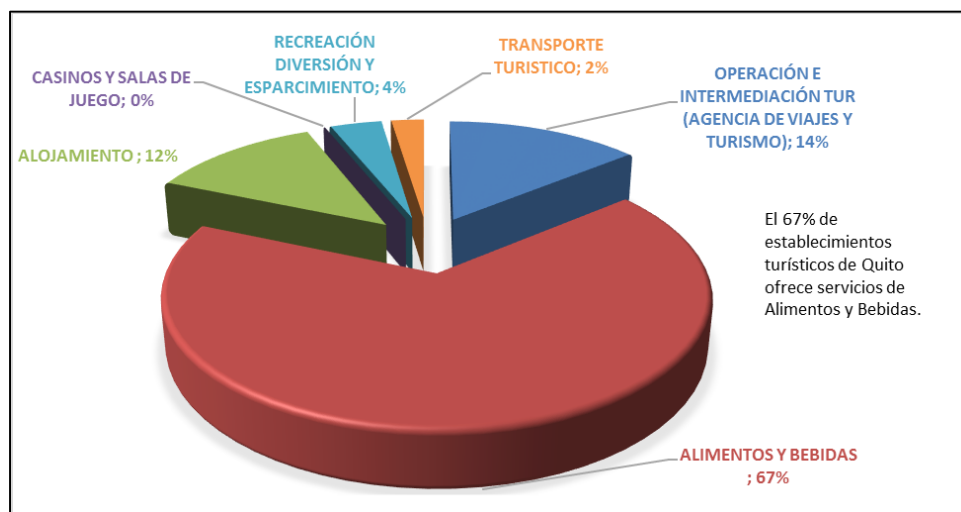


Figura 19. Participación de las Actividades Turísticas

Fuente: (Quito Turismo, 2017)

2.1.2.3. Turismo

En los últimos años, el turismo en la ciudad de Quito ha tenido un crecimiento notable debido a la promoción y variada oferta de actividades, sitios turísticos y gastronomía, alcanzando un alto posicionamiento entre los destinos turísticos más visitados en la región. De acuerdo a cifras realizadas por (Quito Turismo, 2017), la capital ha recibido un total de 652.912 turistas al 2017, es decir, un 4% más de visitantes respecto al año anterior. Un dato estadístico importante se dio en los años 2015 y 2016, cuando en 2015 llegaron 712.877 turistas, en cambio para el 2016 el nivel de llegada de turistas decreció en un 12% y llegaron 627.626 visitantes. (Quito Turismo, 2017)

En enero del año 2017 el promedio de estancia en la ciudad fue de 4,87 días y el gasto medio por turista en dólares durante la visita fue un promedio de \$550 USD, y según (Quito Turismo, 2017) el CHQ recibió el 67% de 130.212 turistas que llegaron a Quito en el año 2016, siendo el lugar más visitado de la capital.



Figura 20. Sitios más visitados de Quito

Fuente: (Quito Turismo, 2017)

2.1.2.4. Los quiteños

El quiteño posee varias características que lo distingue de los demás habitantes del país; son educados, nobles, formales, bohemios, con espíritu de grandeza, pero sobre todo posee una chispa o sal con elevado sentido del humor. En el siglo XIX aparece el “chulla quiteño”; término que viene del quechua “chulla” que significa único, solo o impar; el cual se caracteriza por su elegancia y educación. Era el hombre que despertaba con el sonido de las campanas, donde no había tecnología y se volvió “viral” por su humor y personalidad. (Jácome , 2017)



Figura 21. Pasaje Royal, lugar donde frecuentaban los "Chullas Quiteños"

Fuente: (Jácome , 2017)

Luego de varios años, la ciudad empezó a poblarse, ya no solo con quiteños, sino con migrantes de otras ciudades. Para 1900, existían 50000 habitantes, y en 1950 pasó a tener 250000, y fueron varios factores los que influenciaron para el acelerado crecimiento de la población, como el ferrocarril y la explotación petrolera. Por las diferentes ventajas que posee la ciudad capital, es muy atractiva para habitantes de otras ciudades y extranjeros. De acuerdo a los datos del último Censo de Población y Vivienda del INEC, de los 2'239191 ciudadanos, el 32%, es decir, 728634 personas son migrantes nacionales y el 2%, es decir, 54539 personas son extranjeros. (González, 2016)

2.2.Desarrollo metodológico

2.2.1. Enfoque de Investigación

El método que se utilizará para el desarrollo de la investigación es cualitativo - cuantitativo, ya que, es empleado en diferentes disciplinas, especialmente en las ciencias sociales, como la antropología o la sociología; principalmente en la investigación se busca recopilar información sobre las preferencias culinarias quiteñas, como un estudio de mercado, e información sobre la oferta gastronómica en la ciudad.

2.2.2. Tipología de la Investigación

El método mixto utiliza muestras pequeñas, más enfocadas a un tema en particular, en este caso sobre la influencia de la globalización sobre las preferencias culinarias de los quiteños. La investigación por su finalidad es aplicada en vista de que a partir de la teoría de la globalización se realizará el ejercicio empírico, estudiando las características de la gastronomía de Quito.

La investigación es no experimental porque se realizará el estudio por una sola vez sin necesidad de inducir las variables objeto de estudio para poder medir nuevamente la influencia de la globalización. No se realizará modificaciones ni variaciones en las variables correspondientes a la investigación, se analizará cada fenómeno que se da en la investigación conforme se vaya obteniendo información.

Será de forma correlacional, puesto que determina la relación que existe entre las variables y la influencia de la Globalización sobre la identidad gastronómica. Para ello, se obtendrá información detallada sobre las características de la gastronomía de la ciudad de Quito, cuyos datos obtenidos servirán para describir cada dimensión o variable relacionada con la presente investigación.

2.3. Procedimiento para la recolección y análisis de datos

La información se obtendrá del sector privado, de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, mercados, incluso se obtendrá información del sector público como son: Quito Turismo o el Ministerio de Turismo. Por otro lado, se desea obtener información de parte de las personas que residen en el centro histórico de Quito.

Toda herramienta de recolección de información se lo realizará en el lugar ya establecido para la investigación acerca de la gastronomía de la ciudad de Quito. Los resultados que se obtendrán son para determinar la viabilidad de realizar este tipo de actividades en el lugar y que este pueda ser reconocido turísticamente por su riqueza gastronómica.

Al tratarse de una investigación con enfoque cualitativo y cuantitativo se aplicarán métodos de recolección de datos como la entrevista y encuesta para su estudio. Dichos instrumentos son detallados a continuación:

Entrevista:

Es una herramienta de forma no estructurada y directa para obtener información, la cual se realiza de forma individual con el fin de examinar al encuestado sus actitudes y sentimientos acerca de un tema. Este método será útil para la investigación del proyecto, ya que el fin será poder obtener amplia información sobre la pérdida de costumbres gastronómicas de Quito, dicho así, esta técnica se la realizará primero a los propietarios de establecimientos de alimentación y segundo a los representantes de las principales asociaciones de chefs en la ciudad. (Malhotra, 2008, pág. 143)

Encuesta:

Es uno de los instrumentos para la recolección de datos que consiste en hacer un interrogatorio a un individuo con una serie de preguntas con el fin de conocer sus actitudes, conocimiento, comportamiento sobre una situación real, así como también sus características demográficas y estilos de vida. Este tipo de preguntas se lo pueden realizar de manera verbal, por escrito o por medios electrónicos. Esta técnica se aplicará a los residentes de la ciudad de Quito. (Malhotra, 2008, pág. 183)

Se necesitará de una muestra para poder realizar el estudio en el que intervienen: restaurantes tradicionales, franquicias extranjeras, y los consumidores quiteños. De la información y resultados obtenidos por las encuestas o entrevistas realizadas a los involucrados en la investigación, se procederá a realizar un análisis de los mismos, a través de la tabulación de datos con la herramienta SPSS.

2.4. Calculo del tamaño de la muestra

$$n = \frac{Z^2 P * Q * N}{Z^2 * P * Q + N * e^2}$$

En donde:

N = tamaño de la muestra = 78.801 (Quito Turismo, 2017)

Z = nivel de confianza=95%

P = probabilidad de éxito=0.5

Q = probabilidad de fracaso = 1-p = 1-0.5

e = error = 0,05 (5%)

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 78801}{1,96^2 * 0,5 * 0,5 + 78801 * 0.05^2}$$

$$n = \frac{75680,4804}{197,9629}$$

$$n = 384//$$

2.5. Formato de Encuesta



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA DIRIGIDA A CIUDADANOS QUITEÑOS

INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA PERDIDA DE LA IDENTIDAD

GASTRONÓMICA QUITEÑA

Objetivos de la Encuesta:

Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre la identidad culinaria, los platos tradicionales y las preferencias gastronómicas de los quiteños.

Identidad Gastronómica

Está constituida por las tradiciones culinarias familiares, siendo los rasgos propios de su alimentación en relación a su cultura y educación, por lo general, se trasmite de generación en generación desde el origen de Quito hasta la actualidad.

1. ¿Usted es quiteño/a?

SI: ____ NO: ____

2. ¿Con qué frecuencia se sirve alimentos fuera de su hogar?

Todos los días: ____ 4 Veces por semana: ____

Menos de 2 veces por semana: ____ Nunca: ____

3. ¿Cuánto tiempo invierte para consumir platos típicos quiteños?

½ Hora: ____ 1 Hora: ____ 2 horas: ____ Más de 2 horas: ____

4. Por favor, mencione 3 platos típicos quiteños

_____, _____, _____

5. ¿Cuáles de las siguientes tradiciones gastronómicas quiteñas, práctica en la actualidad?

Lunes de sopa de cebada: SI: ___ No: ___

Unión familiar para la preparación de la fanesca: SI: ___ No: ___

Preparación de Canelazo en fiestas de Quito: SI: ___ No: ___

Elaboración de chapo y machica: SI: ___ No: ___

Tomar la colada morada en el cementerio: SI: ___ No: ___

6. ¿Cómo podría calificar, bajo su experiencia, los platos típicos quiteños?

	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy Malo
Sabor					
Presentación					
Receta/Preparación					
Precio					

7. En promedio, ¿cuánto gasta diariamente en su almuerzo?

Entre \$5 - \$7: ___ Entre \$7,50 - \$9: ___

Entre \$9,50 - \$12: ___ Más de \$12: ___

8. ¿Con qué frecuencia acude a los tipos de restaurantes a continuación?

	Siempre	Casi Siempre	Ocasional	Casi Nunca	Nunca
Cadenas de restaurantes extranjeras (KFC)					
Restaurantes de comida rápida					
Restaurantes de comida internacional					
Restaurantes de comida típica					
Mercados					

9. Según su criterio y en cada tipo de restaurante, ¿Qué aspectos toma en cuenta para escoger un lugar para alimentarse? (Ordene del 1 al 5, siendo 1 el aspecto más importante y 5 el menos importante)

	Categoría	Calidad Servicio	Calidad Productos	Higiene	Precio
Cadenas de restaurantes extranjeras (KFC)					
Restaurantes de comida rápida					
Restaurantes de comida internacional					
Restaurantes de comida típica					
Mercados					

**10. De los siguientes platos y bebidas identifique, ¿cuáles son o no típicos quiteños?
Es Quiteño: SI; No es Quiteño: NO**

Fritada: ___ Hornado: ___ Choclos con queso: ___ Seco de Chivo: ___ Guatita: ___

Caldo de patas: ___ Yaguarlocro: ___

Locro con queso / con cuero: ___ Dulce de higos con queso: ___ Canelazo: ___

Rosero: ___ Morocho con empanada de viento: ___

11. Según su criterio ¿Cuál es la principal razón por la que se ha disminuido la identidad gastronómica?

Influencia del internet - redes sociales: ___

Falta de difusión de estas tradiciones en unidades educativas: ___

Los niños prefieren comida de cadenas extranjeras: ___

Poco interés de las nuevas generaciones: ___

Otra: _____

2.6. Formato de Entrevista a establecimientos de alimentos y bebidas



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRESTADORES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Y BEBIDAS EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Objetivos de la Entrevista:

- ✓ Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre la identidad culinaria, los platos tradicionales y las preferencias gastronómicas de los quiteños.
1. **¿Oferta usted platos típicos de la gastronomía quiteña, cuáles?**
 2. **Si usted no oferta platos típicos quiteños, ¿cuál es la razón principal?**
 3. **De las preparaciones que ofrece a sus clientes, ¿Cuál es el de mayor preferencia por sus comensales?**
 4. **¿Qué factores y en qué grado considera han influido en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito?**
 5. **En su opinión, ¿Qué tan importante es mantener la identidad gastronómica quiteña?**
 6. **¿Qué estrategia ha implementado en su restaurante para mantener los platos típicos quiteños y que sus clientes los elijan?**
 7. **Según su criterio: ¿Qué países cree usted, han influenciado sobre la gastronomía quiteña?**

2.7. Formato de Entrevista profesionales de la gastronomía



INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS CHEFS DE DIFERENTES ORGANIZACIONES EN QUITO

Objetivos de la Entrevista:

- ✓ Obtener información necesaria que permita la correcta recolección de datos sobre la identidad culinaria, los platos tradicionales y las preferencias gastronómicas de los quiteños.

1. **Conoce usted: ¿qué es la globalización?**
2. **En tiempos actuales, tantas corrientes gastronómicas y tanta creación individual que afecta a la cultura culinaria de todos los países. ¿Cómo cree usted que la globalización influye en estos cambios a nivel mundial?**
3. **Según su criterio: ¿qué es la identidad culinaria de una ciudad?**
4. **¿Qué factores y en qué grado considera han influido en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito?**
5. **¿Qué opina usted de la siguiente frase?**
 “Un pueblo que no bebe su vino y no come su queso, tiene un grave problema de identidad”
 Autor: Escritor español Manuel Vázquez Montalbán.
6. **¿Cuán importante es que un pueblo conozca el origen de su cultura, tradiciones y gastronomía?**
7. **Tomando en cuenta los orígenes de la gastronomía quiteña, ¿Usted defiende el uso de la tecnología en la cocina? ¿Para qué la usaría en su restaurante?**
8. **Según su criterio: ¿Qué países han influenciado sobre la gastronomía típica quiteña y han hecho que se vaya perdiendo la identidad culinaria de la ciudad?**

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El presente capítulo está compuesto en tres partes, cada una de estas responden a los objetivos específicos planteados para la investigación; estas partes son: Encuesta de preferencias gastronómicas, entrevista a prestadores de servicios de alimentos o bebidas y entrevista a los profesionales del ámbito gastronómico en la ciudad, es decir, a los chefs representantes de las organizaciones más importantes en el Ecuador.

3.1. Encuesta dirigida a los quiteños

La encuesta fue aplicada a las personas nacidas en Quito, a personas que no nacieron en la ciudad pero que viven desde muy temprana edad en la capital y conocen de la gastronomía típica y tradicional quiteña; la encuesta se realizó en las diferentes plazas del Centro Histórico debido a que son lugares de mayor concentración de personas que conocen sobre el tema y pueden aportar con información necesaria para determinar y analizar las preferencias alimenticias de estas personas.

Pregunta 1: ¿Es usted quiteño/a?

Tabla 1

Procedencia de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	334	86,98	86,98	86,98
	No	50	13,02	13,02	100,0
Total		384	100,0	100,0	

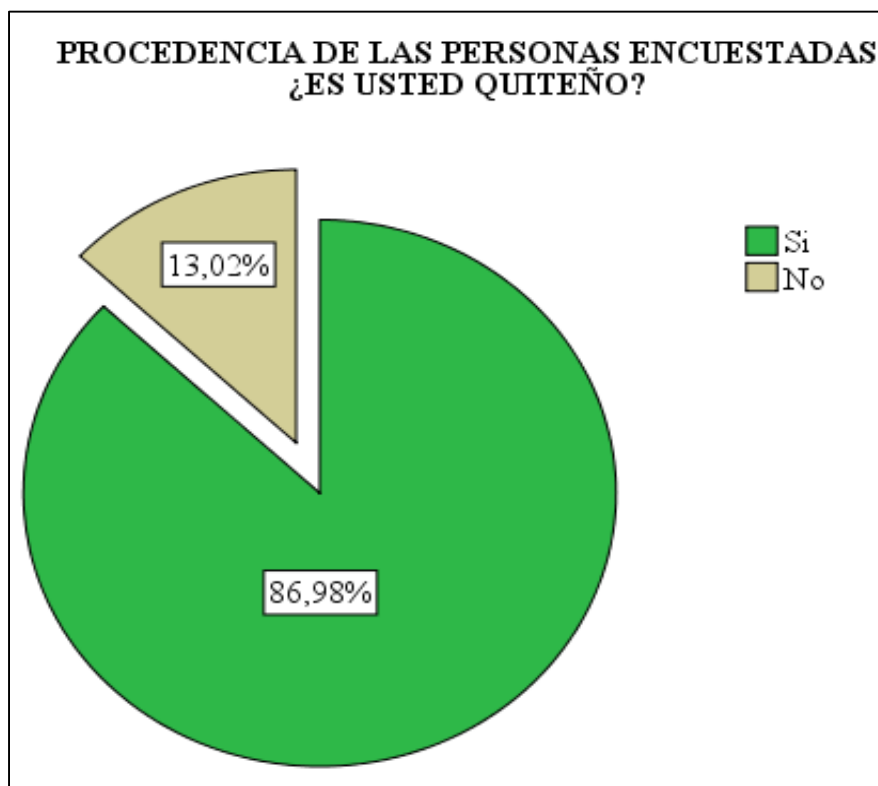


Figura 22. Procedencia de los Encuestados

El gráfico estadístico indica que el 87% de las personas encuestadas son quiteñas, y el 13% son procedentes de otras provincias; las personas que nos son oriundas de la capital, fueron también encuestadas debido a que han vivido en la ciudad de Quito desde temprana edad y poseen los conocimientos suficientes sobre la gastronomía de la ciudad y la posibilidad de responder la encuesta realizada.

Pregunta 2: ¿Con qué frecuencia se sirve alimentos fuera de su hogar?

Tabla 2

Frecuencia de servirse alimentos fuera del hogar

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Todos los días	81	21,09	21,09	21,09
	4 veces por semana	149	38,80	38,80	59,89
	Menos de 2 veces por semana	141	36,72	36,72	96,61
	Nunca	13	3,39	3,39	100,0
Total		384	100,0	100,0	

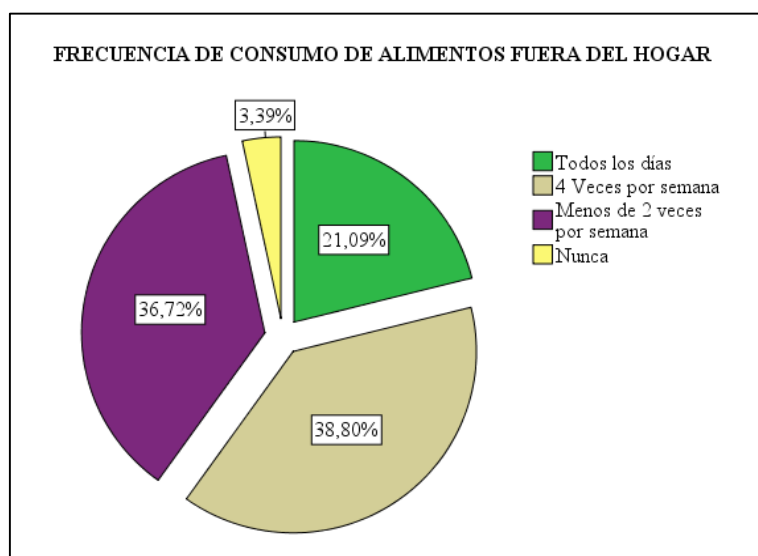


Figura 23. Frecuencia de consumo de alimentos fuera del hogar

De las 384 personas encuestadas, el 21% consumen sus alimentos fuera de su hogar todos los días, mientras que el 39% lo hacen cuatro veces por semana, esto debido a que la mayoría de las personas por su trabajo, no disponen de tiempo suficiente para hacerlo en sus hogares, sin embargo, el 3% del total, no consume alimentos fuera de su hogar.

Pregunta 3: ¿Cuánto tiempo invierte para consumir platos típicos quiteños?

Tabla 3

Tiempo para consumir platos típicos quiteños

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1/2 Hora	74	19,27	19,27	19,27
	1 Hora	223	58,07	58,07	77,34
	2 Horas	71	18,49	18,49	95,83
	Más de 2 horas	16	4,17	4,17	100,0
Total		384	100,0	100,0	

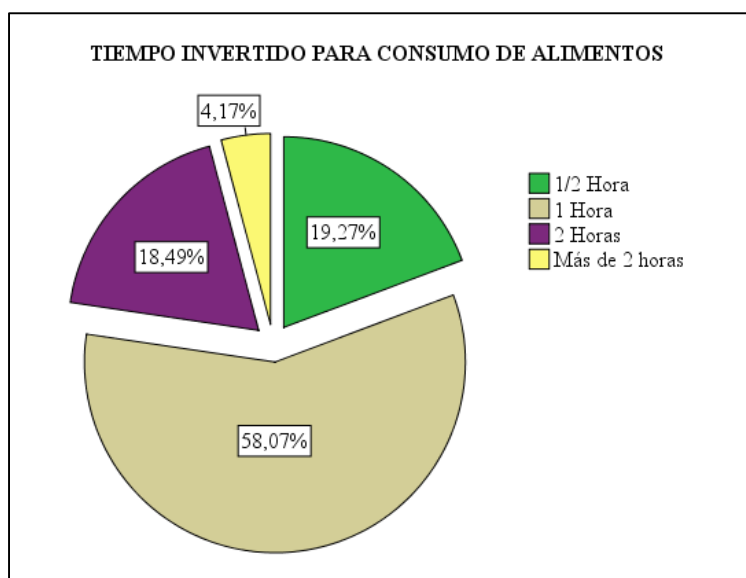


Figura 24. Tiempo invertido para consumo de alimentos

De acuerdo a los datos obtenidos, las personas solamente poseen una hora para consumir alimentos representando un 58%, mientras que las personas que disponen de media hora y dos horas, constituyen en un 19% y 18% respectivamente de las personas encuestadas; debido a que en la mayoría de sus empleos el tiempo que les dan para que puedan consumir sus alimentos es de una hora.

Pregunta 4: Por favor, mencione 3 platos típicos quiteños

Tabla 4

Mencionar 3 platos típicos quiteños

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Fritada	45	11,72	11,72	11,72
	Hornado	42	10,94	10,94	22,66
	Caldo de gallina	39	10,16	10,16	32,82
	Yahuarloco	87	22,66	22,66	55,48
	Locro con queso/cuero	45	11,72	11,72	67,2
	Seco de chivo	20	5,21	5,21	72,41
	Morocho con empanada de viento	39	10,16	10,16	82,57
	Tripa Mishqui	8	2,08	2,08	84,65
	Otros	59	15,36	15,36	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

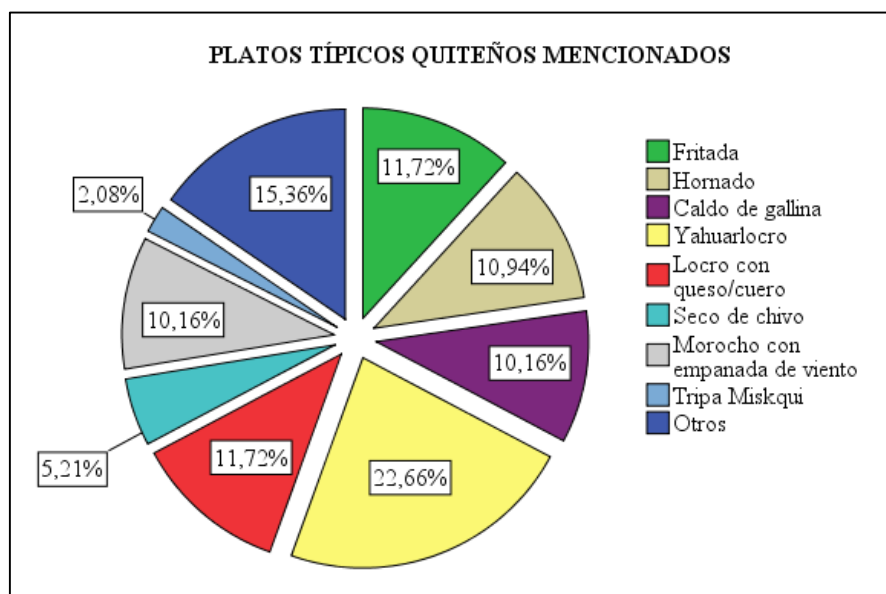


Figura 25. Platos típicos quiteños mencionados

Los habitantes de la ciudad mencionan varios platos que han probado o escuchado a lo largo de su vida, y que han preparado en su hogar. De igual manera, sugieren diferentes platos que son elaborados a lo largo de toda la Región Sierra, pero que tienen su origen en la ciudad de Quito u otras provincias; por eso el Yaguarlocro es el plato quiteño más conocido y mencionado por los encuestados con un 23%, seguido por la Fritada y el Locro con queso o cuero con un 12%. Por otro lado, con un 15%, hay varios platos que han mencionado los quiteños y se los clasificó como otros por no ser reiteradamente referidos, como el Caldo de 31, Caldo de Patas y varios más.

Pregunta 5: ¿Cuáles de las siguientes tradiciones gastronómicas quiteñas practica en la actualidad?

Tradicición: lunes de sopa de cebada

Tabla 5

Tradicición en la actualidad: Lunes de Sopa de Cebada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	188	48,96	48,96	48,96
	NO	194	50,52	50,52	99,48
	Excluido	2	0,52	0,52	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

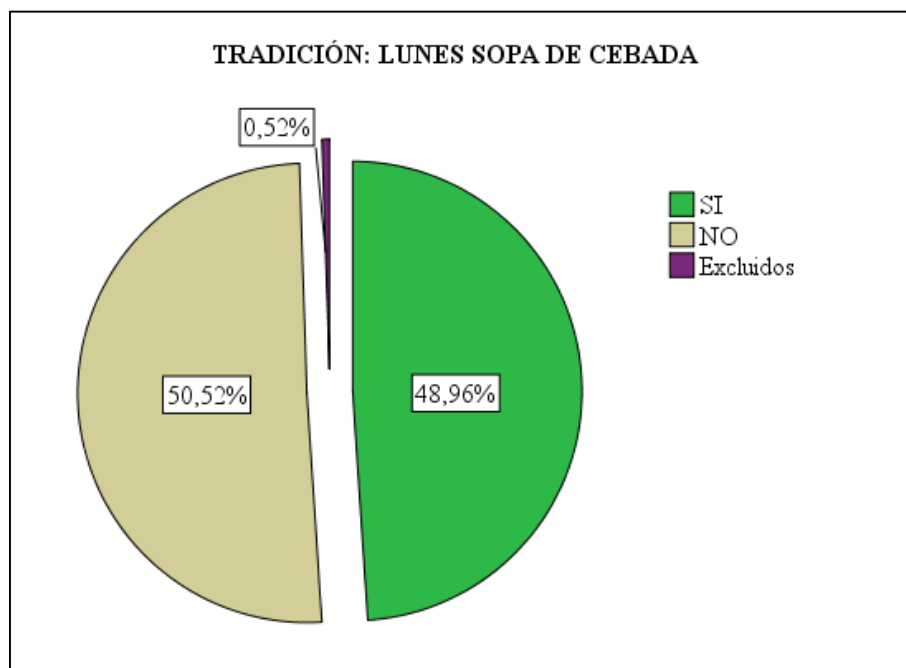


Figura 26. Tradiciones en la actualidad: Lunes Sopa de Cebada

Tradición: unión familiar para la preparación de fanesca

Tabla 6

Tradición en la actualidad: Preparar fanesca en familia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	309	80,47	80,47	80,47
	NO	75	19,53	19,53	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

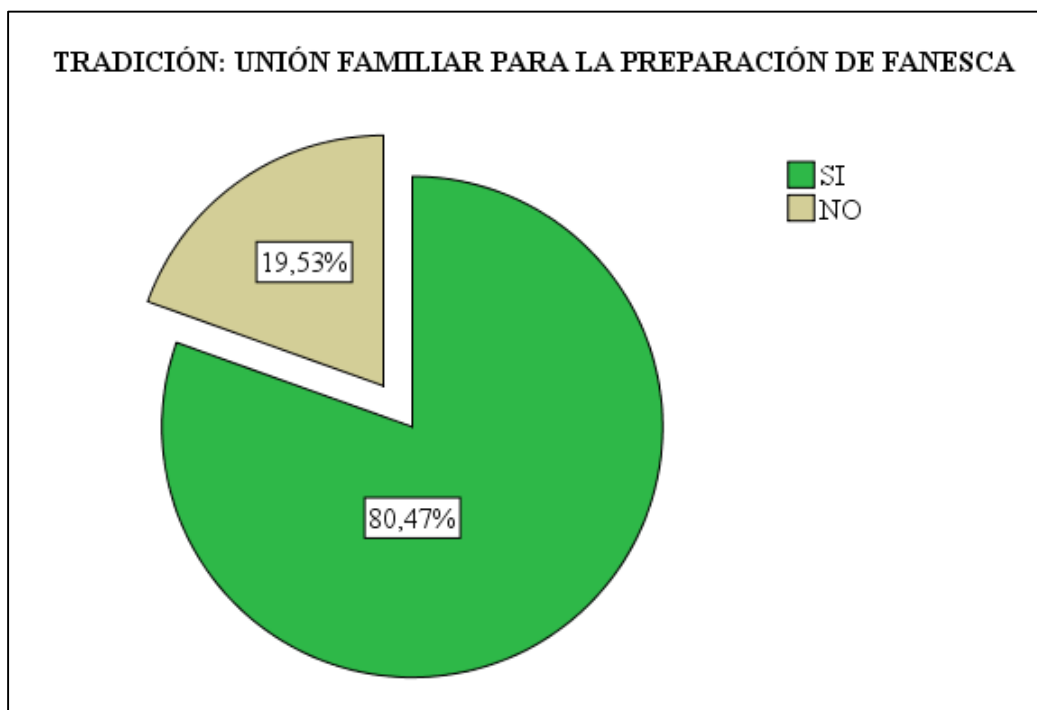


Figura 27. Tradiciones en la actualidad: Preparar la fanesca en familia

Tradición: preparación de Canelazo en fiestas de Quito.

Tabla 7

Tradición en la actualidad: Canelazo en Fiestas de Quito

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	194	50,52	50,52	50,52
	NO	190	49,48	49,48	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

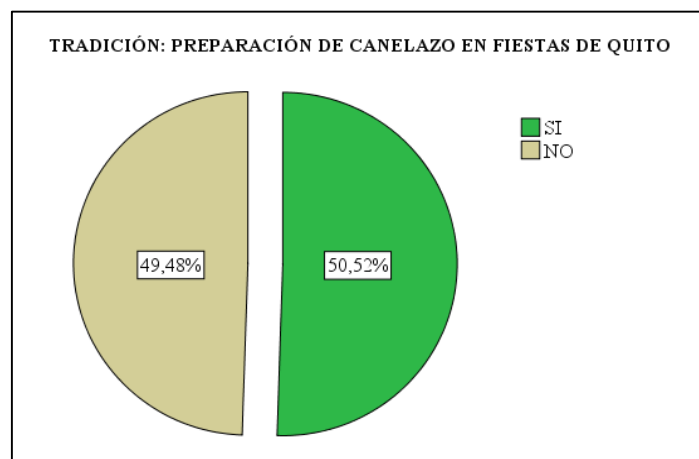


Figura 28. Tradiciones en la actualidad: Canelazo en fiestas de Quito

Tradición: Elaboración de chapo

Tabla 8

Tradición en la actualidad: Elaboración de chapo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	180	46,88	46,88	46,88
	NO	204	53,13	53,13	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

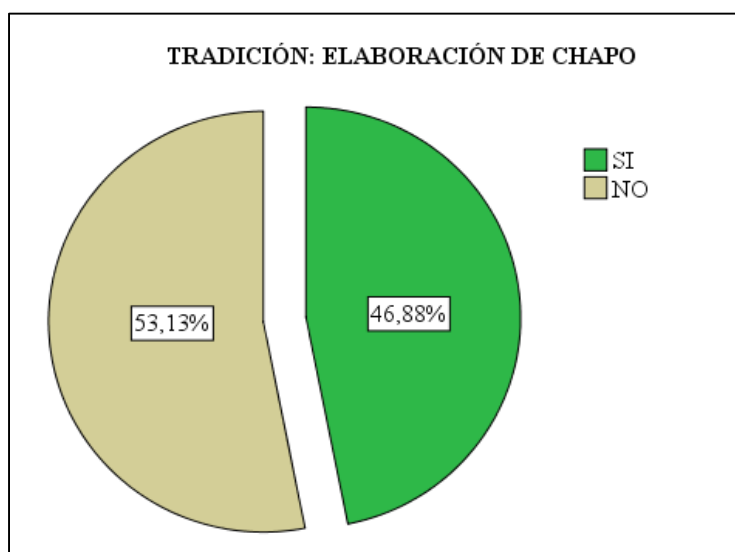


Figura 29. Tradiciones en la actualidad: Elaboración de chapo

Tradición: tomar colada morada y guagua de pan en el cementerio

Tabla 9

Tradición en la actualidad: Colada Morada y guagua de pan

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	89	23,18	23,18	23,18
	NO	292	76,04	76,04	99,22
	Excluidos	3	0,78	0,78	100,0
Total		384	100,0	100,0	

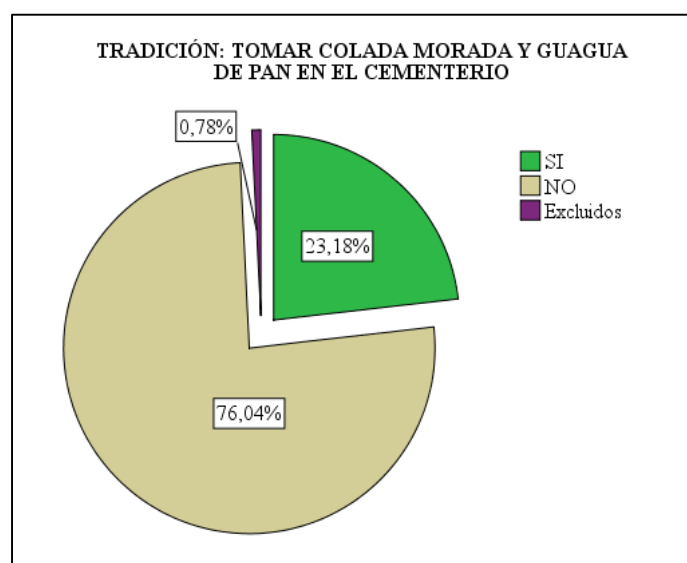


Figura 30. Tradiciones en la actualidad: Colada morada en el cementerio

Al ser Quito una ciudad llena de tradiciones y costumbres, con mezclas andinas y españolas luego de la conquista, posee atractivos únicos y diferentes, algunos perdurables hasta el día de hoy, y de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta se puede comprobar, por ejemplo, preparar los días lunes la sopa de cebada sigue siendo algo tradicional con un 49% de aprobación, sobre todo en los restaurantes y los quiteños los eligen en los almuerzos. Otra tradición que sigue dentro de la mente del 80% de los quiteños es la preparación de la fanesca con la familia en Semana Santa; pues

es una deliciosa preparación con diferentes granos de la Sierra acompañados de bacalao y plátanos fritos. Por otro lado, al menos la mitad de los encuestados, es decir, el 51%, todavía prepara los ricos Canelazos en las Fiestas de Quito cada 6 de diciembre, para sobrellevar de mejor manera las frías noches de la ciudad. En cambio, una de las tradiciones que se ha venido perdiendo, es la elaboración del chapo en los hogares quiteños, con un 53% de negación; y lastimosamente otra gran tradición con gran olvido por parte de los encuestados es comer la colada morada con las guaguas de pan en los cementerios cada 2 de noviembre (día de los difuntos), pues un 76% dice que ya no realiza esta tradición.

Pregunta 6: ¿Cómo podría calificar, bajo su experiencia, los platos típicos quiteños?

Factor: Sabor

Tabla 10

Platos típicos quiteños por su Sabor

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Excelente	231	60,16	60,16	60,16
	Bueno	144	37,50	37,50	97,66
	Regular	6	1,56	1,56	99,22
	Malo	3	0,78	0,78	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

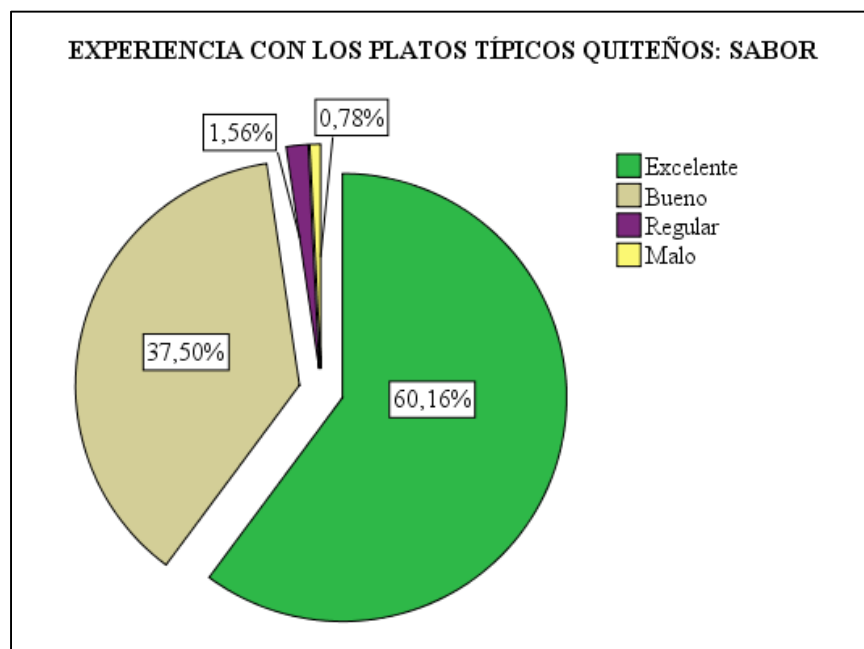


Figura 31. Platos típicos quiteños por su Sabor

Factor: Presentación

Tabla 11

Platos típicos quiteños por su Presentación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Excelente	113	29,43	29,43	29,43
	Bueno	209	54,43	54,43	83,86
	Regular	34	8,85	8,85	92,71
	Malo	25	6,51	6,51	99,22
	Muy malo	3	0,78	0,78	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

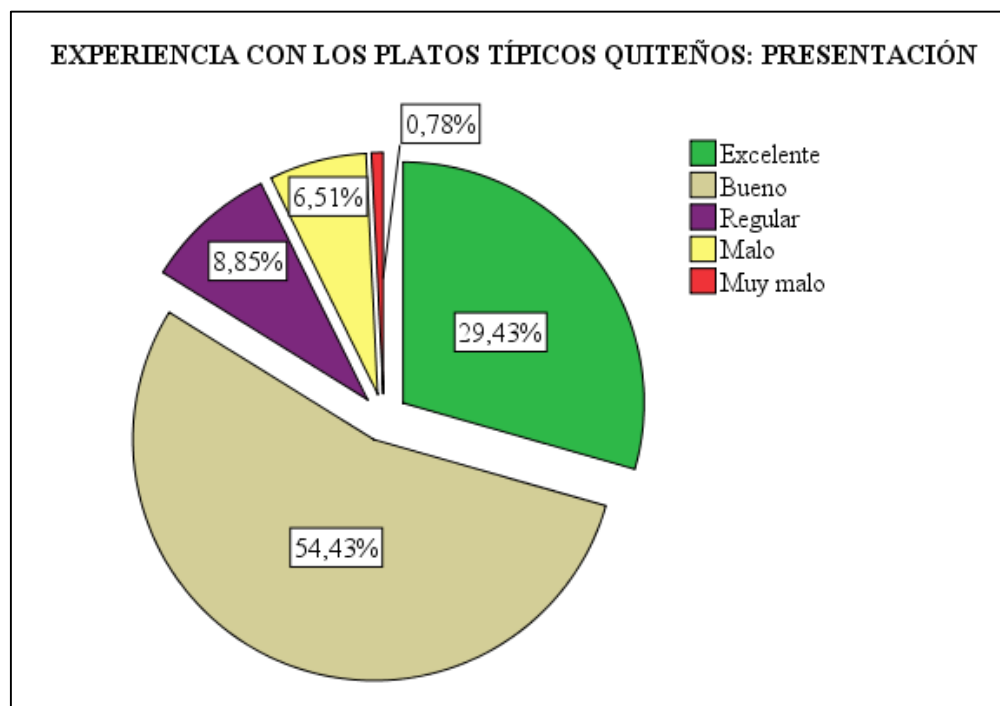


Figura 32. Platos típicos quiteños por su Presentación

Factor: Receta/preparación

Tabla 12

Platos típicos quiteños por su Receta / Preparación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Excelente	166	43,23	43,23	43,23
	Bueno	179	46,61	46,61	89,84
	Regular	36	9,38	9,38	99,22
	Malo	3	0,78	0,78	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

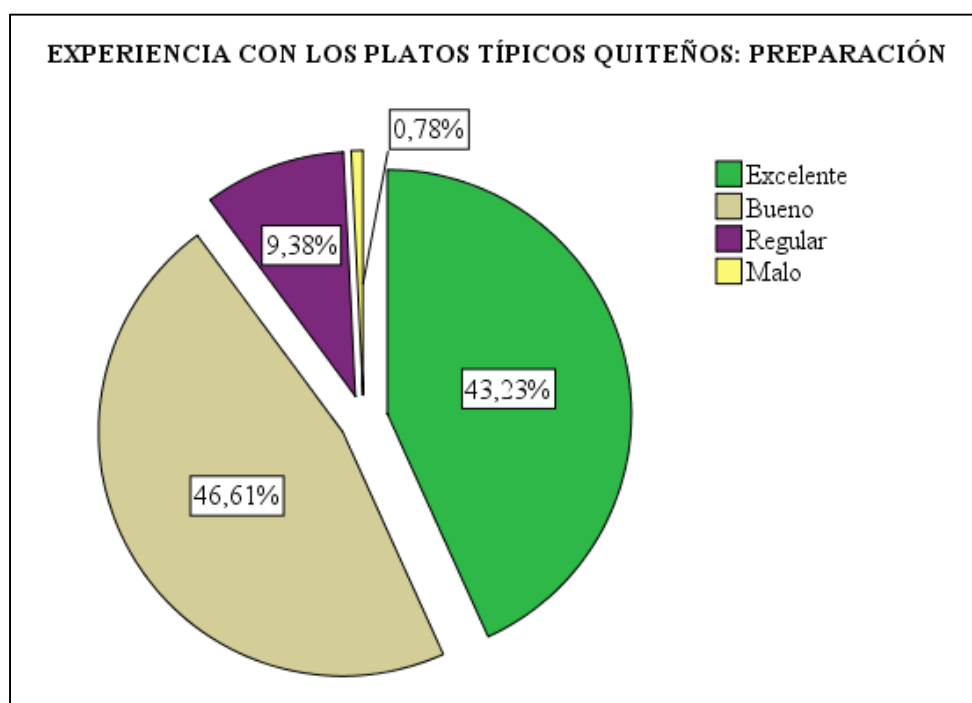


Figura 33. Platos típicos quiteños por su Preparación

Factor: Precio

Tabla 13

Platos típicos quiteños por su Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Excelente	100	26,04	26,04	26,04
	Bueno	200	52,08	52,08	78,12
	Regular	76	19,78	19,79	97,91
	Malo	8	2,08	2,08	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

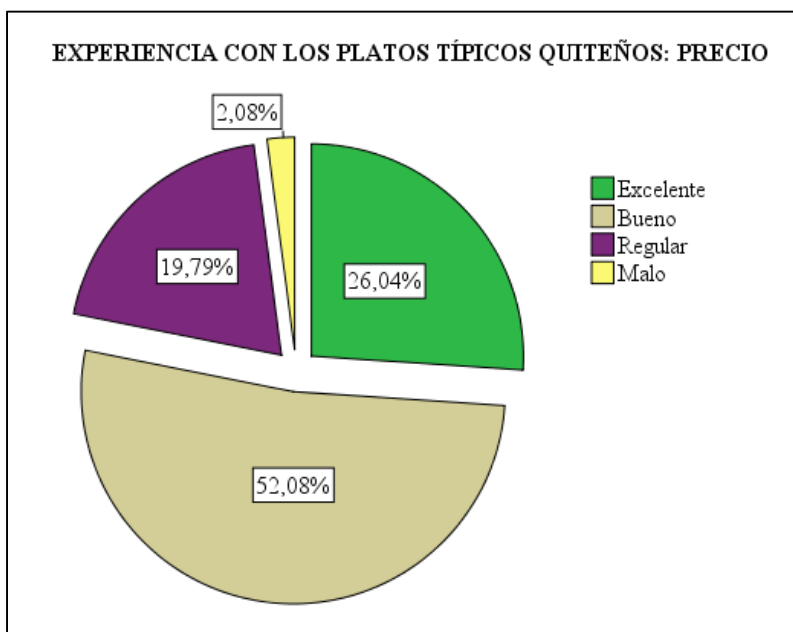


Figura 34. Platos típicos quiteños por su Precio

Los platos típicos que ofrece la ciudad de Quito son únicos y deliciosos, con ingredientes y preparaciones admirables que ofrecen satisfacción a las personas que los degustan. Por esto, del total de los encuestados se obtiene que al 60% le parece que la comida quiteña tiene un excelente sabor; al 74% piensa que tiene una buena presentación; un 43% que piensa que tiene una excelente preparación y receta; y el 52% dice que el precio es bueno. Todos estos factores dan a concluir que en general, los platos quiteños poseen un excelente y delicioso sabor, con una buena presentación de los platos servidos a los comensales, una buena preparación y cocción de los ingredientes, con precios entre bueno y regular, ya que algunos restaurantes ofrecen los platos típicos a un precio no tan conveniente o adecuado para el bolsillo de los quiteños.

Pregunta 7: En promedio, ¿cuánto gasta diariamente en comida?

Tabla 14

Gasto diario en comida

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Entre \$5 - \$7	197	51,30	51,30	51,30
	Entre \$7,50 - \$9	136	35,42	35,42	86,72
	Entre \$9,50 - \$12	36	9,38	9,38	96,10
	Más de \$12	15	3,91	3,91	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

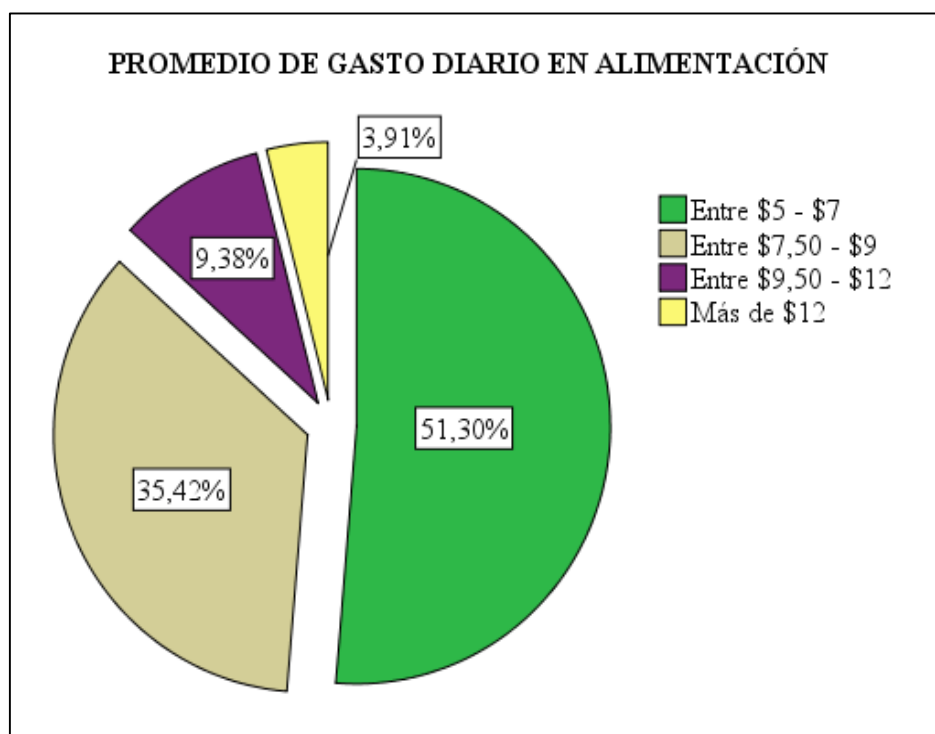


Figura 35. Gasto diario en comida

Los datos demuestran que, de un total de 384 encuestados, el promedio de gasto diario de los quiteños es entre \$5,00 y \$7,00 con un 51%, pues varias personas consumen alimentos dentro y fuera de su hogar y varía mucho en lo que gastan cuando acuden a un restaurante por desayunos o almuerzos, y en la noche regularmente comen en sus hogares. Con el menor porcentaje, es decir, un 4% de las personas, gastan más de \$12,00, pues tienen un poder adquisitivo más alto, acudiendo a restaurantes de mayor categoría, y, por ende, costosos.

Pregunta 8: ¿Con qué frecuencia acude a los siguientes tipos de restaurante?

Tipo de restaurante: Cadena extranjera (KFC)

Tabla 15

Frecuencia de consumo en Cadenas Extranjeras

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	10	2,60	2,60	2,6
	Casi siempre	38	9,90	9,90	12,50
	Ocasional	156	40,63	40,63	53,13
	Casi nunca	135	35,16	35,16	88,29
	Nunca	45	11,72	11,72	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

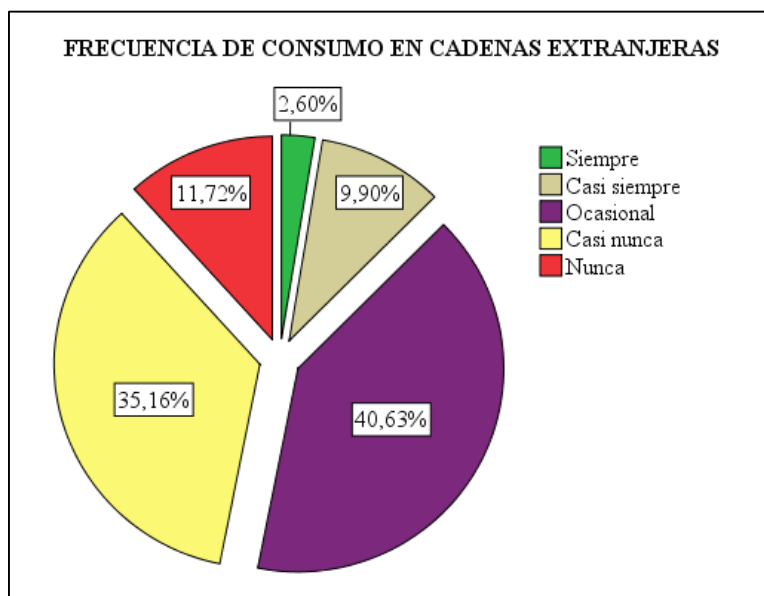


Figura 36. Frecuencia consumo a Cadenas Extranjeras

La ciudad de Quito todavía conserva la mayoría de sus tradiciones, sobre todo las culinarias, y por tal razón, no eligen a menudo las cadenas de restaurantes extranjeras al momento de consumir alimentos, por esto, 156 personas encuestadas solo van ocasionalmente a este tipo de restaurantes y 135 personas casi nunca, por motivos de gustos y cuidado de la salud.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida rápida

Tabla 16

Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida rápida

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	12	3,13	3,13	3,13
	Casi siempre	73	19,01	19,01	22,14
	Ocasional	169	44,01	44,01	66,15
	Casi nunca	115	29,95	29,95	96,10
	Nunca	15	3,91	3,91	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

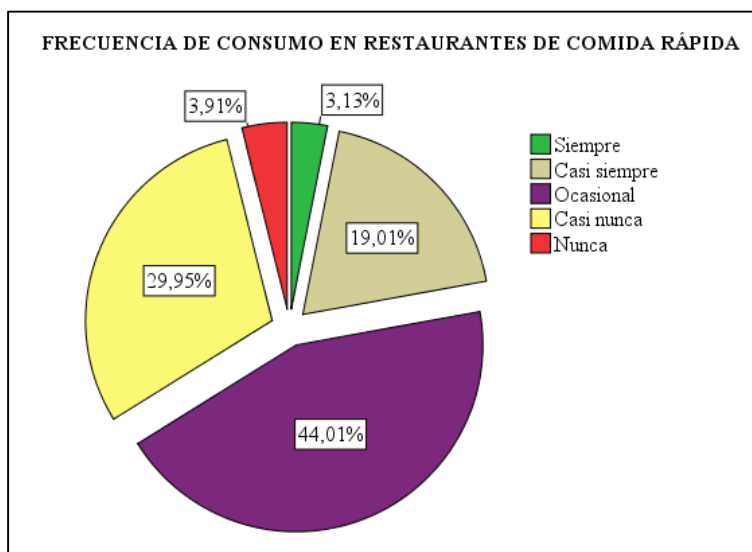


Figura 37. Frecuencia de consumo Restaurantes de comida rápida

Del total de los quiteños y no quiteños encuestados, el 44% acude ocasionalmente a los restaurantes de comida rápida por la falta de tiempo en los diferentes trabajos y por gustos a las preparaciones como salchipapas, hamburguesas o pizza, entre otros. Un total de 3% de los encuestados van siempre a los establecimientos de comida rápida, ya que la mayoría de gente en los últimos años cuida su salud y previene enfermedades graves ocasionadas por este tipo de comida.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida internacional

Tabla 17

Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida internacional

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Casi siempre	9	2,34	2,34	2,34
	Ocasional	114	29,69	29,69	32,03
	Casi nunca	131	34,11	34,11	66,14
	Nunca	130	33,85	33,85	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

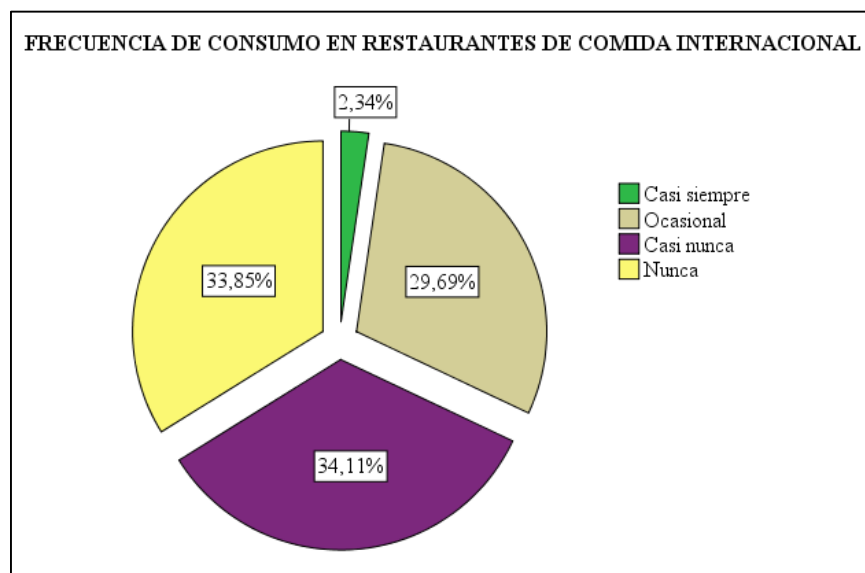


Figura 38. Frecuencia de consumo Restaurante de comida internacional

Los datos demuestran que, de un total de 384 encuestados, casi nunca y nunca asisten a los restaurantes de comida internacional con un 34% respectivamente. Esto debido a que los quiteños eligen la comida tradicional o de cadenas extranjeras, pero no de restaurantes especializados como comida italiana, japonesa, francesa, entre otros.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida típica

Tabla 18

Frecuencia de consumo en Restaurantes de comida típica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	3	0,78	0,78	0,78
	Casi siempre	95	24,74	24,74	25,52
	Ocasional	199	51,82	51,82	77,34
	Casi nunca	77	20,05	20,05	97,39
	Nunca	10	2,60	2,60	100,0
	Total		384	100,0	100,0

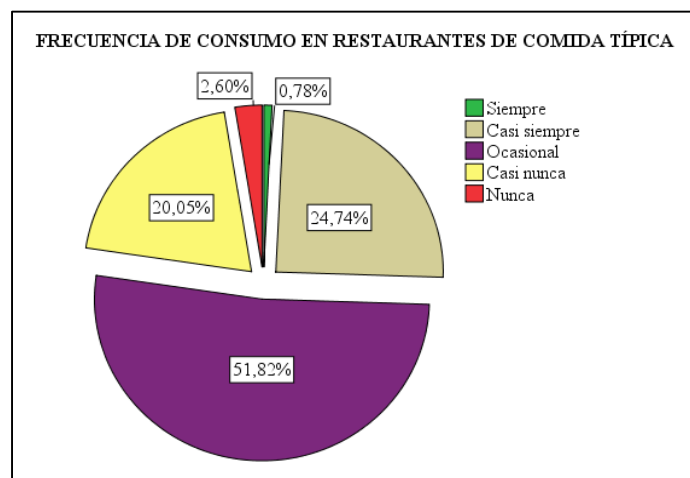


Figura 39. Frecuencia de consumo Restaurantes de comida típica

En la mente de los quiteños está posicionada la comida nacional, y, por ende, los establecimientos donde la venden, por esto, siendo un 51% acuden ocasionalmente a los restaurantes de comida típica, y con un 25% van a estos establecimientos casi siempre, por lo general acuden con toda la familia un fin de semana para degustar los deliciosos platos que se ofrecen.

Tipo de restaurante: Mercados

Tabla 19

Frecuencia de consumo en Mercados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	13	3,39	3,39	3,39
	Casi siempre	78	20,31	20,31	23,70
	Ocasional	149	38,80	38,80	62,50
	Casi nunca	87	22,66	22,66	85,16
	Nunca	57	14,84	14,84	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

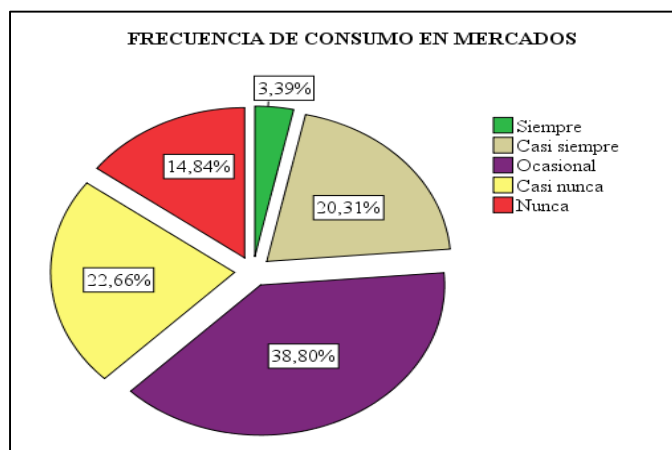


Figura 40. Frecuencia de consumo en Mercados

En la ciudad de Quito, además de restaurantes que expenden platos típicos, existen los tradicionales mercados que ofrecen una gran variedad de comida quiteña, por eso, el 39% de los encuestados acuden a los mercados ocasionalmente para degustar estos platos. Le sigue un 23% de los encuestados en que casi nunca van, y un 20% casi siempre acuden a los mercados.

Pregunta 9: ¿Qué aspectos toma en cuenta para escoger un lugar donde alimentarse?

Tipo de restaurante: cadena extranjera (kfc) Aspecto: categoría

Tabla 20

Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Categoría

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	18	4,7	5,31
	Importante	11	2,9	8,55
	Medianamente importante	23	6,0	15,33
	Poco importante	50	13,0	30,08
	Nada importante	237	61,7	69,91
Total	339	88,3	100,0	
Perdidos	Sistema	45	11,7	
Total	384	100,0		

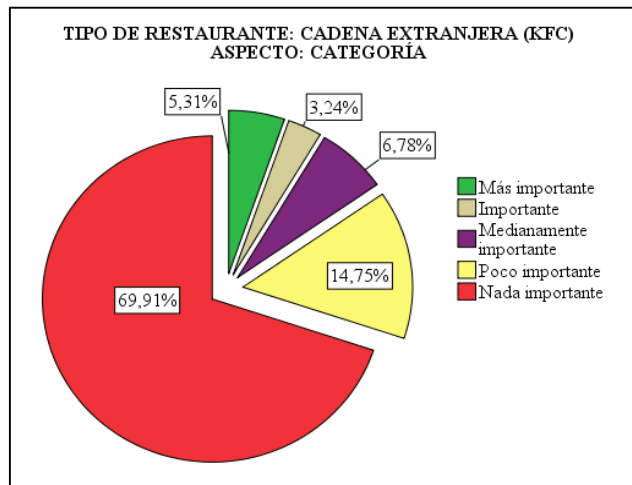


Figura 41. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Categoría

Del total de los encuestados, el 70% piensa que no es nada importante fijarse en la categoría de las cadenas extranjeras, pues ya tienen una buena reputación que a lo largo de los años han logrado y los consumidores tienen mucha confianza en su producto. Por otro lado, el 5% piensa que es muy importante pues en varios establecimientos han tenido experiencias malas como entregar productos de mala calidad.

Tipo de restaurante: Cadena extranjera (KFC) Aspecto: Calidad del servicio

Tabla 21

Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad del servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	76	19,8	22,42	22,42
	Importante	84	21,9	24,78	47,22
	Medianamente importante	101	26,3	29,79	77,01
	Poco importante	64	16,7	18,88	95,89
	Nada importante	14	3,6	4,13	100,0
	Total	339	88,3	100,0	
Perdidos	Sistema	45	11,7		
Total		384	100,0		

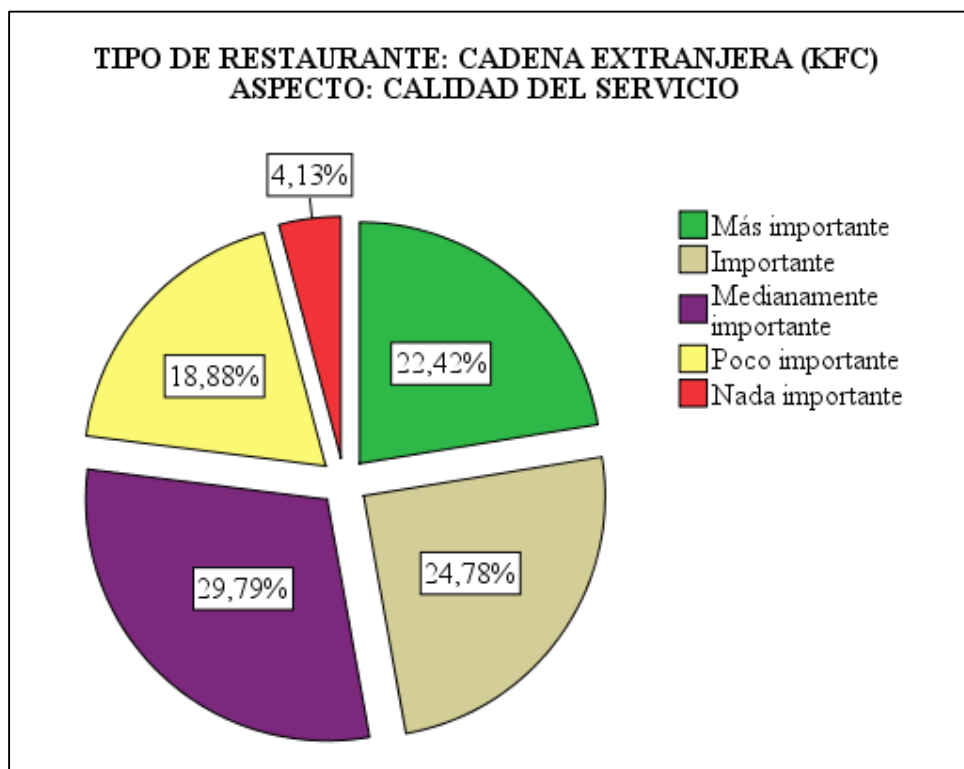


Figura 42. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad del servicio

Para los quiteños encuestados, la calidad del servicio en una cadena extranjera de restaurante es medianamente importante con el 29,8%, seguido de un 24,8% que piensa que es importante la calidad del servicio, esto debido a que hay meseros o cajeros que no ofrecen garantías de buena atención al cliente o no están capacitados para realizar su trabajo en los establecimientos.

Tipo de restaurante: Cadena extranjera (KFC) Aspecto: Calidad de los productos

Tabla 22

Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad de productos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	71	18,5	20,94	20,94
	Importante	100	26,0	29,5	50,44
	Medianamente importante	98	25,5	28,9	79,34
	Poco importante	55	14,3	16,2	95,54
	Nada importante	15	3,9	4,4	100,0
	Total	339	88,3	100,0	
Perdidos	Sistema	45	11,7		
Total		384	100,0		

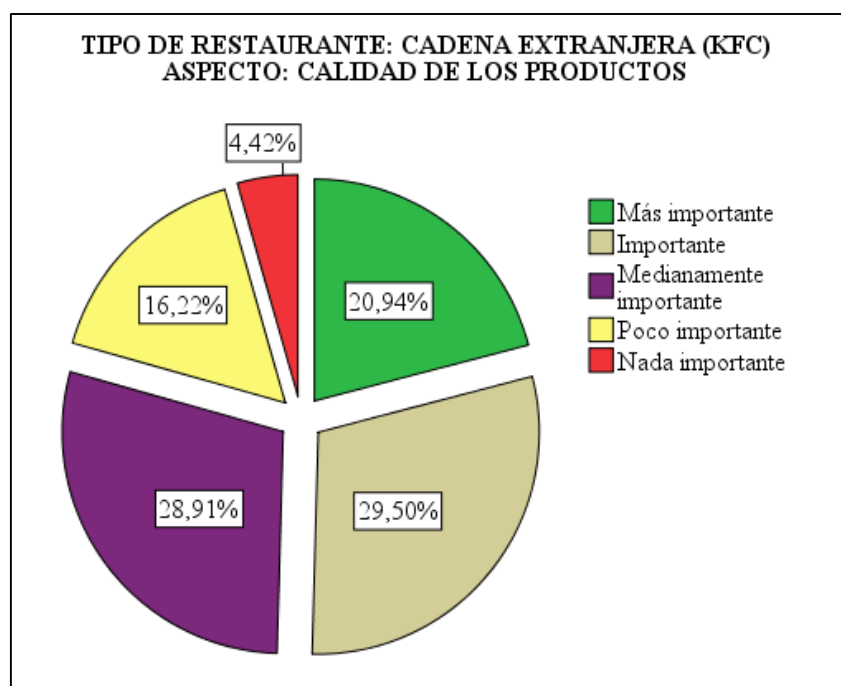


Figura 43. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Calidad de productos

Los habitantes del CHQ encuestados indican con un 29,5% que es importante la calidad de los productos que se utilizan en las cadenas de comida extranjera, a pesar de que estos establecimientos deben cumplir altos estándares de calidad en cuanto a los productos que utilizan. Le sigue un 28,9% que piensa que es medianamente importante dicho aspecto.

Tipo de restaurante: Cadena extranjera (KFC) Aspecto: Higiene

Tabla 23

Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	125	32,6	36,87	36,87
	Importante	87	22,7	25,66	62,53
	Medianamente importante	59	15,4	17,40	79,93
	Poco importante	43	11,2	12,68	92,61
	Nada importante	25	6,5	7,37	100,0
	Total	339	88,3	100,0	
Perdidos	Sistema	45	11,7		
Total		384	100,0		

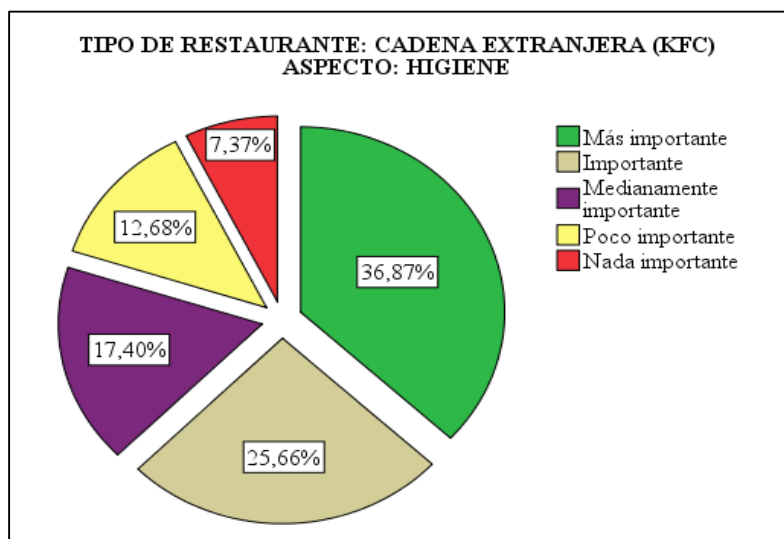


Figura 44. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Higiene

Del 100% de los encuestados, el 36,9% piensa que la higiene es un aspecto muy importante en las cadenas de comida extranjeras, ya que, se han dado casos en los cuales algunos establecimientos faltan a estas normas y no aseguran la calidad y salubridad a los comensales, afectando a la salud de la población.

Tipo de restaurante: Cadena extranjera (KFC) Aspecto: Precio

Tabla 24

Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	49	12,8	14,45	14,45
	Importante	56	14,6	16,52	30,97
	Medianamente importante	52	13,5	15,34	46,31
	Poco importante	128	33,3	37,76	84,07
	Nada importante	54	14,1	15,93	100,0
	Total	339	88,3	100,0	
Perdidos	Sistema	45	11,7		
Total		384	100,0		

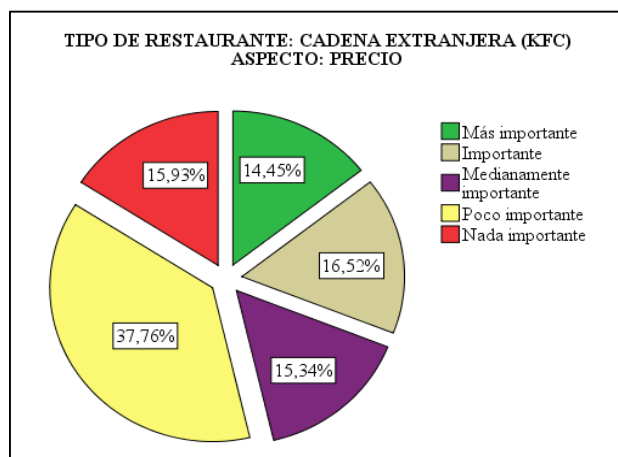


Figura 45. Aspecto para elegir una Cadena extranjera: Precio

El 37,8% de los habitantes encuestados piensan que es poco importante el precio que ponen los establecimientos de cadenas extranjeras a los productos que ofrecen, pues son valores establecidos desde otros países y los consumidores por gustos y preferencias solo cancelan el valor sin darse cuenta en el precio.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida rápida Aspecto: Categoría

Tabla 25

Aspecto para elegir un Restaurante de comida rápida: Categoría

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	17	4,4	4,57	4,57
	Importante	10	2,6	2,69	7,26
	Medianamente importante	16	4,2	4,3	11,56
	Poco importante	68	17,7	18,28	29,84
	Nada importante	261	68,0	70,16	100,0
	Total	372	96,9	100,0	
Perdidos	Sistema	12	3,1		
Total		384	100,0		

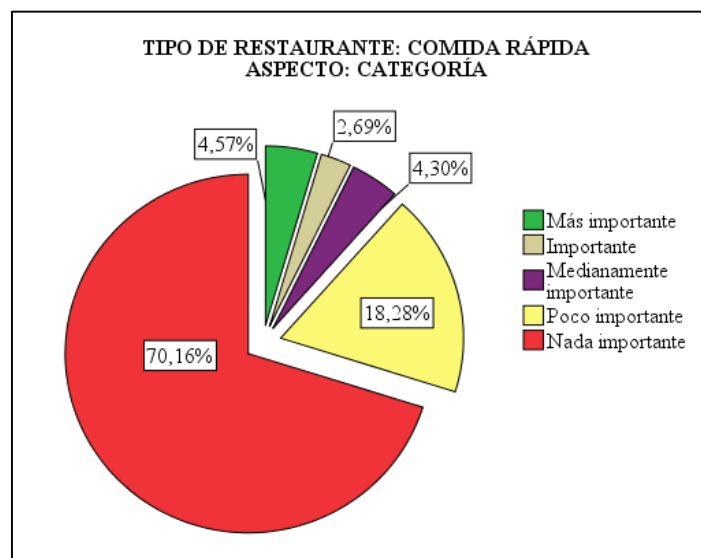


Figura 46. Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Categoría

Los quiteños encuestados que representan el 70,20% piensan que es nada importante conocer la categoría de los restaurantes de comida rápida, pues usualmente estos establecimientos no poseen una categoría por ubicarse en puestos de la calle o en pequeños locales.

Restaurantes de comida rápida Aspecto: Calidad del servicio

Tabla 26

Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Calidad servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	85	22,1	22,85	22,85
	Importante	96	25,0	25,81	48,66
	Medianamente importante	109	28,4	29,30	77,96
	Poco importante	79	20,6	21,24	99,2
	Nada importante	3	0,81	0,81	100,0
Total		372	96,9	100,0	
Perdidos	Sistema	12	3,1		
Total		384	100,0		

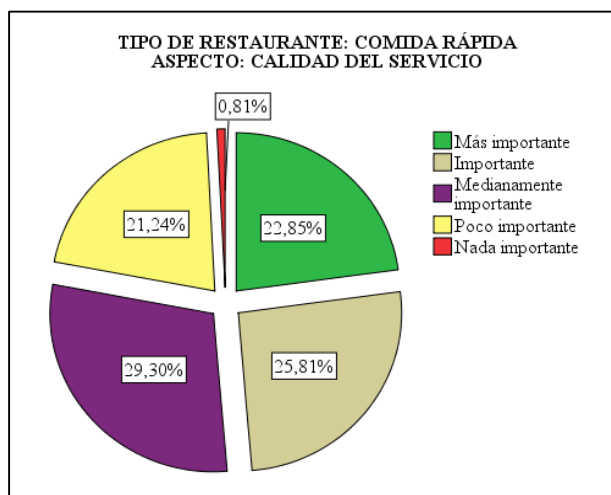


Figura 47. Aspecto para elegir un Rest. de comida rápida: Calidad servicio

De un total de 384 encuestados, 109 quiteños piensan que en los restaurantes de comida rápida es medianamente importante la calidad del servicio, pues es un contacto directo con el prestador del servicio y regularmente no hay meseros o cajeros, por tal razón 79 encuestados creen, además, que es poco importante la calidad del servicio.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida rápida Aspecto: Calidad de los productos

Tabla 27

Aspecto para elegir Rest. de comida rápida: Calidad productos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	78	20,3	20,97	20,97
	Importante	103	26,8	27,69	48,66
	Medianamente importante	143	37,2	38,44	87,1
	Poco importante	39	10,2	10,48	97,58
	Nada importante	9	2,3	2,42	100,0
	Total	372	96,9	100,0	
Perdidos	Sistema	12	3,1		
Total		384	100,0		

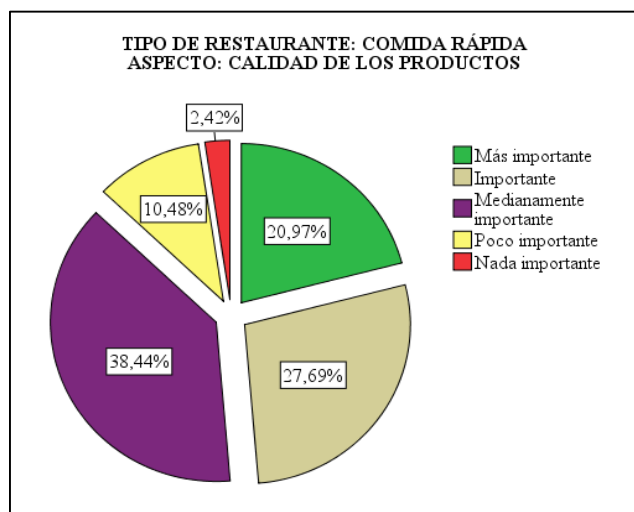


Figura 48. Aspecto para elegir Rest. de comida rápida: Calidad productos

Los datos demuestran que el 38,4% de los encuestados piensan que es medianamente importante la calidad de los productos en los restaurantes de comida rápida, seguido con un 27,7% que cree que es importante. Esto se debe a que los consumidores se preocupan por su salud y no quieren adquirir graves enfermedades por mala calidad en los productos que consumen.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida rápida Aspecto: Higiene

Tabla 28

Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	98	25,5	26,34	26,34
	Importante	108	28,1	29,03	55,37
	Medianamente importante	74	19,3	19,89	75,26
	Poco importante	64	16,7	17,20	92,46
	Nada importante	28	7,3	7,53	100,0
	Total	372	96,9	100,0	
Perdidos	Sistema	12	3,1		
Total		384	100,0		

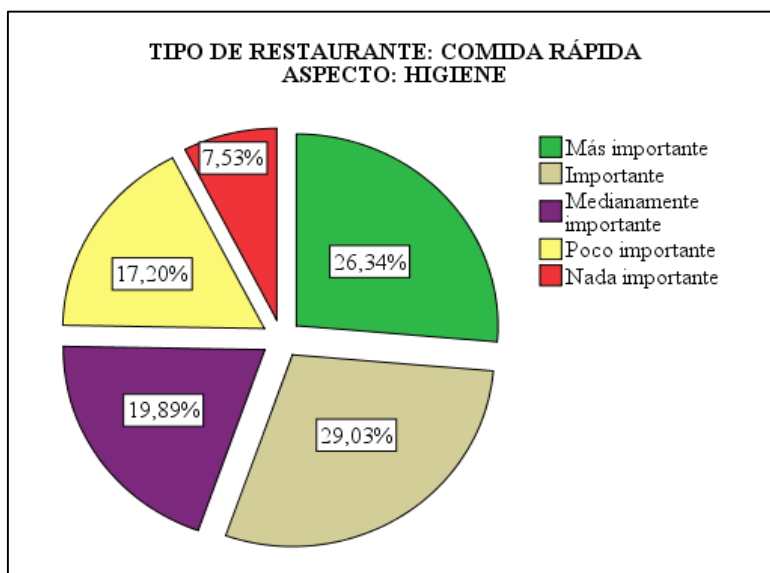


Figura 49. Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Higiene

De los 384 encuestados, el 29% piensa que es importante la higiene en los restaurantes de comida rápida, seguido del 26,3% que opina que es muy importante el mismo aspecto, pues en este tipo de establecimientos no existen adecuadas revisiones de salubridad ni garantías para el cliente.

Tipo de restaurante: Restaurantes de comida rápida Aspecto: Precio

Tabla 29

Aspecto para elegir Restaurante de comida rápida: Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	94	24,5	25,47	25,47
	Importante	55	14,3	14,91	40,38
	Medianamente importante	30	7,8	8,13	48,51
	Poco importante	124	32,3	33,6	82,11
	Nada importante	66	17,2	17,89	100,0
Total		369	96,1	100,0	
Perdidos	Sistema	15	3,9		
Total		384	100,0		

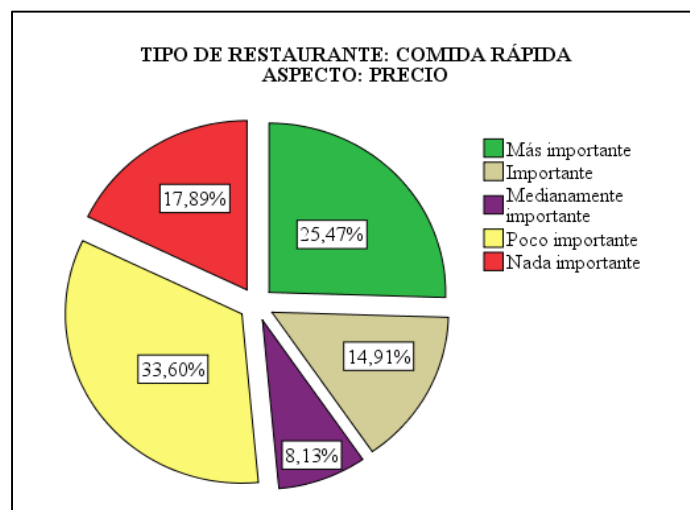


Figura 50. Aspecto para elegir un Rest. de comida rápida: Precio

El 33,6% cree que es poco importante conocer el precio en los restaurantes de comida rápida, ya que son establecimientos que se encuentran ubicados en la calle y los precios no son tan elevados para el consumidor, es por esto, que cerca del 18% piensa que es nada importante conocer dicho aspecto.

Tipo de restaurante: Comida internacional Aspecto: Categoría

Tabla 30

Aspecto para elegir Restaurante comida internacional: Categoría

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	37	9,6	14,74	14,74
	Importante	20	5,2	7,97	22,71
	Medianamente importante	19	4,9	7,57	30,28
	Poco importante	47	12,2	18,73	49,00
	Nada importante	128	33,3	51,0	100,0
	Total	251	65,4	100,0	
Perdidos	Sistema	133	34,6		
Total		384	100,0		

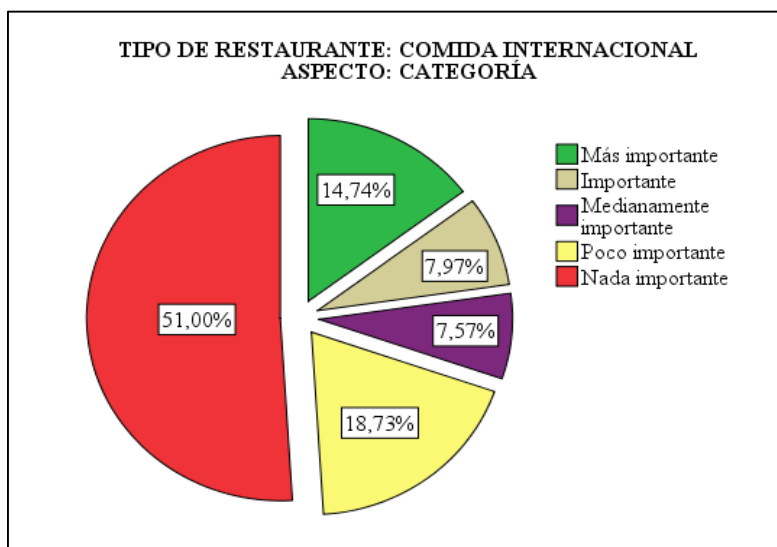


Figura 51. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Categoría

Del 100% total de encuestados, más de la mitad, es decir, el 51% piensa que es nada importante conocer la categoría de los restaurantes de comida internacional, pues no acuden con frecuencia a este tipo de establecimientos y si acuden, se tiene mucha confianza en estos restaurantes.

Tipo de restaurante: Comida internacional Aspecto: Calidad del servicio

Tabla 31

Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad del servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	43	11,2	17,13	17,13
	Importante	54	14,1	21,51	38,64
	Medianamente importante	102	26,6	40,64	79,28
	Poco importante	44	11,5	17,53	96,81
	Nada importante	8	2,1	3,19	100,0
	Total	251	65,4	100,0	
Perdidos	Sistema	133	34,6		
Total		384	100,0		

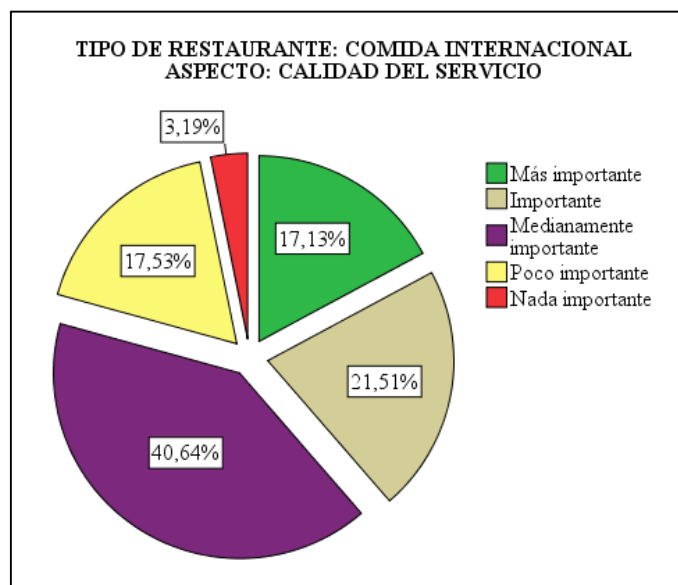


Figura 52. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad servicio

Para el 40,6% de los encuestados, la calidad del servicio es un aspecto medianamente importante en los restaurantes de comida internacional, pues normalmente se encuentran meseros y cajeros con buena educación y bien capacitados para atender al cliente en este tipo de establecimientos.

Tipo de restaurante: Comida internacional Aspecto: Calidad de los productos

Tabla 32

Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad productos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	65	16,9	25,9	25,9
	Importante	102	26,6	40,64	66,54
	Medianamente importante	57	14,8	22,71	89,25
	Poco importante	22	5,7	8,76	98,01
	Nada importante	5	1,3	1,99	100,0
	Total	251	65,4	100,0	
Perdidos	Sistema	133	34,6		
Total		384	100,0		

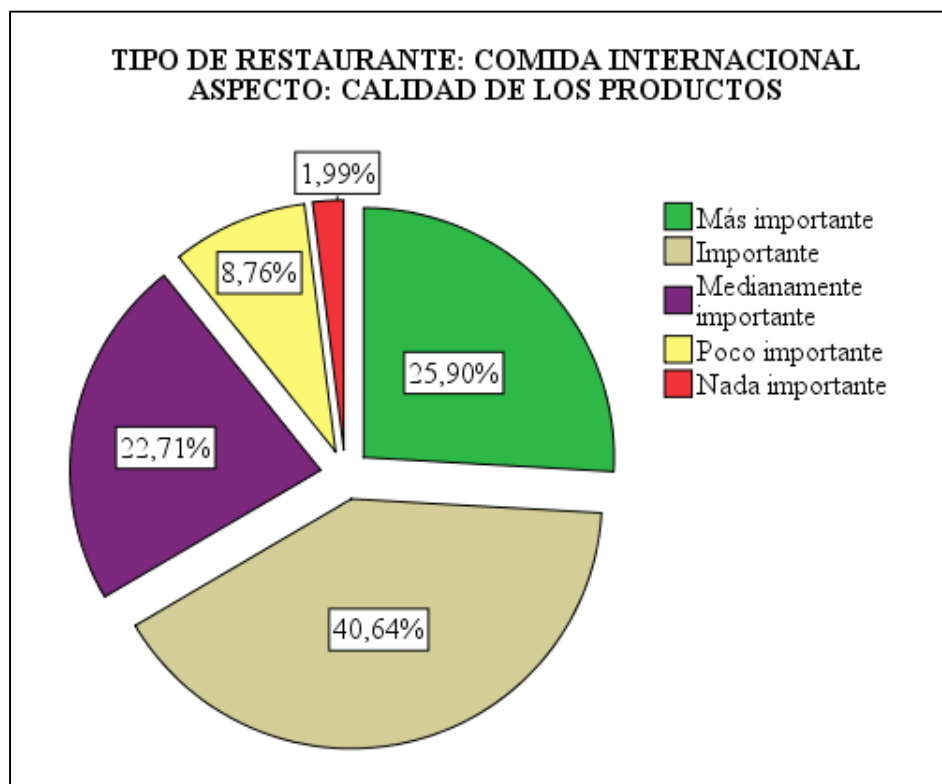


Figura 53. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Calidad productos

Del 100% de los encuestados, el 40,6% piensa que en los restaurantes de comida internacional es importante la calidad de los productos, pues muchos de estos establecimientos son reconocidos por la excelencia que ofertan en cuanto a sus menús. Además, el 22% del total piensa que es medianamente importante conocer la calidad de los productos que ofertan este tipo de restaurante, porque estos son ya establecimientos posicionados y aseguran la calidad en todos los aspectos.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida internacional Aspecto: Higiene

Tabla 33

Aspecto para elegir un Rest. de comida internacional: Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	78	20,3	31,08	31,08
	Importante	62	16,1	24,7	58,78
	Medianamente importante	42	10,9	16,73	75,51
	Poco importante	59	15,4	23,51	99,02
	Nada importante	10	2,6	3,98	100,0
	Total	251	65,4	100,0	
Perdidos	Sistema	133	34,6		
Total		384	100,0		

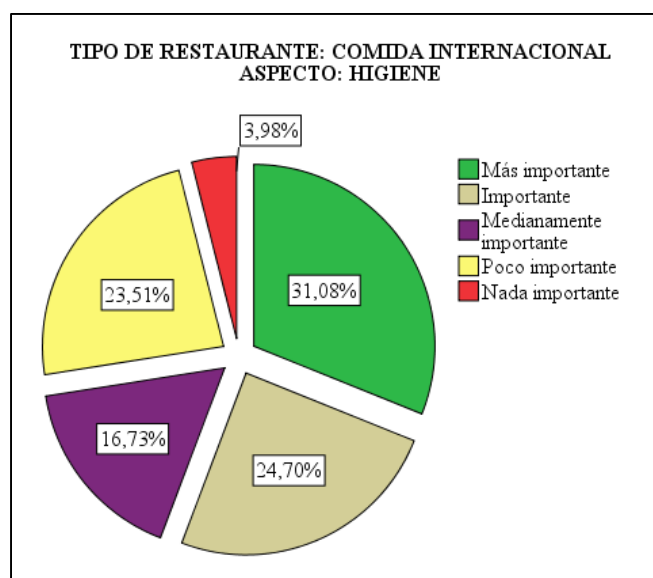


Figura 54. Aspecto para elegir Rest. comida internacional: Higiene

En los establecimientos de comida internacional, el 31,1% cree que es muy importante el aspecto de higiene, pues comúnmente estos restaurantes deben mantener sus instalaciones en excelentes condiciones de salubridad, porque deben asegurar la satisfacción de los clientes.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida internacional Aspecto: Precio

Tabla 34

Aspecto para elegir Rest. de comida internacional: Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	28	7,3	11,16	11,16
	Importante	13	3,4	5,18	16,34
	Medianamente importante	29	7,6	11,55	27,89
	Poco importante	79	20,6	31,47	59,36
	Nada importante	102	26,6	40,64	100,0
	Total	251	65,4	100,0	
Perdidos	Sistema	133	34,6		
Total		384	100,0		

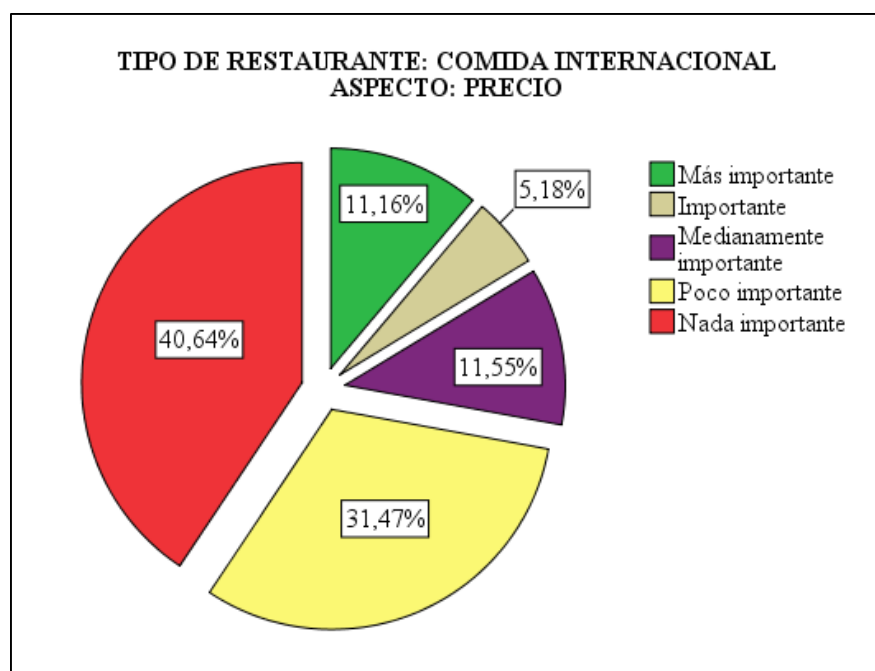


Figura 55. Aspecto para elegir Rest. de comida internacional: Precio

El 40,6% piensa que es nada importante el precio en los restaurantes de comida internacional, pues regularmente poseen buena sazón y atención al cliente, y los comensales aceptan los precios establecidos por los establecimientos.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida típica Aspecto: Categoría

Tabla 35

Aspecto para elegir Rest. comida típica: Categoría

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	4	1,0	1,07	1,07
	Importante	14	3,6	3,74	4,81
	Medianamente importante	35	9,1	9,36	14,17
	Poco importante	80	20,8	21,39	35,56
	Nada importante	241	62,8	64,44	100,0
	Total	374	97,4	100,0	
Perdidos	Sistema	10	2,6		
Total		384	100,0		

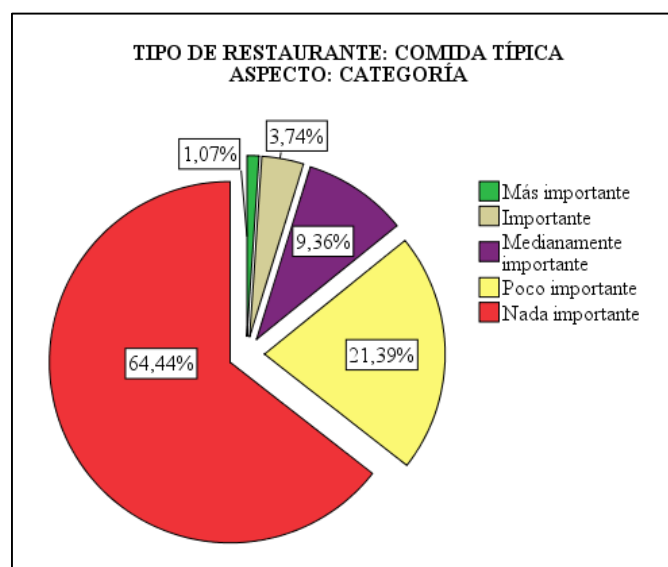


Figura 56. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Categoría

El aspecto Categoría en los restaurantes de comida típica de Quito es nada importante para el 64,4% de los encuestados, pues los clientes no se fijan en si es un puesto que esté en la calle o un establecimiento con local, solo que se ofrezcan platos típicos de la ciudad con un buen sabor.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida típica Aspecto: Calidad del servicio

Tabla 36

Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad del servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	80	20,8	21,39	21,39
	Importante	112	29,2	29,95	51,34
	Medianamente importante	106	27,6	28,34	79,68
	Poco importante	58	15,1	15,51	95,19
	Nada importante	18	4,7	4,81	100,0
	Total	374	97,4	100,0	
Perdidos	Sistema	10	2,6		
Total		384	100,0		

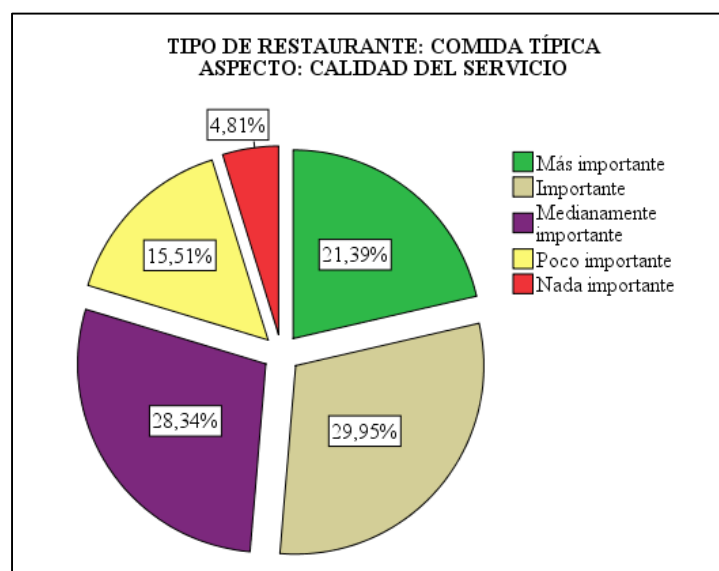


Figura 57. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad servicio

Para el 29,9% de los encuestados, es importante la calidad de servicio en los restaurantes de comida típica, esto debido a que los quiteños les gusta sentirse bien y a gusto en cualquier lugar, con un buen servicio por parte del establecimiento.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida típica Aspecto: Calidad de los productos

Tabla 37

Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad productos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	128	33,3	34,22	34,22
	Importante	132	34,4	35,29	69,51
	Medianamente importante	87	22,7	23,26	92,77
	Poco importante	19	4,9	5,08	97,85
	Nada importante	8	2,1	2,14	100,0
	Total	374	97,4	100,0	
Perdidos	Sistema	10	2,6		
	Total	384	100,0		

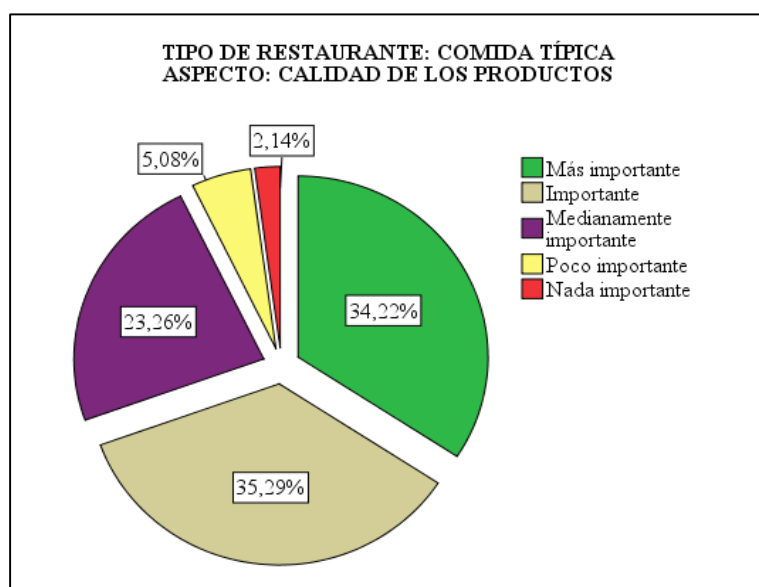


Figura 58. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Calidad productos

Para 132 quiteños de los 384 encuestados, la calidad de los productos es importante en los restaurantes de comida típica, debido a que las recetas de los platos típicos quiteños no deben perder su esencia y se sigan utilizando los buenos ingredientes tradicionales.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida típica Aspecto: Higiene

Tabla 38

Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	117	30,5	31,28	31,28
	Importante	74	19,3	19,79	51,07
	Medianamente importante	71	18,5	18,98	70,05
	Poco importante	84	21,9	22,46	92,51
	Nada importante	28	7,3	7,49	100,0
	Total	374	97,4	100,0	
Perdidos	Sistema	10	2,6		
Total		384	100,0		

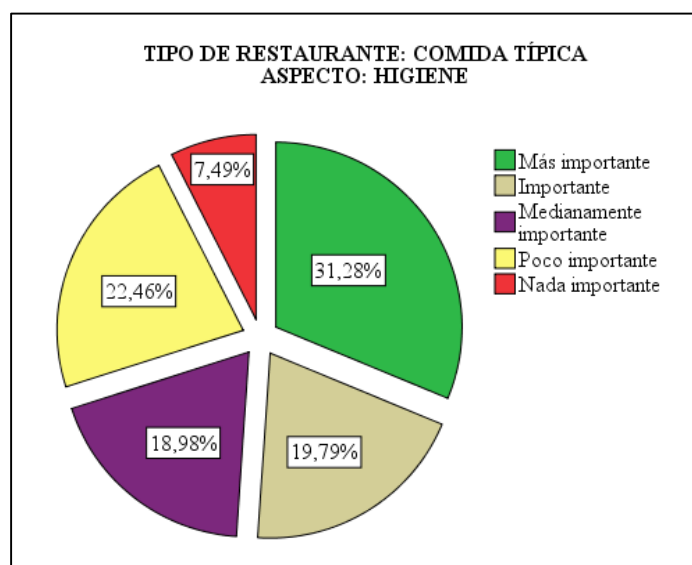


Figura 59. Aspecto para elegir Restaurante de comida típica: Higiene

Por los diferentes lugares en los cuales se encuentran los restaurantes de comida típica y la falta de limpieza y cuidado para elaborar los diferentes platos típicos, para el 31,3% de los encuestados es muy importante la higiene, seguido con un 19,8% que piensan que es importante dicho aspecto.

Tipo de restaurante: Restaurantes comida típica Aspecto: Precio

Tabla 39

Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	48	12,5	12,83	12,83
	Importante	42	10,9	11,23	24,06
	Medianamente importante	72	18,8	19,25	43,31
	Poco importante	133	34,6	35,56	78,87
	Nada importante	79	20,6	21,12	100,0
	Total	374	97,4	100,0	
Perdidos	Sistema	10	2,6		
Total		384	100,0		

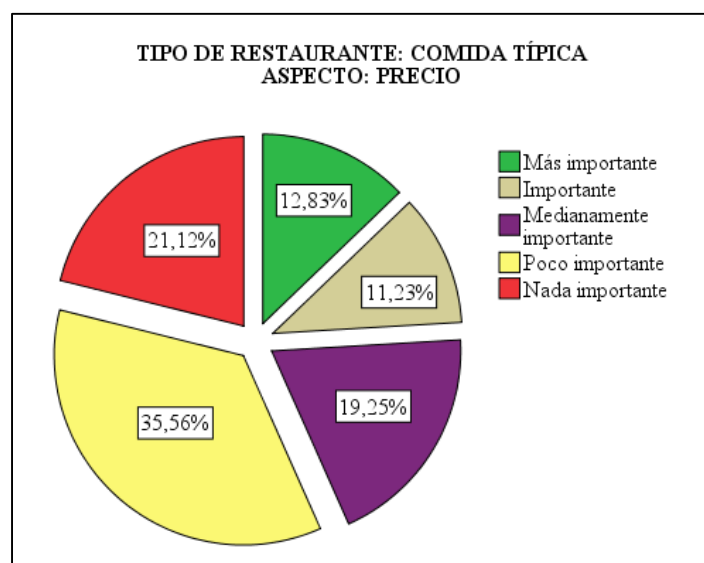


Figura 60. Aspecto para elegir Rest. de comida típica: Precio

Del 100% de los quiteños encuestado, el 35,6% piensa que es poco importante el precio en los restaurantes de comida típica, seguido por un 21,1% que piensan que es nada importante; esto debido a que los comensales no escatiman precios al degustar la variedad de platos típicos que existen en la ciudad capital.

Tipo de restaurante: Mercados Aspecto: Categoría

Tabla 40

Aspecto para elegir Mercados: Categoría

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	6	1,6	1,82	1,82
	Importante	9	2,3	2,73	4,55
	Medianamente importante	23	6,0	6,97	11,52
	Poco importante	60	15,6	18,18	29,7
	Nada importante	232	60,4	70,30	100,0
Total		330	85,9	100,0	
Perdidos	Sistema	54	14,1		
Total		384	100,0		

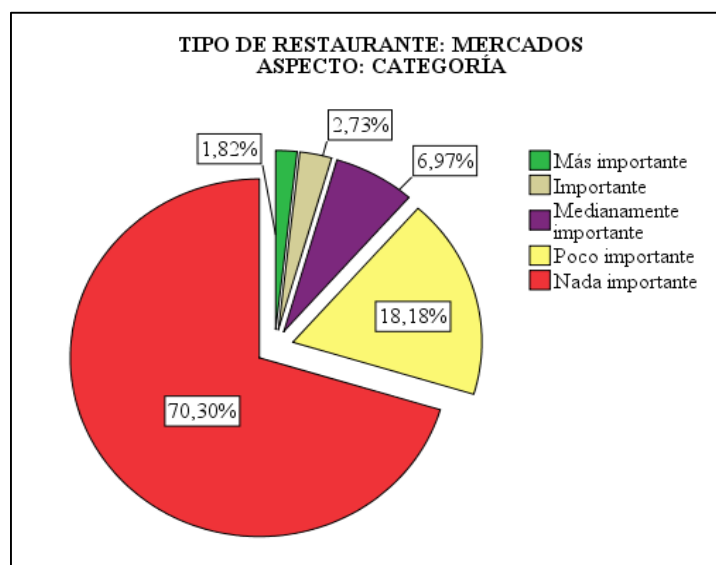


Figura 61. Aspecto para elegir Mercados: Categoría

El 70,3% del total de encuestados quiteños piensan que es nada importante la categoría en los mercados, pues dentro del mercado se encuentran varios establecimientos los cuales ofrecen comida variada, y porque actualmente no existe una clasificación por categorías de los mercados en la ciudad de Quito.

Tipo de restaurante: Mercados Aspecto: Calidad del servicio

Tabla 41

Aspecto para elegir Mercados: Calidad del servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	46	12,0	13,94	13,94
	Importante	75	19,5	22,73	36,7
	Medianamente importante	136	35,4	41,21	77,9
	Poco importante	65	16,9	19,7	97,6
	Nada importante	8	2,1	2,42	100,0
	Total	330	85,9	100,0	
Perdidos	Sistema	54	14,1		
Total		384	100,0		

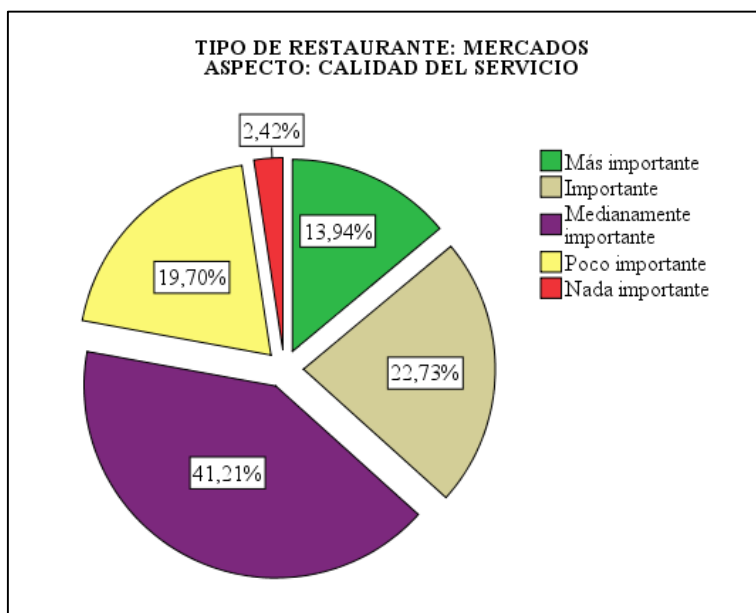


Figura 62. Aspecto para elegir Mercados: Calidad del Servicio

De los 384 encuestados, 136 quiteños piensan que es medianamente importante la calidad del servicio en los mercados, debido a que se tiene un contacto directo con los prestadores de servicio, y casi no existen meseros o cajeros los cuales brinden un servicio a los comensales.

Tipo de restaurante: Mercados Aspecto: Calidad de los productos

Tabla 42

Aspecto para elegir Mercados: Calidad de los productos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	68	17,7	20,61	20,61
	Importante	143	37,2	43,33	63,94
	Medianamente importante	73	19,0	22,12	86,06
	Poco importante	38	9,9	11,52	97,58
	Nada importante	8	2,1	2,42	100,0
	Total	330	85,9	100,0	
Perdidos	Sistema	54	14,1		
Total		384	100,0		

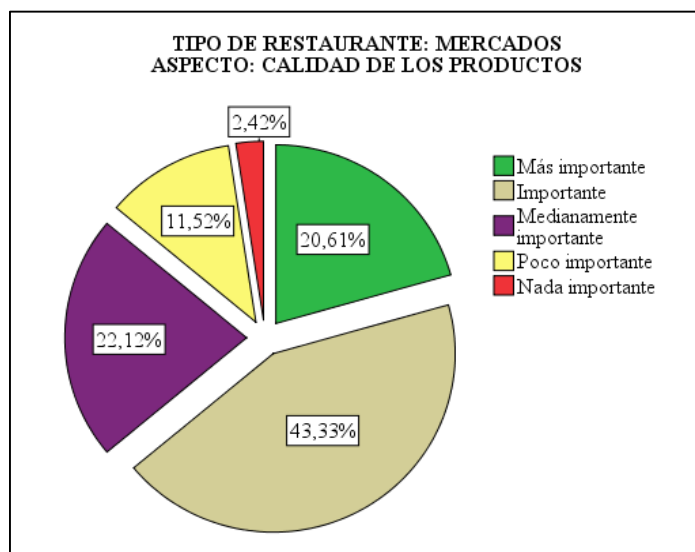


Figura 63 Aspecto para elegir Mercados: Calidad de los productos

Los datos indican que el 43,3% de los encuestados piensan que es importante tomar en cuenta la calidad de los productos en los mercados de la capital, pues la población no confía en el origen de los diferentes ingredientes y productos que utilizan para la elaboración de los platos típicos quiteños.

Tipo de restaurante: Mercados Aspecto: Higiene

Tabla 43

Aspecto para elegir Mercados: Higiene

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	131	34,1	39,7	39,7
	Importante	56	14,6	16,97	56,67
	Medianamente importante	55	14,3	16,77	73,34
	Poco importante	51	13,3	15,45	88,79
	Nada importante	37	9,6	11,21	100,0
	Total	330	85,9	100,0	
Perdidos	Sistema	54	14,1		
	Total	384	100,0		

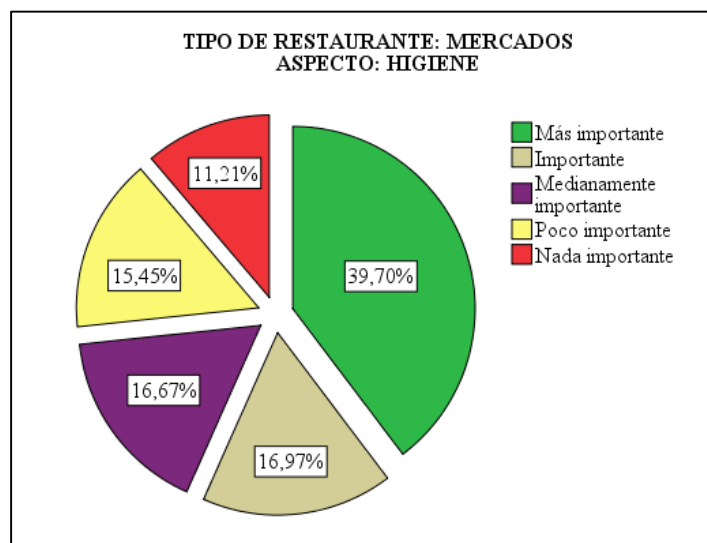


Figura 64. Aspecto para elegir Mercados: Higiene

Del 100% de los encuestados en el centro histórico, 139 quiteños piensan que es muy importante la higiene en los mercados, pues en ocasiones no existen las condiciones de salubridad necesarias ni estrictas revisiones para los mercados en la ciudad.

Tipo de restaurante: Mercados Aspecto: Precio

Tabla 44

Aspecto para elegir Mercados: Precio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Más importante	79	20,6	23,94	23,94
	Importante	47	12,2	14,24	38,18
	Medianamente importante	43	11,2	13,03	51,21
	Poco importante	116	30,2	35,15	86,36
	Nada importante	45	11,7	13,64	100,0
	Total	330	85,9	100,0	
Perdidos	Sistema	54	14,1		
Total		384	100,0		

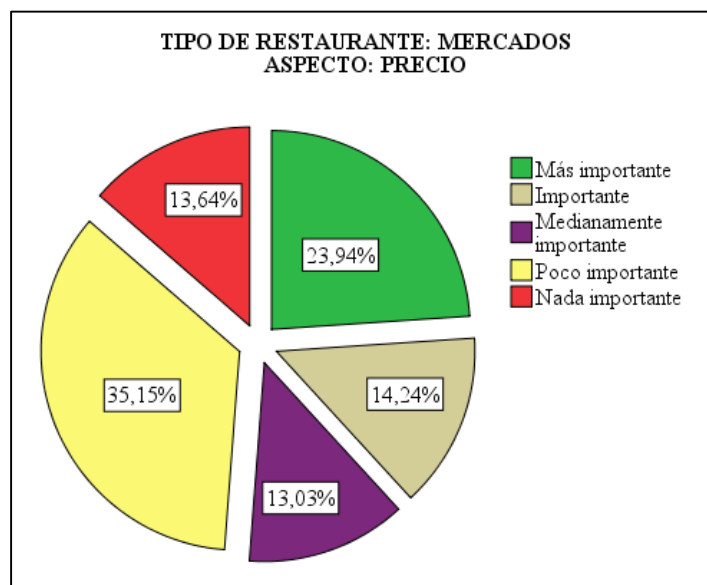


Figura 65. Aspectos para elegir Mercados: Precio

Del 100% de los encuestados, el 35,2% cree que es medianamente importante el precio en los mercados de la ciudad, pues tienen y ofrecen diferentes y módicos precios a cada uno de los productos que ofrecen.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Fritada

Tabla 45

Identifique si el plato típico es quiteño: Fritada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	254	66,1	66,15	66,15
	No es quiteño	130	33,9	33,85	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

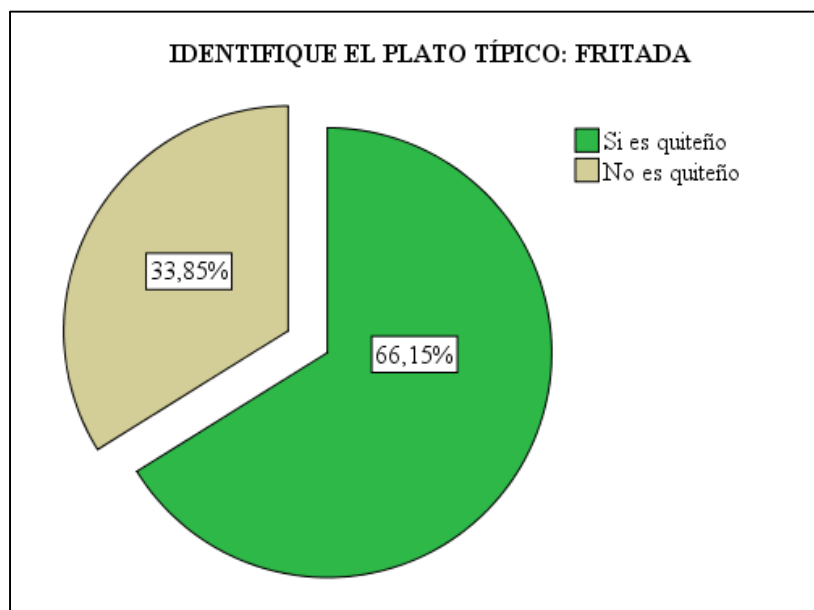


Figura 66. Identifique si el plato típico es quiteño: Fritada

Del 100% de encuestados quiteños, el 66,15% menciona que el plato típico Fritada, sí es quiteño, pues se vende en varios establecimientos típicos de la capital, además de varios puestos de comida en la calle.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Hornado

Tabla 46

Identifique si el plato típico es quiteño: Hornado

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	199	51,8	51,82	51,82
	No es quiteño	185	48,2	48,18	100,0
Total		384	100,0	100,0	

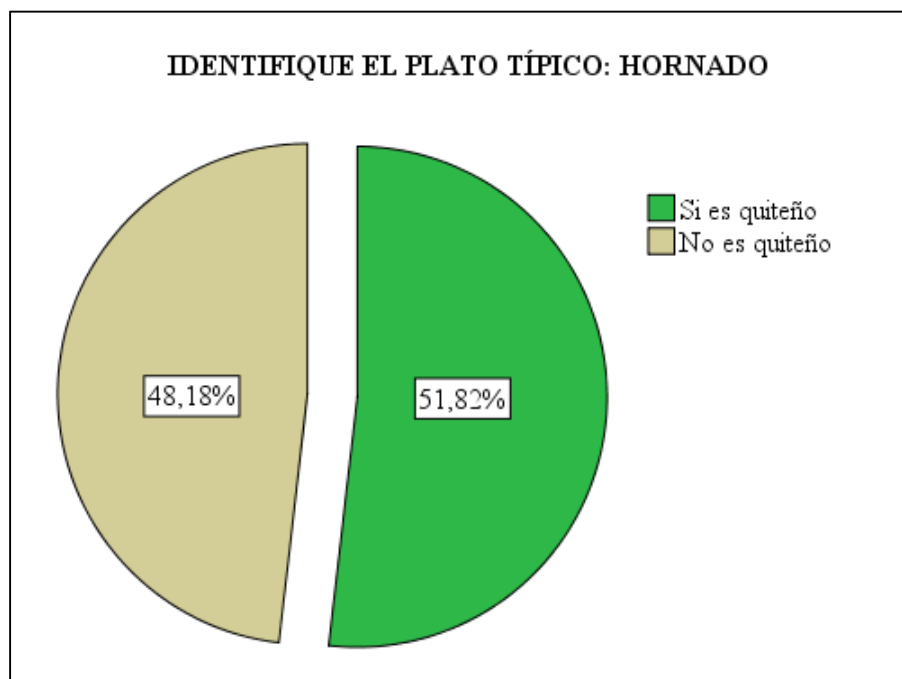


Figura 67. Identifique si el plato típico es quiteño: Hornado

De las 384 quiteños encuestadas, más de la mitad, es decir, 199 personas piensan que el plato típico Hornado es quiteño con un 51,82%, esto se debe a que este plato se oferta con fuerza y variedad sobre todo en uno de los valles de Quito, como es el Valle de los Chillos.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Choclos con queso

Tabla 47

Identifique si el plato típico es quiteño: Choclos con queso

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	317	82,6	82,55	82,55
	No es quiteño	67	17,4	17,45	100,0
Total		384	100,0	100,0	

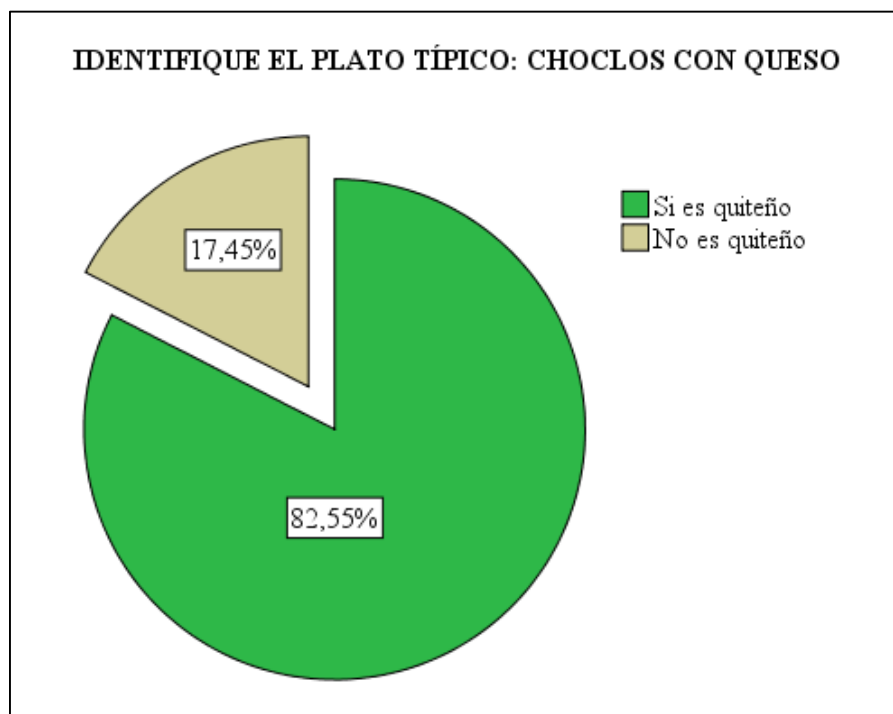


Figura 68. Identifique si el plato típico es quiteño: Choclos con queso

Los datos demuestran que con el 82,55% de los encuestados creen que el plato típico Choclos con Queso sí es quiteño, pues está conformado por el principal ingrediente de la sierra ecuatoriana como es el maíz, acompañado siempre por un pedazo de queso.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Seco de chivo

Tabla 48

Identifique si el plato típico es quiteño: Seco de chivo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	268	69,8	69,79	69,79
	No es quiteño	116	30,2	30,21	100,0
Total		384	100,0	100,0	

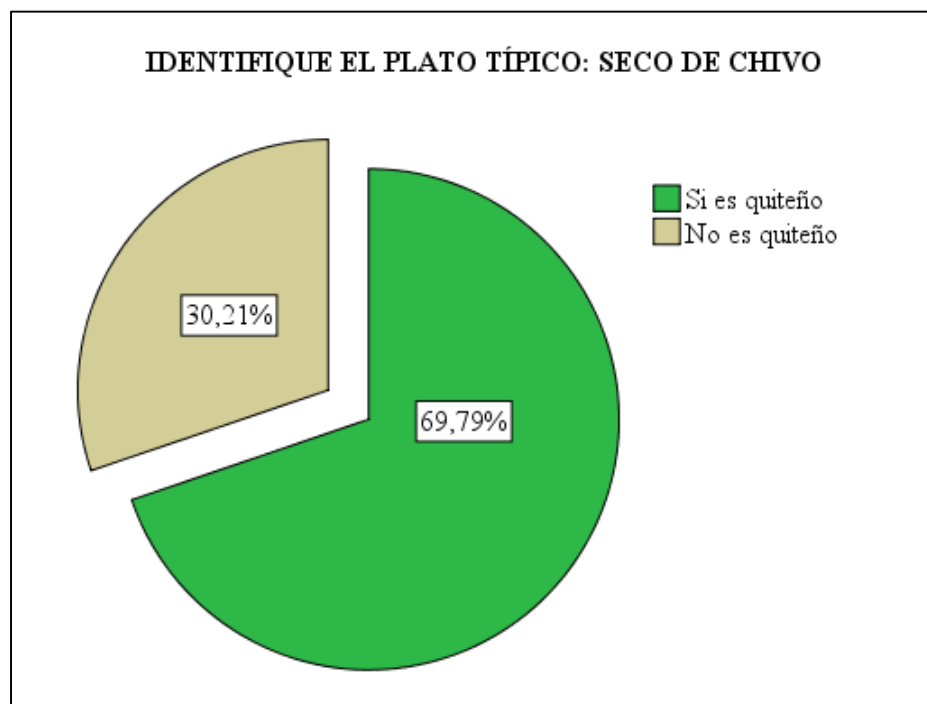


Figura 69. Identifique si el plato típico es quiteño: Seco de chivo

De acuerdo a los resultados de la encuesta, el 69,79% de los encuestados dice que el Seco de Chivo sí es quiteño, a pesar de tener su origen en la ciudad de Guayaquil, se volvió típico y muy consumido en la sierra, especialmente en Quito, donde a diferencia de la costa, se acompaña el plato con aguacate y papas.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Guatita

Tabla 49

Identifique si el plato típico es quiteño: Guatita

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	205	53,4	53,39	53,39
	No es quiteño	179	46,6	46,61	100,0
Total		384	100,0	100,0	

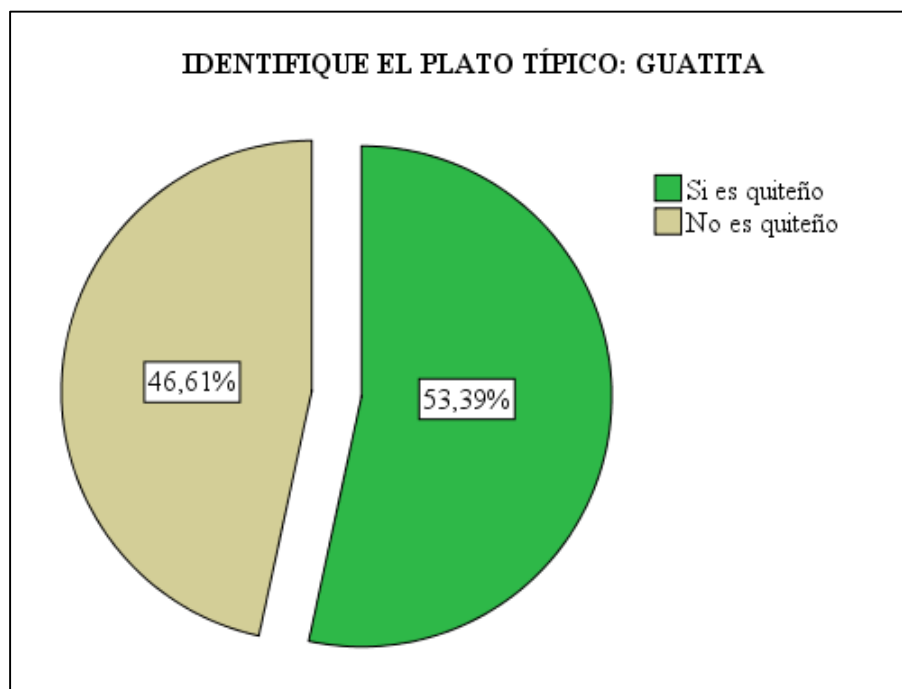


Figura 70. Identifique si el plato típico es quiteño: Guatita

Del 100% de los encuestados, casi la mitad, es decir, el 46,61% menciona que el plato típico Guatita no es quiteño, pues generalmente se lo consume y expende en la costa ecuatoriana, pero es bastante apetecido en la capital.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Caldo de patas

Tabla 50

Identifique si el plato típico es quiteño: Caldo de patas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	295	76,8	76,82	76,82
	No es quiteño	89	23,2	23,18	100,0
Total		384	100,0	100,0	

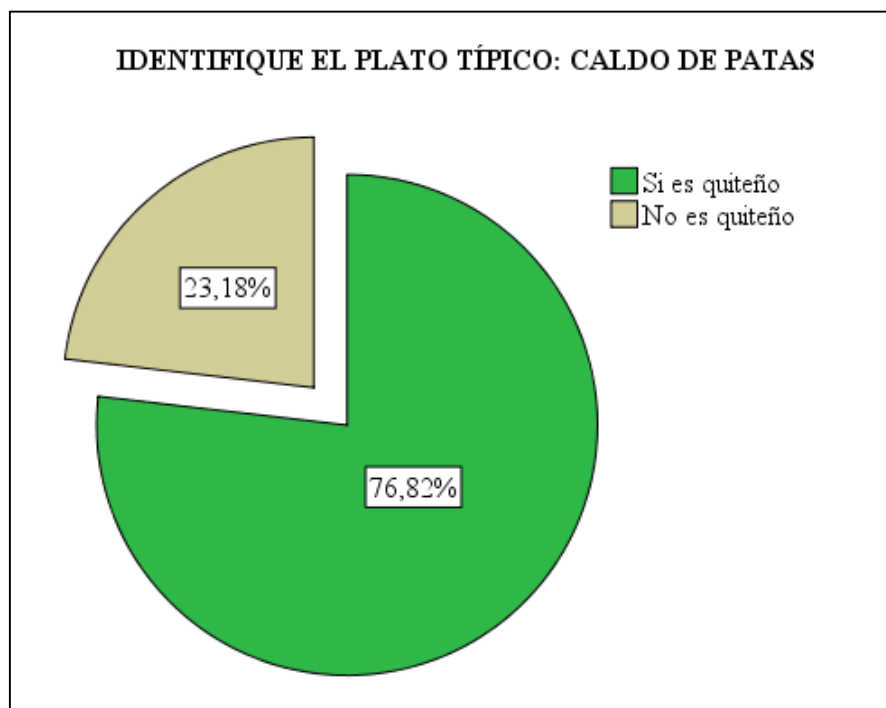


Figura 71. Identifique si el plato típico es quiteño: Caldo de patas

El plato típico Caldo de Patas sí es considerado como quiteño por el 76,82% de quiteños encuestado, porque en la mayoría de restaurantes que venden comida típica, no puede faltar este delicioso plato elaborado con patas de res y mote cocinado.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Yaguarlocro

Tabla 51.

Identifique si el plato típico es quiteño: Yaguarlocro

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	307	79,9	79,95	79,95
	No es quiteño	77	20,1	20,05	100,0
Total		384	100,0	100,0	

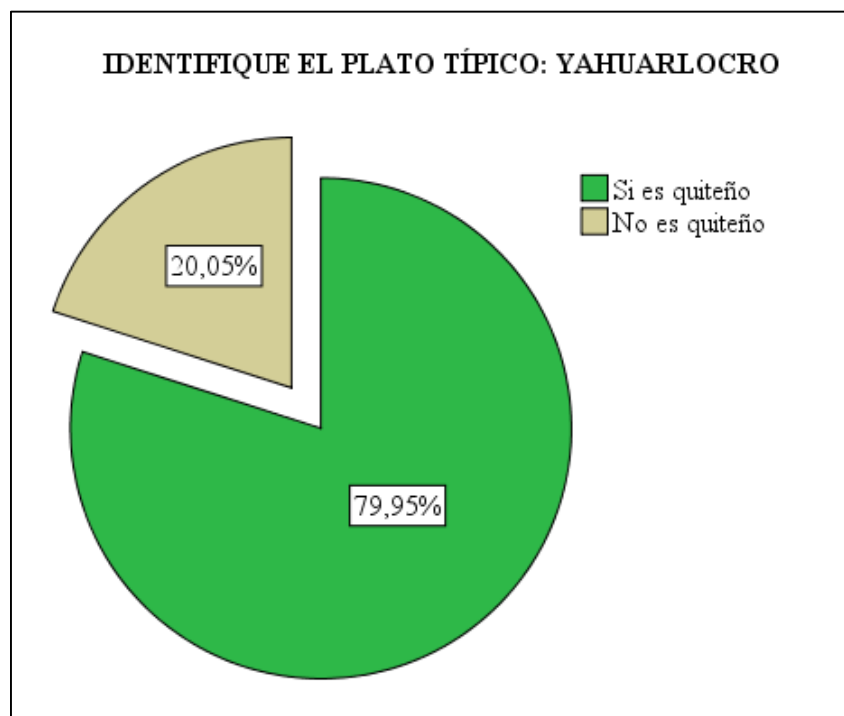


Figura 72. Identifique si el plato típico es quiteño: Yaguarlocro

De los 384 encuestados, 307 personas mencionan que el plato típico Yaguarlocro sí es quiteño, a pesar de tener popularidad en toda la sierra ecuatoriana, se expende especialmente en la ciudad capital y tiene muchos consumidores por su sabor y sazón único.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Locro con queso / cuero

Tabla 52

Identifique si el plato típico es quiteño: Locro con queso/cuero

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	355	92,4	92,45	92,45
	No es quiteño	29	7,6	7,55	100,0
Total		384	100,0	100,0	



Figura 73. Identifique si el plato típico es quiteño: Locro con queso

De acuerdo a los datos, casi todos los encuestados, es decir el 92,45%, mencionan que el plato típico Locro con Queso o Cuero sí es quiteño, pues es una preparación aborigen, con muchos años de historia desde nuestros antepasados hasta la actualidad. Antes se lo conocía como rucru, y era elaborado con la papa chola serrana, de masa amarilla y cremosa.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Dulce de higos con queso

Tabla 53

Identifique si el plato típico es quiteño: Dulce de higos con queso

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	358	93,2	93,23	93,23
	No es quiteño	26	6,8	6,77	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

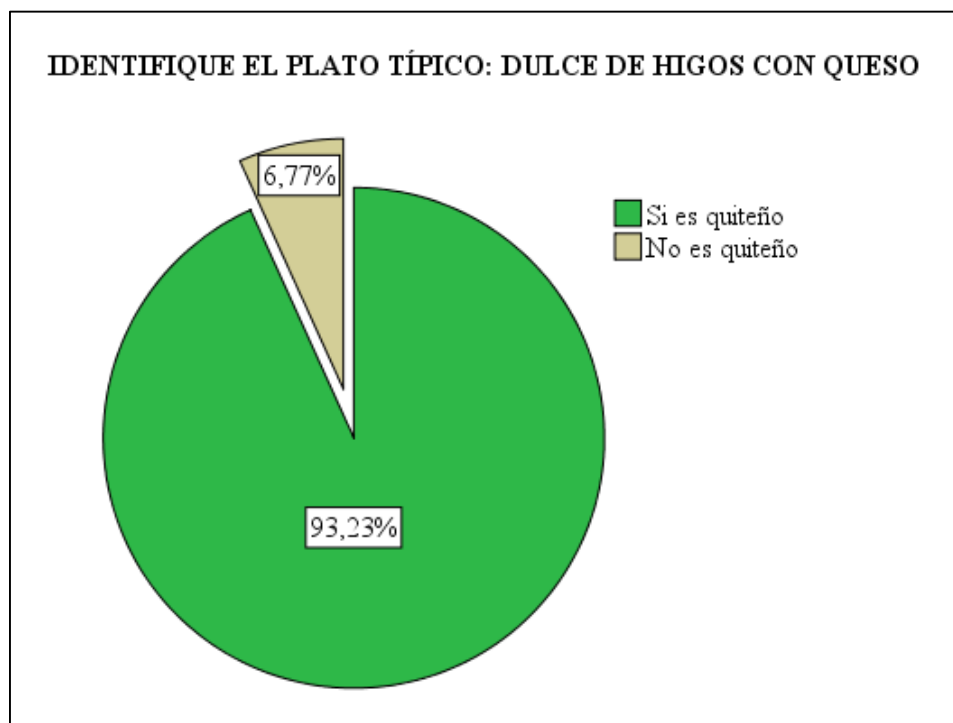


Figura 74. Identifique si el plato típico es quiteño: Dulce de higos con queso

El plato típico Dulce de Higos con queso sí es quiteño, de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta con un 93,23%. Este delicioso postre se vende en varios puestos y restaurantes en la ciudad de Quito, y es muy común que sea acompañante de la fanesca en la Semana Santa.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Canelazo

Tabla 54

Identifique si el plato típico es quiteño: Canelazo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	349	90,9	90,89	90,89
	No es quiteño	35	9,1	9,11	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

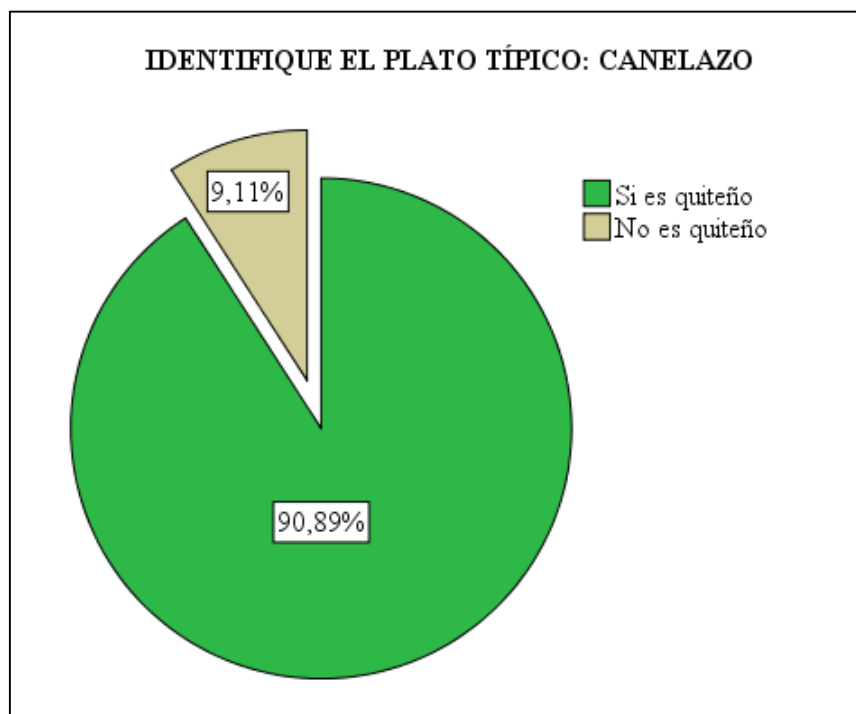


Figura 75. Identifique si el plato típico es quiteño: Canelazo

Del 100% de los quiteños encuestados, el 90,89% piensa que el plato típico Canelazo sí es quiteño, pues es una deliciosa bebida que se ofrece, sobre todo, en Fiestas de Quito, además de consumirla en las noches frías de la capital, ya que aísla el frío, y la mayoría de veces es mezclada con un poco de puntas por los consumidores.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Rosero

Tabla 55

Identifique si el plato típico es quiteño: Rosero

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	165	43,0	42,97	42,97
	No es quiteño	219	57,0	57,03	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

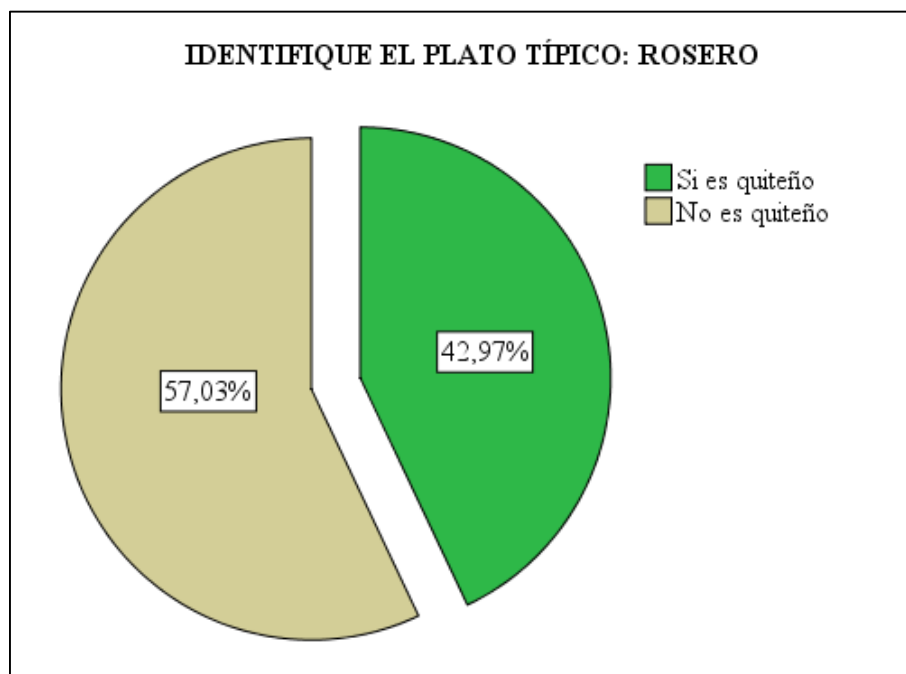


Figura 76. Identifique si el plato típico es quiteño: Rosero

El plato típico Rosero, no es considerado quiteño por el 57,03% de los encuestados, pues es una bebida colonial, y la mayoría de los quiteños o no la han probado, o tienen desconocimiento de su existencia, además de que no es común encontrarla a la venta en los restaurantes o puestos callejeros de la capital.

Pregunta 10: Identifique si el plato típico es quiteño: Morocho con empanada de viento

Tabla 56

Identifique plato típico es quiteño: Morocho con empanada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si es quiteño	351	91,4	91,41	91,41
	No es quiteño	33	8,6	8,59	100,0
	Total	384	100,0	100,0	

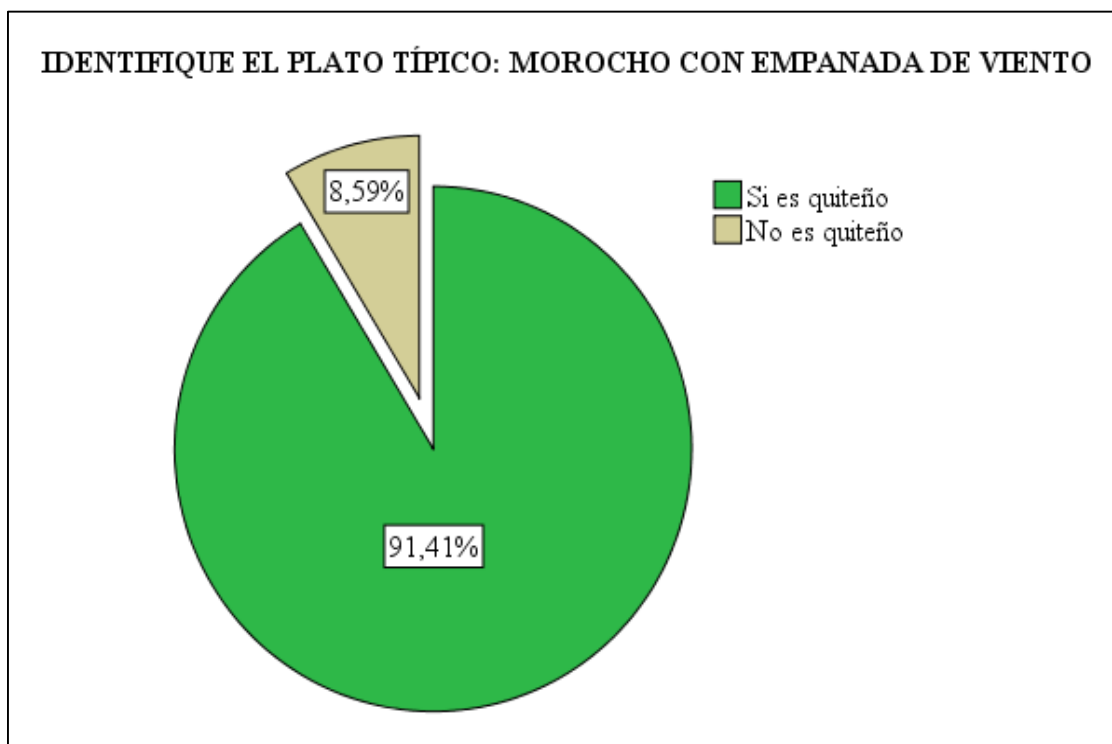


Figura 77. Identifique si el plato típico es quiteño: Morocho con empanada

De los datos obtenidos en la encuesta, el 91,41% de los quiteños menciona que el plato típico Morocho con Empanada de Viento sí es quiteño, pues es una mezcla de exquisitos ingredientes, con una empanada de harina con queso y una bebida deliciosa con morocho pelado y cocinado. Hasta la actualidad es consumida por la mayoría de los quiteños.

Pregunta 11: ¿Cuál es la principal razón por la que se ha disminuido la identidad gastronómica quiteña?

Tabla 57

Razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Influencia internet - redes sociales	103	26,8	27,69	27,69
	Falta difusión de tradiciones en unidades educativas	46	12,0	12,37	40,06
	Niños prefieren comida de cadenas extranjeras	125	32,6	33,60	73,66
	Poco interés nuevas generaciones	98	25,5	26,34	100,0
	Total	372	96,9	100,0	
Perdidos	Sistema	12	3,1		
	Total	384	100,0		

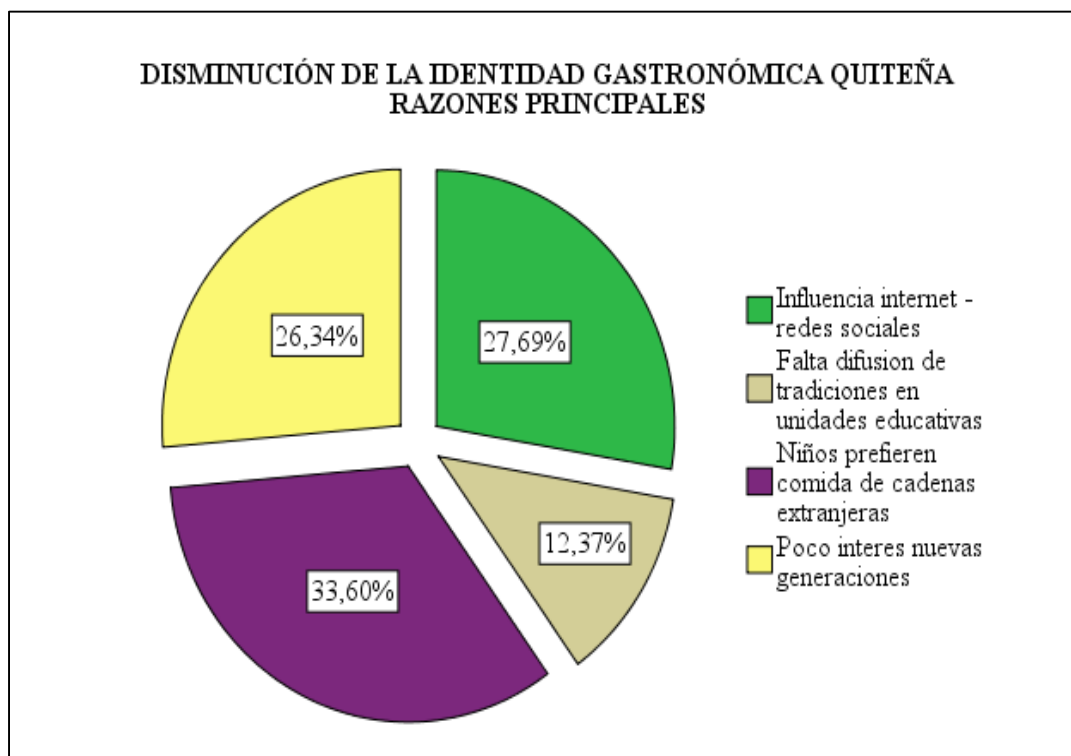


Figura 78. Razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña

Del 100% de los encuestados, el 33,60% piensa que la Identidad Gastronómica se ha perdido porque los niños prefieren la comida de cadenas extranjeras antes que los platos típicos de Quito, seguido con un 27,69% que cree que la principal razón es la influencia del internet, es decir, se ha perdido la Identidad por el mundo globalizado en el que se vive, y si se sigue de esta manera, en un futuro ya no se tendrá una herencia el cual se deje a las generaciones futuras.

Pregunta 11: ¿Cuál es la principal razón por la que se ha disminuido la identidad gastronómica quiteña? – Otras razones

Tabla 58

Otras razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Carencia de cultura gastronómica	2	,5	15,38	15,38
	Pérdida de las costumbres	5	1,3	38,46	53,84
	Modernidad: exigencias, trabajos y estudio	3	,8	23,08	76,92
	Uso de fertilizantes	3	,8	23,08	100,0
	Total	13	3,4	100,0	
Perdidos	Sistema	371	96,6		
	Total	384	100,0		

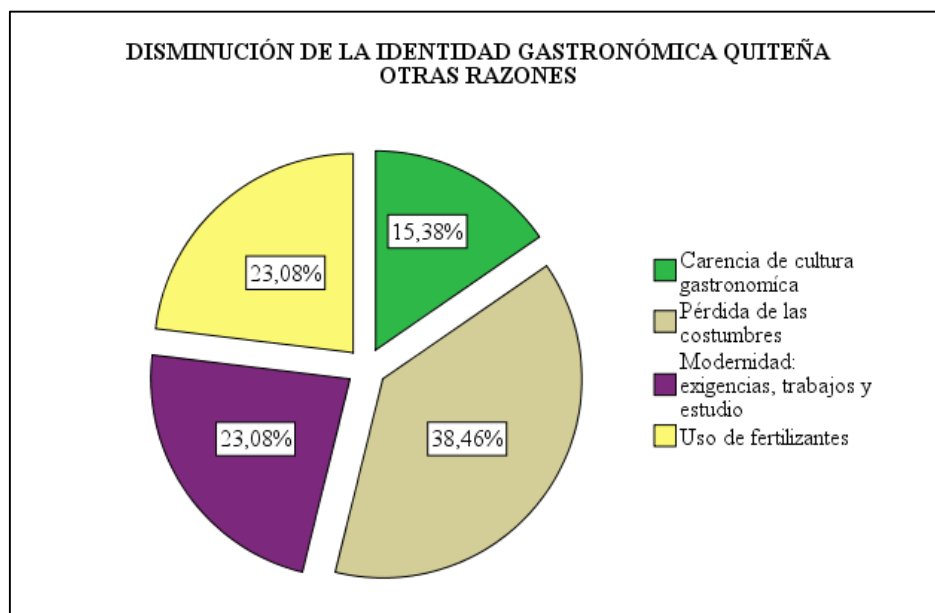


Figura 79. Otras razones por las que se ha disminuido la Identidad quiteña

De acuerdo a los datos obtenidos, el 38,46% de los encuestados piensan que otra de las razones de haber perdido la Identidad Gastronómica es la pérdida de las costumbres, ya que en la actualidad no se practican varias actividades ni tradiciones que se realizaban antes y derivan en perder una única identidad que caracterizaba al quiteño. Por otro lado, el 23,08% cree que otra razón es el uso de fertilizantes, pues ahora ya no se realiza el mismo proceso al cultivar los ingredientes con los que se preparan los platos típicos, y se acelera el crecimiento de los productos solo con uso de fertilizantes y pierden su sabor.

3.2. Entrevista dirigida a los prestadores de servicios A y B

La entrevista fue aplicada en restaurantes y cafeterías ubicados en el Centro Histórico de Quito (CHQ), que principalmente poseen en sus cartas menú platos típicos o tradicionales, entrevistando a los propietarios en algunos casos y a los chefs a cargo en algunos otros. El objetivo de la entrevista es obtener información necesaria para conocer acerca de la identidad culinaria de la ciudad en cuanto a la oferta gastronómica en el CHQ.

1. En su establecimiento, ¿Qué tipo de comida oferta usted a sus clientes?

- El principal plato de nuestro establecimiento es la comida rápida, lo que son sánduches, hamburguesas, salchipapas, pero si se ofertan almuerzos al medio día. (Cafetería el Querubín, 2018)
- Comida nacional e internacional. (Café del Fraile, 2018)
- Comida nacional y comida internacional especializada en la española. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Variedad de platos nacionales. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Se ofrecen platos nacionales a base de comida industrial, especialmente platos quiteños como locro de papa, caldo de patas y Fritada. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Ofertamos todo tipo de postres, humitas, tortas, todo tipo de cafés e infusiones de té. (Catedral Cafetería, 2018)
- Comida nacional principalmente. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- Platos típicos de Quito. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- La comida típica quiteña, variedad de platos. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Comida típica de Quito. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Platos típicos como: Seco de chivo, Seco de pollo, almuerzos, fanesca, colada morada. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Comida típica de la Costa. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

2. Si usted no oferta platos típicos quiteños, ¿Cuál es su principal razón?

- Es algo complicado, se debe tener un menú de platos diferentes o platos típicos que sí te lo exigen, pero a un restaurante no a una cafetería. (Cafetería el Querubín, 2018)

- Contamos con un target de turistas especialmente extranjeros a quienes deseamos dar a conocer nuestra comida típica. (Café del Fraile, 2018)
- Oferto pocos platos típicos de Quito debido a la competencia existente alrededor del restaurante. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Básicamente es la competencia, ya que, varios restaurantes ofertan platos Quiteños. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Para nosotros es esencial ofertar platos típicos quiteños, puesto que es parte de nosotros y es atractivo para los turistas consumir algo propio de del lugar que visitan. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Debido a que en Quito llega mucha gente extranjera, ellos buscan comida similar a la de su país y no comida típica, pero aun así se trata de mezclar los dos tipos para de alguna forma dar a conocer la gastronomía quiteña. (Catedral Cafetería, 2018)
- La misión de San Ignacio es rescatar las tradiciones culinarias de Quito y del Ecuador haciendo una presentación atractiva y crear un ambiente familiar para que el cliente se sienta a gusto. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- Se ofertan estos platos por descendencia, ya que mis padres empezaron con este negocio. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- Por la atracción que estos platos generan en los clientes especialmente turistas extranjeros. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Porque las personas muestran un gran interés por los platos típicos. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

- Son platos de mayor consumo por las personas. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Debido a que en el mercado existe competencia de platos típicos quiteños. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

3. De las preparaciones que ofrece a sus clientes, ¿Cuál es el de mayor preferencia por sus comensales?

- Los sánduches. (Cafetería el Querubín, 2018)
- Seco de chivo, locro de papas y Fritada. (Café del Fraile, 2018)
- Seco de chivo y ceviche al estilo quiteño. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Platos de mayor preferencia son la repostería como el mousse, tartas, y pies. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Hay mucha variedad porque manejamos un menú cíclico, es decir estamos cambiando el menú a cada momento. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- El café, ya que es lo que más distingue a esta cafetería. (Catedral Cafetería, 2018)
- Consumen todo tipo de los productos que ofrecemos por la variedad y sabor. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- El Caldo de gallina criolla. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- Todos los platos típicos que ponemos a disposición del cliente como: tamales, tortillas con caucara, caldo de gallina, entre otros. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Caldo de gallina y Yaguarlocro. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

- Seco de chivo es de mayor preferencia por los comensales. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

- Encebollados. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

4. ¿Qué factores piensa que han influido en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito?

- El hecho de que se vive el día a día porque las personas extranjeras consumen comida rápida y no nacional en concreto. (Cafetería el Querubín, 2018)
- Pienso que las personas no solo de Quito sino a nivel nacional, ellos prefieren captar lo extranjero porque piensan que de pronto es mejor. (Café del Fraile, 2018)
- El comercio, es decir las nuevas tendencias de compra en supermercados que ofertan productos de otros países. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Debido a la falta de difusión de platos quiteños como se está dando con la comida peruana o francesa incursionada en los medios de comunicación, ya que esto ayudaría a captar el interés de las personas por consumir productos ofertados en la gastronomía quiteña. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Hay gente que va perdiendo las tradiciones y existen productos que nosotros mismos como ecuatorianos no los conocemos, en caso de conocerlos pensamos que únicamente estas preparaciones solo pueden hacerlo las personas de mayor edad, como nuestros abuelos. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Los factores que han influido es la falta de tradicionalismo que ocasiona la pérdida de identidad gastronómica. (Catedral Cafetería, 2018)
- Para mí, se da esto por la facilidad que tienen las personas de inclinarse por otras preferencias,

es decir los jóvenes van perdiendo la identidad cultural, las nuevas familias ya no preparan una sopa de cebada en casa. Además, se ha ido introduciendo la comida light y las compras a domicilio por la falta de dedicación de las familias por preparar algo propio de su ciudad. (Restaurante San Ignacio, 2018)

- La inclusión de comida rápida como son papas fritas, hamburguesa, (Restaurante La Fuente del Sapo)
- Por influencia de la comida rápida. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Introducción de platos extranjeros sobre todo lo que es comida rápida y eso ha provocado la disminución en consumo de platos típicos. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Porque la juventud de hoy no conoce la preparación de los platos típicos de Quito. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Por mi parte no percibo que se haya perdido la gastronomía quiteña, ya que existen varios lugares que la ofertan. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

5. En su opinión, ¿Qué tan importante es mantener la identidad gastronómica quiteña?

- Para el tema nacional es importante, porque mantenemos nuestras tradiciones y a nivel de lo que es negocio, pienso que se lo va perdiendo de a poco porque es más rentable la comida rápida. (Cafetería el Querubín, 2018)
- Es muy importante no solo por la experiencia sino por la variedad de sabores con los que se cuenta. Tomemos en cuenta que Ecuador es un país muy diverso no solo en lugares para hacer turismo sino también en el turismo. (Café del Fraile, 2018)
- Es importante porque los extranjeros prefieren probar algo propio de la ciudad de Quito y hay que ofrecer lo mejor. (Restaurante Café del Teatro, 2018)

- Muy importante porque esto representa lo que somos, nuestra comida es deliciosa y si existiera mayor difusión esta sería reconocida internacionalmente. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Muy importante, porque si no se mantiene de que vamos a vivir y el país perdería su cultura y al final no tendríamos identidad. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Es importante porque caso contrario dejaría de ser Quito, ya que la ciudad necesita conservar esa caracterización. (Catedral Cafetería, 2018)
- Es sumamente importante, ya que los extranjeros siempre van en busca de lo típico del lugar al que visitan. Quito es la base de la cultura de todo el país y debe ser preservada. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- Tiene importancia porque es lo que nos caracteriza. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- Cien por ciento importante es conservar nuestra identidad gastronómica, porque es lo que somos como quiteños. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Es sumamente importante, ya que vienen desde la época de nuestros abuelos y los platos son más sanos que los que se ofertan actualmente. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Es importantísimo porque es fuente de ingreso para el turismo. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

6. ¿Qué estrategia ha implementado en su restaurante para mantener los platos típicos quiteños y que los clientes los elijan?

- El hecho de mantener un buen producto que sea fresco, por ejemplo, en el sánduche de pernil, que sea el pernil más no el jamón de pernil. (Cafetería el Querubín, 2018)
- Sugerirlos y proporcionar una degustación, ya que con ello se logra mantener a los platos típicos a pesar de no ser un restaurante especializado. (Café del Fraile, 2018)

- Nada solamente, publicidad boca a boca, es decir los turistas prueban nuestros platos y nos recomiendan. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Los ofrecemos en promoción, por ejemplo, los platos se los proporciona con un postre o jugos para que sean más atractivos para el cliente. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018).0
- Ofrecemos variedad y originalidad. Por ejemplo: la quinua no solo en sopa sino en rebozado. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Simplemente mantenemos las recetas que son para la preparación de nuestros platos. Un producto bueno y de calidad para que el cliente este feliz. (Catedral Cafetería, 2018)
- Principalmente, bien definida la misión, y la estrategia es que nosotros siempre estamos investigando para ofrecer platos únicos. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- Mantener la comida típica durante todo el año y no únicamente por temporadas. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- Mantener la misma preparación y el sabor que caracteriza a cada plato desde tiempos atrás. Además, de la atención al cliente y el conocimiento de estos platos como valor agregado. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Publicitar de mejor manera los platos típicos para que los clientes puedan elegirlos. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Ofrecer variedad de platos para que nos elijan. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Excelente preparación y presentación de platos. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

7. Según su criterio, ¿Qué países cree usted que han influenciado para que la gastronomía quiteña se haya perdido?

- Estados Unidos y México por la comida rápida. (Cafetería el Querubín, 2018)
- El país más influyente Estados Unidos, pero en la actualidad la comida peruana y la asiática está trascendiendo, como por ejemplo platos como el sushi, puesto que el ecuatoriano es voluble a las nuevas modas. Hay que fortalecer y darnos a conocer que contamos con una gastronomía de mejor o igual calidad que otras cocinas. (Café del Fraile, 2018)
- Colombia y Venezuela debido a la migración que surge de estos países actualmente. (Restaurante Café del Teatro, 2018)
- Gastronomía colombiana y peruana, son cocinas conocidas a nivel internacional, por lo tanto, merma en la gastronomía quiteña e incluso del Ecuador. (Restaurante Cafetería Kaypi, 2018)
- Aquí en Sudamérica se puede decir que ha influido muchos países como Perú, Colombia y Argentina. (Restaurante No tan Santo, 2018)
- Estados Unidos principalmente, pero actualmente Colombia y Venezuela. (Catedral Cafetería, 2018)
- No podemos señalar un solo país debido a la globalización, pero Estados Unidos es el principal influyente en la gastronomía quiteña y del Ecuador. (Restaurante San Ignacio, 2018)
- Estados Unidos. (Restaurante La Fuente del Sapo, 2018)
- Estados Unidos al introducir platos de comida rápida. (Restaurante la Cusme, 2018)
- Estados Unidos principales promotores de la comida rápida. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

- Perú y Colombia. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)
- Estados Unidos. (Mercado Turístico San Francisco de Quito, 2018)

De las entrevistas realizadas a los prestadores de servicios de alimentación y bebidas se obtuvo los siguientes resultados:

Los restaurantes y cafeterías ubicadas en el Centro Histórico de Quito (CHQ) ofertan platos típicos de la ciudad y del país, también tienen en sus menús comida internacional y comida rápida, estos platos logran satisfacción en los turistas y comensales que visitan estos establecimientos; el principal motivo para esta oferta gastronómica en la ciudad es la demasiada competencia, principalmente en el Mercado Turístico San Francisco de Quito, ya que hay muchos locales que ofertan gastronomía típica tanto de la ciudad como de la sierra ecuatoriana, el problema con esta excesiva competencia es que no existe calidad turística en sus locales para recibir a turistas extranjeros.

Por otra parte, los platos más vendidos en el CHQ son: el caldo de gallina criolla, el seco de chivo y el Yaguarlocro, a pesar de haber amplia variedad de platos típicos tanto quiteños como ecuatorianos, en los restaurantes y cafeterías entrevistadas, los de mayor preferencia por los clientes son los anteriormente mencionados. Es por esta razón, que los propietarios de estos establecimientos consideran que es de vital importancia preservar y cultivar la identidad gastronómica en la ciudad, ya que, los jóvenes reemplazan la gastronomía típica de la ciudad por comida rápida o de otros países. Dada esta situación, las personas entrevistadas mencionaron que la principal razón para que la identidad culinaria se haya ido perdiendo con el paso del tiempo es que las personas en su día a día “prefieren captar lo extranjero” (Café del Fraile, 2018) y esto dado por una falta de difusión de la comida típica de la ciudad.

Sin embargo, las estrategias que han tomado los propietarios de restaurantes por mantener platos típicos quiteños en sus menús, que además sean atractivos tanto para los comensales quiteños y nacionales como para los turistas extranjeros es tener productos frescos y variados, sugiriéndolos al proporcionar degustación a los clientes, además de mantener las recetas para la preparación de cada plato típico; incluso según (Restaurante Café del Teatro, 2018) es importante saber escoger proveedores que tengan productos libres de químicos o fertilizantes, ya que en la actualidad los alimentos sanos y naturales son los que están abarcando un amplio mercado en el mundo entero.

Además, a criterio de los propietarios entrevistados de restaurantes y cafeterías reconocidas en el CHQ, Estados Unidos es la principal influencia extranjera en la ciudad, ya que se introdujo la comida rápida, con platos como las hamburguesas, papas fritas y el pollo brosterizado, seguido de México, debido a que en Quito existen varios lugares que ofertan esta comida. También han influido en la gastronomía de la ciudad países latinoamericanos como Colombia, Venezuela y Perú que son muy reconocidas a nivel regional; incluso se ha introducido comidas del medio oriente con platos como el shawarma que es muy vendido en la capital.

3.3. Entrevista dirigida a los profesionales de la gastronomía en Quito.

La entrevista fue aplicada a los profesionales de la gastronomía en Quito, la primera persona entrevistada es el Chef Jordi Preckler de la organización La Mesa de los chefs, a la Chef CEC Fernanda Moreno de la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, a quienes se les realizo varias preguntas para obtener información sobre la influencia de la globalización en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito.

1. Conoce usted: ¿qué es la globalización?

- La globalización es una tendencia mundial donde prácticamente se rompen todas las barreras del conocimiento, de la tecnología y sobre todo del comercio; entonces se entiende que la globalización va a ayudar a que en todos los lugares haya las mismas competencias, capacidades y sobretodo las mismas oportunidades para todos. (Moreno, 2018)
- La globalización para mí es muy importante ya que yo la definiría como encontrar las raíces o nexos con diferentes partes del mundo y poderlas aplicar en diferentes áreas de nuestro trabajo, es decir, en lo que tenemos ahora en la cocina aplicar técnicas, conocimientos y productos para mejorar nuestras condiciones con las preparaciones, etc. (Preckler, 2018)

2. En tiempos actuales, tantas corrientes gastronómicas y tanta creación individual que afecta a la cultura culinaria de todos los países. ¿Cómo cree usted que la globalización influye en estos cambios a nivel mundial?

- El problema de la globalización es que las personas o todos los seres humanos nos hemos acostumbrado a nuevas corrientes, que muchas veces pueden ser buenas y otras no tan aceptables, pero en el caso de las corrientes gastronómicas, el problema es que, las personas están cayendo en modismos, y estos realmente afectan a las raíces culturales nuestras. Por ejemplo, lo que sucede aquí, muchos de los turistas no saben que las arepas son realmente platos introducidos porque nosotros no estamos trabajando en que todas esas costumbres gastronómicas típicas y mestizas se queden en el subconsciente de las personas. (Moreno, 2018)
- Yo pienso que la globalización ha ayudado a poder difundir más el producto local, nos ha facilitado tener más conocimiento de los productos y muchas cosas tienen fenómenos que se

repiten gracias a las comunicaciones principalmente. Esto ha hecho que los cocineros valoremos lo que tenemos como lo hacen en otros países. (Preckler, 2018)

3. Según su criterio: ¿qué es la identidad culinaria de una ciudad?

- La identidad culinaria de una ciudad es el conjunto de ingredientes que la gente de esa ciudad está acostumbrada a comer vinculadas con una técnica específica, por ejemplo, en Riobamba hay el Hornado, las tortillas de tiesto, las cholas de guano y esto se da porque allá se producen los ingredientes y la gente se ha acostumbrado a procesarlo y hacerlo, lo mismo pasa en todas las provincias, pero es lo que corresponde a cada ciudad. (Moreno, 2018)
- La identidad es como su nombre lo indica lo que identifica a una ciudad, el ícono gastronómico podríamos decir. Yo creo que la identidad ha cambiado, ahora no nos basamos en sólo algunos platillos si no se valora mucho más el producto, se tiene un mayor contacto con el agricultor que es el que nos da la materia prima, el dar valor a eso es crear una identidad culinaria, no me centraría en una sola ciudad sino más bien en una región. (Preckler, 2018)

4. ¿Qué factores y en qué grado considera han influido en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito?

- Lo primero que ha influido es la migración, porque hay muchos extranjeros venezolanos, colombianos, cubanos, entonces la gente se ha dejado llevar por estas corrientes gastronómicas. Otra cosa también ha influido es que el marketing ha bombardeado a la población haciendo que ya no acepten las comidas antiguas, es decir, la gente ya no come la sopa de quinua o la sopa de arroz de cebada todos los lunes, entonces se ha ido perdiendo estas costumbres, y lo más grave es lo que pasa con los niños, que toman colada de machica y no el chapo, y están alejados de estas costumbres y ven a estas comidas como productos misteriosos. (Moreno, 2018)

- Como debes estar viendo a mí me parece que, por el contrario, creo que se ha avanzado mucho en el proceso de identidad culinaria. Esto se debe mucho a que la forma de educar a profesionales de gastronomía ha cambiado sustancialmente en otra época no se ponía énfasis en gastronomía local, afortunadamente en la Academia esto ha cambiado y por eso vemos a muchos profesionales con sus proyectos en la cual estamos valorando nuestros productos, creo que la lista de profesionales es larga pero tenemos ejemplos por decir Mauricio Acuña, Quique Sempere, Rodrigo Pacheco, entre otros que están poniendo la gastronomía en sitios muy altos. (Preckler, 2018)

5. ¿Qué opina usted de la siguiente frase?

“Un pueblo que no bebe su vino y no come su queso, tiene un grave problema de identidad”

Autor: Escritor español Manuel Vázquez Montalbán.

- Esta frase es clásicamente cierta porque solamente cuando las personas que viven en una comunidad de una ciudad o de un país valoran lo que tienen y lo consumen, solo así saben cuánto vale o cuán difícil puede ser producir esas cosas. Pero los jóvenes piensan que el McDonalds u otras cadenas de restaurantes extranjeras es rico, o tal vez la pizza por los ingredientes, es comida no saludable; cuando nuestra gastronomía, aparte de ser deliciosa es muy saludable. (Moreno, 2018)
- Es una frase que se acopla a ciertos países con tradición vitivinícola y quesera. Aquí estamos en el Ecuador y si hay que trabajar para que la gente se empodere de lo que tenemos, como pasó en Perú el movimiento liderado por Gastón Acurio sacó a la gastronomía de las casas y la puso en mantel blanco. (Preckler, 2018)

6. ¿Cuán importante es que un pueblo conozca el origen de su cultura, tradiciones y gastronomía?

- Es muy importante que las personas y todos los pueblos en el mundo conozcan el origen de su cultura porque solamente así pueden saber lo que fueron y en base a eso pueden seguir trabajando para mejorar, mientras quienes no conocen su cultura, su historia no pueden fijarse en los errores que cometen y no se llega a superar los problemas de siempre. (Moreno, 2018)
- Es muy importante que se valore el origen de los productos, por qué se realiza una preparación, de donde viene, por que tomamos por ejemplo la colada morada, a que se debe esa preparación, el asociar por ejemplo las tradiciones. (Preckler, 2018)

7. Tomando en cuenta los orígenes de la gastronomía quiteña, ¿Usted defiende el uso de la tecnología en la cocina?

- La gastronomía quiteña, tiene un origen muy rudimentario porque las personas que descubrieron la gastronomía, eran la indígena que era la empleada de la esposa del español, entonces ella (la empleada indígena le enseñó a hacer la comida como pudo, a la esposa del español, es ahí donde nacen los sancochos porque ya no había los garbanzos para hacer los callos a la madrileña, entonces prácticamente en el mestizaje se empiezan a aplicar las nuevas técnicas para hacer la comida. En cambio, en la actualidad, como hablamos de la globalización y hablamos también de las nuevas tendencias, empieza una nueva era gastronómica en la cocina ecuatoriana en la que se utiliza alta tecnología para procesar los alimentos, darles otras texturas y poder así captar la curiosidad de nuevos clientes. (Moreno, 2018)
- Creo que la tecnología es muy importante dentro de la cocina. Para un negocio gastronómico podremos tener muchas ventajas si se utiliza adecuadamente la tecnología. Pero siempre hay

que tener muy en cuenta mantener los procesos, es decir no querer cambiar la esencia de un platillo. Un platillo siempre deberá tener un sabor y un proceso que lo identifica, pero si respetamos esos procesos, unidos con la tecnología podremos obtener unos resultados excelentes que pueden incidir en varios aspectos como es la calidad de un platillo, mejorar el resultado final manteniéndonos los cánones de la tradición. Hace poco comí una Fritada realizada por el Chef Dimitri Hidalgo en cocción al vacío durante 36 horas y fue espectacular. (Preckler, 2018)

8. Según su criterio: ¿Qué países han influenciado sobre la gastronomía típica quiteña y han hecho que se vaya perdiendo la identidad culinaria de la ciudad?

- Primero la colombiana por las arepas y toda la comida que se ha instaurado aquí, la comida venezolana que aquí se le considera como fast food, pero realmente la que ha influenciado aquí en el país es la comida china, porque nosotros tenemos nuestros propios platos ecuatorianizados elaborados a partir de una creencia de que es comida china, pero es una mentira, refiriéndome al chaulafán, que nosotros pensamos que es extranjero y pagamos mucho dinero por esas comidas. (Moreno, 2018)
- En Quito podemos tener muchos tipos de gastronomías y cabe notar que tenemos mucha influencia de lo que es la comida rápida americana, utilizando producto de mala calidad y a costos muy populares. Si uno pone a escoger entre comer una hamburguesa o comer unas papas con cuero, ¿por qué creen que se decantará el consumidor en su mayoría? Creo que la tarea que tenemos todos los inmersos en la gastronomía es ayudar a valorar nuestros productos y lograr que el ecuatoriano se sienta orgulloso de lo que tiene, al día de hoy una difícil tarea. (Preckler, 2018)

La entrevista a los profesionales de la gastronomía comienza con el Director Ejecutivo de la Mesa de los Chefs Jordi Preckler, quien supo manifestar que la globalización es muy importante, ya que ha permitido encontrar vínculos con diferentes partes del mundo por medio de la comunicación avanzada que existe en la actualidad, este vínculo permite aplicar técnicas y conocimientos que ayudan a mejorar las formas de cocción conjuntamente con la presentación de los platos, incluso ayuda a difundir la gastronomía típica tanto del país como de la ciudad, y que los profesionales de la gastronomía valoren la identidad de la ciudad como en otros países.

Por otra parte, la chef María Fernanda Moreno, docente de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, menciona que la globalización es una tendencia mundial, muy importante para el comercio, las comunicaciones y la tecnología, esto ayuda a que todas las personas puedan tener las mismas oportunidades. Sin embargo, la globalización ha provocado cambios culturales en las personas, ya que los seres humanos se han acostumbrado a las nuevas corrientes gastronómicas, cayendo en modismos que afectan a la identidad cultural de las ciudades.

Según el Chef Jordi Preckler, la identidad culinaria es el ícono gastronómico de una ciudad y esta se basa en los platos típicos, en las formas de preparar, las recetas de tales preparaciones y en el contacto con los agricultores para la obtención de buenos productos y sobre todo frescos, incluso menciona que en la actualidad la identidad culinaria de Quito está rescatándose, ya que en la academia están rescatándose las enseñanzas sobre la gastronomía local, también se ve en los proyectos profesionales de chefs profesionales en distintas instituciones. Por otro lado, para la Chef María Fernanda Moreno esta identidad culinaria de Quito se está perdiendo en la gente, debido en gran parte a la migración, tanto extranjera como nacional y sus preparaciones se ven en algunas partes de la ciudad, o personas que llegan de diferentes provincias, y esto ha provocado que la preparación más consumida toda la ciudad es el Encebollado, siendo un plato típico de Guayaquil.

Para complementar, ambos chefs coinciden que la gastronomía quiteña se ha visto influenciada por comida rápida de mala calidad, en preparaciones como papas fritas, hamburguesas o el famoso chaulafán, y las personas pagan por estas comidas, esto ha provocado que se desvalore la comida típica de la ciudad y que sobre todo son preparaciones sanas y naturales. Además, también coinciden en que se debe rescatar la gastronomía propia desde el hogar, con educación primero en las madres de familia que enseñen a sus hijos las tradiciones antiguas que formaron la identidad culinaria de Quito.

CAPÍTULO IV

4. DISCUSIÓN

4.1. Conclusiones

Después de realizar encuestas a los quiteños y entrevistar a los propietarios de restaurantes se analiza que: la globalización ha influenciado negativamente en la identidad culinaria de Quito, debido a muchos factores como las nuevas formas de comunicación, el fácil acceso a las redes sociales y la interacción de los usuarios de internet con personas de diferentes partes del mundo, también el acelerado ritmo de vida de las personas, la falta de tiempo para realizar preparaciones en casa, la entrada al mercado del servicio a domicilio, la comida light, el reemplazo de utensilios ancestrales y la introducción de ingredientes no naturales, han provocado que las personas se acostumbren a estas nuevas corrientes y se evidencie la pérdida de identidad en los quiteños.

Por otra parte, se dialogó con los expertos de la gastronomía en Quito, que por el contrario piensan que la globalización ha influido positivamente en la ciudad, ya que, ha provocado que los chefs profesionales valoren la identidad culinaria como lo hacen en otros países, además señalan que las nuevas comunicaciones facilitan la difusión de lo típico y tradicional en la ciudad.

La gastronomía quiteña ha sufrido varios e importantes cambios a través de la historia, con sucesos que no están en las manos de las personas que conocen recetas y tradiciones antiguas; hasta alcanzar un cambio significativo en la identidad culinaria de la ciudad. En el Centro Histórico de Quito (CHQ) existen varias personas que han migrado desde otras provincias del país para poder progresar o estudiar, por tal razón, del total de encuestados, existen un porcentaje significativo que no son oriundos de Quito que, en conjunto con las personas nacidas en Quito, casi todos los días de la semana consumen alimentos fuera de su hogar, debido al poco tiempo que tienen en su trabajo,

por lo regular, una hora; y al tener poder adquisitivo medio para alimentarse casi todos los días fuera de su hogar, esto provoca que las tradiciones culinarias familiares se hayan ido perdiendo poco a poco con el paso del tiempo.

Por otro lado, a efectos de la migración y de la colonización, los quiteños a lo largo de su historia, han realizado, experimentado, elaborado y probado varios platos, los cuales han adquirido una identidad propia de la ciudad y se han quedado en la mente de los habitantes, generando que en Quito se oferten una variedad de deliciosos platos, los cuales se elaboran con ingredientes y recetas únicas, dando una identidad a la ciudad y sus pobladores.

Pero en la actualidad, debido a la globalización, quedan pocas personas que conocen cada uno de los platos y sus recetas, dejando de lado una cultura culinaria inigualable, resultando en una afectación al desarrollo turístico de la ciudad, debido a que los extranjeros buscan degustar la comida típica de los lugares que visitan, sin embargo, los quiteños no tienen una identidad gastronómica bien definida y por lo tanto tampoco pueden ofertar a los turistas la variedad de platos característicos como sucede en México o Perú, países que han aprovechado de su riqueza cultural, para mostrarla al mundo.

Además de perder las recetas de varios platos, los quiteños han olvidado muchas costumbres y tradiciones que han formado parte del crecimiento de los ciudadanos, por ejemplo, casi la mitad de estas personas ya no preparan la tradicional sopa de cebada los días lunes, aunque existen unos pocos restaurantes que todavía la preparan, ya no tiene la gran acogida de antes, esto ocurre por la falta de tiempo de los padres y madres de familia, lo que repercute en una falta de enseñanza de lo típico y tradicional en las nuevas generaciones. Esto se puede evidenciar, en la pérdida de las costumbres como la preparación del Canelazo que se realizaba en el siglo pasado, ya que, era una tradición no solo en las festividades de Quito, sino que se la realizaba en cualquier fiesta familiar.

Por otra parte, los habitantes del CHQ piensan que los platos típicos de la ciudad son de los mejores, no solo de la región, sino del país. Por esto, creen que, el sabor es excelente, tiene una buena presentación, y casi la mitad de los encuestados mencionó que la preparación o receta son excelentes, incluso, al señalar que el precio es bueno en comparación con otras preparaciones que se ofertan en la ciudad.

Los habitantes de la ciudad tienen diversas opciones de escoger para ir a degustar varios tipos de preparaciones que se ofertan, y se concluye que prefieren elegir comida extranjera o comida rápida por el precio, en lugar de los platos típicos de Quito. En cuanto a los platos típicos que mencionaron que pertenecen a la identidad de la ciudad, los encuestados manifestaron que el Caldo de patas, Seco de Chivo, Yaguarlocro, Fritada, Locro con cuero o queso, y postres como dulce de higos con queso, morocho con empanada de viento y bebidas como el Canelazo, sí son considerados quiteños con un alto porcentaje de aceptación, pues se los expende en varios establecimientos como restaurantes, fondas o mercados, y todavía se los prepara en casa como parte de la dieta diaria de los ciudadanos.

En los últimos años, debido a la globalización, existen varias empresas multinacionales que han ingresado en el país, muchas de ellas son grandes cadenas extranjeras de comida que solo han afectado, primero a la economía del país y sus ciudadanos, y segundo a la salud de las personas, que no toman conciencia de alimentarse de mejor manera, adquiriendo graves enfermedades que antes eran poco conocidas en el país. Debido al cuidado de la salud y por no llevar una vida sedentaria, los quiteños a partir de cierta edad han empezado a dejar de acudir a dichos lugares, por esto, del 100% de encuestados, menos de la mitad acuden ocasionalmente a consumir alimentos en los restaurantes de cadenas extranjeras o de comida internacional. Por otro lado, los restaurantes de comida típica y los mercados tradicionales de la ciudad, tiene una gran aceptación y los quiteños

acuden a alimentarse casi siempre y ocasionalmente, con un mayor porcentaje de personas que prefieren dichos lugares. Además, los quiteños piensan que existen varias razones por las cuales la globalización ha afectado a la identidad gastronómica, entre ellas están que los niños prefieren alimentarse en cadenas extranjeras y que existe una alta influencia del internet, en conjunto con las redes sociales, y las personas actualmente ya no poseen una identidad propia, no solo en el ámbito gastronómico, sino que han cambiado su perspectiva de identidad, adoptando gustos y preferencias de otros países, dejando de lado su cultura y autenticidad.

Por otra parte, los profesionales de la gastronomía están realizando proyectos individuales en diferentes instituciones tanto públicas como privadas, para rescatar la identidad culinaria, que con ayuda de una correcta comunicación se logre difundir, en cierta parte, la gastronomía típica tanto de Quito como de la comida nacional.

Así mismo, según los profesionales de la gastronomía en Quito, mencionan que aún no se ha perdido la identidad culinaria de la ciudad, ya que, las preparaciones tanto típicas como tradicionales tienen buena aceptación en un segmento de los habitantes quiteños, siendo las personas de 40 años en adelante quienes suelen preferir la comida típica, no obstante, las nuevas generaciones de niños y jóvenes prefieren no consumir comida típica, en gran parte porque en la actualidad las familias, especialmente las madres de familia, ya no disponen del tiempo necesario para preparar los alimentos en el hogar como se solía hacer muchos años atrás, es por esta razón que de a poco y con el transcurrir de los próximos años, en algún momento esta identidad gastronómica que define a la ciudad como tal, podría desaparecer por efecto de la influencia de nuevas corrientes y tendencias mundiales, parte de un mundo más conectado, más globalizado.

Para finalizar, la globalización es muy importante en términos económicos, pero al hablar de temas culturales y sociales ha afectado en las formas de pensar, vivir, alimentarse, de las personas, principalmente de las más jóvenes; éstas, por lo tanto, han reemplazado comportamientos como sus costumbres y tradiciones, incluyendo también la gastronomía típica, por nuevas corrientes extranjeras influenciando principalmente a los niños y jóvenes de la ciudad. Por lo tanto, durante la investigación, se evidenciaron varios factores que están influyendo en la cultura gastronómica de los quiteños, estos son: a) una mayor conexión e interacción con otras culturas a través del internet y sobre todo las redes sociales; b) el acelerado estilo de vida de las personas, esto provoca que se consuman alimentos fuera del hogar reemplazando las tradiciones culinarias antiguas, especialmente en niños y jóvenes; y c) la falta de concientización en escuelas, colegios y universidades sobre la identidad no sólo gastronómica sino también de toda la cultura que marca a Quito como una ciudad patrimonial.

En fin, la globalización ha influido en gran parte en la pérdida de la identidad culinaria de Quito, tanto en las familias, los niños y jóvenes por la falta de difusión de esta identidad añadiendo también la falta de tiempo para realizar estas preparaciones, como en los restaurantes del centro histórico de Quito, ya que se han visto obligados en adaptar sus menús para satisfacer a dos mercados muy diferentes que son: los turistas extranjeros y los comensales quiteños o de cualquier parte del país.

Para concluir, en nuestra opinión consideramos que la globalización ha sido un factor importante para el desarrollo de Quito, tanto económica como tecnológicamente hablando, ya que, ha acortado distancias entre ciudades, ha facilitado la comunicación entre personas, y ha mejorado las condiciones del comercio en Quito, pero además pensamos que ha incurrido en una evidente pérdida de la identidad no solamente culinaria sino también cultural de los quiteños, esto se debe a

las nuevas corrientes mundiales que se pueden encontrar en internet y redes sociales, las cuales afectan tanto al desarrollo turístico de la ciudad como a lo que caracteriza a los quiteños que son sus costumbres o tradiciones culinarias y culturales.

4.2 Recomendaciones

Al finalizar el análisis de la influencia de la globalización en la pérdida de la identidad gastronómica quiteña, al haber obtenido resultados que indican que los niños y jóvenes en la actualidad no valoran la cultura gastronómica que marca a Quito, por influencia de la globalización; estas recomendaciones se basan en el artículo 3.6 del Plan Nacional del Buen Vivir, que trata sobre asegurar la alimentación nutritiva, y saludable de la población, incluso también trata sobre impulsar programas y campañas en instituciones educativas de acuerdo a la edad, economía, pertenencia geográfica y cultural, por lo que se puede recomendar que:

Primero: se propone que en todas las carreras que oferta la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, se incluya en la malla curricular asignaturas que fomenten y fortalezcan la identidad culinaria como aporte al desarrollo turístico de la ciudad, con el fin de evitar la pérdida total de la cultura gastronómica en la juventud quiteña.

Segundo: se sugiere que el Club de Gastronomía de la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE realice talleres de gastronomía quiteña, abiertos para jóvenes de diferentes universidades auspiciados por la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, y el Ministerio de Turismo, para concientizar a la juventud de la importancia de la alimentación saludable en conjunto con la comida típica de la ciudad.

Tercero: se sugiere que la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE busque convenios con empresas públicas como Quito Turismo, Ministerio de Cultura y empresas privadas para mejorar

las condiciones de las practicas pre profesionales, en las que se pueda involucrar información sobre la cultura y gastronomía de la ciudad, para generar interés en los estudiantes y la universidad pueda incorporar excelentes profesionales.

Cuarto: una vez que se realicen estos aportes y las entidades públicas noten el interés de los jóvenes en este tema se puede recomendar que se realice una feria gastronómica el ocho de septiembre de cada año (fecha que se declara a Quito como Patrimonio Cultural de la Humanidad) en la que se exponga los platos típicos de la ciudad, historia, recetas, ingredientes, utensilios y técnicas de cocción que se daban en las distintas épocas que marcaron la cultura y la identidad gastronómica de Quito, acompañado por un concurso al mejor Locro quiteño, en el que participen instituciones privadas con el auspicio de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, Ministerio de Turismo, Ministerio de Patrimonio.

Quinto: con ayuda de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico en conjunto con la Asociación de Chefs, la Mesa de los Chefs y el Ministerio de Patrimonio, convertir a un plato típico como el Locro quiteño en Patrimonio Inmaterial de la Ciudad.

Sexto: realizar un estudio sobre la influencia de la gastronomía de otras provincias principales como son Guayaquil y Cuenca, en el cual, determine los efectos, las técnicas de cocción, ingredientes y recetas que se han introducido y forman parte de la identidad gastronómica de Quito. Dicha actividad se la debe realiza en conjunto con otras universidades de la ciudad porteña y azuaya, que contengan en sus carreras u oferta universitaria, el turismo o la gastronomía, organizando un proyecto de investigación con los decanos de cada facultad, alcanzando una aceptación por parte de cada universidad, y a futuro poder realizar un proyecto macro, con el apoyo y auspicio de varios Gobiernos Autónomos Descentralizados y alcaldías de cada ciudad; a nivel

regional o a nivel del Ecuador, para determinar los factores e influencia que la globalización ha causado en la identidad gastronómica del país.

Por ultimo: se recomienda que el tema de estudio tratado en esta investigación, sea de aporte y ayuda para que se empiecen a ejecutar otros proyectos o estudios sobre la influencia de la globalización en la identidad gastronómica de todo el país y cómo afecta al turismo nacional, utilizando los datos importantes como son los resultados de las encuestas y entrevistas, así como las referencias bibliográficas, para que en el futuro, se empiece a concientizar a las personas, de la importancia que tiene la identidad gastronómica que tiene una ciudad.

BIBLIOGRAFÍA

- Café del Fraile. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Cafetería el Querubín. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Canelos Flores, D., Pardes Loaiza, S., Cordero ortiz, A., Cordero Ortiz , A., Sánchez Tito, C., Vaca Pomboza, D., & Andrade Alvear, J. (2014). *Bienal Panamericana de Arquitectura de Quito*. Recuperado el 14 de Abril de 2018, de Centro Histórico de Quito centro del tiempo, tiempo del centro: <http://baq-cae.ec/centro-historico-de-quito-centro-del-tiempo-tiempo-del-centro/>
- Casera, C. (2017). *Què es la Gastronomia?*. Obtenido de Cocina Casera: <https://cocina-casera.com/que-es-la-gastronomia/>
- Catedral Cafetería. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Dreher, A. (20 de Abril de 2017). *ETH KOF Index of Globalization*. Obtenido de <http://globalization.kof.ethz.ch/>
- Economía.Ws. (2008). *Economía Web Site*. Obtenido de El Mercado: <http://www.economia.ws/mercado.php>
- Ecured. (2015). *Ecured*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Cultura_alimentaria
- Educar. (2011). *Educar.ec*. Obtenido de <http://www.educar.ec/noticias/default.html>
- El Mercurio. (10 de junio de 2016). *El Inti Raymi y la difusión de la cosmovisión andina*. El Mercurio, pág. 4.
- Espinoza Aráuz, M. (17 de Marzo de 2013). *¿Por qué Ecuador se está perdiendo la Identidad Cultural Gastronómica?*. Obtenido de Nuevas Tecnologías al servicio de la sociedad: <https://mayritayea.wordpress.com/2013/03/17/por-que-en-ecuador-se-esta-perdiendo-la-identidad-cultural-gastronomica/>
- Fondo Monetario Internacional. (Abril de 2000). *Fondo Monetario Internacional*. Recuperado el 14 de Octubre de 2017, de <https://www.imf.org/external/np/exr/ib/2000/esl/041200s.htm>
- Gaggini, P. (01 de Julio de 2016). *Globalización*. Obtenido de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/globalizacion/>

- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha. (15 de Agosto de 2015). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del Gobierno Autónomo de la Provincia de Pichincha*. Obtenido de: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1760003330001_PD%20y%20OT%20GADPP%20final%20150815_17-08-2015_18-28-14.pdf
- González, P. C. (Diciembre de 2016). *Los quiteños se abren paulatinamente*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/quitenos-abren-paulatinamente.html>
- Guillén, A. (2004). *Repositorio de la Universidad Metropolitana de Iztapalapa*. Obtenido de revistas.unam.mx
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. En C. Gutierrez, *Historia de la Gastronomía* (pág. 6). Tlalnepantla: Red Tercer Milenio.
- Instituto Metropolitano de Patrimonio Quito. (2015). *Quito 37 Años Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Recuperado el 14 de Abril de 2018,; <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/multimedia/noticias/457-micrositio-quito-patrimonio-digital>
- Jácome , E. (3 de Diciembre de 2017). *El Espíritu del Chulla Quiteño sobrevive*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/tendencias/quito-espiritu-chulla-quiteno-sobrevive.html>
- Kotler, P., Armstrong, G., Cámara , D., & Cruz, I. (2004). *Marketing*. En G. A. Philip Kotler, *Marketing* (pág. 10). Madrid: Prentice Hall.
- La Revista - El Universo. (28 de Julio de 2013). *¿Quién lo inventó? El seco de Chivo*. Obtenido de La Revista: <http://www.larevista.ec/gastronomia/epicuro/quien-lo-invento-el-seco-de-chivo>
- Lengua, R. A. (2018). *Enclave RAE*. Obtenido de Diccionario de la Lengua Española: <http://dle.rae.es/?id=ELVW605>
- Maesso Corral, M. I. (2003). *El impacto de la globalización en América Latina*. En M. I. Maesso Corral, & R. González Blanco, *La globalización: Oportunidades y desafíos* (págs. 89-106). Extremadura, España: Universidad de Extremadura.
- Magaña Carrilo, I., & Padín Fabeiro, C. (2008). *¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas?* Colima, México: Universidad de Colima.
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de Mercados* (Quinta Edición ed.). México: Pearson Prentice Hall. Recuperado el 15 de Abril de 2018, de <http://www.cars59.com/wp-content/uploads/2015/09/Investigacion-de-Mercados-Naresh-Malhotra.pdf>
- Mankiw, G. (2007). *Principios de Economía*. En G. Mankiw, *Principios de Economía* (pág. 41). Editorial McGraw-Hill.

- Mejía López , L., Hernández López, R., & Mejía Castillo, S. (2013). Cocina y Arte: La Doble Significación de la Gastronomía. *Culinaria*, 7-22. Recuperado el 2018, de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf
- Melo, J., & Intriago, D. (2010). *Investigación de establecimientos tradicionales de comida en el Centro Histórico de Quito y la elaboración de una guía gastronómica*. Quito: Universidad Internacionaldel Ecuador.
- Melo, J., & Intriago, D. (septiembre de 2010). *Repositorio UIDE*. Recuperado el 2016, de <http://repositorio.uide.edu.ec:8080/bitstream/37000/355/1/T-UIDE-0334.pdf>
- Mercado Turístico San Francisco de Quito. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Merino, J. M. (1989). *Teoría cultural y modernización*. OJS Journals, 95-99.
- Minda, E. (28 de Enero de 2018). *FeedYeti*. Obtenido de <https://feedyeti.com/hashtag.php?q=canelazo>
- Mizrahi, D. (13 de Mayo de 2017). *Infobae*. Obtenido de <https://www.infobae.com/america/mundo/2017/05/13/el-ranking-de-los-paises-mas-globalizados-y-como-les-va-a-sus-habitantes/>
- Montagné, P. (2004). *Larousse Gastronomique en Español*. En E. E. Larousse, *Larousse Gastronomique en Español* (pág. 962). Mallorca: Larousse Editorial.
- Morales Santana, P. X. (2013). *Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial de la ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Moreno García, D. (Septiembre de 2003). *Respyn*. Obtenido de http://www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/cultura_alimentaria.htm
- Moreno, M. F. (10 de Abril de 2018). Msc. Cec. Chef. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Narváez, L. (15 de Junio de 2016). *Cocina Nativa*. Obtenido de Rosero Quiteño: <http://cocinanativa.blogspot.com/2016/06/rosero-quiteno.html>
- Nieva, V. (2006). *Recuperación del Patromonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires*. FACES Facultad de Ciencias Económicas y Sociales Universidad Nacional de Mar del Plata, 81.
- Pazos Barrera, J., & Turismo, Q. (2014). *Descubre Quito a través de sus platos tradicionales*. Quito Cocina - Cuisine, 1-32.

- Pazos, S. M. (2010). *Repositorio Universidad Andina Simón Bolívar*. Recuperado el 2016, de repositorionew.uasb.edu.ec
- Porrúa, M. Á. (1998). *Repositorio UDEC - Chile*. Recuperado el 26 de julio de 2016
- Preckler, J. (10 de Abril de 2018). *Chef Director Ejecutivo*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Pujol, L. (2012). *Recetas de Laylita*. Obtenido de <https://www.laylita.com/recetas/morocho/>
- Pujol, L. (Noviembre de 2012). *Sánduche de chancho*. Obtenido de Recetas de Laylita: <https://www.laylita.com/recetas/sanduche-de-chancho/>
- Quito Turismo. (2017). *Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico*. Obtenido de Quito Turismo: <https://www.quito-turismo.gob.ec/estadisticas/datos-turisticos-principales/category/82-quito-en-cifras>
- R.A.E. (2018). *Real Academia Española*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=JFCXg0Z>
- Ramírez, D. (18 de Febrero de 2018). *¡A cocinar se ha dicho!*. Obtenido de Ecuador Gastronomía: Locro de Papas: <http://ecuador.gastronomia.com/noticia/7810/a-cocinar-se-ha-dicho-locro-de-papas>
- Recetas de Cocina Ecuatoriana. (6 de Abril de 2010). *Dulce de Higo*. Obtenido de Recetas de Cocina Ecuatoriana: <http://recetasdecocinaecuatoriana.blogspot.com/2010/04/dulce-de-higo.html>
- Restaurante Café del Teatro. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Restaurante Cafetería Kaypi. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Restaurante la Cusme. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Restaurante La Fuente del Sapo. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Restaurante No tan Santo. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)

- Restaurante San Ignacio. (16 de Marzo de 2018). *Entrevista dirigida a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito*. (J. A. Delgado, & D. R. Vega, Entrevistadores)
- Restaurantes, E. d. (2007). *Restaurantes*. En C. Gisper, *Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes* (pág. 617). Barcelona: Oceano.
- Reyes, G. (abril de 2001). *Principales Teorías sobre el Desarrollo Económico y Social. Nomadas.4*, 125-142.
- Reyes, G. (Enero de 2001). *Teoría de la Globalización: Bases Fundamentales*. Recuperado el 14 de Octubre de 2017, de Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nomadas/3/gereyes1.htm>
- Reyes, G. (2001). *Teoría de la Globalización: Bases Fundamentales*. Nómadas, 1-8.
- Roca, J. (15 de Marzo de 2017). *¿Qué es un restaurante?*. Obtenido de El País: https://elpais.com/elpais/2017/03/15/gastronotas_de_capel/1489585053_984178.html
- Salazar Duque, D. A. (2015). *Influencia histórica del segmento del mercado sobre la culinaria y la gastronomía quiteñas actuales*. Carrera de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Smith, A. (1776). *The Wealth of Nations*. En A. Smith, *The Wealth of Nations* (pág. 428). Londres, Reino Unido: W. Strahan & T. Cadell.
- Tenesaca, A. (13 de Julio de 2016). *Recetas de comida ecuatoriana*. Obtenido de <http://lasazonecuatoriana.blogspot.com/2016/07/hornado-ingredientes-1-pierna-de-cerdo.html>
- Torres Fragoso, J. (Abril de 2015). *Teorías en torno a la globalización y sus implicaciones para el desarrollo económico latinoamericano*. Economía Informa, 32-53.
- Torres León, L. (2009). *Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya*. 4 Sentidos, 35-39.
- Uribe, G. (2009). *Repositorio Universidad Técnica de Ambato*. Recuperado el 06 de agosto de 2016, de repositorio.uta.edu.ec
- Villegas Becerril, A. (2014). *Cocina creativa o de autor. Nuevas tendencias gastronómicas*. Vigo, España: Ideaspropias Editorial.