

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración de
Empresas Gastronómicas.

**ESTUDIO COMPARATIVO SOBRE LA INFLUENCIA MESTIZA E INDÍGENA EN
LA GASTRONOMÍA ACTUAL DE LA CIUDAD DE QUITO.**

Autor:

Santiago José Basantes Espinosa

Director:

Mgst. Diego Andrade G.

Quito, Ecuador.

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Mgst.

Juan Francisco Romero

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo Diego Andrade G, director del trabajo de titulación realizado por el señor Santiago José Basantes Espinosa, estudiante de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado “Estudio comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito”, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por lo tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Diego Andrade G.', is written over a horizontal line.

Mgst. Diego Andrade G.

Director del Trabajo de Titulación

BIBLIOTECA “DAVID CASTRO M”

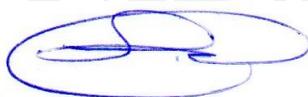
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Santiago José Basantes Espinosa, con C.I.1725168361, de la carrera de Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: “Estudio Comparativo Sobre la Influencia Mestiza e Indígena en la Gastronomía Actual de la ciudad de Quito”. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona como autor(a).

1.-Declaro igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.-Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 16 del mes de enero de 2020



Santiago José Basantes Espinosa

172516836-1

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi madre y padre por su apoyo incondicional. A mi familia por ser mi fortaleza para seguir adelante con mi carrera, pese a las adversidades de la vida.

Agradezco especialmente a mi tutor Diego Andrade, por su ayuda en la realización del presente trabajo.

DEDICATORIA

Dedicado a mi madre que me dio la vida, educación y su apoyo incondicional. A mis profesores y familia, quienes brindaron su ayuda para culminar el presente trabajo.

Dedicado a la memoria de mi padre, quien me brindo grandes y hermosos recuerdos, en donde este le agradezco por toda la sabiduría y cariño.

ÍNDICE

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
DEDICATORIA.....	v
ÍNDICE	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xii
RESUMEN	xiii
CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1. Presentación del problema.....	1
1.2. Justificación.....	3
1.3. Objetivos	5
1.3.1 Objetivos generales	5
1.3.2 Objetivos específicos.....	5

CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes	6
2.2 Fundamentación teórica.....	8
2.2.1 La gastronomía y cultura quiteña.....	8
2.2.2 Etapa prehispánica de Quito.....	9
2.2.3 Practicas gastronómicas indígenas	13
2.2.4 Utensilios utilizados en la época prehispánica.....	16
2.2.5 Etapa colonial de Quito.....	17
2.2.6 Prácticas gastronómicas de la influencia extranjera en Quito.....	21
2.2.7 Fusión de las prácticas indígenas y extranjeras	22
2.2.8 Características de la influencia mestiza en la gastronomía quiteña.....	24
CAPITULO III	28
METODOLOGÍA.....	28
3.1 Paradigma	28
3.2 Diseño.....	28
3.3 Tipo de investigación	28
3.4 Alcance	29
3.5 Universo de estudio	29
3.6 Unidades de análisis.....	29

3.7 Técnicas e instrumentos de recolección de la información	30
3.7.1 Técnicas	30
Observación	30
Entrevista	31
3.7.2 Instrumentos	31
3.8 Procesamiento de la información.....	32
3.9 Interpretación.....	32
3.10 Fiabilidad	32
CAPÍTULO IV	33
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	33
4.1 Técnica observación – Instrumento Registro Anecdótico.	33
4.1.1 Observación de resultados del sector sur de Quito.....	35
4.1.2 Interpretación.	35
4.1.3 Observación de resultados del sector centro de Quito.....	36
4.1.4 Interpretación.	36
4.1.5 Observación del sector norte de Quito	38
4.1.6 Interpretación.	38
4.1.7 Observación en las parroquias rurales de Quito	39
4.1.8 Interpretación de la parroquia Cotocollao.....	39
4.1.9 Interpretación de la parroquia Calderón	40

4.1.10 Interpretación de la parroquia Uyumbicho.....	42
4.1.11 Interpretación de la parroquia Cutuglagua	43
4.2 Análisis de los resultados	44
4.2.1 Análisis de los resultados de resultados: Técnica observación	44
4.3 Entrevista.....	46
4.3.1 Resultados de las entrevistas.....	46
4.3.2 Categorización	58
4.3.3 Análisis de los resultados de resultados: Técnica entrevista	60
4.3.4 Interpretación de los resultados	60
CAPÍTULO V	64
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	64
5.1 Conclusiones	64
5.2 Recomendaciones	67
GLOSARIO.....	68
BIBLIOGRAFÍA	71

ÍNDICE DE TABLAS

Cuadro No. 1. Utensilios utilizados en la época prehispanica.....	17
Cuadro No. 2. Etapa colonial de Quito	21
Cuadro No. 3. Caracterización de etnias.....	23
Cuadro No. 4. Cuadro comparativo de la gastronomía quiteña y su influencia indígena, europea.	26
Cuadro No. 5. Cuadro comparativo de la influencia mestiza e indígena	62

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura No. 1. Vasijas pre colombinas.....	11
Figura No. 2. Ruinas pre colombinas	13
Figura No. 3. Planta de la quinua	15

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formato del Registro Anecdótico	76
Anexo 2. Formato de la entrevista aplicada a expertos en el tema	77

RESUMEN

El presente trabajo de titulación es un estudio comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito, para lo cual fue necesario analizar aspectos metodológicos, históricos y patrimoniales. La presente investigación se hace desde la metodología descriptiva, al tener diferentes factores que permite describir costumbres y tradiciones de la gastronomía actual de Quito, que son predominantes y reflejan la influencia mestiza e indígena. La población objetivo está conformada por expertos en historia, gastronomía, antropología y patrimonio turístico. A los cuales se aplicó instrumentos cualitativos como la entrevista. Por último, la observación participante en varios sectores y mercados emblemáticos de la ciudad, platillos, costumbres y tradiciones. El presente documento revela parte de la historia gastronómica de Quito, ciudad emblemática de Latinoamérica, tomando en cuenta la colonización española y la derivación de varios acontecimientos importantes para el desarrollo de la ciudad. Por lo tanto, se pretende mostrar la presencia mestiza e indígena en la gastronomía capitalina, producto del choque cultural entre indígenas y españoles. Finalmente, se diseña un análisis comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito.

Palabras Claves: Gastronomía, mestiza, presencia, indígena, patrimonio, tradición y costumbres.

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

En este capítulo, se exponen los aspectos teóricos asociados a un análisis comparativo dirigido a la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito. Esta investigación revela la importancia de los hechos acontecidos hace varios siglos y el papel fundamental que desempeña la cultura mestiza e indígena en la evolución de la actual gastronomía quiteña. Así como, se ha considerado los factores fundamentales que justifican el propósito de la investigación que se definen en los objetivos generales y específicos, planteados en la presente investigación.

1.1. Presentación del problema

La fusión de culturas provocó la aparición de una nueva gastronomía ya que al estar conformada por la tradicional cocina mediterránea los diferentes grupos indígenas que fueron sometidos no tenían acceso a diversos alimentos, en consecuencia se empieza a desarrollar otros platillos mediante productos introducidos por los españoles, así como productos nativos de América del Sur, este factor fue fundamental para la supervivencia de los antepasados, dando como resultado un mestizaje gastronómico (Velazco, 1999).

En Quito se empezó a desarrollar diferentes platillos tradicionales debido a la invasión española, algunos se pueden degustar en la actualidad. Sin embargo, con una transformación y evolución constante. La gastronomía tradicional de Quito tiene influencia de la gastronomía española y francesa, esta influencia se refleja en las costumbres culturales y gastronómicas desde la colonia. Tal fusión desarrolló la nueva gastronomía mestiza actual, una mezcla de cocina mediterránea con productos endémicos de América. Por lo que desembocó una gran variedad de platillos llenos de tradición, historia y cultura (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña., 2008).

Sin embargo, Quito cuenta con un patrimonio gastronómico que ha tenido un débil impulso, la ciudad pierde terreno respecto de su identidad gastronómica por los siguientes aspectos sobresalientes: El carente conocimiento de la identidad culinaria de la ciudad, la falta de valoración de los productos endémicos de la ciudad, la falta de impulso y promoción de la gastronomía quiteña. Es por ello, que se evidencia la necesidad de valorar la identidad culinaria para su restauración, popularización y potencialización (Noboa, 2016).

Por lo tanto, la desvalorización de la gastronomía tradicional quiteña se revela por el limitado número de obras literarias o audiovisuales que muestren la historia y cultura de la gastronomía quiteña. La causa de este problema se centra principalmente en la carente promoción de la gastronomía tradicional en medios de comunicación y el municipio de la ciudad, que poco o nada han realizado por revalorizar la comida tradicional de Quito. Además, las escuelas gastronómicas de la ciudad dejan de lado la importancia por impartir parte de la historia y cultura gastronómica de la capital (Santana, 2013).

Como consecuencia la gastronomía capitalina y del Ecuador no desarrolla su potencial al máximo, el interés por la comida tradicional se pierde en las nuevas generaciones. No existe una referencia bibliográfica de la influencia indígena y mestiza en la cocina quiteña, de esta manera el presente documento trata de realzar el enfoque patrimonial de la gastronomía capitalina mediante la realización de un análisis comparativo de la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito.

Pregunta central de la investigación:

¿Cuál es la influencia que tuvo la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la Ciudad de Quito?

1.2. Justificación

La presencia mestiza e indígena es latente en las tradiciones, iglesias, el arte y la gastronomía tradicional quiteña. El desarrollo del presente estudio se centra principalmente en realzar el patrimonio alimentario de Quito y demostrar la importancia de la cultura indígena y la influencia mestiza en el desarrollo de la actual gastronomía tradicional quiteña (Pazos, 2014).

La siguiente investigación permite conocer la presencia mestiza e indígena en la gastronomía tradicional de Quito, el tema planteado tiene como objetivo un estudio comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito. Puesto que abarca un amplio contenido histórico y es parte del patrimonio alimentario del país, tomando como referencia las costumbres, tradiciones y los aspectos más sobresalientes. Es de gran relevancia no solo para los habitantes de la capital también para todo el Ecuador, con el fin de ayudar a entender la importancia gastronómica y patrimonial de la capital.

Los conocimientos y tradiciones de la preparación y el consumo de alimentos constituyen un pilar para el patrimonio cultural inmaterial de cada nación. Las cocinas tradicionales integran un conjunto de conocimientos y prácticas culinarias basadas en la historia de las culturas indígenas, ibéricas y africanas, como patrimonio cultural. Además, cumplen con una función cohesionadora ya que generan sentimientos de identidad y pertenencia. Por otra parte, alrededor de las brasas las familias se reúnen y fomentan la asociatividad. Se generan valores como la solidaridad. Por último el

sistema culinario, con sus platillos, recetas y consumo remite en la tradición y un universo simbólico de un “orden culinario” (Molano, 2017).

La herencia indígena en la cocina quiteña, se centra en mantener y conservar este conocimiento en posteriores generaciones. Un claro ejemplo es el hornado, con la introducción del cerdo este platillo mantiene una fusión con productos endémicos como son la papa, la chicha para el agrio, ají rocoto, mote y el tostado. Además, las humitas preparado con el maíz un producto vital en la dieta de los antepasados, las humitas se encuentran por todo sur américa con diferentes recetas, pero su esencia indígena es la misma (Velazco, 1999).

La historia y el patrimonio alimentario de Quito es fundamental para el desarrollo gastronómico del país, la elaboración del presente documento tiene relevancia tomando en cuenta que existe un número limitado de investigaciones sobre el presente tema. La importancia recae en la necesidad actual de destacar la historia gastronómica y el patrimonio alimentario de la ciudad, así como las manifestaciones tradicionales y la elaboración de productos endémicos. Con el desarrollo de un análisis comparativo entre la Gastronomía mestiza e indígena, sirve como documento base de posteriores investigaciones de temas similares dentro de la “Universidad Iberoamericana del Ecuador”

1.3. Objetivos

1.3.1 Objetivos generales

Analizar la influencia que tuvo la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito mediante un estudio comparativo.

1.3.2 Objetivos específicos

- Describir las características gastronómicas indígenas y mestizas en los sectores de la ciudad de Quito mediante sus prácticas sociales y culturales.
- Identificar la influencia mestiza e indígena en la práctica gastronómica actual de la ciudad de Quito.
- Interpretar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se exponen conceptos teóricos que sustentan el presente trabajo de investigación. Fundamenta aspectos sobresalientes de la cultura indígena y la influencia mestiza, empezando por diversas etapas históricas de Quito hasta llegar a la práctica gastronómica actual de la ciudad, manteniendo el énfasis en desarrollar un análisis comparativo sobre la influencia de la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito.

2.1 Antecedentes

La introducción cultural y gastronómica europea detonó una fusión entre el continente americano y europeo. Por esta razón la fusión mestiza e indígena marco la vida de los habitantes en la época colonial, la mezcla de culturas gastronómicas de Europa y América se desarrolló a tal punto que formó una combinación gastronómica impulsada principalmente por esclavos indígenas los cuales fusionaron alimentos nativos e introducidos por los españoles que abarco un sin número de nuevos platillos (Alvarada, 2017).

La cocina ecuatoriana ha tenido varias influencias a lo largo de la historia gastronómica del país, sin embargo, existen dos grandes culturas que tuvieron un mayor impacto en la gastronomía ecuatoriana. La cultura inca y los conquistadores de España; son precisamente quienes han logrado influenciar y generar un cambio significativo en la cocina nacional; tanto en productos como en técnicas de cocción. Sobre todo, el

Ecuador formo parte del imperio Inca durante un periodo de aproximadamente sesenta a setenta años. Luego de este tiempo se dio inicio a la conquista española, la misma que empezó en definitiva con la captura y muerte del inca Atahualpa en 1533 (Espinosa, 2002).

Además, El texto Historia del Reino de Quito realizado por Juan de Velazco resalta la historia del Quito antiguo del año 1844. Además, el desarrollo de la ciudad desde el primer asentamiento humano, costumbres en la cocina de la época, ingredientes que fueron introducidos por los españoles y el desarrollo socio económico del Reino de Quito.

También, la colección de textos de Historia del Ecuador, Vol. 5: Época colonial III. Enrique Ayala Mora, en este texto se resalta la estructura arquitectónica de las cocinas, las formas de cocción, así como de utensilios que en aquella época servían para la preparación de los alimentos. Narra la historia de la época colonial y de europea que permitió dar apertura a la creación de una nueva nación.

Por lo tanto, estos antecedentes en la presente investigación contribuyen con información de aspectos generales históricas y gastronómicas. En consecuencia, delimitarlo a un tema específico de investigación y desarrollarlo. Ya que son una fuente bibliográfica de información veraz y relevante de la gastronomía de la ciudad de Quito.

2.2 Fundamentación teórica

2.2.1 La gastronomía y cultura quiteña

La ciudad de Quito fue declarado por la Unesco, como el primer Patrimonio Cultural de la Humanidad el 8 de septiembre de 1978. Existen Iglesias coloniales, calles angostas, plazas, piletas y varios rincones consagrados a la tradición de una ciudad mestiza con rasgos indígenas. Tiene alrededor de 130 edificaciones monumentales donde se aloja una gran diversidad de arte pictórico y escultórico, principalmente de carácter religioso inspirado en los alimentos y prácticas gastronómicas de la etapa colonial. Por lo tanto, un gran legado en su gastronomía tradicional, con la fusión de la cultura aborígen y la influencia de la gastronomía de otras regiones que conjugan una fusión rica en ingredientes y sabores únicos (Flores, 2018).

Es importante recalcar la gastronomía quiteña ya que es parte del legado ancestral y colonial, es rica en historia, recetas ancestrales y modernas entre las cuales resaltan: las sopas, como el tradicional caldo de pata de res o cerdo, el locro de queso quiteño y los tradicionales dulces quiteños. Además, cada sector de la ciudad se caracteriza por sus platillos tradicionales: En el centro histórico son emblemáticos los postres, helados y dulces quiteños que conllevan una tradición desde la etapa colonial de Quito hasta la actualidad; en el sur de Quito la gastronomía criolla sobresale en este sector, especialmente en los establecimientos que brindan un platillo económico y contundente más conocido como las huecas; en el norte de la capital las preparaciones quiteñas resaltan en las ferias gastronómicas y los diferentes locales que ofertan los platillos tradicionales. También, se encuentran platillos que tiene trascendencia histórica y cultural como la fanesca. Los churrascos y menestras se desarrollaron en la época republicana del Ecuador. Finalmente, el locro de papa, tiene un origen prehispánico y lo consumían los pueblos indígenas varios siglos antes de la llegada de los españoles en América (Cepero, 2016).

Quito posee una gran variedad gastronómica que se ha desarrollado tras el pasar del tiempo. Los productos alimenticios que conforman deliciosos platillos son endémicos de América y Europa, esto ha permitido que la gastronomía quiteña posea una cultura rica en historia y tradición.

Por otra parte, en la etapa prehispánica de Quito existieron asentamientos indígenas que progresaron rápidamente gracias a la riqueza de la naturaleza, el desarrollo cultural, científico y gastronómico de cada pueblo. Por consiguiente, las culturas más sobresalientes se mencionan a continuación.

2.2.2 Etapa prehispánica de Quito

Los primeros asentamientos del hombre en Quito se hallan en el cerro Ilaló, la obsidiana fue la herramienta indispensable para cortar, raspar, perforar y elaborar puntas de flecha. La cultura Quitus es la cultura más sobresaliente de la etapa prehispánica de Quito su alimentación se basó de la caza y recolección (Benítez, 2014).

Cultura Quitus

El nombre de la ciudad de Quito capital de la República del Ecuador, antiguamente Reino de Quito y durante la colonización española denominada Real Audiencia de Quito, se lo debe a Quitu, último régulo del pueblo de los Quitus cuyos dominios se extendían hasta los territorios de Aloag, Amaguaña, Calacalí, Chillo, Chillogallo, Conocoto, Cumbayá, Gualea, Guápulo, Guayllabamba, Lloa, Machachi, Píntag, Pomasqui, Puembo, Quinche, Sangolquí, Tumbaco, Uyumbicho, etc. Ninguno de estos nombres se pronunciaba con la vocal o sino con la u, pues el idioma de los Quitus carecía de la mencionada vocal (Montoya, 2018).

Su alimentación se basó en el cultivo del maíz, fréjol, zapallo y carne de cacería. Manejaban técnicas agrícolas como: terrazas y sistemas de camellones. Tenían un alto desarrollo económico, social y político. El comercio fue de suma importancia los Mindaloes se encargaban del intercambio de productos con culturas como: Yumbos,

Panzaleos, Quijos y Otavalos. Con la Invasión Inca el territorio se unificó a la nueva nación, se adoptó al cambio cultural, político y social del imperio reinante (Benítez, 2014).

La cultura Quitus mantuvo varios asentamientos en varios sectores de Quito, cabe destacar la importancia de los mismos al ser lugares donde se asentaron miles de personas que se dedicaban principalmente a la caza, recolección y comercio.

El Inga

Se localiza dentro de la parroquia de Tumbaco y en las laderas del Ilaló. La antigüedad del lugar es de más de 8,000 años desde el 11,000 hasta 4,000 a.C. Se encuentra uno de los asentamientos más antiguos precolombino del Ecuador. Estudios revelan que el Inga fue un campamento de cazadores y recolectores. En el aspecto gastronómico resalta la elaboración de utensilios para la preparación de sus alimentos elaborados de obsidiana y madera (Romero, 2017).

Las plantas fueron de gran importancia en la cocina inga, servían para aliñar y aromatizar sus comidas. También estas plantas se utilizaban para la medicina y ceremonias religiosas. Fueron especialistas en la agricultura de productos como: maíz, fréjol, calabaza, maní y ají. Por lo tanto, su comida se basó en el consumo de estos productos. Además, acompañaban sus alimentos con la carne de aves y peces (Espinosa, 2016).

Cotocollao

Se ubicaron en los declives nororientales del volcán Pichincha, a 2.250 m sobre el nivel del mar. La cultura se destaca por la construcción de casas rectangulares con división de áreas como: cama, repisas, fogones y huecos grandes para el almacenamiento de la comida. La agricultura destaca el cultivo de maíz, fréjol, papa y chochos. Incluso se cultivó el algodón para fabricar ropa. La base alimenticia de la cultura se complementó con la caza de venado, conejo, guanta, puma, lobo, cuy y tórtolas (Audi, 2016).

La parroquia de Cotocollao está asentada en la zona donde habitaron los indígenas Cotocollaos, es por eso, que la parroquia adquirió este nombre. Los cronistas de la conquista española relataban que en el lugar existía una plaza de intercambio comercial establecido en la plaza de San Francisco. También relataban que alrededor de dicha plaza comercial en Cotocollao, existía un pequeño poblado llamado “Camino Real” que conectaba con la ciudad de Quito (Ventimilla, 2016).

Los primeros en habitar esta parroquia fueron los Cotocollaos, que a su vez son considerados como los primeros habitantes de la Sierra. La cultura de los Cotocollaos, se dedicaba principalmente a la ganadería, a la siembra de diversos granos, a la caza de animales y a la elaboración de herramientas. Finalmente, realizaban figuras y utensilios representados en la siguiente imagen, la fabricación de estos utensilios era el principal talento de los Cotocollaos (Ayala, 2008).

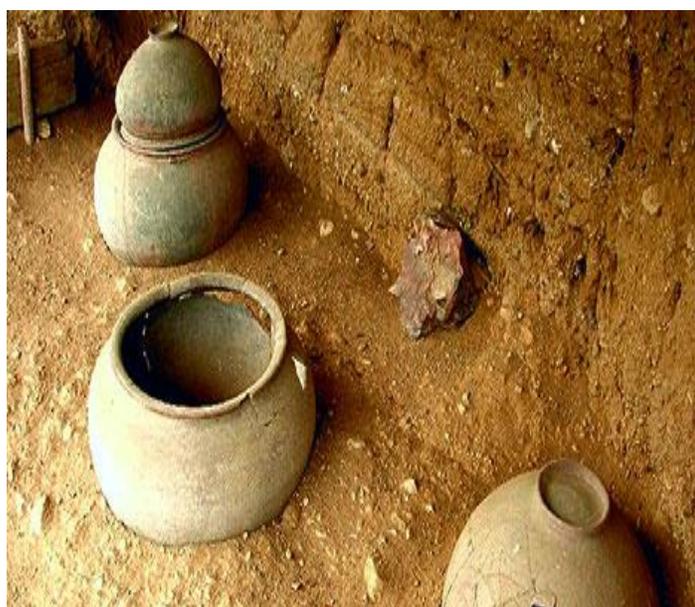


Figura No. 1. Vasijas pre colombinas. Fuente: Veintimilla, 2014

Calderón

La parroquia Calderón, que antes de 1987, era llamada Carapungo. Nombre atribuido por los indígenas que en ese entonces habitaban dicho paraje. Esta palabra proviene del idioma kichwa y consta de dos términos: “karas” o “caras” y “pungo” o “punko” que tienen dos significados distintos.

En el segundo nombre, “karkas” hace alusión al grupo indígena Quitu-Cara que fueron los que habitaron ese sector durante la época preincaica y como resultado el nombre “Puerta de los Caras”. En la etapa prehispánica el sector de Carapungo y Calderón fue utilizado como puerto de cuero crudo. En el aspecto gastronómico el sector se caracteriza por platillos aborígenes como: chicha de jora, chawarmishki y el consumo de insectos como el catzo.

Uyumbicho

El origen del nombre de esta parroquia, es múltiple, pues se pierde entre tradiciones y leyendas, todas ellas con diferentes argumentos que hace pensar que el nombre de Uyumbicho ha ido transformándose a lo largo del tiempo. Antiguamente la gastronomía de Uyumbicho se basó del cultivo de sembríos de maíz, zambos, quinua, etc. También, pastos naturales y lagos abundantes que constituían factores importantes para el desarrollo de la vida, caza y recolección de frutos (Bartolomé, 1818).

Imperio Inca

Su ocupación en Ecuador data de 1460 al 1532 d.C. La gran producción agrícola de los valles andinos y por la concha Espondilos fue el motivo principal de la invasión Inca en el Ecuador. Tras la batalla de Yahuarcocha el dominio incaico se consolidó alrededor de los grandes centros de poder imperial situados en Cuenca y Quito. Reforzaron su dominio con el establecimiento de más ciudades y centros de poder político y religioso. El Qhapaq Ñan o sistema vial andino conectaba todo el territorio del Tahuantinsuyo y a lo largo de esta se situaban las principales ciudades (Arenas, 2016).

La gastronomía del imperio Inca se basó en la papa, tenían enormes hectáreas en las zonas altas de los Andes con más de 200 especies de papa de diferente color y tamaño. Además, su dieta consistía del consumo de la kiwicha, quinoa, locro de zapallo, olluco, oca, camote y el maíz. Como muestra se halla las ruinas de Ingapirca, la construcción arqueológica de origen inca más importante en el Ecuador (Montenegro, 2016).



Figura No. 2. Ruinas pre colombinas. Fuente: Bonilla, 2015

2.2.3 Practicas gastronómicas indígenas

La agricultura fue parte fundamental para los pobladores prehispánicos de Ecuador; hay una gran variedad de cultivos en la América precolombina que sería la base de la cocina quiteña sin ninguna influencia extranjera. Los alimentos principales fueron: la quinua, amaranto, fréjol, chocho, papas y el maíz como productos de primera necesidad. Además, se consumía la carne de llama, la carne del cuy silvestre antecesor del cuy domesticado, peces de río, hongos comestibles, variedad de frutas y vegetales (Guevara, 2018).

En los tiempos prehispánicos los alimentos que se consumían eran muy variados entre los diferentes sectores de la sociedad, la gente del pueblo tomaba solo dos comidas al día. El plato usual de los Andes era el chuño o harina de papa deshidratada, se añadía agua, ají y sal. También se preparaba el locro con carne seca o cocida con mucho ají, papas y frijoles. Se consumía frutos y granos como la tuna del cactus o el maíz. Además, se aprovechó la carne de llama, de vicuña, patos salvajes, ranas, caracoles y pescado. De la misma manera se consumía: quinua, amaranto, maíz y coca. El resultado fue el desarrollo de preparaciones que nacieron para quedarse hasta la actualidad, al igual que las festividades que involucran dichos alimentos y sus recetas (Coronel, 2015).

La gastronomía prehispánica formada por el maíz, quinua, insectos, ají, granos, entre muchos más elementos. Se vio afectada por la llegada de los españoles, dando un nuevo matiz y perfil de cocina a las preparaciones originales fortaleciendo las técnicas de elaboración de los alimentos con nuevos procesos gastronómicos. Como consecuencia la cultura gastronómica andina fue modificada de manera permanente, dejando aún rastros de técnicas culinarias prehispánicas que se usan comúnmente combinados con alimentos europeos (Cepero, 2016).

Muchos de los alimentos consumidos en la época prehispánica, son parte de la cocina contemporánea. Por ejemplo, en la cultura Cotacollao se encontró que los habitantes consumían maíz, semillas de ají, pepas de zambo y quinua. Así como también cárnicos que eran nativos de la región, como el pato machacón, que era necesario enterrarlo en lodo por un día entero, para eliminar el olor a almizcle que el pato irradiaba en su parte trasera (Marín, 2016). También se encontraron huesos de cuy y de venado. Entre los alimentos de la época prehispánica que se siguen preparando en la actualidad, están el choclo cocinado y la chicha de jora, bebida principal de las festividades indígenas. Con la llegada de los Incas, a finales del siglo XV, se incrementó el consumo de la papa, fue domesticada en Perú y posteriormente consumida en la región. De igual manera se consumía la carne de llama (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña., 2008).

Sin embargo, el maíz era el producto más consumido por los habitantes de aquella época, uno de los varios platillos elaborados a base de maíz, consistía en molerlo en piedra y luego cernirlo en una tela de algodón varias veces y con la harina resultante se preparaban tortillas de maíz con mazamorra y ají. También, los pueblos Quitu e inca, no consumían sal ni azúcar, se utilizaba una piedra de sal que era compartida entre todos para sazonar la comida. Posteriormente los españoles introdujeron la sal y el azúcar (Veintimilla, 2016).

Estudios han demostrado que las humitas eran muy populares en aquella época. La receta se las preparaba con el maíz en estado de madurez o en estado “de leche”, es decir tierno. La elaboración consistía en moler el maíz en una piedra y después cernirlo en una tela, se la mezclaba con ají y en las hojas de las mazorcas se colocaba la masa resultante para luego cocinar el producto directamente sobre el fogón, a diferencia de la actualidad que se las prepara al vapor. Además, el sango era otro platillo a base de maíz tostado y mezclado con agua que de igual manera constituía la dieta diaria de los pueblos de Quito. Pero, las tortillas y el maíz se asaban sin grasas (Unigarro, 2014). La Quinoa constituye un alimento sobresaliente desde la época prehispánica hasta la actualidad, se presenta a continuación:



Figura No. 3. Planta de la quinoa. Fuente: R.Joffre, 2015

2.2.4 Utensilios utilizados en la época prehispánica

Los utensilios que servían para la preparación de los alimentos en la etapa prehispánica eran elaborados de piedra, cerámica e incluso de cobre y bronce. En la parte gastronómica se desarrolló el mortero, comal, tecontamalli, el soplador o aventador que sirve para avivar el fuego, cuchillo de obsidiana, platos de barro, espátulas, cazuela molera, morteros, metates, manos de moler, molinillo, botijas, botijuelas, ollas, copas, platos, cuencos, compoteras, vasos, cántaros, cucharas, cucharones y otros recipientes (Burgos, 2016).

Además, la creación de “las ollas tronconos” de 3 patas, que se metían al fuego y se utilizaba para la cocción de los alimentos, los ralladores de dientes de pescado en la Costa; ollas globulares, vasos, entre otros. Fueron el comienzo del desarrollo de la cerámica, los utensilios y la agricultura. También, los utensilios tenían forma de animales, de frutas o de personas. En la cultura Chorrera, por ejemplo, se encontró botellas en forma de zapallo que se utilizaba para almacenar el agua y la chicha (Vásquez, 2016).

Se han encontrado tiestos y cómales que se utilizaban para tostar granos, asar las masas. Después eran almacenados en cuencos y ollas grandes, mientras que las ollas con asas de correa eran empleadas para almacenar líquidos. También, se usaba botellas de asa de estribo simple.

Algunos cuencos que por sus dimensiones de profundidad, base y circunferencia de la boca se cree que se los empleaba como vasos para beber los distintos líquidos. Cuencos con menos profundidad eran utilizados para distribuir las raciones a los habitantes, adicionalmente se aprovechaba los cuencos como cucharones.

Posteriormente con la llegada de los incas, trajeron consigo los aríbalos, que eran recipientes de dos asas a los lados y que se utilizaba para guardar líquidos, también trajeron los cuchillos de metal, pues anteriormente se usaba la obsidiana para realizar cortes, sumado a estos utensilios, introdujeron el mate con forma de cuchara y piedras de moler. A continuación, se presenta una tabla de los productos y utensilios más relevantes del tema:

Cuadro No. 1. Utensilios utilizados en la época prehispanica
Fuente: S. Basantes, 2019.

Aspectos gastronómicos relevantes				
PRODUCTOS	UTENSILIOS	PREPARACIONES	TÉCNICAS	MÉTODOS DE COCCIÓN
Cuy, llama, pavo, pato silvestre, conejo, papas, camote, tomates, pimiento, ají, maíz, amaranto, quinua, chocho, zapallo.	Aríbalos piedras de moler, ollas tronconas, ralladoras de dientes de pescado, cuencos, tiesto, platos de barro, mates, molinillo, cuencos, cántaros.	Totillas de maíz, arepas, mazamorra, chicha, jugo de fruta fermentada, locro de zapallo, humitas, sopa chuchuca, pachamanca.	A fogón A la brasa	Concentración, expansión.

2.2.5 Etapa colonial de Quito

La etapa colonial en la gastronomía quiteña es relevante, sobre todo en esta etapa comienza el declive de la cocina prehispánica y comienza la fusión de los alimentos aborígenes e introducidos. Finalmente empieza la creación de nuevos platillos con rasgos indígenas y mestizos.

La fundación española de Quito fue en 1534 y se estableció como Real Audiencia en 1563, el territorio se expandía al Norte, Puerto de Buenaventura, Buga, Cali, Popayán, Pasto, Champanchica y Guarchicona. Al Sur, Piura, Cajamarca, Chachapoyas, Moyabamba, Motilones. Al Este, pueblos de Canelos y Quijos, y demás pueblos de la Amazonía. Al Oeste el Océano Pacífico (Andrade, 1985).

El sistema de producción colonial que mantuvo España en el territorio produjo desde el comienzo malestar en gran parte de la población conformada en su mayoría por indígenas es por esto que hubo varias revueltas y levantamientos durante toda la administración española. Las clases sociales en la colonia se dividían básicamente entre españoles y criollos en los puestos altos, mientras que en clase baja estaban: indígenas, negros y zambos.

Al llegar los conquistadores, sin trigo, cebada o cárnicos para alimentarse, encontraron carnes de cacería o de animales tales como el cuy, la llama, pavos, patos, conejos y hasta perros chihuahua. Sin ajo, ni cebolla, sin vino, ni aceite de oliva, a veces, hasta sin sal, en los primeros tiempos tuvieron que adaptarse a comer maíz. Se preparaban platillos con este grano como son: las tortillas, tamales, arepas, mazamoras y similares; se encontraban también productos como: papas, camotes, tomates, pimientos, ají, cuyo uso disimulaba en gran parte la falta de sal. Por otra parte, consumían aguacates, frijoles, cacao, vainilla, cacahuets y diversos tipos de frutas: piñas, papayas, fresas, guanábanas, mameyes y melones. En cuanto al aceite, no lo había por parte alguna y en lo que al vino respecta, se vieron en la necesidad de conformarse con la chicha fuerte, aguamiel y tal vez el jugo de alguna fruta fermentada (Escudero, 2016).

Con la colonización española se comenzó a preparar dulces como las colaciones quiteñas, las mistelas, los buñuelos, pristiños, higos en almíbar y el helado de paila. Entre los platillos que se elaboró en este periodo se encuentra el hornado con la introducción del cerdo, este manjar tuvo una fusión con productos endémicos como son la papa, la chicha para el agrio, ají rocoto, mote, y tostado (Ayala, 2008).

Prohibición del trigo

En 1544, cuando sólo funcionaba un molino. El cabildo dictaminó que se pagarían dos tomines de oro por moler una fanega de trigo y en ese mismo año se fijó que: 35 libras costarían 1 peso de oro. Lo que equivaldría a 18 kilos, aproximadamente. La elaboración del pan era trabajo netamente de las mujeres, pero no se conoce si lo

elaboraban mujeres españolas o indígenas. En 1550, debido a las fluctuaciones de la oferta y la demanda que el bizcocho tenía, por el incremento de comercio, el Cabildo se vio obligado a dictar medidas de control y ordenó que “ninguna panadera” venda bizcocho fuera de la ciudad. Sumado a dicha medida, en 1557 se obligó a declarar la cantidad de trigo que poseían los habitantes y en el año siguiente se fijaría el precio de la fanega de trigo en 2,5 y de maíz en 1 peso y 2 tomines.

En 1601, por la falta de trigo en Quito el Cabildo ordeno que se hiciera en la ciudad y en la comarca un inventario de las provisiones de trigo y de harina. Solo se dejaría a los propietarios lo necesario para su subsistencia; o demás se guardaría en un depósito. El producto se vendería exclusivamente a las panaderías y a las personas que amasen pan (Rubio, 2015)

Posteriormente hubo un acuerdo entre el Cabildo y la Audiencia para que se pueda ejecutar la prohibición de trigo. El general Diego de Portugal, realizó su propuesta que entre otras cosas decía:

- Se mandará y pregonará que se declaren la posesión de trigo, harina y maíz.
- Se obligará que las panaderas vendan el pan en la plaza.
- Que no se disminuya el peso señalado de la libra de pan.
- Que por la necesidad presente que hay en esta ciudad, las personas que tuvieren trigo o harina, si quisieren, pueden venderlos, pero solo en forma de “pan amasado y bien cocido”

Entre los años 1614 y 1616 había escasez de trigo, maíz y papas en Quito. Para sustentar lo relacionado a alimentos elaborados con trigo, el Cabildo preparó un plan que debía ser aprobado por el presidente de la Real Audiencia. La propuesta presentaba algunas alternativas, a partir de que la fanega de trigo cueste dos pesos a ocho reales, costo que no resultaba sustentable para las panaderas, ya que si de la fanega de trigo, es decir cinco arrobas y cinco libras, la panadera vendía ciento veinte panes de una libra cada uno, perdía cuatro reales y medio de lo que había invertido para la elaboración del pan (Vásquez, 2016).

El pan fue constante preocupación del Cabildo. Así pues, en la sesión del 8 de enero de 1655, se conoce en sesión un documento del procurador general de la ciudad, capitán Baltasar de Montesdoca, en el que se determina que el pan que se vende en Quito, por ahora tenga peso de seis onzas y se venda a 8 reales. Puesto que, los panaderos de la época daban 3 onzas de pan por el mismo valor. Por consiguiente, el consumo de pan en la actual ciudad de Quito continúa siendo parte fundamental en la cocina capitalina, relleno de queso y acompañado de leche con chocolate caliente en las tardes. Una costumbre que remonta desde hace varios siglos atrás (Pazos, 2008).

Restricción del ganado vacuno y el queso.

En 1602, se prohíbe que se ejecuten a “vacas hembras” y a su vez se impide al portugués Tomé de Varicos que trasladé 20.000 vacas hacia Perú, lo que denota que en Quito el ganado abundaba y, por ende, se consumía mucha carne. Los indígenas por su parte, revendían la carne que obtenían en las carnicerías, ocasionando molestias a los parroquianos, puesto que lo hacían en los mercados y calles de la ciudad. El Cabildo dispuso que se distinguieran rejas exclusivas en los puestos, para atender a los indios. El ganado vacuno se criaba y se pastaba en el ejido de Lñaquito, pero el 8 de enero de 1655, el Cabildo dictaminó que dos funcionarios se encargaran de las carnicerías y que se trasladaran a Lñaquito para seleccionar las mejores reses para despostarlas. Esta práctica se mantuvo en los años posteriores, el queso y la carne vacuna se convirtió en un ingrediente de primera necesidad para el habitante capitalino, diferentes acontecimientos se llevaron a cabo y que marco hasta la actualidad la cocina capitalina (Crespo, 2016).

Respecto al queso, el 1544 se expidió una ordenanza relacionaba a la venta por libras, dicha ordenanza demandaba que las personas que se dedicaran a la venta de queso, tenían que hacerlo con queso producto de las vacas de la ciudad. Más adelante, se establecería el precio de la libra del queso en 2 tomines, no se conoce de qué tipo de queso se trataba, pero el consumo de este producto fue muy alto (Gomez, 2016).

Se recogió información sobre la alimentación de la población quiteña en la cual se menciona que el consumo anual de queso llegaba de 70 000 a 80 000 pesos en la moneda del país. También, la manteca de vaca era notablemente consumida en la población. Sin embargo, no alcanzaba al consumo de queso, que al igual que el pan se continuó ofertando en los mercados y tiendas de Quito. En consecuencia, el queso y la leche es el acompañante predilecto en las sopas y bebidas tradicionales capitalinas. A continuación, se presenta una tabla con los productos y preparaciones más sobresalientes:

Cuadro No. 2. Etapa colonial de Quito
Fuente: S. Basantes, 2019.

Aspectos gastronómicos relevantes				
PRODUCTOS	UTENSILIOS	PREPARACIONES	TÉCNICAS	MÉTODOS DE COCCIÓN
Ganado, trigo, leche, papas, tomates, pimiento, ají, maíz, carne de res, pollo y cerdo,	Platos de barro, metates, molinillo, tenedor, porcelana fina, utensilios de metal tratado.	Tortillas, tamales, mazamorra, colaciones quiteñas, mistelas, buñuelos, pristiños, higos, helado de paila. Leche con chocolate, pan con queso, sanduche de higos con queso	Asar, cocer al vapor, hervir, freír, saltear.	Concentración Expansión Mixto.

2.2.6 Prácticas gastronómicas de la influencia extranjera en Quito.

La cocina precolombina latinoamericana es mestiza se puede evidenciar por las similitudes de los platillos encontrados en todo el continente, permitiendo tener una diversidad gastronómica aún existente. La influencia de los españoles en América del Sur se difundió rápidamente a través de la Religión católica, la cultura indígena fue opacada por la española este cambio se reflejó igualmente en la gastronomía de la ciudad de Quito que evolucionó con un marcado mestizaje (Estrella, 2016)

En Ecuador hubo signos del comienzo de la actual gastronomía, en el siglo XVIII, al ser parte de la región andina se producía el maíz, papas y cuy como productos alimenticios indispensables, además del consumo de frutas, vegetales y animales que se adaptaron hace varias décadas al nuevo mundo. La gastronomía de Quito contiene

un sin número de platillos exquisitos la mezcla cultural de España fue la que más apporto a la gastronomía regional actual, de igual manera otras regiones como Francia, Italia y China. Los primeros cambios culturales con el mestizaje desarrollo una variedad gastronómica en la ciudad, posteriormente estos platillos ganaron popularidad al ser ofertados en los mercados quiteños gracias a la fácil adaptación de los productos en los platillos (Gangotena, 2015).

2.2.7 Fusión de las prácticas indígenas y extranjeras

La introducción de nuevos productos alimenticios y la diferencia entre clases sociales transformaron la comida del indígena y del español, fusionando dos culturas completamente diferentes en el aspecto social y cultural. La gastronomía aborígen mantiene una transformación continua latente en la mesa de la generación actual. Varios factores fueron fundamentales en el mestizaje gastronómico desde que el español regresó con más navíos llenos de comida, animales y semillas para sembrar (Marin, 2016).

La implementación de animales domésticos cambió la forma de vida del indígena ya que no tenía que cazar su alimento, la carne de res, de cerdo y gallinas reemplazaron a la carne de caza, aunque también se mantuvo la domesticación de la llama, alpaca y el cuy. El ecosistema de América también se vio afectado con la siembra de árboles no nativos, la tala de árboles autóctonos causó un impacto directo para los animales de los bosques que huyeron a tierras donde el hombre no llegaba con facilidad (Lalama, 2016).

La desigualdad social entre el español, criollo e indígena, motivó a cambiar la dieta constantemente, la prioridad era sobrevivir con un número limitado de ingredientes o sobras que los españoles consideraban despojos, la abundancia de sopas y caldos en la gastronomía quiteña revela la importancia del consumo de víscera de animales, ya que fue por mucho tiempo la base alimenticia de los menos afortunados seguramente su éxito se basó en el sabor que aportaba con la implementación de pocos productos alimenticios. Es importante mencionar como se clasifico las clases sociales en la etapa

colonial de Quito, para entender el origen de los diferentes platillos elaborados por diferentes circunstancias, la más importante fue la necesidad de innovar platillos con los restos de alimentos que permitían consumir a las clases bajas. A continuación, se presenta un cuadro que resume la caracterización y ocupación de cada etnia en la etapa colonial de Quito:

Cuadro No. 3. Caracterización de etnias.
Fuente: S. Basantes, 2019.

ETNIA	CARACTERIZACIÓN	OCUPACIÓN
Español	Español-español	Ocupaban cargos políticos, eran hacendados, gozaban de varios privilegios, eran aquellos que mandaban en la sociedad colonial.
Chapetón	Español-español	Españoles recién llegados a América, con el mismo poder que los españoles ya habitantes, gozaban de privilegios que ni los hijos de españoles nacidos en América gozaban y también tenían poder político
Criollo	Español-indígena	Podían ocupar cargos políticos y estar al frente de parroquias, eran hacendados ricos y también encomenderos.
Sambo	Indígena-negro	De igual manera que los mestizos, no tenían poder político y se dedicaban a la albañilería, carpintería y artesanías. También podían acceder al clero.
Indígena	Indígena-indígena	No gozaban de poder político, eran la fuerza productiva de la época colonial, trabajaban en las minas y haciendas y también en las minas.
Negro	Negro-negro	Esclavos, sin ningún tipo de poder trabajan en las minas y plantaciones.

Las limitaciones presentadas por las diferentes clases sociales y ordenanzas, radicaban en los tipos de alimentos que podía adquirir cada clase. También, el inicio de la historia colonial de Quito marcó un cambio cultural, político y social, la gastronomía no fue la excepción. Además, el mestizaje gastronómico fue impulsado por la iglesia católica que adoptó más de un platillo ancestral para llegar aún más a la sociedad quiteña y fortalecer la creencia en Dios. Conventos y congregaciones religiosas asumieron el rol de custodiar recetas importadas de España, además trajeron en su arribo nuevos utensilios y menaje de cocina reemplazando la forma en que los indígenas preparaban sus alimentos (Bartolomé, 1818).

Para el siglo XVIII, frutas, vegetales y animales domésticos estaban adaptados a las condiciones del continente americano. La implementación de nuevos alimentos en Quito desarrolló un cambio permanente en la cultura indígena poco se conocía de la gastronomía del caído imperio inca y lo que pudo preservarse se eliminó o sufrió el mestizaje gastronómico (Arenas, 2016).

Entre el siglo XIX y principios del XX hubo una marcada influencia gastronómica de Francia, cambios considerables se realizaron en la gastronomía quiteña, preparaciones como el mousse y el soufflé detonaron una evolución en la comida de la reciente nación ecuatoriana adoptando nuevas técnicas culinarias, pero a su vez este cambio fue negativo porque varios platillos de la Real Audiencia quedaron en el olvido (Tamayo, 2017).

2.2.8 Características de la influencia mestiza en la gastronomía quiteña.

La gastronomía quiteña es mestiza en su totalidad, mantiene rasgos del antiguo Quito prehispánico y se caracteriza por la amplia variedad de platillos adaptados. Tales como: la colada morada, pristiños, la fanesca, la chuchuca, locro de zapallo, la chicha y las humitas. La practicas gastronómica de los platillos ancestrales creados hace milenios antes del arribo español, fueron modificados con los alimentos introducidos y existentes (Estrella, 2016).

El mestizaje gastronómico en Quito repotenció varios platillos. Por ejemplo: la manteca de cerdo, la col, zanahoria, y la cebolla que brinda más sabor a la preparación. El locro de zapallo fue elaborado miles de años antes del arribo español en el nuevo mundo, la fusión entre el refrito con la manteca de cerdo o mantequilla mejoró mucho su sabor, la incorporación de la crema de leche brinda textura y sabor, un claro ejemplo es el locro de papa elaborado con este proceso e ingredientes. Por tanto, se incorporaron nuevas costumbres y tradiciones en la gastronomía capitalina, esto se refleja en los siguientes platillos:

La humita se elabora en varios países de América del sur, cambió su forma simple y rústica preparado por los nativos desde tiempos inmemorables a un nuevo plato típico refinado, se agrega muchas veces mantequilla para dar más sabor a la preparación, su relleno es de queso o de carne de cerdo (Santillana, 2014). Además, se dejó de lado la antigua forma de preparar la humita y se optimizó su preparación con ollas de acero y su cocción al vapor.

La chuchuca, platillo milenario elaborado a base del maíz madurado a la luz del sol, el mestizaje gastronómico repotenció el plato modificando completamente su preparación, entre los ingredientes que causan este efecto está la manteca de cerdo, la col, zanahoria, y la cebolla que brinda más sabor a la preparación (Román, 2016).

La colada morada fue una bebida elaborada en festividades indígenas hecha con el maíz morado, esta bebida ancestral se modificó con la introducción de frutas y especias introducidas por los españoles hasta crear la actual colada morada. Esta costumbre remonta desde la etapa precolombina, su finalidad era conmemorar a un difunto y celebrar la época de lluvias (Mázquez, 2018)

La chicha bebida predilecta por todo pueblo prehispánico, se mantuvo la forma ancestral de prepararla, pero hay que tener en cuenta que existen variantes mestizas hechas con productos introducidos como la chicha de arroz y la chicha huevona.

La humita, platillo que se elabora en varios países de América del sur, cambio su forma simple y rustica preparado por los nativos desde tiempos inmemorables, a un nuevo plato típico quiteño elaborado con la trituration del maíz en molino, se agrega muchas veces mantequilla para dar más sabor a la preparación, su relleno es de queso o de carne de cerdo, además se dejó la antigua forma de preparar la humita, se optimizo su preparación con ollas de acero y cocidas al vapor (Rodríguez, 2016).

La influencia mestiza en la cocina quiteña se caracteriza, sobre todo, por la modificación de los ingredientes y la optimización en el tiempo de preparación de los platillos. Se adoptaron nuevas prácticas culinarias tales como: el uso de utensilios y técnicas culinarias que reemplazaron a la forma aborigen, la cual unificaba al pueblo indígena en elaboración de estos deliciosos platillos. A continuación, se presenta un cuadro comparativo que aborda la practica gastronómica quiteña, europea e indígena:

Cuadro No. 4. Cuadro comparativo de la gastronomía quiteña y su influencia indígena, europea.

Fuente: S. Basantes, 2019.

Gastronomía Indígena	Gastronomía Europea	Mestizaje gastronómico en Ecuador	Influencia en la gastronomía actual de Quito
La práctica culinaria indígena se basa en su cosmovisión en relación a la naturaleza.	La práctica culinaria europea se basa en el folclor local y al clima de la región al que pertenece.	La práctica culinaria del Ecuador es mestiza y mantiene un apego con la cocina ancestral indígena.	La gastronomía quiteña tiene la influencia europea, su apego se mantiene latente en sus platillos tradicionales.
La base culinaria de la cultura indígena se basa en el consumo del maíz, fréjol y variedad de tubérculos.	La base culinaria europea se determina en cada Región, primordialmente del consumo del aceite de oliva, vino y el trigo como alimento base.	En Ecuador el mestizaje ha proporcionado una amplia variedad de productos, la gastronomía ecuatoriana se basa de la culinaria indígena y europea.	La gastronomía quiteña es el resultado de la fusión de la base culinaria indígena y europea.

<p>La cocina indígena tiene utensilios elaborados de metales preciosos, piedra, barro y madera.</p>	<p>La cocina europea tiene utensilios con mayor elaboración y su materia prima se base de metales comunes como el acero y aluminio.</p>	<p>En la gastronomía ecuatoriana es común el uso de utensilios indígenas para la elaboración de los platillos tradicionales y para el consumo de los platillos se utiliza los utensilios de influencia europea como la cuchara o el tenedor.</p>	<p>La cocina quiteña mantiene su influencia con los utensilios de influencia europea. Es muy común el uso del bronce y aluminio para la elaboración y degustación de los platillos quiteños.</p>
<p>La elaboración de los platillos indígenas son rústicos, sin ningún tipo de decoración.</p>	<p>Los platillos europeos se caracterizan por su presentación y refinamiento al momento de presentar al comensal.</p>	<p>La influencia mestiza es evidente en la práctica culinaria, se decora y refina los platillos indígenas. Con la finalidad de dar un mejor aspecto y presentación al comensal.</p>	<p>La práctica culinaria quiteña se caracteriza por el refinamiento de los platillos tradicionales y con influencia indígena.</p>
<p>La gastronomía es motivo de unión y celebración para la comunidad indígena.</p>	<p>La gastronomía es considerada como un arte, es motivo de unión familiar.</p>	<p>Los ecuatorianos tienen un apego con la influencia indígena y mestiza, la gastronomía ecuatoriana está unida a la celebración, la música y la danza.</p>	<p>En la actualidad los platillos quiteños son presentados en ferias gastronómicas acompañadas de música ecuatoriana.</p>

CAPITULO III

METODOLOGÍA

En este capítulo, se expone la metodología que sustenta la presente investigación, conceptos teóricos y técnicas aplicadas para la recolección de la información. Fundamenta aspectos sobresalientes sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito, empezando por diversas etapas históricas hasta llegar a la actualidad gastronómica de la ciudad.

3.1 Paradigma

El presente estudio tuvo como objetivo analizar la influencia que tuvo la presencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito, mediante un estudio comparativo. Por lo tanto, la naturaleza de la investigación se ubicó en un estudio de campo de tipo descriptivo, Por ello se aplica un paradigma interpretativo, porque podemos comprender la realidad gastronómica de la ciudad. Además, permite reconocer el núcleo de significaciones de las personas, grupos y grandes sociedades. Finalmente, busca supuestos sobre las costumbres y la prácticas gastronómica que se encuentra en la comunidad capitalina (Grajales, 2017).

3.2 Diseño

Se implementará el diseño de investigación descriptivo porque su interés se basa en la descripción de la información, describe lo que ocurre como una narración. Además, es necesario relacionar, establecer situaciones de convivencias, costumbres y actitudes predominantes para comprender e interpretar la información recolectada, en torno a la población y su comportamiento.

3.3 Tipo de investigación

El tipo de investigación fenomenológica, hace énfasis sobre lo individual y la experiencia subjetiva, la fenomenología es la investigación sistemática de la subjetividad. En definitiva, busca conocer los significados que los individuos dan a su

experiencia, la importancia recae en aprender el proceso de interpretación para comprender como la influencia mestiza e indígena marcaron la gastronómica actual de Quito. Describiendo, comprendiendo e interpretando los fenómenos sociales desde la perspectiva de los actores de la presente investigación. Además, se aplica la recolección de la información en los principales sectores de Quito, la observación en los mercados, restaurantes y ferias de comida. Por último, la entrevista a expertos en el área de estudio (Tójar, 2014).

3.4 Alcance

La realización de la presente investigación de diseño descriptivo pretende describir, identificar e interpretar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito. Del mismo modo, analizando los factores culturales, sociales y gastronómicos. El estudio a la vez, alcanzó un nivel de profundidad en base al criterio de los expertos entrevistados y la interpretación de la información recolectada por el investigador (Hernández & Coello, 2011).

3.5 Universo de estudio

El universo de estudio se centró en los principales sectores de la ciudad, específicamente: “Mercado central” en el centro de la capital, el mercado “Camal Metropolitano” en el sur, “Mercado de Lñaquito” en el norte de Quito. También, en las ferias y establecimientos de comida tradicional de la capital.

3.6 Unidades de análisis

Se relaciona por su representatividad, es decir, que cuentan con características particulares y significantes para ser informantes clave. Por esta razón es necesario exponer el origen de las costumbres, la práctica gastronómica, técnicas e ingredientes y la historia de Quito, mediante un experto en historia general y gastronomía. También, es importante caracterizar las manifestaciones sociales y culturales de la comunidad quiteña, mediante un experto en antropología. Por último, un experto en territorio y

patrimonio turístico para interpretar la herencia cultural material e inmaterial del pasado y el presente de la capital (Méndez, 2001).

Finalmente, la recolección de la información se realizó en el patio de comidas del “Mercado central”, “Camal Metropolitano” y “Mercado de Ñaquito”. De la misma manera en establecimientos de comida tradicional y en las ferias gastronómicas en la Plaza Cívica Eloy Alfaro y en los bajos del ministerio del Ministerio de Agricultura.

3.7 Técnicas e instrumentos de recolección de la información

3.7.1 Técnicas

En el desarrollo de la presente investigación se utilizó diferentes técnicas para recolectar la información necesaria, se utilizó principalmente la técnica de la observación participante y la entrevistas:

Observación

La observación participante es empleada en la presente investigación para la búsqueda y recolección de la información mediante la obtención de fotografías, grabaciones de audio y video a los participantes del estudio. Con el objetivo de recolectar información que contribuyan a lograr los objetivos planteados, cuyos resultados serán documentados y formarán parte de la evidencia que aporte en el análisis. Dicha técnica se realiza en varios sectores de la ciudad de Quito: norte, sur, centro y las zonas rurales de la capital. A diferencia de la observación cuantitativa (donde se usa formatos de observación estandarizados), no se utiliza registros estándar. Se debe observar y anotar todo lo pertinente en un registro anecdótico, donde se registran las anotaciones descriptivas de la observación y otra las interpretativas (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010).

Como herramienta de recolección de información se previó el uso de un registro anecdótico, con base en los aspectos fundamentales de observación especialmente de la Gastronomía y la influencia mestiza e indígena; en los que se tienen en cuenta aspectos tales como: técnicas culinarias e ingredientes, simbolismos mestizos e

indígenas, cultura, costumbres y tradiciones (Pardinas, 2015). En este sentido, el diseño del instrumento que responde a la observación (Registro anecdótico), se muestra en el Anexos #1.

Entrevista

Se elaboró con la finalidad de identificar la influencia mestiza e indígena en la práctica gastronómica actual de Quito. Por otro lado, desde el punto de vista del método es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar información para una investigación. El investigador formula preguntas a las personas capaces de aportarle información de interés, estableciendo un diálogo peculiar y asimétrico, donde una de las partes busca recoger información y la otra es la fuente de esa información (Sabino, 2001).

El tipo de La entrevista fue no estructurada, la cual no tiene un modelo rígido, sino que discurren con cierto grado de espontaneidad, mayor o menor según el tipo concreto de entrevista que se realice (Arias, 2012). La presente entrevista fue validada por cuatro expertos en el área y se aplicó específicamente a cuatro expertos de diferentes materias, para obtener información contrastante. Por último, cabe señalar que el diseño del formato de la entrevista, se muestran en los Anexos #2.

3.7.2 Instrumentos

Se emplearon varios instrumentos en la observación, específicamente en los mercados, ferias y establecimientos gastronómicos de la ciudad. Además, se aplicó la entrevista no estructurada a expertos en el tema.

Observación: Se realizó en los lugares donde ocurren los hechos o fenómenos investigados, se utilizó como soporte:

- Registros Anecdóticos
- Grabadora de audio y video
- Cámara fotográfica

Entrevista: Se aplicó específicamente a expertos en el tema.

- Entrevista no estructurada

3.8 Procesamiento de la información

En la metodología cualitativa los datos recogidos necesitan ser traducidos en categorías con el fin de poder realizar comparaciones y posibles contrastes, de manera que se pueda organizar conceptualmente la información y presentarla siguiendo algún tipo de patrón o regularidad (Bernal, 2010). Dentro de la investigación se transcribió y se categorizó la información recolectada, con el propósito de sacar conclusiones sobre la información propuesta en las entrevistas, estableciendo un conjunto de categorías y sub categorías a partir de las teorías obtenidas (Fernández, 2014).

3.9 Interpretación

La validez se obtuvo por medio de juicios de expertos para verificar el contenido del instrumento de aquello que se quiere conocer, con la finalidad de corregir cualquier falla y corroborar la pertinencia de la investigación.

3.10 Fiabilidad

La fiabilidad cualitativa se demuestra o al menos aporta evidencia en su favor, cuando el investigador: proporciona detalles específicos sobre la perspectiva teórica del investigador y el diseño utilizado, explica con claridad los criterios de los participantes y las herramientas para recolectar datos, demuestra los métodos de análisis empleados, especifica el contexto de la recolección y cómo se incorporó en el análisis documental que prueba que la recolección fue llevada a cabo con cuidado y coherencia (Fernández, 2014).

CAPÍTULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En este capítulo se dan a conocer los resultados relevantes obtenidos a partir del registro anecdótico y la entrevista como instrumentos utilizados para la recolección de información, así como el análisis e interpretación que permiten identificar los puntos de interés entre los elementos teóricos y los datos extraídos de la realidad.

4.1 Técnica observación – Instrumento Registro Anecdótico.

Se realizó el proceso de categorización de cada una de los instrumentos de observación que se aplicaron en diferentes mercados, establecimientos y ferias gastronómicas. A continuación, se presenta la tabla de categorización.

NORTE	SUR	CENTRO	PARROQUIAS RURALES NORTE	PARROQUIAS RURALES SUR
Práctica gastronómica moderna y creativa	Uso de utensilios y técnicas gastronómicas indígenas	Uso de utensilios y técnicas gastronómicas mestizas	La influencia indígena está presente en las festividades	Presencia de la influencia mestiza gastronómica
Creación de nuevos platillos Nuevas tendencias gastronómicas Fusión gastronómica	Preservación de técnicas y utensilios prehispánicos Preservación de la práctica gastronómica ancestral	Fusión gastronómica Adopción de nuevos ingredientes Platillos con influencia extranjera	Fusión cultural y gastronómica Preservación de costumbre y festividades precolombinas	Adopción de nuevas costumbres y tradiciones Influencia católica y mestiza

Nuevas Tendencias gastronómicas aplicadas a la cocina indígena	Influencia extranjera en la gastronomía capitalina	La presencia mestiza predomina en la cocina quiteña	La gastronomía del sector se basa en la cosmovisión indígena	Festividades con motivo católico
<p>Creación de nuevos platillos</p> <p>Fusión gastronómica</p> <p>Incorporación de nuevos ingredientes en la cocina indígena</p>	<p>Mestizaje gastronómico</p> <p>Eliminación de platillos ancestrales</p> <p>Ciudadanos adoptan platillos extranjeros como propios</p>	<p>Platillos tradicionales quiteños</p> <p>Eliminación de la cocina ancestral</p> <p>Reducción en el tiempo de preparación de los platillos indígenas</p>	<p>Auténtica gastronomía ancestral</p> <p>Reducción del impacto ambiental</p> <p>Aplicación de ingredientes nativos</p>	<p>Se reemplaza las festividades ancestrales por las católicas</p> <p>Erradicación de festividades y costumbres ancestrales</p>
Fusión gastronómica mestiza e indígena	La comida rápida gana espacio en la oferta gastronómica	Amplia variedad de platillos tradicionales mestizos	Costumbres y tradiciones ancestrales	Técnicas y utensilios con influencias indígenas
<p>Creación de nuevos platillos</p> <p>Fusión de técnicas y utensilios culinarios</p> <p>Fusión de ingredientes nativos con productos extranjeros</p>	<p>Adopción de platillos extranjeros</p> <p>Erradicación de la oferta gastronómica tradicional</p>	<p>Variedad de productos nativos e introducidos</p> <p>Fusión cultural y gastronómica</p> <p>Fusión de ingredientes nativos con productos extranjeros</p>	<p>Preservación de costumbres y festividades ancestrales</p> <p>Preservación de la práctica gastronómica ancestral</p>	<p>Preservación de técnicas y utensilios prehispánicos</p> <p>Eliminación de platillos ancestrales</p>

4.1.1 Observación de resultados del sector sur de Quito

Se realizó una observación de campo en el sector Sur de Quito, con la finalidad de analizar la diferencia en la cultura indígena y la influencia mestiza en la gastronomía actual de Quito y resolver los objetivos planteados en la presente investigación, expresadas a continuación:

4.1.2 Interpretación.

- En el mercado “Camal Metropolitano” ubicada al sur de Quito se observa la influencia mestiza en la práctica gastronómica y el uso de técnicas culinarias modernas. Cabe destacar que la presencia indígena se manifiesta en la utilización de utensilios como: la piedra de moler para la preparación del ají.
- La práctica gastronómica indígena en el mercado “Camal Metropolitano” es casi nula, únicamente se puede visualizar el uso de vasijas indígenas para calentar los alimentos y los utensilios para la preparación de salsas.
- En la gastronomía del sur de Quito se puede encontrar varias características indígenas y mestizas en la comida nacional. Además, se evidencia la creciente presencia de cadenas de comida rápida.
- Se puede demostrar la influencia mestiza en la preparación de la comida tradicional de Quito en la presentación, ingredientes y utensilios utilizados actualmente.
- La gastronomía del sur de Quito tiene la particularidad de tener la presencia de un mestizaje gastronómico con influencia extranjera, principalmente de la

comida rápida. Se puede observar que diversos platillos tradicionales se sirven en vajilla desechables de cartón o papel.

- Bebidas tradicionales que posee la gastronomía quiteña se dejan de lado en los restaurantes, si comparamos con el amplio consumo de gaseosas, jugos artificiales o cerveza.
- En el sur de Quito los restaurantes de comida mexicana, italiana o cadenas americanas de comida rápida se han apropiado del mercado. Se puede visualizar que los establecimientos de comida tradicional de Quito están perdiendo espacio en varios sectores del sur de la ciudad.

4.1.3 Observación de resultados del sector centro de Quito

Se realizó una observación de campo en el centro histórico de Quito donde se pudo identificar diferentes manifestaciones de la influencia mestiza e indígena en la cotidianidad de la población actual expresadas a continuación:

4.1.4 Interpretación.

- En el “Mercado central” se evidencia la práctica gastronómica con influencia mestiza principalmente en los utensilios empleados para la preparación de los platillos. Además, se emplea técnicas culinarias que se basan en la influencia europea, como el uso de fondos y salsas madre para rectificar y mejorar el sabor del alimento.
- La presencia indígena en el “Mercado central” es nula, no se emplea técnicas ancestrales o utensilios con influencia indígena. La presencia mestiza predomina en la práctica gastronómica del lugar.

- En el centro histórico se puede observar establecimientos gastronómicos con influencia mestiza, por ejemplo: la heladería de San Agustín que oferta fanesca, el rosero quiteño, el jucho, entre otros platillos tradicionales.
- Los dulces quiteños se interpretan como un postre característico del centro histórico de Quito mantienen un apego con la historia de los conventos católicos. Los conventos y congregaciones religiosas son parte importante de la historia de la etapa colonial de Quito hasta la actualidad.
- Se observa la influencia mestiza en la variedad de postres como las quesadillas. Por ejemplo "Las Quesadillas de San Juan" este negocio funciona por más de 40 años y se caracteriza por emplear técnicas tradicionales de cocción.
- La oferta gastronómica del centro histórico de Quito se puede evidenciar un amplio número de restaurantes de comida tradicional que mantiene apego con la influencia mestiza: Helados de paila, dulces quiteños, caldo de gallina, empanadas de mejido, locros de papa, pristiños, buñuelos, rosero quiteño y canelazo.
- En la Ronda de Quito se puede encontrar la influencia mestiza en las preparaciones y bebidas tradicionales como el canelazo. Esta bebida fue muy popular en época colonial y Republicana del Ecuador, el canelazo se denominaba como agüita de azúcar o agua gloriada (Gomez, 2016).
- En los establecimientos del sector es muy empleado varios utensilios como la piedra de moler para preparar la salsa de ají, elaborado con ingredientes introducidos.

4.1.5 Observación del sector norte de Quito

Se realizó una observación de campo en el Sector Norte de Quito con la finalidad de identificar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de Quito, expresadas a continuación:

4.1.6 Interpretación.

- En el “Mercado de Ñaquito” la influencia mestiza predomina en la oferta gastronómica del lugar. También, en el uso de ingredientes y utensilios empleados en la elaboración de los platillos. Por último, la práctica gastronómica se basa principalmente en el uso de técnicas culinarias modernas.
- Se puede evidenciar la influencia mestiza en platillos representativos como la fritada, ya que la carne de cerdo y la papa combinan con mucho éxito hace muchos siglos en la mesa de los quiteños.
- Existe la tendencia por la fusión gastronómica entre platillos tradicionales de Quito con la preparación de técnicas culinarias innovadoras que resaltan los sabores mestizos de la gastronomía quiteña.
- En los establecimientos de alta categoría del sector se crea y fusiona nuevos platillos mediante la fusión gastronómica de técnicas, ingredientes y utensilios mestizos e indígenas.
- La forma característica de ofertar el producto en las ferias gastronómicas del norte de Quito es mediante fuentes grandes como: pailas, ollas, copas y vasijas.

4.1.7 Observación en las parroquias rurales de Quito

La influencia indígena, se ha mantenido a través de los años en determinadas parroquias, tanto costumbres como tradiciones, gastronomía y festividades.

4.1.8 Interpretación de la parroquia Cotocollao

- Entre la comida tradicional de Cotocollao, destacan platos como: las papas con cuero, la fritada, el hornado, la guatita, morocho con empanadas entre otros. No se encuentran platos de carácter ancestral o netamente de carácter indígena.
- En Cotocollao existe una celebración llamada “La Yumbada”, en la cual varios personajes principales salen a alegrar la fiesta, entre ellos destacan: El pingullero o mamaco que es el personaje principal de esta festividad, le acompañan danzantes, sumado a estos, están los Yumbos que de igual manera danzan junto al pingullero, los yumbos mates que visten un poncho con mates (recipiente para colocar la chicha), la yumba, el yumbo auca y el mono que es el encargado de alegrar el ambiente (Carvajal, 2018).
- La influencia indígena está presente en las principales festividades de Cotocollao. Por ejemplo, la festividad más destacada de Cotocollao, es la ya mencionada “Yambada”, que es una fiesta ancestral que data incluso antes de la época de la conquista incaica. Se le atribuye este nombre debido a Los Yumbos quienes practicaban esta festividad. Los Yumbos fueron un pueblo preincaico que tuvo su asentamiento en el sector de Nanegalito. La fiesta consiste en la danza de los diversos personajes de La Yambada, por las diversas calles de Cotocollao, posteriormente se realiza el ritual de “la matanza”

que conmemora el encuentro de los pueblos Quito y Cara. Finalmente, se lleva a cabo la tradicional “Pamba Mesa”, muy común dentro de los pueblos indígenas, que consiste en una comida colectiva con granos tradicionales como el maíz, el mote, el chocho, la alverja, etc. Y acompañada de la tradicional chicha (Carvajal, 2018).

- En Cotocollao, al igual que Calderón, se realiza el Inti Raymi, fiesta mayor de los pueblos indígenas en agradecimiento al sol por las cosechas de la temporada de siembra. En esta fiesta de igual manera se pueden apreciar personajes típicos de la cosmovisión indígena como el Aya Uma.

4.1.9 Interpretación de la parroquia Calderón

- Entre los platos típicos destacan la fritada, caldo de treinta y uno, caldo de gallina, llapingachos y la clásica Uchucuta, comida de origen indígena que consiste en la mezcla de diferentes granos, salsa de harina de maíz con maní y harina de frijol, agregado papas cocinadas y col. Este plato es dedicado a los difuntos, el dos de noviembre y es principalmente elaborado por la población indígena que se traslada a los cementerios para estar junto a sus fallecidos, este ritual es acompañado de la costumbre indígena de solicitar a otras personas que oren a Dios por el bien del alma del fallecido. A cambio, se entrega la tradicional colada morada con guagua de pan y la ya mencionada Uchucuta.
- En sus fiestas se aprecia la influencia indígena en la parroquia, pues los diversos personajes de la cosmovisión indígena aparecen en cada celebración de esta parroquia, a esto sumado los clásicos Yumbos y danzantes. Entre las fiestas que destacan, están las fiestas propias de Calderón, en las cuales se

realizan bailes populares, la danza del curiquingue, comparsas, desfiles cívicos, entre otros (Bernand, 2016).

- Si bien la vestimenta de los habitantes de Calderón, ha sido modernizada, existen varios grupos que aún mantienen la vestimenta tradicional, que en el hombre consiste en una camisa, calzoncillo de lienzo blanco, poncho pequeño de lana con franjas rojas de diferentes tonalidades, representando la figura del capariche. Mientras que, en la mujer, la vestimenta tradicional es una camisa de lienzo blanco, anaco, guaguachumbi, una mamachumbi y una prenda utilizada para la cabeza de color blanco con rayas azules y rojas.
- En este atractivo cultural de Calderón, el indigenismo está presente también, pues se elaboran figuras de los indígenas nativos de Calderón, con su vestimenta tradicional, así como también figuras de los principales personajes de las celebridades indígenas, tales como los danzantes, el Aya Huma, las suleteñas, entre otras figuras.
- En la parroquia sobresale las ferias gastronómicas y solidarias, que benefician al consumo de alimentos producidos por indígenas. Por ejemplo: la feria “De la mata a la olla” es una iniciativa de la Administración Municipal Zonal Calderón, se realiza cada quince días. En ella participan productores indígenas de todas las parroquias de Calderón. La finalidad es apoyar el fortalecimiento de la Economía Popular y la Soberanía Alimentaria, articulando la oferta de productos alimenticios nativos para garantizar la adquisición directa del productor al consumidor (Febres, 2019).

- Por otro lado, cada año se establece la “Feria del Ayamarca”, participan productores y artesanos indígenas de Calderón. Se realiza el dos y tres de noviembre en conmemoración al día de los difuntos, en esta fecha se puede evidenciar y compartir la influencia de la cultura indígena mediante danzas ancestrales, su gastronomía y artesanía.

4.1.10 Interpretación de la parroquia Uyumbicho

- Los grupos étnicos predominantes en Uyumbicho, son los Kichwa de la sierra, los Puruhá y los Panzaleos (INEC, 2010).
- Los platos típicos de Uyumbicho, se puede encontrar la tradicional fritada, caldo de librillo, hornado, chochos con tostado, chicha de jora que es la bebida oficial de la mayoría de las fiestas tradicionales.
- Dentro de las fiestas de Uyumbicho no se registra ninguna de carácter ancestral. Sin embargo, se ha convertido en un referente cultural por sus festividades católicas: en carnaval se celebra con una misa festiva a cargo de los sacerdotes. Después, comienza la fiesta de la espuma y culmina con un festejo social.
- En la semana santa toda la parroquia participa caracterizando personajes religiosos del nuevo testamento, concretamente en relación con el proceso de Jesús ante Poncio Pilato. También, resalta las fiestas de San Cristóbal patrono del transporte, donde decenas de autos reciben la bendición del sacerdote de la parroquia. Finalmente, la festividad y sus novenas duran 20 días.
- También se encuentran las tradicionales arepas de Uyumbicho, que son preparadas con miel y harina de maíz y servidas con café. Se considera que la

preparación de dichas arepas data de varias décadas atrás, incluso se cree que en el antiguo mercado de Chimbacalle, los habitantes locales llevaban sus canastas con arepas y las intercambiaban por víveres.

4.1.11 Interpretación de la parroquia Cutuglagua

- Cutuglagua pertenecía a la parroquia de Uyumbicho, existe una carencia de archivos y datos relacionados con la participación de la parroquia en las actividades referentes a la Real Audiencia y la Presidencia de Quito.
- En la población total de Cutuglagua, el 79% de la población se identifica como mestiza, el 13% como población indígena y el 2,67% como población blanca. (INEC, 2010)
- Al igual que en la parroquia de Uyumbicho, el grupo étnico predominante son los Kichwa de la sierra, seguido por Panzaleos y Puruháes. (INEC, 2010)
- No se registran fiestas tradicionales ancestrales, la única festividad de Cutuglagua, es la fiesta de aniversario de parroquialización, en las cuales se festeja con banda de pueblo, toros populares, concursos de danzas, entre otras actividades culturales que son parte de las costumbres de Cutuglagua.
- En Cutuglagua, la influencia indígena está decayendo, tanto en la gastronomía, así como en diversos aspectos culturales como: la falta de medios y programas sociales para la inclusión de los diversos grupos étnicos en la parroquia.
- La gastronomía de Cutuglagua se caracteriza por su influencia indígena, puesto que la práctica gastronómica del sector mantiene el uso de vasijas de barro para la preparación de la chica de jora, el uso del tiesto directo al fogón para la

elaboración de las tortillas de maíz. Además, el uso del barro, la piedra y la madera es muy común para la preparación y degustación de los alimentos.

- La gastronomía del sector se caracteriza por: tortillas de maíz, chochos con tostados, choclo cocido acompañado de queso y habas, chicha de jora, arepa dulce, mote con chicharrón, entre otros.

4.2 Análisis de los resultados

4.2.1 Análisis de los resultados de resultados: Técnica observación

La presencia mestiza tiene una influencia de manera variable en cada sector de Quito, mientras que en el sector norte se está transformando a los platillos indígenas mediante nuevas técnicas de cocción y la fusión de ingredientes patrimoniales con productos de todo el mundo.

En los mercados de la capital existe mayor influencia gastronómica mestiza, actualmente las preparaciones de los alimentos ofertados al comensal se preparan con técnicas culinarias de influencia europea, entre los cuales destaca: Los fondos, salsas madre, flambear y blanquear.

Las ferias gastronómicas son más populares al norte de la capital, de igual modo desataca la influencia mestiza tanto en la práctica culinaria y en los ingredientes utilizados en la preparación de los platillos tradicionales. A diferencia de las ferias gastronómicas impulsadas en las parroquias rurales que destacan por la promoción de los productos nativos, gastronomía y artesanías con influencia indígena.

El consumo masivo de la gastronomía con influencia mestiza se centra fundamentalmente en la zona norte de Quito. Por otra parte, los establecimientos de alta categoría emplean técnicas y utensilios precolombinos para satisfacer la demanda del turista extranjero. Mientras que los comensales capitalinos prefieren consumir los platillos tradicionales quiteños en la calle o lugares de más afluencia, junto a la brasa y el humo de las parrillas.

La tradición de los platillos mestizos elaborados a base de vísceras se encuentra en los establecimientos céntricos y del sur de la capital, el comensal degusta principalmente: la guatita, caldo de 31, mollejas, tripas asadas, caldo de menudencias, entre otros.

En las parroquias de Quito, se puede apreciar que aún se mantienen algunas costumbres de la influencia indígena. Por ejemplo, en Calderón se realiza un platillo denominado Uchucuta, una comida netamente de origen indígena que consiste en la mezcla de diferentes granos, salsa de harina de maíz con maní y harina de frijol, sumado papas cocinadas y col. Este plato tradicional se lo consume en día de los difuntos y es elaborado por la población indígena que habita en Calderón.

De igual manera, se puede identificar la influencia indígena en las fiestas tradicionales, puesto que, se celebran fiestas de carácter indígena como el Huasipichay o el Inti Raymi, en la que destacan estos rasgos en las danzas, comparsas, desfiles cívicos y presencia de personajes de la cosmovisión indígena e incluso en las fiestas propias de Caderón, estos rasgos están marcados por personajes como los Yumbos y danzantes, acompañados de danzas tradicionales.

En las parroquias rurales del sur de la ciudad de Quito, a diferencia de Calderón y Cotacollao, en parroquias como Uyumbicho o Cutuglagua, se aprecia una menor influencia indígena, las tradiciones indígenas fueron sustituidas por tradiciones católicas. Por ejemplo, las fiestas tradicionales de Uyumbicho, son en celebración a San Cristóbal y es acompañada de misas y procesiones en honor al santo. En la comida tradicional se puede observar más influencia mestiza que indígena, puesto que se elaboran platillos como la fritada, el hornado, el caldo de librillo y de carácter indígena se aprecia únicamente en la chicha de jora. Cabe destacar que ambas parroquias del sur de Quito, la población indígena no supera el 3%.

4.3 Entrevista

4.3.1 Resultados de las entrevistas

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ENTREVISTA AL EXPERTO EN BPM**

Participantes: Expertos académicos

Fecha: 24 de noviembre del 2018

Aporte: “Estudio comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito.”

Entrevistador: Santiago Basantes

Entrevista realizada al Mgst. Fredy Auqui profesor de Historia del colegio Luigi Galvani

¿La presencia mestiza e indígena mantiene su influencia en la actual gastronomía de Quito, explique estos factores fundamentales?

Esta influencia no se dio solo en Quito, también en Ecuador. Ya que fue de gran importancia la presencia española porque permitió que sobrevivieran varias de nuestras costumbres.

¿Qué platillos de la gastronomía de Quito revela esta influencia, por favor menciónelos?

Las condiciones de Quito son especiales en el desarrollo gastronómico en los platillos y bebidas. Por ejemplo, las empanadas de mejido, el menudo, la tripa mishqui es el resultado del mestizaje. los animales que se utilizaron como ingrediente principal de estos platos son importados por los españoles. Los indígenas se vieron forzados a consumir viseras y carnes de segunda, porque la carne quedaba para el español.

¿Cuál es el impacto que puede sufrir la gastronomía quiteña, si no se implementa la revalorización de la historia y cultura gastronómica?

La revalorización de la cultura gastronómica quiteña continuará modificándose. Además, existe una tendencia por consumir productos de los pueblos aborígenes. Sin embargo, la globalización afecta en gran medida la revalorización de la cocina quiteña,

la comida rápida y costumbres extranjeras podrían convertirse en nuevas costumbres gastronómicas de Quito con el pasar del tiempo.

¿Qué grado de responsabilidad tiene el sistema educativo, al impulsar en los estudiantes temas de investigación que abarquen el patrimonio alimentario de Quito?, ¿cuál es su punto de vista?

El sistema educativo y la importancia que ocupa es relevante, Quito es patrimonio cultural de la humanidad y mantiene un legado histórico, cultural y arquitectónico. Por lo que la intervención de los institutos y universidades es vital para continuar con nuevas líneas de investigación que permitan posicionar a la gastronomía quiteña en lo más alto.

¿La alcaldía de la ciudad, según su perspectiva ha brindado apoyo a la revalorización de la actual gastronomía de Quito?

La alcaldía de turno no ha dado el valor necesario a la cultura gastronomía, un claro ejemplo es el centro histórico, donde se puede encontrar un sin número de atractivos gastronómicos productos del mestizaje y simbolismos precolombinos que se unió a la gastronomía.

¿Qué aspectos culturales pudieron afectar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía de actual de Quito?

Es necesario revisar el aspecto cultural positivo porque el quiteño es producto del mestizaje. El mestizaje cultural ocurrió como resultado de la dominación inca y

después con la ocupación de los españoles. La Iglesia Católica y su base filosófica de absorción permitió el ingreso de diferentes culturas sin destruirlas solo reemplazando, un claro ejemplo es el Panecillo de Quito ya que se colocó en un lugar sagrado para los indígenas.

Según su punto de vista como se podría realzar la gastronomía quiteña para promocionarla como una propuesta turística a nivel internacional.

La gastronomía quiteña tiene un sin número de costumbres, tradiciones, historia y cultura únicas a nivel mundial. La falta de una correcta promoción ha ocasionado que siempre exista un desapego del habitante quiteño, la influencia extranjera gana espacio en nuestra cultura y gastronomía. Para poder empezar una verdadera revolución gastronómica de Quito es necesario comenzar apreciar lo nuestro.

¿Cree usted que la gastronomía actual de Quito se mantendrá vigente para futuras generaciones?

El problema es que no hay el análisis suficiente, es muy probable que las nuevas generaciones mantengan un mayor apego por nuestras costumbres porque el comensal joven prefiere escoger primero lo nuestro.

**Entrevista realizada al Mgst. Pablo Rivera profesor de Antropología de la
universidad Salesiana del Ecuador.**

Preguntas de la entrevista:

1.- *¿La presencia mestiza e indígena mantiene su influencia en la actual gastronomía de Quito, explique estos factores fundamentales?*

La presencia indígena se ha mantenido en la elaboración de platillos que son contemporáneos, platos como la fritada o locros de papa o de quinua se puede apreciar esta combinación entre lo indígena y lo español, pero sin duda hasta el momento ha tenido un gran porcentaje de influencia indígena.

2.- *¿Qué platillos de la gastronomía de Quito revela esta influencia, por favor menciónelos?*

Como lo mencioné, la fritada, el hornado y los diversos locros que se elaboran son un claro ejemplo de la influencia indígena en la gastronomía quiteña, también se podría incluir la tradicional pamba mesa que actualmente la realizan indígenas y mestizos.

3.- *¿Cuál es el impacto que puede sufrir la gastronomía quiteña, si no se implementa la revalorización de la historia y cultura gastronómica?*

Principalmente una pérdida de conocimientos ancestrales muy importantes para forjar una identidad quiteña. Consumiríamos mayor cantidad de platos con influencia extranjera y nos olvidaríamos de la historia de nuestra ciudad incluso.

4.- *¿Qué grado de responsabilidad tiene el sistema educativo, al impulsar en los estudiantes temas de investigación que abarquen el patrimonio alimentario de Quito? ¿cuál es su punto de vista?*

El sistema educativo juega un papel fundamental para el mantenimiento de tradiciones ancestrales, lamentablemente en la actualidad se da prioridad a una cultura global más que nacional. Se debería impartir un conocimiento ancestral, no solo en temas de alimentos sino de manera general.

5.- *¿La alcaldía de la ciudad, según su perspectiva ha brindado apoyo la revalorización de la actual gastronomía de Quito?*

La alcaldía ha sido completamente indiferente a la gastronomía de Quito, si bien antes se realizaban concursos de “las mejores huecas de Quito” que ayudaban a mantener y valorar los platos tradicionales de Quito, en la gestión actual no se ha realizado nada para el mantenimiento o la revalorización de la gastronomía de Quito.

6.- *¿Qué aspectos culturales pudieron afectar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía de actual de Quito?*

El desconocimiento de los ciudadanos principalmente, seguido del poco interés de impartir las tradiciones culinarias de la ciudad por parte de autoridades e incluso de restaurantes de la ciudad.

7.- Según su punto de vista como se podría revalorizar la gastronomía quiteña para realizar su propuesta a nivel internacional.

Es necesario la intervención de autoridades incluso gubernamentales para la valorización que merece la comida quiteña, es necesario declarar patrimonio cultural varios platillos.

8.- ¿Cree usted que la gastronomía actual de Quito se mantendrá vigente para futuras generaciones?

A pesar de todos los aspectos negativos que han impedido el desarrollo de la gastronomía quiteña yo considero que en un futuro se mantendrán los platos típicos de Quito, pues cualquier ciudadano quiteño consume al menos dos veces a la semana un platillo tradicional de Quito.

Entrevista realizada al Chef. Fidel Sanchez

¿La presencia mestiza e indígena mantiene su influencia en la actual gastronomía de Quito, explique estos factores fundamentales?

Por supuesto que sí, a pesar de que nuestra gastronomía quiteña es producto de la conquista española convirtiéndose en una mezcla culinaria la cual se mantiene vigente en diferentes tipos de preparaciones.

¿Qué platillos de la gastronomía de Quito revela esta influencia, por favor menciónelos?

Tenemos: las bonitísimas, el cuy, locros y guisos, como platillos que demuestran la influencia mestiza.

¿Cuál es el impacto que puede sufrir la gastronomía quiteña, si no se implementa la revalorización de la historia y cultura gastronómica?

Si no se implementa la revalorización gastronómica seríamos un país sin historia, sin preparaciones propias adoptaríamos platillos de España o Francia, ya que en la etapa colonial de Quito existió la influencia de estos países en nuestra gastronomía.

¿Qué grado de responsabilidad tiene el sistema educativo, al impulsar en los estudiantes temas de investigación que abarquen el patrimonio alimentario de Quito? ¿Cuál es su punto de vista?

El grado de responsabilidad del sistema educativo es muy importante porque el estudiante debe aprender primero a preparar la gastronomía nacional y priorizar los

productos tradicionales, ya que de esta manera se logra rescatar las preparaciones antiquísimas. El saber preparar de forma tradicional es el siguiente paso para utilizar técnicas culinarias actuales, un país sin memoria es un país sin historia.

¿La alcaldía de la ciudad, según su perspectiva ha brindado apoyo a la revalorización de la actual gastronomía de Quito?

No se ha impulsado la gastronomía quiteña de la forma adecuada, porque los platillos locales no son apreciados por el comensal quiteño, por ende, siempre será necesario que la alcaldía de mayor seguimiento en este aspecto, para que de alguna manera el cliente local valore lo nuestro y deje en segundo lugar a la comida extranjera.

¿Qué aspectos culturales pudieron afectar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía de actual de Quito?

Las manifestaciones es un aspecto primordial, el desconocimiento de las personas hacia la riqueza de los alimentos andinos evita conocer la cocina quiteña como realmente es. Ya que la influencia indígena y mestiza jugo un papel muy importante sobre todo en la cultura quiteña, sin ambas influencias simplemente no existiría la gastronomía tradicional de Ecuador y de su capital.

Según su punto de vista como se podría realzar la gastronomía quiteña para promocionarla como una propuesta turística a nivel internacional

Es necesario tener el apoyo de la alcaldía, entidades municipales y gubernamentales. Además, el impulso en los medios de comunicación de los productos y platillos nativos realzaría la gastronomía local y con esto no llegar a copiar la gastronomía de otros países.

¿Cree usted que la gastronomía actual de Quito se mantendrá vigente para futuras generaciones?

Lamentablemente si se mantiene esta visión de solo ganar dinero más no con la visión de realizar un rescate de los productos, los jóvenes darían mayor acogida a nuevas tendencias gastronómicas extranjeras.

**Entrevista realizada al Mgst. Juan Sigüenza profesor de territorio y Patrimonio
Turístico del Instituto Tecnológico "ITI"**

Preguntas de la entrevista:

1.- *¿La presencia mestiza e indígena mantiene su influencia en la actual gastronomía de Quito, explique estos factores fundamentales?*

La presencia mestiza es evidente en la población quiteña, tenemos así: costumbres, tradiciones e incluso en la gastronomía. La esencia de la cocina quiteña es mestiza si observamos los ingredientes utilizados encontramos una mezcla única de productos nativos y otros que se introdujeron en el continente.

2.- *¿Qué platillos de la gastronomía de Quito revela esta influencia, por favor menciónelos?*

Tenemos el hornado, este platillo posee ingredientes que fueron de vital importancia en los pueblos precolombinos y combina perfectamente con el cerdo, un animal introducido. También tenemos la humita, la mazamorra y el loco de papa.

3.- *¿Cuál es el impacto que puede sufrir la gastronomía quiteña, si no se implementa la revalorización de la historia y cultura gastronómica?*

En la actualidad ya es una realidad observar que la identidad gastronómica no solo de Quito, también de todo el país se está perdiendo. Es más común encontrar un restaurante de comida rápida a comparación de los establecimientos de gastronomía tradicional que están perdiendo espacio en la oferta gastronómica.

4.- *¿Qué grado de responsabilidad tiene el sistema educativo, al impulsar en los estudiantes temas de investigación que abarquen el patrimonio alimentario de Quito? ¿Cuál es su punto de vista?*

A mí parecer las escuelas, institutos y universidades tiene una responsabilidad con el estudiante en demostrar el patrimonio alimentario de la ciudad, pero en quien verdaderamente cae está responsabilidad es en el estudiante que tiene el deber de investigar y aprender la riqueza gastronómica que posee el país.

5.- *¿La alcaldía de la ciudad, según su perspectiva ha brindado apoyo la revalorización de la actual gastronomía de Quito?*

No se ha dado la importancia necesaria a este aspecto, si la alcaldía de cada periodo pondría el interés necesario, la restauración e impulso de la gastronomía quiteña ya hubiese dado resultados positivos la ciudad.

6.- *¿Qué aspectos culturales pudieron afectar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía de actual de Quito?*

El efecto de ambas influencias es evidente, la gastronomía quiteña es mestiza, sobre todo. En el aspecto cultural aún existen costumbres y tradiciones que tiene sus raíces indígenas, pero sobre todo son mestizas, porque son rasgos que dejó esta cultura.

7.- ¿Según su punto de vista como se podría revalorizar la gastronomía quiteña para realzar su propuesta a nivel internacional?

En primer lugar, se debe restaurar la autenticidad de la cocina quiteña, mediante la creación de una ruta gastronómica que implique los aspectos más sobresalientes de la historia y tradición de la ciudad.

8.- ¿Cree usted que la gastronomía actual de Quito se mantendrá vigente para futuras generaciones?

Muchos platos de la gastronomía quiteña han desaparecido de la mesa de los quiteños, en las últimas décadas se evidencia que la comida rápida gana espacio en toda la ciudad por lo cual la prevalencia y oferta de varios platillos quiteños es incierta con el paso de los años.

4.3.2 Categorización

Categorías	Subcategoría
Desarrollo gastronómico ancestral	<ul style="list-style-type: none">• Práctica gastronómica ancestral• Utensilios y técnicas culinarias ancestrales• Cosmovisión indígena
La Globalización y el afecto en la cocina quiteña	<ul style="list-style-type: none">• Pérdida de la identidad gastronómica• Introducción de nuevos ingredientes• Tendencias gastronómicas extranjeras• Adopción de técnicas y platillos de otros países

<p>La iglesia católica y su base filosófica de absorción</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preservación de la cultura indígena • Fusión cultural y gastronómica • Reemplazo de festividades ancestrales con festividades católicas
<p>El desapego del habitante capitalino</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carencia de identidad gastronómica • Insuficiente intervención municipal • Tendencias gastronómicas extranjeras
<p>Las nuevas generaciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nueva ideología cultural y gastronómica • Mayor interés por lo autóctono • Valor de la Identidad nacional
<p>Fusión gastronómica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mestizaje gastronómico • Unión de técnicas culinarias ancestrales y mestizas • Creación de nuevos platillos
<p>Perdida de conocimientos ancestrales gastronómicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mestizaje gastronómico • La globalización • Carencia de identidad gastronómica • Insuficiente intervención municipal
<p>La intervención de las autoridades gubernamentales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de promoción y publicidad • Carencia de identidad gastronómica • Presupuesto limitado
<p>La pérdida de la identidad gastronómica de Quito</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de promoción y publicidad • Insuficiente intervención municipal • La globalización • Introducción de cadenas de comida rápida
<p>La comida rápida gana espacio en la ciudad de Quito</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carencia de identidad gastronómica • Competencia desleal • Desvalorización de la gastronomía tradicional quiteña

4.3.3 Análisis de los resultados de resultados: Técnica entrevista

La aplicación de la entrevista a los expertos reveló que la presencia mestizaje e indígena en la gastronomía actual de Quito se mantiene vigente en diferentes tipos de preparaciones tradicionales, técnicas de cocción, utensilios y tradiciones. En las parroquias rurales de Quito la influencia indígena es muy latente. Por otro lado, la influencia gastronómica mestiza predomina en el área urbana de la capital. Además, es necesario mencionar que las manifestaciones mestizas en la ciudad de Quito se demuestran no solo en la gastronomía. También, en la cultura y las costumbres de sus habitantes. El desconocimiento de los habitantes y la falta de impulso del municipio de Quito hacia la riqueza cultural de la gastronomía quiteña podría llegar a ser un factor para adoptar costumbres culinarias de otros países.

4.3.4 Interpretación de los resultados

El resultado de los instrumentos de investigación aplicados demuestra varios factores importantes tales como: la presencia mestiza e indígena fue parte de varios aspectos relevantes como la política, la educación, cultura, salud, religión y la gastronomía. El desarrollo gastronómico de Quito no tendría el mismo significado sin la influencia católica, ya que la religión impuso costumbres y tradiciones arraigadas a la gastronomía, desarrollando nuevos platillos que tuvieron popularidad entre los habitantes y con esto su estadía permanente en los recetarios de la gastronomía tradicional ecuatoriana.

La gastronomía quiteña se desarrolló de la mano de la iglesia, nuevos platillos se crean en esta etapa, resaltan los dulces y postres. También es necesario recalcar el trabajo de curas y monjas por inculcar el catolicismo al indígena, permitiendo desarrollar nuevas preparaciones que mantienen la presencia mestiza e indígena como: mazamorra y locros (Carreño, 2015).

Se puede identificar que la cocina regional latinoamericana es precolombina y más que nada es mestiza y nacen algunas coincidencias, por supuesto también diferencias. Coincidencias porque casi en todas las culturas bien desarrolladas poseían un acervo culinario bastante extenso, sin embargo, tienen una fuerte influencia de la cocina española del siglo XVI (Macdonald, 2016). La consecuencia del mestizaje, la constituyen también los aromas distintivos de la cocina de cada zona, por el mayor o menor uso de determinadas hierbas aromáticas o especias la comida típica tiene un olor muy característico. Así, por ejemplo, se observa en la cocina quiteña, predomina un olor de refrito: mezcla de cebolla, ajo y cilantro, achiote y comino. El mestizaje gastronómico se vio fortalecida por la cocina precolombina que permitió desarrollar un amplio recetario culinario de Quito.

Cuadro No. 5. Cuadro comparativo de la influencia mestiza e indígena

Fuente: S. Basantes, 2019.

Cuadro comparativo del comportamiento alimenticio de Quito y sus parroquias		
Diferencias	Semejanzas	Aportes
<p>La presencia mestiza e indígena varía en cada sector de Quito, ya que en el sector norte se utiliza nuevas técnicas de cocción y se fusiona ingredientes nativos con productos de todo el mundo. A diferencia del sector del sur y centro de Quito que prevalece los platillos a base de viseras.</p>	<p>La fusión entre técnicas de cocción ancestrales y actuales, tiene un impacto positivo para la evolución necesaria de la cocina quiteña.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de nuevos platillos. • Mejoramiento de la presentación de los platillos quiteños. • Fusión de técnicas culinarias, que permiten realzar la cocina tradicional.
<p>En Quito, los rasgos indígenas han sido reemplazados por tradiciones más globales, un tipo de hibridación entre lo mestizo y lo global. Mientras que, en las parroquias se aprecia una mayor presencia indígena en las costumbres y tradiciones de sus habitantes, sumado a praxis realizadas de carácter ancestral.</p>	<p>En Quito y en sus parroquias se puede observar que los habitantes consumen alimentos nativos de la región y alimentos extranjeros introducidos a lo largo de la historia de Quito.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Amplia variedad en la cocina tradicional quiteña. • Ingredientes nativos de fácil acceso. • Fusión de aromas, sabores y texturas únicas en el mundo.
<p>En Quito, las costumbres y tradiciones son de carácter mestizo y católico, influenciado por costumbres extranjeras que son adoptadas a través de una cultura global. Mientras que, en las parroquias, los rasgos indígenas se hacen presentes en las fiestas tradicionales, en costumbres, maneras de vestir, etc.</p>	<p>Las tradiciones indígenas conviven con tradiciones católicas, tanto en el área urbana de Quito como en sus parroquias. En ambas áreas se realizan prácticas como el Inti Raymi y al mismo tiempo festividades de carácter católico como procesiones a distintos santos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La influencia mestiza e indígena permitió la creación de nuevos platillos tradicionales de la cocina quiteña. • La influencia mestiza permitió que las preparaciones indígenas no se eliminen a través del tiempo. • El catolicismo permitió que se resguarden y adapten costumbres y tradiciones indígenas.

<p>En el área urbana de Quito, las técnicas de cocción ancestrales, han sido excluidas o reemplazadas por técnicas extranjeras. A diferencia de las parroquias que aún se utilizan técnicas culinarias ancestrales, ya sea por motivos de falta de recursos o por la preservación de estas técnicas.</p>	<p>En Quito, algunos restaurantes utilizan técnicas ancestrales para la elaboración de sus platillos, para así conseguir un mayor impacto turístico. De igual manera en las parroquias conviven técnicas ancestrales con técnicas contemporáneas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfeccionamiento de técnicas culinarias ancestrales y menor tiempo de preparación de alimentos nativos. • La gastronomía quiteña no sería la misma sin la fusión de técnicas culinarias mestizas e indígenas.
<p>En Quito, el uso de utensilios de carácter indígena es poco común. Mientras que, en las parroquias se utilizan aún utensilios como piedras de moler, ollas de barro o el uso de la madera para preparar los alimentos.</p>	<p>De igual manera que en el uso de técnicas ancestrales, el uso de utensilios ancestrales, en Quito es principalmente con fines turísticos, pues algunos restaurantes gourmet sirven sus platos en vasijas de barro para obtener así un mayor impacto turístico y algo similar sucede con las parroquias, que conviven utensilios ancestrales con utensilios contemporáneos, ya que el costo de elaboración de una olla de barro es mucho menor a una olla de acero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mejoramiento en la presentación de los platillos tradicionales quiteños. • El uso de utensilios ancestrales aportan una mejor textura y realza el sabor de los platillos quiteños.
<p>La influencia mestiza trajo accesibilidad a productos que anteriormente su costo de producción sería muy alto. Tenemos como ejemplo: la carne de res, carne de cerdo, gallinas, huevos y lácteos. A diferencia de la producción indígena que baso su alimentación de granos, animales pequeños y carnes de caza que aumenta significativamente su costo de producción. Además, dependen mucho del clima y se producen únicamente en ciertos periodos del año.</p>	<p>El saber ancestral junto a la modernización de la influencia mestiza, permite perfeccionar la producción de los cultivos. Tenemos, por ejemplo: los camellones que ha surgido como una alternativa más sustentable para el medio ambiente en la actualidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reducción de costos de producción. • Mejoramiento y perfeccionamiento del cultivo de productos ancestrales como el maíz. • Accesibilidad a una dieta alimentaria rica en proteína magra. • La producción ya no depende de las estaciones del año.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- La gastronomía de la cultura indígena se caracteriza por varios aspectos como: La práctica culinaria indígena se basa en su cosmovisión en relación a la naturaleza, su alimentación se basa en el consumo del maíz, fréjol y variedad de tubérculos, la gastronomía es motivo de unión y celebración para la comunidad indígena. Finalmente, el uso de menaje elaborados de materiales endémicos. Por ejemplo: vasijas y utensilios de barro, piedra tallada, madera, entre otros.
- El mestizaje se caracteriza por influir en la práctica gastronómica quiteña en aspectos tales como: la utilización de técnicas culinarias de influencia europea, alta demanda del consumidor capitalino por ingredientes foráneos, el uso de cubiertos de acero o aluminio, vajilla de porcelana, vasos y copas de cristal.
- La característica principal de la influencia mestiza es la simplificación de los métodos de cocción indígenas debido al mejoramiento de recetas ancestrales, reducción de costos de producción y la amplia variedad de productos altamente nutritivos. Todos estos factores han permitido reducir significativamente el tiempo de preparación, convirtiendo los platillos indígenas accesibles para los hogares quiteños.

- En los mercados de la capital la influencia mestiza en la práctica gastronómica es relevante en el uso de técnicas culinarias y utensilios modernos. En consecuencia, la oferta gastronómica tiene apego al mestizaje en su totalidad.
- En el centro de Quito se refleja el mestizaje por la oferta gastronómica y la amplia variedad de establecimientos de comida tradicional, ya que tienen apego con la influencia mestiza y católica.
- En el norte y en el sur de Quito, la presencia de comida rápida es considerablemente superior a la presencia de comida tradicional, que ha sido aminorada debido a la influencia extranjera en la ciudad de Quito.
- En las parroquias de Quito se utiliza con mayor frecuencia técnicas gastronómicas y utensilios de carácter indígena en la preparación de platillos tradicionales.
- El legado que dejó la influencia indígena en la cocina quiteña se refleja en los ingredientes, las técnicas culinarias y preparaciones ancestrales que se preparan en la actualidad, son parte fundamental de la dieta de los quiteños.
- En las parroquias rurales del norte de la ciudad de Quito, la influencia indígena es notoria en sus tradiciones, en la comida, en costumbres, en sus festividades. Mientras que, en las parroquias rurales del sur de la ciudad de Quito, la influencia indígena es poco visible o parcialmente nula, puesto que ha sido reemplazada por tradiciones y costumbres católicas como la misa festiva de carnaval, la fiesta de San Cristóbal, la semana santa, navidad y fin de año. Son festividades con apego católico característico de la parroquia de Uyumbicho.

- En Calderón y Cotacollao, aún se deleitan platillos de la gastronomía propia de los indígenas como la Uchucuta. En tanto que, en las parroquias de Uyumbicho y Cutuglagua, la gastronomía indígena ha sido enteramente reducida y reemplazada por platillos mestizos.
- En las áreas urbanas de Quito, la presencia indígena es menor, a diferencia de la influencia y presencia indígena que poseen las parroquias de Quito.
- En las parroquias rurales de Quito, el uso de utensilios ancestrales es más frecuente, debido al costo de producción bajo que presentan frente a utensilios contemporáneos. Mientras que, en el área urbana de Quito los utensilios ancestrales han sido sustituidos por utensilios actuales.
- La presencia mestiza es mayor a la presencia indígena tanto en las parroquias rurales de Quito como en el área urbana.
- La influencia mestiza e indígena en Quito tiene un rol muy importante, a tal punto que el habitante capitalino adoptó costumbres y tradiciones arraigadas a los españoles y a la cultura indígena.
- La cultura e identidad quiteña ha ido evolucionando por cuanto a factores como la globalización, que ha permitido que las tradiciones y raíces especialmente gastronómicas vayan quedando en el olvido y se adopten costumbres de otros países.
- la gastronomía tradicional de Quito es el resultado de la fusión gastronómica entre la cultura indígena, la influencia española y extranjera.

5.2 Recomendaciones

- La gastronomía tradicional de Quito debe ser promocionada en la ciudad, con la finalidad de tener una identidad gastronómica propia.
- El arte culinario es parte de la identidad cultural de un pueblo, por lo que, debe ser parte del estudio continuo no solo en establecimientos especializados en el tema, sino también en la educación general.
- El desarrollo del patrimonio alimentario de la ciudad debe empezar en las escuelas culinarias, institutos y universidades.
- Impulsar el patrimonio alimentario mediante contenido histórico y cultural existente en los platillos tradicionales quiteños.
- Las diferentes entidades municipales y gubernamentales deben preservar la cultura tradicional quiteña, la importancia recae en que esta guarda la historia y desarrollo de la ciudad con el tiempo.

GLOSARIO

Gastronomía: Es un conjunto de técnicas y métodos culinarios empleados con la finalidad de perfeccionar un platillo. Además, la gastronomía engloba el patrimonio de una nación, su historia y tradición culinaria (Bustamante, 2015).

Patrimonio: Conjunto de bienes propios de una persona o de una institución susceptibles de estimación económica (Pérez, 2016).

Reseña: Noticia y comentario, generalmente de corta extensión, que se hace sobre una obra literaria, de arte o científica y se publica en un periódico o en una revista (Fernández, 2016).

identidad nacional: Basada en el concepto de nación, es decir, el sentimiento de pertenencia a una colectividad histórico-cultural definida con características diversas, rasgos de cosmovisión definidos con mayor o menor localismo o universalismo (Salazar, 2016).

Jucho: La bebida bautizada como jucho es una composición que mezcla sabores ácidos y dulces y rinde honor a las frutas ecuatorianas, especialmente al capulí y al durazno (Ortiz, 2016).

Uchucuta: Es una crema picante hecha a base de ají rocoto y hierbas (Salguero, 2018).

Yumbada: Es una fiesta tradicional que junta la tradición católica del Corpus Christi y el solsticio de verano (Ortiz, 2016).

Pingullero: Es el maestro músico que ejecuta dos instrumentos simultáneamente, un tambor mediano con una baqueta y con la otra mano el pingullo un tipo de flauta vertical hecho de caña en la actualidad (Werdum, 2013).

Yumbo: Es el individuo de un pueblo amerindio que vive en Ecuador, en la región amazónica próxima a la parte central de la cordillera de los Andes (Yáñez, 2015).

Aya Uma: Es un ser mitológico cósmico que lleva en su cabeza una máscara que concentra símbolos importantes del pueblo Kichwa (Carvajal, 2018).

Inti Raymi: Es una ceremonia incaica y andina celebrada en honor de Inti o dios sol, se realiza cada solsticio de invierno (Carreño, 2015).

Kichwa: Es una de las 14 lenguas ancestrales que se está reconocido en la Constitución ecuatoriana (Alvarada, 2017).

INEC: El Instituto Nacional de Estadística y Censos (*INEC*) es el órgano rector de la estadística nacional y el encargado de generar las estadísticas oficiales del Ecuador (Carreño, 2015).

Mestizos: El término mestizo fue aplicado por el Imperio español en el siglo XVI, para denominar a una de las “castas” o “cruzas” que integraban la estratificación social de tipo racista impuesta en sus colonias en América: la del hijo de un padre o madre de “raza” “blanca” y una madre o padre de “raza” “amerindia” (Macdonald, 2016).

Indígenas: Es un término que, en un sentido amplio, se aplica a todo aquello que es relativo a una población originaria del territorio que habita, cuyo establecimiento en el mismo precede al de otros pueblos o cuya presencia es lo suficientemente prolongada y estable como para tenerla por oriunda (Quijada, 2015).

Religión Católica: Es la Iglesia cristiana más numerosa. Está compuesta por 24 Iglesias sui iuris: la Iglesia latina y 23 Iglesias orientales, que se encuentran en completa comunión con el papa y que en conjunto reúnen a más de 1200 millones de fieles (Bartolomé, 1818).

Tradicional: De la tradición o que está relacionado con ella por el modo de transmitirse o por su permanencia de generación en generación (Wallerstein, 1989).

Comparativo: Es la acción y efecto de comparar. Este verbo refiere a fijar la atención en dos o más cosas para reconocer sus diferencias y semejanzas para descubrir sus relaciones. Comparar, por lo tanto, es cotejar (Hidalgo, 2018).

Cultural: Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época (Moliner, 1966).

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarada, P. (2017). *patrimonio de Quito*. Quito. En:
<http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/patrimonio-cultural/patrimonio-material/novedades/246-el-convento-de-el-carmen-bajo>. Fecha de consulta: 14 octubre 2018.
- Andrade, R. (1985). *Vida y Muerte de Eloy Alfaro*. Quito: El conejo.
- Arenas, F. (2016). *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Thompson Editores. 140pp.
- Arias, F. (2012). *El proyecto de Investigación: Introducción a la investigación científica*. Caracas: Episteme.
- Audi, R. (2016). *Definición de Identidad*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ayala, E. (2008). *Historia del Ecuador, vol.5: Época colonial III*. Quito: Corporación Editora Nacional 500pp.
- Bartolomé, M. (1818). *La cocina de os jesuitas*. Madrid: Editorial S/L 270pp.
- Benítez, L. (2014). Historia y Economía del Ecuador. En L. Benítez, *Culturas Ecuatorianas ayer y hoy* (pág. 337). Quito: Tecnioffset. C.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educación.
- Bernand, C. (2016). *Historia de Quito*. LIma. En:
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-588720090002000. Fecha de consulta: 24 enero 2018.
- Burgos, H. (2016). *La crónica prohibida*. Quito: Editorial Casas.
- Bustamante, C. (2015). *definición de gastronomía*. Buenos Aires. En:
<https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>. Fecha de consulta: 11 octubre 2018.
- Carreño, B. (2015). *cambiosde Quito colonial y actual*. Madrid: eldiario.es 7pp.
- Carvajal, A. (2018). *Quito patrimonial*. Quito. En:
<https://www.elcomercio.com/actualidad/sur-valles-quito-patrimonial-oficinas.html>. Fecha de consulta: 17 de abril del 2018.
- Cepero, P. (2016). *huecas de Quito*. Quito. En:
<https://www.elcomercio.com/sabores/huecas-sur-quito-comida-restaurantes.html>. Fecha de consulta: 27 enero 2018.
- Coronel, R. (2015). Poder local entre la Colonia y la Republica. En R. Coronel, *Poder local entre la Colonia y la Republica* (pág. 430). Quito: Biblioteca Historica .

- Crespo, A. (2016). *Acuarelas quiteñas del siglo XIX*. Quito : Editorial Rubio.
- Escudero, X. (2016). *Pulpitos quiteños*. Quito: Editorial Adventure.
- Espinosa, M. (2002). *La ciudad inca de Quito*. Quito: Tramasocial Editorial.
- Espinosa, M. (2016). *Mestizaje, cholificación y blanqueamiento en Quito*. Quito: Abya Yala.
- Estrella, E. (2016). El Pan de América. En E. Estrella, *El Pan de América* (pág. 205). Quito: Fundacyt.
- Febres, D. (2019). *Historia de Quito y su actualidad*. Quito. En: <http://www.quitoadventure.com/espanol/informacion-ecuador/historia/historia-quito/historia-quito-actualidad.htm>. Fecha de consulta: 03 enero 2018.
- Fernández, C. (2014). *La Metodología* . Madrid: Adventure.
- Fernández, M. (2016). *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa Calpe 500pp.
- Flores, G. (2018). *Una visita por el museo de la ciudad de Quito*. Quito. En: <https://www.elcomercio.com/tendencias/museodelaciudad-quito-exposicion-transformacion-recorrido.html>. Fecha de consulta: 27 julio 2019.
- Gangotena, C. (2015). *AL margen de la historia*. Quito: Jijón.
- Gomez, J. (2016). *Bebidas y gastronomía tradicional de Quito*. Quito. En: <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/canelazo-bebida-tradicion-fiesta-quito.html>. Fecha de consulta: 06 diciembre 2018.
- Grajales, T. (2017). *Tipos de Investigación*. Barcelona. En: <http://tgrajales.net/investipos.pdf>. Fecha de consulta: 15 enero 2018.
- Guevara, J. (2018). *Las huecas parte de la identidad gastronómica de la ciudad*. Quito. En: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/las-huecas-preservan-la-identidad-de-la-comida-quitena>. Fecha de consulta: 01 junio 2018.
- Hernández, R., & Coello, S. (2011). *El proceso de la investigación científica*. La Habana: Editorial Universitaria del Ministerio de Educación Superior.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. México D. F.: McGraw-Hill Interamericana.
- Hidalgo, L. (2018). *Patrimonio cultural*. Paris. En: <https://es.unesco.org>. Fecha de consulta: 20 abril 2018.
- INEC. (2010). *VII Censo de Población y VI Vivienda. Quito, Ecuador*. Quito: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

- Lalama, R. (2016). *Ancestros e Identidad: Historia prehispánica del Ecuador*. Durán: Poligráfica C.A.
- Macdonald, J. (2016). *Ecuador's Indian Movement: Pawn in Short Game or Agent in State Reconfiguration*. Oklahoma: University of Oklahoma Press. 272pp.
- Marin, L. (2016). *La lagartija que abrió la calle Mejía*. Quito : Publicaciones Andrade.
- Mázquez, S. (2018). *Las plazas de comida quiteña*. Quito. En: <https://www.metroecuador.com.ec/ec/estilo-vida/2016/01/14/asi-gastronomia-quitena.html>. Fecha de consulta: 18 diciembre 2016.
- Méndez, C. (2001). *Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. Bogotá: McGraw Hill.
- Molano, A. (2017). *gastronomía, historia y cultura*. Bogotá. En: [mincultura.gov.co/gastrono y cultura](http://mincultura.gov.co/gastrono-y-cultura). Fecha de consulta: 07 enero 2018.
- Moliner, M. (1966). *Diccionario de uso del Español*. Gredos.
- Montenegro, G. (2016). *Historia del Antiguo Continente*. Quito : Editorial Norma .
- Montoya, C. (2018). *patrimonio alimentario de Quito*. Quito. En: <http://www.gobiernoabierto.quito.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/documentos/interactivos/social/files/assets/downloads/page0039>. Fecha de consulta: 27 enero 2018.
- Noboa, F. (2016). *calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito*. Quito: Editorial Chile.
- Ortiz, A. (2016). *Quito y su historia*. Cuenca. En: <http://revistautopia.ups.edu.ec/wp-content/uploads/2017/11/Utopia-99.pdf>. Fecha de consulta: 21 octubre 2018.
- Pardinas, F. (2015). *Metodología y técnicas de investigación en Ciencia Sociales*. Madrid: fundec.org.
- Pazos. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: Trama Edición.
- Pazos. (2014). *El sabor de la cocina ancestral*. Quito: Trama Edición.
- Pérez, J. (2016). *Definición de reseña*. Lima: En: <https://definicion.de/resena/>. Fecha de consulta: 16 de mayo de 2018.
- Quijada, M. (2015). *Las mujeres en Nueva España: Orden establecido y márgenes de actuación*. Madrid: Santillana. 200pp.

- Rodríguez, A. (2016). *Quito norte y sur diferencias*. Quito. En:
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/702/51/el-quito-del-norte-y-el-del-sur-2-ciudades-diferentes>. Fecha de consulta: 04 diciembre 2018.
- Román, M. (2016). *Investigación de la Gastronomía Quiteña y la Tendencia de Consumo en Quito*. Quito: UDLA.
- Romero, P. (2017). *notimundo recorrijo gastronómico*. Quito. En:
<https://notimundo.com.ec/un-recorrido-por-la-gastronomia-quiteña>. Fecha de consulta: 03 diciembre 2018.
- Rubio, E. (2015). *Quito tradicional y legendario*. Quito: Editorial memoria.
- Sabino. (2001). *El proceso de investigación*. Buenos Aires: Panamericana.
- Salazar, A. (2016). *Gastronomía del Quito actual*. Quito. En:
<https://revistaelchulla.wordpress.com/gastroquitomia>. Fecha de consulta: 04 abril 2018.
- Salguero, F. (2018). *cultura y patrimonio de Quito*. Quito. En:
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-inga-11-000-4000-a-c>. Fecha de consulta: 07 enero 2018.
- Santana, P. (2013). *Estudio sobre la Gastronomía Prehispánica y Colonial de la Ciudad de Quito*. Quito: UDLA.
- Santillana. (2014). *Manual de Historia del Ecuador*. Quito: Imprenta Mariscal .
- Tamayo, E. (2017). *América Latina en movimiento*. Murcia. En:
<https://www.alainet.org/es/active/79728>. Fecha de consulta: 03 enero 2018.
- Tójar, J. (2014). *LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: COMPRENDER Y ACTUAR*. Madrid: La muralla.
- Unigarro, C. (2014). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial: Ministerio de Cultura.
- Vásquez, M. (2016). *Luz a través de los muros*. Quito : Editorial Tulipe.
- Veintimilla, A. (2016). *recetas y platillos ancestrales*. Quito. En:
<https://www.elcomercio.com/tendencias/sabor-colonia-cocina-recetas-ancestros-platos-tipicos.html>. Fecha de consulta: 12 julio 2018.
- Velazco, J. (1999). *Historia del Reino de Quito*. Quito: nacional 120pp.

- Ventimilla, C. (2016). *El sabor colonial en la cocina quiteña*. Quito. En:
<http://www.elcomercio/tendencias/sabor-colonia-cocina-recetas-ancestros-platos-tipicos.html>. Fecha de consulta: 28 mayo 2018.
- Wallerstein, I. (1989). *Sistema Mundo*. New York: nuevo mundo.
- Werdum, F. (2013). *Definición ciclopolis*. Guayaquil. En:
<https://ciclopolis.wordpress.com/quienes-somos>. Fecha de consulta: 07 octubre 2018.
- Yáñez, G. (2015). *El patrimonio*. Santiago de Chile: Editorial Jurídica de Chile.

ANEXOS

Anexo 1. Formato del Registro Anecdótico.

REGISTRO ANECDÓTICO	
FECHA:	LUGAR:
DÍA:	HORA:
TEMÁTICA: <ul style="list-style-type: none">• Técnicas culinarias• Ingredientes• Simbolismos mestizos• Simbolismos indígenas• Cultura• Costumbres y tradiciones	

Anexo 2. Formato de la entrevista aplicada a expertos en el tema.

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ENTREVISTA AL EXPERTO EN BPM**

Participantes:

Fecha:

Aporte:

Entrevistador:

Preguntas de la entrevista:

1.- ¿La presencia mestiza e indígena mantiene su influencia en la actual gastronomía de Quito, explique estos factores fundamentales?

.....
.....
.....
.....

2.- ¿Qué platillos de la gastronomía de Quito revela esta influencia, por favor menciónelos?

.....
.....
.....
.....

3.- ¿Cuál es el impacto que puede sufrir la gastronomía quiteña, si no se implementa la revalorización de la historia y cultura gastronómica?

.....
.....
.....
.....

4.- Qué grado de responsabilidad tiene el sistema educativo, al impulsar en los estudiantes temas de investigación que abarquen el patrimonio alimentario de Quito, ¿cuál es su punto de vista?

.....
.....
.....
.....

5.- ¿La alcaldía de la ciudad, según su perspectiva ha brindado apoyo la revalorización de la actual gastronomía de Quito?

.....
.....
.....
.....

6.- ¿Qué aspectos culturales pudieron afectar la influencia mestiza e indígena en la gastronomía de actual de Quito?

.....
.....
.....
.....

7.- ¿Según su punto de vista como se podría revalorizar la gastronomía quiteña para realzar su propuesta a nivel internacional?

.....
.....
.....
.....

8.- ¿Cree usted que la gastronomía actual de Quito se mantendrá vigente para futuras generaciones?

.....
.....
.....
.....