

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

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

**Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la  
difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de  
Quito**

Autor:  
Liseth Estefania Chicango Fuertes

Director:  
Luis Llerena, Magister

Quito, Ecuador

Octubre, 2020

## Carta del Director del Trabajo de Titulación

Magister

Juan Francisco Romero

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo Magister Luis Llerena, Director del Trabajo de Titulación realizado por Lisseth Estefanía Chicango Fuertes, estudiante de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas informo haber revisado el presente documento titulado “Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico 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 tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

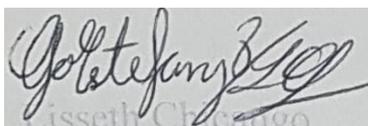


Luis Llerena, Magister  
Director del Trabajo de Titulación

## Carta de Autoría del Trabajo

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación " **Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito** ", así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente documento.

Autorizo a la **Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E)** para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is cursive and appears to read 'Lisseth Chicango'. Below the signature, the name 'Lisseth Chicango' is printed in a light gray font.

Lisseth Chicango  
0401584313

Quito, 26 de Octubre 2020

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios que es mi fortaleza y me ha brindado la oportunidad de estudiar.

A mi madre quien es un soporte en mi vida, gracias por el respaldo económico y emocional que me ha brindado durante toda la carrera.

A mi tío Omar, por su ayuda incondicional en cada momento de mi vida.

A los docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, quienes son el vínculo para la obtención del conocimiento.

A mis familiares y amigos por su apoyo en cada momento.

**Liseth**

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente trabajo investigativo a mi familia, especialmente, a mi madre, quien me ha sabido dar su cariño y comprensión en cada momento de mi vida profesional y personal. Para ella, mis más gratos recuerdos y espero retribuirle en los días cuando más me necesite.

**Liseth**

## ÍNDICE

Carta del Director del Trabajo de Titulación.....	ii
Carta de Autoría del Trabajo.....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
DEDICATORIA .....	v
Índice de Anexos .....	xi
RESUMEN .....	xii
CAPÍTULO 1 .....	1
1.1. Presentación del problema del trabajo de titulación.....	1
1.2. Justificación.....	7
1.3. Objetivos .....	9
1.3.1. Objetivo General .....	9
1.3.2. Objetivos Específicos.....	9
CAPÍTULO 2 .....	10
2.1. Antecedentes la investigación.....	10
2. 2. Bases teóricas.....	12
2.2.1. Turismo Gastronómico.....	12
2.2.2. Rutas Gastronómicas .....	12
2.2.3. Procedimiento para la creación de una ruta gastronómica .....	13
2.2.4. Tipos de rutas gastronómicas.....	14

2.2.5. Patrimonio Cultural .....	15
2.2.6. Patrimonio Cultural Inmaterial.....	15
2.2.7. Clasificación Patrimonio Cultural Inmaterial.....	16
2.2.8. Gastronomía ecuatoriana .....	17
2.2.9. Principales Preparaciones de la cocina quiteña .....	17
2.2.10. Principales Productos utilizados en la cocina quiteña.....	18
2.2.11. Técnicas que utilizaba la cocina ecuatoriana.....	18
2.3. Bases Legales.....	19
CAPITULO 3.....	20
METODOLOGÍA EMPLEADA.....	20
3.1. Paradigma de investigación .....	20
3.2. Enfoque de la investigación .....	21
3.3. Diseño de la investigación .....	21
3.4. Unidades de análisis .....	22
3.4.1. Procedimientos para selección de unidades de análisis.....	23
3.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos .....	24
3.5.1 Técnicas de Recolección de Datos.....	24
3.5.2. Instrumentos de Recolección de Datos .....	26
3.6. Validez .....	27
3.7. Procedimiento para el Análisis de Datos.....	28

CAPITULO 4 .....	31
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	31
4.1. Identificación de productos emblemáticos .....	31
4.2. Selección de bienes materiales y restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Quito.....	39
4.3. Diseño de ruta gastronómica .....	55
CAPITULO 5 .....	66
5.1. Conclusiones.....	66
5.2. Recomendaciones .....	68
GLOSARIO .....	70
BIBLIOGRAFÍA .....	72
ANEXOS .....	77

## INDICES DE TABLAS

Tabla 1: Unidades de Análisis .....	24
Tabla 2: Plaza Grande. ....	40
Tabla 3: Plaza de San Francisco.....	41
Tabla 4: Iglesia – Museo San Francisco. ....	42
Tabla 5: Museo del Carmen Alto. ....	43
Tabla 6: Barrio La Ronda. ....	44
Tabla 7: Resultados de la entrevista.- Restaurante Dioslopay. ....	47
Tabla 8: Resultados de la entrevista .- Restaurante San Ignacio.....	48
Tabla 9: Resultados de la entrevista.- Restaurante Leña Quiteña. ....	50
Tabla 10: Resultados de la entrevista.- Restaurante Los Fogones de Jazmín. ....	51
Tabla 11: República del cacao. ....	59
Tabla 12: ChezTiff .....	60
Tabla 13: Parque Urbano Cumandá.....	61

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Logotipo Ruta Gastronómica "Productos con identidad". .....	56
Figura 2: Ruta Gastronómica "Productos con Identidad" .....	65

## Índice de Anexos

Anexo 1: Ficha de observación .....	77
Anexo 2: Guion de entrevista .....	78

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación propuso un diseño de una ruta gastronómica localizada en el Centro Histórico de Quito; la misma que sirva como una estrategia novedosa para impulsar el turismo y la gastronomía a través del patrimonio culinario quiteño. Este proyecto investigativo se fundamentó en el paradigma interpretativo, enfoque cualitativo. Asimismo, se aplicó dos instrumentos para recolección de datos como lo son: ficha de observación que permitió describir los recursos turísticos ubicados en el Casco Colonial, la segunda herramienta investigativa fue un guion de entrevista dirigido a los administradores de restaurantes dedicados al expendio de comida quiteña, la selección de los restaurantes que formaron parte de este circuito gastronómico cumplen con los siguientes parámetros: descripción del establecimiento, logotipo, oferta, demanda, montaje de platos, adecuación del restaurante, atractivos adicionales, estas características servirán al turista nacional y extranjero de referencia sobre cada establecimiento gastronómico. Además, este trabajo de titulación se desarrolló con base a tres productos emblemáticos del Ecuador; dos de ellos: papa y maíz resaltan la tradicional cocina quiteña mientras que el tercero: el cacao no pertenece a la cocina tradicional quiteña pero, es un ingrediente cotizado en las cocinas de autor a nivel internacional, actualmente en el Centro Histórico de la ciudad capital se están desarrollando productos gastronómicos con base a esta materia prima, razón por la cual fue imprescindible su presencia en este recorrido turístico gastronómico. En conclusión, la ruta gastronómica resalta el patrimonio cultural material e inmaterial del Centro Histórico de Quito. El patrimonio inmaterial se enfocó en detallar la cocina tradicional quiteña, tomando como referencia dos productos emblemáticos como lo son papa y maíz, estos ingredientes son parte de la selección de cuatro preparaciones culinarias tradicionales de la ciudad: humita, locro quiteño, hornado quiteño y morocho. Además, esta estrategia turística gastronómica seleccionó: 4 restaurantes, 5 sitios atractivos turísticos además de poseer actividades: una complementaria y otra recreacional para que la estadía de los turistas sea un compendio de: experiencias, conceptos. El presente estudio puede servir como referencia a otras investigaciones enfocadas a la reactivación económica, turismo gastronómico, cocina tradicional.

**Palabras clave:** Ruta gastronómica, turismo, gastronomía, patrimonio culinario.

# **CAPÍTULO 1**

## **INTRODUCCIÓN**

El presente capítulo detalla los principales problemas que son el origen del presente trabajo de titulación. Asimismo, la justificación contiene la importancia de considerar a esta propuesta como innovadora para una realidad en un tiempo y espacio. Al final, se presenta los objetivos, tanto el general como específicos que guían el desarrollo de este tema.

### **1.1. Presentación del problema del trabajo de titulación**

El turismo gastronómico, está conformado por el patrimonio cultural y recursos turísticos que posee un determinado territorio, la cultura culinaria es un recurso turístico de gran potencial, en el cual los lugares agropecuarios, productos, preparaciones, bebidas, industria forman parte de una experiencia turística (Medina, 2017).

La gastronomía y turismo, son considerados una promoción turística, que tiene como principal objetivo que los turistas acudan a una zona determinada para experimentar preparaciones autóctonas de la localidad, las mismas que son representaciones de la identidad culinaria o patrimonio inmaterial (Andrade, 2011).

La alimentación es un elemento diferenciador entre los humanos, porque el consumo de productos no se limitan a una regeneración corporal, sino que se convierte en un ritual tanto cotidiano como sacro; de ahí la relación de la comida con las festividades (Albán, 2007).

Las practicas culinarias se caracterizan por ser repetitivas de generación en generación hasta convertirse en una tradición, la misma que anexada a la sobrevivencia a través del tiempo, dieron lugar a la consolidación de las civilizaciones, lengua y costumbres (Albán, 2007).

El ser humano, ha buscado cómo sazonar sus comidas para hacerlas más sabrosas. Datos históricos destacan el impacto que tuvo el uso de las especies y la posesión de las mismas, como relata la historia de Colón, que salió de la actual Portugal para ir a China en busca de la nuez moscada, la pimienta, o cuando llegó al nuevo continente, encontró ingredientes como: chile, cacao, papa, tomate, aguacate (Albán, 2007).

La historia humana no sería lo mismo sin la presencia de la sal, este producto, no solo es utilizada para la dieta humana, sino también se la utilizo como medio de conservación de géneros cárnicos. Este ingrediente impactó en las prácticas culinarias y fue tal su dependencia que se mitificó su existencia a pesar de cambios sociales, culturales e, incluso, lingüísticos (Rotello, 2014).

El humano posee obsesión por el comer y cocinar, gustos que a través del tiempo se han transformado en un arte, que implica una enseñanza -aprendizaje. La gastronomía y la degustación sintetiza una acción básica: la de preparar alimentos e ingerir. Esto es lo que lo ha colocado en la cabeza de la escala evolutiva, ya que a partir de esa transformación han devenido otras que tienen que ver con su desarrollo civilizatorio (Pazos, 2017).

De acuerdo con lo establecido por Medina (2017), el arte de preparar alimentos implica: productos, expresiones culturales, convivencia social, comunicación, considerando que la gastronomía al igual que las lenguas ha impuesto culturas dominantes que tiene como fin la validación de determinado alimento, forma de cocerlo, montarlo, servirlo, algunas ideologías, han limitado el consumo de determinados productos o han obligado la preferencia por otros como es el caso de sal yodada por sal natural, carne blanca por carne roja.

Para Páez (2016), en la actualidad la cultura dominante es la globalización, la misma que ayudada por la industrialización de los alimentos homogeniza a la humanidad en cuanto a su dieta originando la invasión de productos según criterio externos a las realidades particulares, convirtiendo a empresas en únicos proveedores y controladores.

Con base a lo expuesto anteriormente, la diversidad deja de existir, ya que, la idea de una aldea global no solo perjudica la diferenciación en productos, forma de producir, sino que atenta contra la salud humana y del planeta (Páez, 2016). Por lo cual, conforme el criterio del autor mencionado, se considera que este problema afecta no solo a la cultura, sino que también a la agricultura y en concreto a la gastronomía mundial.

Por otro lado, es necesario mencionar que existen pequeños grupos que defienden formas de producción ancestrales, en pro de la biodiversidad, luchan por lo que se ha llamado la soberanía alimentaria, dentro de la cual se encuentran diversos grupos regionales que protegen y mantiene las formas de agricultura tradicional

tanto en la utilización de semilla como en la reproducción genética de los animales (Díaz, 2019).

Los indígenas americanos son parte de estas luchas. En Ecuador, se han realizado varias peticiones que en su mayoría se han incluido en la nueva Constitución (2008), las cuales en la actualidad ha permitido que la cosmovisión de los pueblos indígenas se vaya adaptando a la nueva realidad (Pazos, 2017).

Las estrategias planteadas en contra a la invasión de productos transgénicos e industrializados comienzan en el agrario, donde los huertos ecológicos, de producción familiar se contraponen a las granjas especializadas de gran escala; en este mismo sector, la recuperación de las semillas ancestrales y las formas de cultivo familiares (Pazos, 2017), que dan un producto diverso, además, libre de pesticidas y agroquímicos, los mismos que contaminan la tierra, siembra, agua; que en un futuro, afectarán la salud de los seres humanos (Díaz, 2019).

Con esta alternativa agro biodiversa también se ayuda al medio ambiente, salud de los animales, he incluso, a la vida de las generaciones futuras, que, con una diversidad de alimentos, pueden hacer frente a las variaciones climáticas y de suelo, presentes en las diferentes zonas, donde habitan (Páez, 2016).

Otro problema de la transnacionalización es el consumo de la comida procesada, rápida, a cargo de las franquicias de cadenas globales, que poseen una misma forma, técnica y sabor en las diferentes ciudades del mundo (Domínguez, 2016), que son constituidas bajo la dependencia de los grandes “malls” y los

supermercados de moda. Donde la masificación del consumo de la comida procesada se sustenta por el avance tecnología actual (Páez, 2016).

El autor Cepeda (2017), considera que una de las medidas para mitigar el desvanecimiento de la riqueza gastronómica local, es la recuperación de la cocina como salvaguarda de lo tradicional, sano y diverso. En este sentido es necesaria la reactualización de los conocimientos culinarios ancestrales, a fin de controlar o mitigar esta amenaza mundial.

En varios países latinoamericanos se ve un apoyo al incremento de técnicas tradicionales, donde se busca recobrar no solo los productos de las regiones, sino las formas de preparación y la ritualidad que va unida a ciertos platos (Cepeda, 2017).

En el Ecuador es necesario la participación de los gobiernos y las instituciones educativas. Las primeras con leyes que ayuden con estrategias para incrementar negocios que expendan comida nacional, crear campañas de conocimiento, valoración de la identidad culinaria. Mientras que el sector educativo debe incrementar en su malla curricular, materias relacionadas a la enseñanza de la gastronomía local (Pazos, 2017).

La globalización, tiene un aspecto positivo: el incremento de la movilidad donde los visitantes locales como internacionales buscan conocer otras culturas. En Ecuador el sector del turismo es la tercera fuente de ingreso del país, es considerado un eje de desarrollo económico que crea empleos, genera nuevas empresas turísticas

sostenibles y permite la redistribución de ingresos para la economía local (MINTUR, 2016).

En la actualidad los negocios de comida deben conocer el comportamiento de sus consumidores con la finalidad de determinar la oferta, la demanda para innovar, abrir oportunidades de negocio mejorando la competitividad a través de servicios y experiencias al usuario (MINTUR, 2019).

El reto es hacer frente a esta propuesta, para trabajar en pro de la divulgación de la identidad culinaria. La cocina local y el turismo deben complementarse para brindar al turista local, extranjero, conocimiento de una historia, cultura, tradiciones, lugares turísticos, enfatizando la degustación, conocimiento de la comida tradicional (Andrade, 2011).

La tendencia actual de los turistas es tener curiosidad de acudir a un lugar no solo para visitarlo, sino que desea degustar los sabores locales, pero no en todos los sitios la gastronomía tradicional está explotada al 100% (Monge y Yagüe, 2016).

Otra problemática de la cocina tradicional, es la cultura dominante en Ecuador, la misma que sigue modas extranjeras, rechazando lo propio (Domínguez, 2016), ocasionando que comensales potenciales como: altos funcionarios públicos, empresarios, ejecutivos y personas que cuentan con recursos económicos altos, están acostumbrados a degustar comida internacional (Pazos, 2017). Por ende, las ofertas de la mayoría de los hoteles dejen a un lado la cocina nacional.

Además, en Quito se presenta la problemática, en los hoteles de cuatro y cinco estrellas, los mismos que ofertan mayor cantidad de platillos de cocina internacional en vez de preparaciones tradicionales ecuatoriana (Pazos, 2017).

Con base a las problemáticas evidenciadas se plantean las siguientes preguntas de investigación:

¿Cómo se podría integrar productos emblemáticos y recursos turísticos, en una estrategia de difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito?

¿Cuál es la identidad culinaria de dos productos emblemáticos, que forman parte de cuatro preparaciones tradicionales quiteñas?

¿Cómo se logrará seleccionar restaurantes y sitios turísticos ubicados en el Centro Histórico de Quito?

¿Qué parámetros son necesarios, para el diseño de una ruta gastronómica que sirva de estrategia para la difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial gastronómico de Quito?

## **1.2. Justificación**

La relevancia de proponer un diseño de ruta gastronómica de productos emblemáticos es salvaguardar la herencia culinaria quiteña, que aporte a la construcción de la identidad del país (MCP, 2012), con la finalidad que a futuro la cultura gastronómica ecuatoriana sea reconocida mundialmente (ElTelégrafo, 2019).

Asimismo, desde el punto de vista ambiental un recorrido gastronómico, aporta significativamente a la actividad turística con base a la sostenibilidad, la misma que se caracteriza por proveer calidad de experiencias para los visitantes, manteniendo el medio ambiente (Monge y Yagüe, 2016).

La visión económica del turismo gastronómico, propone un desarrollo local debido a que el mismo implica varias actividades como: traslado o transporte, hospedarse, alimentación, conocimiento de los diferentes patrimonios culturales tangible e intangibles (Osorio, 2016).

En el aspecto social, el turismo gastronómico mitiga la pobreza en las zonas agrícolas, ya que impulsa el aumento del consumo y la comercialización de insumos cultivados en la localidad (Jeambey, 2016). Además en una colectividad, el patrimonio intangible cumple la función social significativa de promover un sentimiento de identidad, para motivar la valoración de lo propio y el respeto hacia otros pueblos, creencias, formas de vida (INPC, 2014).

Con base a los anteriores autores escritos, esta propuesta de ruta gastronómica beneficia a varias personas que laboran en sectores como: hospedaje, alimentación, transporte, turismo, agricultura. También es posible mencionar que este producto turístico es una oportunidad de crecimiento, desarrollo y competitividad turística con el fin de evidenciar viabilidad ante futuras inversiones que permiten dinamizar la actividad económica del Centro Histórico de Quito.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. Objetivo General**

- Proponer una ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial, en el Centro Histórico de Quito.

#### **1.3.2. Objetivos Específicos**

- Identificar la tradición culinaria de productos emblemáticos: maíz y papa, los mismos que forman parte de cuatro preparaciones quiteñas.
- Seleccionar atractivos turísticos y restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Quito.
- Diseñar una ruta gastronómica que contenga parámetros necesarios, para que se convierta en una estrategia de difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial gastronómico de Quito.

## **CAPÍTULO 2**

### **MARCO TEÓRICO**

El siguiente capítulo detalla algunas investigaciones de autores. Además, se realizó una explicación de puntos relevantes que sustentan la investigación, con la finalidad de introducir al lector con la temática central abordada en este proyecto, por último, se redactará las leyes legales ecuatorianas en las que se encuentran sustentada el presente trabajo investigativo.

#### **2.1. Antecedentes la investigación**

El turismo gastronómico es una estrategia para salvaguardar las cocinas tradicionales de cada territorio, a través de esta estrategia es posible posicionar a los alimentos emblemáticos de una determinada zona. A continuación, se detalla algunas investigaciones que se han realizado en base al objeto de estudio:

A continuación se detalla una tesis de una ruta gastronómica de comidas tradicionales en el Centro Histórico de Quito, investigación realizada por Freire (2015), que tuvo como propósito la búsqueda de la variedad de platillos tradicionales quiteños que han logrado permanecer en la actualidad, para lograr obtener esta investigación fue necesario la aplicación de técnicas e instrumentos correspondientes al método cualitativo, una conclusión que se destaca en este trabajo investigativo es que la gastronomía de la capital es la unión de varios ingredientes, técnicas y tradiciones.

El aporte de esta investigación al presente trabajo de titulación referenciar la implementación de estrategias turísticas vinculadas con gastronomía que aporten a la permanencia de la identidad culinaria de Quito.

Asimismo se describe una investigación desarrollada en España, de la autora Millán (2016), quien propuso un título relacionado el análisis del potencial en materia de turismo industrial gastronómico dentro de la provincia de Córdoba, el propósito de este trabajo es conocer, relación existente entre: gastronomía, cultura y tradiciones de la zona. Para el desarrollo de este proyecto investigativo, la autora elaboró dos instrumentos de corte cualitativo.

El aporte de esta investigación es la identificación y descripción de los productos para convertirse la principal motivación de visita de los turistas gastronómicos.

En Colombia se presenta una investigación de Muñoz (2017), que se titula una nueva experiencia en Santander la misma que enfatiza la relevancia de resaltar el turismo gastronómico, como una vivencia en la ciudad Santander, el objetivo general de este trabajo es un diseño de ruta que resalte técnica de conservación de géneros cárnicos característicos de esta zona, para el desarrollo de esta investigación se recurrió a dos instrumentos de corte cualitativo y uno cuantitativo, los mismos que tuvieron como resultado describir técnicas de conservación de productos cárnicos y las expectativas de los turistas que visitan la ciudad de Santander.

El aporte en la presente investigación es, guiar en dos estrategias para fortalecer la identidad culinaria a través de la salvaguarda de la técnica de conservación de un producto cárnico usando sal.

## **2. 2. Bases teóricas**

El presente proyecto propone una ruta gastronómica con base a productos emblemáticos, planificada para el Centro de Quito, por lo que es necesario definir las siguientes teorías.

### **2.2.1. Turismo Gastronómico**

En la actualidad el turismo gastronómico, es una plataforma para la promoción de productos alimentarios, se considera como un factor decisivo para la planificación y desarrollo de un viaje, su enfoque permite brindar una experiencia al turista para disfrutar de una comida o bebida, la misma que asocia diversos agentes como: productores, transformadores, restauradores, es decir posee un mercado en el que los viajeros tienden a realizar gastos en movilización, consumo local, objetos de recuerdos, es por ello que este turismo promueve el desarrollo de una zona (Medina, 2017).

### **2.2.2. Rutas Gastronómicas**

Según Cepeda (2017), las rutas gastronómicas están constituidas por dos componentes el primero, son características tangibles, las mismas que tiene como fuente la cultura autóctona; como segundo componente esta la cocina o llamada arquitectura tradicional, estas dos partes deben tener una publicidad correcta, por

lo que es necesario un plan de marketing que optimice todos los recursos identificativos de un territorio con el fin de que el turista visite.

El autor Montecinos (2013), considera a las rutas gastronómicas como un itinerario que posee: un origen, dimensión territorial, configuración estructural. Además, este recorrido gastronómico debe tener una interacción de los siguientes aspectos: lugares, productos, atracciones, servicios, actividades relacionadas con la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso de maneras saludables y sostenibles del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural e Inmaterial.

La principal característica de una ruta alimentaria o gastronómica es establecer un nivel socioeconómico con alto contenido cultural, promoviendo sensibilidad, respeto al patrimonio de una comunidad beneficiaria que aportará al visitante sus productos y servicios que integran el sistema alimentario de la zona (Montecinos, 2013).

### **2.2.3. Procedimiento para la creación de una ruta gastronómica**

A continuación se numerara los seis pasos para la elaboración de una ruta gastronómica, Según el autor Arriola (2006) :

- **Delimitación del área:** Identificar el área de trabajo si es posible con un mapa o plano, para establecer los respectivos límites, es importante señalar que los mismos deben tener como referente un criterio como puede ser: antecedentes históricos, funcionalidad, o un espacio gastronómico.

- **Identificación de los recursos o atractivos turísticos:** Seleccionar los recursos vinculados al tema como lo son: producción, cocina, gastronomía y recursos complementarios es decir atractivos que se encuentran en el área.
- **Descripción de cada recurso o atractivo turístico:** Esta etapa consiste en describir los atractivos seleccionados en paso 2. Se aconseja escribir información básica sobre cada recurso o atractivo que forma parte del diseño de la ruta gastronómica.
- **Determinación del tiempo de visita:** Calcular el tiempo necesario para recorrer un recurso turístico. El tiempo de visita viene dado por el sitio. Es un error incluir gran cantidad de atractivos suponiendo que entre más lugares visitados se proporcionará mayor satisfacción al cliente.
- **Determinación de las facilidades.** Se denotan las facilidades que posee el atractivo turístico como: información turística, actividades de entretenimiento, tiendas para la compra de recuerdos, entre otros.
- **Priorización y selección de atractivos.** Se trata de analizar el espacio gastronómico, el programador estará en capacidad de seleccionar cuales atractivos pueden ser incluidos en el circuito y su respectivo orden.

#### **2.2.4. Tipos de rutas gastronómicas**

A continuación se enumera los tres tipos de rutas gastronómicas, según el autor Jeambey (2016):

- **Por plato o preparación:** Resalta la especialidad gastronómica típica de una zona o de una cocina, por lo general promocionan el plato estrella, además

de difunde particularidades de las variedades autóctonas. Ejemplo: ruta ató en Cataluña

- **Por cocina de carácter étnico:** Incentiva a la valorización de una cultura, e identidad culinaria. Ejemplo: ruta de la cocina de Andalucía
- **Por producto primario o elaborado:** Promociona un alimento arraigado en la historia de la alimentación y cultura de determinada zona, agrupando aspectos patrimoniales tangibles e intangibles. Ejemplo: rutas del vino en España y Francia.

Este trabajo, toma en cuenta la ruta de producto, se enfoca en resaltar la utilización de la papa y el maíz en las preparaciones tradicionales de la culinaria de la población mestiza asentada en la ciudad de Quito.

### **2.2.5. Patrimonio Cultural**

El Patrimonio Cultural se define con el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que forman parte de la herencia que caracteriza a un grupo humano, tiene como finalidad reforzar el sentido de comunidad con una identidad propia. Esta, caracterizado por ser: hereditario, modificado de individuo a individuo o de generación a generación (Lopez, 2018).

### **2.2.6. Patrimonio Cultural Inmaterial**

El Patrimonio Cultural Inmaterial es conceptualizado como una diversidad cultural y su respectivo mantenimiento es la garantía para la continuación de la creatividad. Este Patrimonio también llamado viviente está conformado por diversas formas de manifestaciones vivas, las mismas que se encuentran en constante evolución,

expresadas por medio de tradiciones orales, artes del espectáculo, músicas, actos festivos, ritos, prácticas sociales o conocimientos (EcuRed, 2019).

### **2.2.7. Clasificación Patrimonio Cultural Inmaterial**

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2014), considera cinco categorías generales, las mismas que se detallan a continuación:

- **Tradiciones y expresiones orales:** Son un conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local.
- **Artes del espectáculo:** Son representaciones como la danza, la música, el teatro, los juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, públicos y privados.
- **Usos sociales, rituales y actos festivos:** Son prácticas, manifestaciones, representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial, temporal, como celebraciones religiosas y profanas. Son ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos e individuos.
- **Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo:** Son conocimientos, técnicas, prácticas que las comunidades desarrollan, mantienen en interacción con su entorno natural vinculadas con un sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica.
- **Técnicas artesanales tradicionales:** Son actividades de carácter esencialmente manual que incluyen los instrumentos para su elaboración,

interesa destacar los conocimientos y el saber, más que los objetos o productos de la actividad artesanal.

Para la realización de este trabajo de titulación se toma en cuenta la gastronomía, perteneciente a una categorial del Patrimonio cultural Inmaterial.

### **2.2.8. Gastronomía ecuatoriana**

La gastronomía es una serie de procedimientos culturales que utiliza: conocimientos y recursos específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos (INPC, 2014). Para Pazos (2008), predomina en la gastronomía ecuatoriana utilizar féculas. La mayor parte de sus preparaciones tiene textura espesa, originaria a la época prehispánicas, la cocina nacional tiende a excederse en incorporar manteca y carne gorda, algunos antropólogos indican que la manteca tiene significado de ritualidad en el tiempo de los incas.

### **2.2.9. Principales Preparaciones de la cocina quiteña**

A continuación se presenta principales preparaciones pertenecientes a la cocina quiteña, según INPC (2014):

- **Preparaciones representativas en la época prehispánica quiteña:** Locro de mashua, locro con hojas tiernas de quinua, mazamorra de maíz, chuchuca, tostado, tamal, churos, cuzos, chicha de capulí, charqui de llama.
- **Preparaciones representativas en la época colonial quiteña:** Chucula, coladas, caldo de gallina, cuy asado, pan de salvado de trigo, cecina, menestras, carne colorada, empanadas.

- **Preparaciones representativas en la época republicana de Quito:**  
Buñuelos de papa, molo de calabaza, quesadillas, dulce de chamburo, rosero, fanesca, chanfaina, variedad de panes conejo, bisté.

#### **2.2.10. Principales Productos utilizados en la cocina quiteña**

Este ítem detalla los principales productos que utilizó la cocina quiteña, según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2014):

- **Productos representativos prehispánicos de Quito:** Churos, frejol, cholán, chirimoya, venado, chocho, achira, cuy, capulí y tomate de árbol.
- **Productos representativos de la cocina colonial de Quito:** Frutilla, naranjilla, azúcar, queso, raspadura, manteca, maní, canela, chocolate, carnes adobadas con sal y especias
- **Productos representativos de la cocina republicana de Quito:** Comino, aceites embotellados, azúcar refinada, manteca, pasas, aceitunas ajo, queso, vinagres, bacalao

#### **2.2.11. Técnicas que utilizaba la cocina ecuatoriana**

Los estudios antropológicos y arqueológicos, relatan que los pobladores prehispánicos realizaban las siguientes técnicas: tostar, moler, asar en tiestos, piedras, cernir en cedazos, sancochar, asolear, ahumar, maceraron chichas en pundos, cocinaron en agua, majaron, envolvieron en hojas los tubérculos, aliñaron, rallaron y masticaron por ejemplo el maíz para acelerar la fermentación. Los españoles introdujeron técnicas como: ahornar, freír, cocer al vapor (Pazos, 2008).

### 2.3. Bases Legales

La Constitución del Ecuador (2008), menciona que el patrimonio cultural debe reglamentarse en varios artículos como por ejemplo los que a continuación se menciona.

Artículo 3: Proteger el patrimonio natural y cultural del país

Artículo 21: Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas";

Artículo 57: Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador.

Artículo 83: Establece que son responsabilidades de las ecuatorianas, y ecuatorianos es: Conservar el patrimonio cultural, natural del país, cuidar, mantener los bienes públicos.

En cuanto al turismo, a través de su ente rector MINTUR (2014), difunde la Ley del Turismo la misma que en su artículo 4 estipula:

La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos: a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo; b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación; c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística; d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos; e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística; f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y, g) Fomentar e incentivar el turismo interno. (p. 2)

## CAPITULO 3

### METODOLOGÍA EMPLEADA

La metodología empleada tiene por objetivo proveer al investigador: conceptos, leyes que logren encaminar un trabajo que implica ardua investigación (Hernández, 2018), este capítulo contiene la descripción secuencial de los procesos requeridos para obtención de la información en campo, como lo son: el enfoque metodológico, método, diseño de la investigación, unidades de análisis, técnicas e instrumentos que son necesarios para la realización de una ruta gastronómica de productos emblemáticos.

#### **3.1. Paradigma de investigación**

El presente trabajo de investigación se fundamentó en el paradigma interpretativo, el mismo que es utilizado en las ciencias sociales, porque plantea problemáticas, cuestiones y restricciones del objeto de estudio (Baena, 2017). Además, este paradigma tiene como alcance la obtención de explicaciones casuales. Por esta razón se considera apropiado para investigaciones enfocadas al estudio de: cultura, comportamientos humanos (Coello y Hernández, 2020).

El proyecto de investigación se fundamentó en este paradigma porque permitió identificar aspectos relevantes sobre los productos emblemáticos que aporten significativamente a la identidad culinaria quiteña, también fue importante conocer y analizar las características que poseen los recursos turísticos al igual que los restaurantes de comida tradicional que se ubican en el Centro Histórico del Distrito Metropolitano de Quito, para lograr el diseño de una ruta gastronómica que resalte

los principales hechos históricos al igual que las costumbres alimentarias de los quiteños.

### **3.2. Enfoque de la investigación**

El método cualitativo busca el cómo sucede la problemática, para intentar obtener sentido o interpretar fenómenos significativos de las personas involucradas en la investigación. Además este enfoque metódico, tiene como finalidad una fácil comprensión de temáticas sociales, por esta razón es necesario recabar información de: opiniones de los participantes, entrevistados, observaciones, textos históricos (Baena, 2017).

El presente proyecto de titulación tuvo un enfoque cualitativo, porque para su desarrollo fue importante recurrir a textos históricos que detallen los principales aspectos gastronómicos e históricos involucrados en la producción culinaria de Quito, además se requirió obtener una descripción de recursos turísticos ubicados en el Centro Histórico de la urbe capitalina. También fue necesario interactuar con los administradores de restaurantes que expendan comida tradicional, para recopilar experiencias dentro del ámbito gastronómico.

### **3.3. Diseño de la investigación**

El diseño de investigación para estudios cualitativos, van surgiendo a partir del planteamiento del problema hasta la inmersión inicial y el trabajo de campo, en este proceso tiene modificaciones. Es decir el diseño cualitativo no es secuencial y va desarrollándose acorde a cómo se presenten los fenómenos durante la investigación (Hernández y Mendoza, 2018).

El enfoque cualitativo, utiliza el diseño de investigación fenomenológico que tiene como propósito principal: explorar, describir, comprender las experiencias de personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de estas vivencias. Además esta investigación es parte de la fenomenología hermenéutica encargada de interpretar experiencias humanas, sin seguir reglas específicas (Hernández y Mendoza, 2018). Es decir, se pretende describir y entender los fenómenos desde el punto de vista de cuatro administradores de restaurantes que expende comida tradicional quiteña.

### **3.4. Unidades de análisis**

Para el autor Hernández (2018), las unidades de análisis las definen como casos o elementos bases para delimitar una población, dentro de una investigación cualitativa la unidad de análisis es considerada como un muestreo de estudio. Por otra parte, una unidad de análisis puede estar conformada por un fragmento de documentos o algún tipo de comunicación válida, medite la cual se sustenta la investigación (Baiget y Olea, 2015).

El desarrollo de este proyecto de investigación fue enfocado en los administradores de restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Quito, a quienes se va aplicar el instrumento de recolección de datos, dichos sitios de comidas objeto de investigación deben contar con las siguientes características comunes como:

- Ubicación
- Categoría
- Oferta y demanda de negocio
- Adecuación de restaurante

- Otros atractivos

#### **3.4.1. Procedimientos para selección de unidades de análisis**

La selección de las unidades de análisis para los estudio cualitativos es fundamental ya que de ella depende la validez de los resultados, por tal razón el muestreo de los estudios cualitativos difiere de los estudios cuantitativos, por lo que no se realiza un muestreo probabilístico, ni la muestra es representativa según criterios estadísticos. (Baena, 2017).

La selección de unidades de análisis en el presente estudio requirió que los informantes posean una serie de conocimientos y destrezas relacionadas con el tema de investigación, mismas que se detallan a continuación:

- El restaurante tiene que registrar categoría: I y II
- El negocio gastronómico debe ofertar comida tradicional quiteña que tengan como ingrediente: papa, maíz.
- El restaurante debe estar ubicado en el Centro Histórico de Quito.

Según los autores Hernández y Mendoza (2018), en investigaciones cualitativas, el interés del investigador es buscar con profundidad datos que aporten a entender fenómenos objetos de estudio. Las unidades de análisis para la recolección de la información de la presente investigación están conformadas por cuatro administradores encargados de restaurantes que ofertan comida tradicional quiteña y que están ubicados en el Centro Histórico de Quito el detalle se presenta a continuación en la tabla No. 1.

**Tabla 1:** Unidades de Análisis  
**Fuente:** Levantamiento de información

<b>Unidades de Análisis</b>				
Tipo de negocio	Categoría	Ubicación	Razón social	Tipo de servicios
Restaurante	II	Centro histórico de Quito	Restaurante San Ignacio	oferta tradicional comida quiteña con base: papa y maíz
Restaurante	I	Centro histórico de Quito	Diosolopay	oferta tradicional comida quiteña con base: papa y maíz
Restaurante	II	Centro histórico de Quito	Los Fogones de Jazmín	oferta tradicional comida quiteña con base: papa y maíz
Restaurante	II	Centro histórico de Quito	Leña Quiteña	oferta tradicional comida quiteña con base: papa y maíz

### 3.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

#### 3.5.1 Técnicas de Recolección de Datos

Las técnicas de recolección de datos son procesos que se utilizan para el estudio de un fenómeno; éstas permitieron: recopilar, examinar, exponer la información. La elección de la misma depende del problema y los objetivos (Baena, 2014). Para el desarrollo de este proyecto de titulación se aplicó una revisión bibliográfica, la observación y una entrevista dirigida a los admiradores de los restaurantes seleccionados.

## **Revisión Bibliográfica**

La revisión bibliográfica es considerada una operación documental, que recopila un conjunto de documentos o referencias bibliográficas que se publican sobre un tema, un autor, una publicación o un trabajo específico (Hernández y Mendoza, 2018). Para la presente investigación se obtuvieron datos secundarios o recolectados por otros investigadores, lo que implicó la revisión de documentos, registros públicos y archivos físicos o electrónicos.

## **Observación**

Este método de recolección es un registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o situaciones observables, a través de un conjunto de categorías o subcategorías (Hernández y Mendoza, 2018). Para la elaboración de la presente investigación se utilizó la observación, mediante la cual se pudo detallar los lugares turísticos que posee el Centro Histórico de Quito.

## **Entrevista**

Esta técnica de investigación es una conversación presencial entre el investigador y el entrevistado, tiene como fin obtener información relevante sobre un tema, a través de respuestas verbales del sujeto del estudio. Para la obtención de datos en esta investigación fue necesario la utilización de la entrevista aplicada a los encargados de los restaurantes que expenden comida quiteña, cuya información permitió obtener puntos de referencia y recomendación para la elaboración de la ruta gastronómica de productos emblemáticos (Mejía, 2019).

### **3.5.2. Instrumentos de Recolección de Datos**

Los instrumentos se caracterizan por medir variables, recopilar información u observar su comportamiento. Cada instrumento de investigación debe describir las situaciones problemáticas y los significados que estos tiene en la continuidad de las personas involucradas (Baena, 2017).

#### **Documentos, libros y revistas científicas**

Documentos, registros, libros y revistas científicas son una fuente muy valiosa de datos cualitativos porque aportan en la comprensión del fenómeno central de estudio. La mayoría de las personas, grupos, organizaciones, comunidades y sociedades los producen, narran, o delinear historias, estatus actuales; estos datos ayudan significativamente para conocer los antecedentes de un ambiente, vivencias o situaciones que se producen, el funcionamiento cotidiano o anormal del fenómeno (Hernández y Mendoza, 2018).

Para el desarrollo de la investigación se utilizó fuente de información secundaria como textos de cocina tradicional, documentales, artículos científicos desarrollados en relación al tema además de registros de descripción de recursos turísticos detallados a continuación:

- Periódicos: El comercio, El Telégrafo, La Hora
- Libros de autores: Julio Pazos, María Cristina Carrillo y Catalina Unigarro
- Documentos impresos y digitales de: Ministerio de turismo y Cultural

## **Ficha de observación**

Este instrumento de investigación ayuda en el registro sistemático, válido y confiable del comportamiento, ayuda al investigador registrando y analizando los hechos de interés, el objetivo es aportar al observador a describir el comportamiento sin interferirlo (Baena, 2017). El diseño de ficha de observación se presenta en el Anexo 1.

## **Guion de entrevista**

Un guion de entrevista se caracteriza porque las preguntas deben ser comprensibles y estar vinculadas con el planteamiento, este instrumento debe ser revisado y corregido en varias ocasiones muchas veces con la aplicación en el campo, aunque en algunos estudios la primera entrevista puede constituir la propia inmersión (Hernández y Mendoza, 2018). El diseño del guion de entrevista se presenta en el Anexo 2.

### **3.6. Validez**

La validez es el grado en que un instrumento mide con exactitud la variable objeto de medición, la obtención de la evidencia sobre la validez del contenido se obtiene mediante las opiniones de expertos (Hernández y Mendoza, 2018).

Para la validez del guion de entrevista del presente estudio se seleccionó a docentes de la Universidad Iberoamericana de Ecuador; los mismos que tienen experiencia y criterios técnicos para validar el instrumento. Los criterios a validar por los especialistas son: calidad de redacción de cada ítem, pertinencia, relevancia del contenido, factibilidad de aplicación.

Las observaciones que el guion de entrevista recibió por parte de los expertos fueron: mejorar la redacción o eliminación de algunos ítems, sugerencias en aumentar opciones en las respuestas, descripción de atractivos que posea el restaurante. Una vez incorporadas las correcciones necesarias, se procedió a la aplicación del instrumento a cuatro administradores de restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Quito.

En cuanto a la ficha de observación aplicada a los sitios turísticos que se ubican en el Casco Colonial, no fue necesario realizar el proceso de validación de expertos debido a que la misma se extrajo de manera íntegra de la tesis de pregrado de la autora Polit (2019), quien propuso un trabajo de titulación: Diseño de una ruta patrimonial- cultural para el desarrollo turístico de la parroquia de Sangolquí, en el cantón Rumiñahui.

### **3.7. Procedimiento para el Análisis de Datos**

En este apartado se presentan la compilación de datos de algunas acciones las mismas que fueron procesadas permitiendo la obtención de conclusiones de corte cualitativo que validan a las afirmaciones que se obtuvieron en el diseño de la ruta gastronómica de tres productos característicos del patrimonio alimentario, a continuación, se detalla el proceso:

Para la realización de este trabajo de titulación primero se identificó las cuatro recetas tradicionales quiteñas, con la finalidad de obtener criterios que validen su historia en la gastronomía de Quito, por ende, detallar datos relevantes del patrimonio culinario que existe en las preparaciones y sus respectivos productos

que intervienen, los cuatro platillos sirven como base para describir aspectos relevantes de los productos papa y maíz.

El siguiente paso necesario para el diseño de la ruta gastronómica fue la selección de lugares turísticos que posee el casco colonial de Quito, el principal criterio para elegirlos consistió en que fueran representativos de la ciudad o que posean relación con la tradición gastronómica quiteña. Este proceso se realizó con la ayuda de una ficha de observación en la misma que se pudo detallar criterios necesarios de cada sitio turístico. Para la presentación de la información recopilada de los recursos materiales ubicados en el Centro Histórico de Quito, se presentó en una tabla, que contienen información turística específica del sitio elegido como parte de la ruta gastronómica.

Además, fue necesario realizar la selección de restaurantes localizados en este sector de la capital que cumpliera con el principal parámetro el mismo que fue que expendieran oferta de preparaciones culinarias tradicionales quiteñas, entre ellas se encontraran los platillos: humita, locro quiteño, hornado y morocho; preparaciones que forman parte de una herencia culinaria de la ciudad capital, mismas, que fueron identificadas en el anterior paso.

Para la elección de los sitios gastronómicos fue necesario la aplicación de un guion de entrevista dirigido a los administradores de los negocios que expenden cocina tradicional, cabe recalcar que los cuatro restaurantes expenden los cuatro platillos identificados en este estudio investigativo. La finalidad de estas preguntas fue la obtención de: la descripción del establecimiento, logotipo, oferta, demanda, montaje de platos, adecuación del restaurante, atractivos adicionales, características que

servieron a los turistas nacionales e internacionales para tener una referencia acerca de la gastronomía que se encuentra en el Centro Histórico de Quito. Para la presentación de los resultados se elaboró tablas con los resultados obtenidos de los ítems mencionados en la estructura del guion de entrevistas. Además, se detalla el análisis e interpretación de los datos obtenidos a través de la aplicación de las cuatro entrevistas realizadas a los administradores o chefs de los establecimientos de comida tradicional seleccionados.

Para concluir con el desarrollo de este proyecto de investigación se eligió una actividad complementaria y recreativa para que la ruta gastronómica sea dinámica del agrado de los turistas, cabe recalcar que los recorridos turísticos gastronómicos son estrategias dinamizadoras de la economía enfocadas a resaltar la cocina de una zona específica, pero debe complementarse con atractivos turísticos que brinden experiencias a los visitantes.

En el caso de la actividad complementaria se destacó el producto originario de la región amazónica del Ecuador en su variedad de fino aroma o nacional, el mismo que en la actualidad es utilizado para realizar preparaciones como: vinos, trufas, variedad de postres, helados, chocolates en barra, entre otros, esta actividad permite a los turistas nacionales y extranjeros comprar presentes para sus amistades o degustar de este producto cotizado en las cocinas internacionales.

Además, se incorporó la actividad recreativa que consta de la visita al Parque Urbano Cumáná, estación en la cual los turistas podrán realizar varios deportes como: fútbol, natación, básquet. Al igual se brinda la opción de observar eventos artísticos o culturales que congregan a varios artistas ecuatorianos.

## **CAPITULO 4**

### **RESULTADOS E INTERPRETACIÓN**

En este capítulo se detalla el procesamiento de los datos obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos necesarios para el desarrollo de este proyecto de investigación.

#### **4.1. Identificación de productos emblemáticos**

A continuación, se describen cuatro preparaciones tradicionales pertenecientes a la cocina quiteña, además se realizó una reseña de los productos con los siguientes datos: año de elaboración, ingredientes, procedimiento, con la finalidad de destacar el patrimonio culinario a través de una breve historia, todos los ingredientes que forman parte del plato, este apartado es importante porque es base para la detallar a los productos: papa y maíz.

##### **4.1.1. Preparación que contienen papa y maíz**

En este ítem, se detalló cuatro preparaciones pertenecientes a la cocina tradicional quiteña como lo son: humita, locro quiteño, hornado quiteño, morocho.

##### **Preparación cotidiana uno: Humita**

El origen de la humita es una herencia de los habitantes del continente americano, esta preparación data en la época precolombina (DiarioCorreo, 2017). Además este platillo forma parte de la tradicional culinaria andina (EITelegrafo, 2018). Es decir tiene presencia en: Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y Centroamérica (EIUniverso, 2007). El ingrediente base para la elaboración de la

humita es: el choclo triturado, generalmente se acompaña: con café molido, tostado y pasado (EITelegrafo, 2018).

Para preparar humitas es necesario tener: masa de grano de maíz bien triturado, composición que se le añade: huevo, sal, anís de pan, mantequilla, manteca derretida y queso al gusto, para luego colocarla en las hojas tiernas de choclo, para proceder a cocinar a vapor (EITelegrafo, 2018).

### **Preparación cotidiana dos: Locro quiteño**

Esta preparación tiene origen prehispánico, es considerada una sopa espesa. Este platillo se prepara esencialmente con dos ingredientes: papas y queso. Es decir que en este platillo la papa de la variedad chola es un ingrediente base, otros ingredientes que conforman este platillo son los utilizados en el refrito que integra insumos como: cebolla blanca, achiote, aceite o manteca, es necesario agua para la cocción de las papas, opcional se añade leche, se acompaña con queso y aguacate (MINTUR, 2018).

El locro quiteño se encuentra en: mercados, restaurantes, y en el hogar, las familias ecuatorianas generalmente experimentan y reelaboran locros de varias formas (MINTUR, 2018).

### **Preparación cotidiana tres: Hornado**

El inicio de esta preparación fue el siglo XVI (EIComercio, 2014). Es decir en la época de la cocina colonial, aproximadamente en el año 1.535, Fray Jodoco Ricke,

trajo a la ciudad Franciscana de Quito: cerdos, gallinas y las primeras semillas de trigo (Turismo, 2014).

En la Sierra existen cuatro principales provincias: Carchi, Pichincha, Chimborazo y Azuay, lugares en las que el hornado forma parte de identidad gastronómica. La diferencia radica de condimentos y especialmente en la guarniciones por ejemplo en la provincia de Pichincha se acompañan de: tortillas de papa, aguacate y lechuga, mientras que el mote es la guarnición común en todo el país (ElComercio, 2014). Un detalle importante que se debe tomar en cuenta en esta preparación es el adobo ecuatoriano del cerdo contiene: chicha, cebolla, ajo, comino y achiote (Costa, 2015).

### **Preparación cotidiana cuatro: Morocho**

El origen de esta preparación es en la época prehispánica (Gastronomía, 2018), fecha en la que esta preparación se consumía sin especias (Santana, 2018). El único ingrediente necesario para su cocción era el agua sin la necesidad de añadir ningún aderezo, porque se aprovechaba el dulce sabor del morocho (Goraymi, 2019), con el pasar de los años el gusto de los quiteños cambio, por lo que le añadieron leche, canela y azúcar (QuitoTurismo, 2015), este platillo se lo acompaña con empanadas de viento. (Urko, 2017).

#### **4.1.2. Descripción de productos: papa, maíz con relación en las preparaciones tradicionales quiteñas**

A partir de las anteriores preparaciones se describió principales características de los productos emblemáticos quiteños: papa y maíz, el resumen contiene nombre científico, año de cultivo, zonas que producen, variedades y técnicas.

##### **Papa**

El nombre científico de este tubérculo es: *Solanum tuberosum* (FAO, 2010), el origen de este producto es el Lago Titicaca, en la frontera de Perú y Bolivia (INIAP, 2002), en Ecuador el 29 de junio se celebra el Día Nacional de la Papa (EITelegrafo, 2018). La altura ideal para la siembra de este tubérculo se encuentra entre 2.400 y 3.800 metros sobre el nivel del mar, la temperatura adecuada es entre 8°C y 18°C (EIProductor, 2015).

Las provincias más destacadas para la siembra de papa son: Carchi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi, debido a que los anteriores territorio poseen el 89% de la producción agraria (EIProductor, 2015). En el mundo existen alrededor de 5.000 variedades 571 clases de papa se siembran en Ecuador. El consumo y cultivo son características del modo de vida y cultura andina (EITelegrafo, 2018).

##### **Variedad de papa utilizada para la preparación de Locro Quiteño y Hornado**

La variedad de papa idónea para la realización de Locro Quiteño es la papa chola (EIComercio, 2014) debido a que posee una consistencia harinosa por lo que es recomendable usarla en sopas y puré (Cipotato, 2017). Por lo tanto, este tipo de

papa permite que el locro quiteño posea una consistencia y sabor ideal (ElComercio, 2014).

Con respecto al hornado quiteño, este platillo se caracteriza por tener como acompañante a la preparación tortilla de papa (ElComercio, 2014), la variedad de papa idónea para esta preparación es chola (Goraymi, 2015).

La papa chola es un tubérculo mediano de forma oval-elíptica, levemente aplanados en su cara superior e inferior, la piel rosada áspera, y amarilla, con ojos grandes y superficiales, la pulpa es de color amarillo (Cipotato, 2017).

### **Proceso aplicado a la papa para la preparación locro y tortilla de papa**

Con respecto a la preparación del locro quiteño la papa debe pasar por el siguiente proceso: en primer lugar debe pelar y cortar en cubos pequeños, a continuación se procede a dividir la cantidad de papa para cocinarla en dos tiempos, en la primera cocción de la papa se hará puré para dar espesor al platillo, en la segunda cocción este tubérculo mantendrá su forma (ACE, 2012). El corte en cubos medianos tiene la medida de 2mm\*2mm\*2mm (ACE, 2018).

En cuanto a la preparación tortilla, comienza con la cocción de la papa previamente pelada, para luego majar formando una masa homogénea que contendrá un refrito (achiote, sal, comino, cebolla blanca), por último se rellena con queso fresco (Goraymi, 2015).

## **Maíz**

El nombre científico de esta gramínea es: *Zea mays* L. (INTA, 2017), pertenece a la familia de las gramíneas y forma parte del género *Zea* (CONACYT, 2019).

El *Zea mays* L. tiene como origen, la localidad de América tropical y subtropical, sus cultivos iniciaron en la época precolombina. Teosinte es el antepasado botánico del maíz, cuya domesticación comenzó en 5.000 años a. C. Los indios lo llamaban mahiz. Esta gramínea tuvo un papel fundamental en el desarrollo de las culturas mesoamericanas ya que fue base de alimentación y religión, ya que fue venerada con dioses. En la biblia Maya, se relata, los hombres Mayas fueron creados a partir de masa de maíz (INTA, 2017).

El origen del cultivo de maíz en Ecuador inicio en 6500 años, debido a que investigaciones realizadas, revelan que en la Península de Santa Elena, los habitantes de la cultura Las Vegas cultivaron este grano (Guacho, 2014). En Quito el consumo del maíz data alrededor del siglo XVI específicamente en los claustros realizaban productos gastronómicos como: tortas, dulces y confites a base de: maíz, almidón de achira, y frutas de la tierra (Pazos, 2008).

Las zonas de Ecuador que producen maíz son: Sierra y Costa. Según Unesco (2019), A continuación, se detallará las principales provincias que cultivan maíz: Tungurahua, Imbabura, Chimborazo, Loja, Manabí, Los Ríos, Loja, El Oro (Banco Central del Ecuador, 2017).

### **Variedad de maíz utilizado para la preparación de humita, hornado, morocho.**

El maíz blanco generalmente se caracteriza por ser utilizado para la alimentación de las personas, mientras que la gramínea de color amarillo es utilizada como balanceado de animales. Sin embargo las dos variedades de granos son utilizadas para el consumo humano (FAO, 2019). El grano blanco semiharinoso es recomendado realizar: las humitas, mote y morocho (Rosero, 2015), la diferencia es que cada preparación tiene un tratamiento específico del maíz.

Para la realización de las humitas es preciso utilizar el maíz en termino cau, cao o walo (MCP, 2013), es decir el maíz se encuentra entre tierno y maduro.

Uno de los acompañantes del hornado quiteño es la mote (ElComercio, 2014), El tipo de gramínea utilizada es blanco en estado seco (Rosero, 2015). Para conseguir secar el maíz es necesario pelar y deshidratar siguiendo el proceso de nixtamalización (Tejero, 2019).

La preparación de morocho se debe utilizar la gramínea con el mismo nombre se caracteriza por ser un grano de maíz semiharinoso que proviene del cruce de maíces suaves harinosos y duros (Valverde, 2015).

### **Proceso aplicado al maíz para la preparación humitas, mote y morocho**

En cuanto a la preparación de las humitas el grano de maíz debe ser molido.

Para la preparación de mote y morocho es aconsejable hidratar al grano durante la noche anterior a la elaboración del platillo (Tejero, 2019).

### **Análisis cualitativo de los resultados obtenidos en la identificación de los productos papa y maíz**

Fue posible analizar que los productos papa y maíz formaron parte de la identidad quiteña porque fueron utilizados en distintas etapas de la cocina tradicional como lo son: la humita y el locro pertenecieron a la época pre hispánica es decir que estas preparaciones fueron elaboradas y consumidas por los primeros habitantes del país, mientras que el morocho y el hornado quiteño adoptaron dos ingrediente de origen español o colonial como lo es la leche, en el caso del hornado el ingrediente estrella es el cerdo que forma parte de la etapa de la cocina colonial quiteña. Con base a estos cuatro platillos fue posible destacar las diferentes técnicas, variedades y procesos que se debe aplicar a los ingredientes para obtener texturas, sabores característicos de la identidad culinaria quiteña.

### **Interpretación de los resultados obtenidos en la identificación de los productos papa y maíz**

Es posible acotar que la cocina quiteña al igual que otras expresiones patrimoniales inmaterial tiene factores de cambio entre ellos se encuentra el impacto de la globalización que en la gastronomía, el mismo que modifica su sabor y textura, ya que la industrialización, el uso de conservantes o preservantes cambian procedimientos en las recetas en la elaboración de un platillo tradicional.

## **4.2. Selección de bienes materiales y restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Quito.**

Este apartado eligió lugares turísticos que posee el casco colonial, que complementaran el diseño de ruta gastronómica, además se seleccionó cuatro restaurantes que expenden comida tradicional quiteña.

### **4.2.1. Selección de bienes materiales ubicados en el Centro Histórico de Quito.**

En este ítem se describieron lugares turísticos ubicados en el Centro Histórico de Quito, la ficha de observación permitió obtener generalidades de cada lugar a visitar.

El primer lugar a visitar fue: la Plaza Grande, en ella se encuentra el monumento a la Independencia, el mismo que guarda el símbolo de la libertad y el nacimiento de la República del Ecuador, hecho importante que forma parte de la historia e identidad del país. Es preciso acotar que alrededor de este lugar existen varias cafeterías tradicionales de la ciudad. A continuación, se presenta los resultados obtenidos con la ayuda de una Tabla No. 2

**Tabla 2:** Plaza Grande.  
Fuente: L. Chicango, 2019

**Nombre:** Plaza Grande



Plaza Grande. Fuente: Chandi, 2019

**Descripción:** Quito fue trazada tomando como referencia la Plaza Grande, la misma que en su contorno se encuentran los poderes del Estado: la Catedral, el Palacio Presidencial, el Palacio Arzobispal y la Municipalidad (Viajando, 2020). La construcción de este lugar turístico tomo aproximadamente 150 años, la plaza es considerado un sitio que alberga identidad como: leyendas, tradiciones, costumbres de la urbe (QuitoTravel, 2018)

<b>Categoría:</b> Edificio Contemporáneo	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Pública
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Libre
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> público	<b>Facilidades turísticas :</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado
<b>Señalética turística:</b> Posee un pictograma de los espacios que conforma el parque	<b>Actividades turísticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografía</li> </ul>	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional

El siguiente lugar a visitar fue: la Plaza de San Francisco, esta plaza fue el primer mercado que tuvo la ciudad de Quito, la historia relata que el comercio se dio a través de trueque. A continuación, se presenta los resultados obtenidos con la ayuda de una ficha de observación Tabla No. 3

**Tabla 3:** Plaza de San Francisco.  
Fuente: L. Chicango, 2019

<b>Nombre:</b> Plaza de San Francisco		
		
Plaza de San Francisco. Fuente: Chandi, 2019		
<p><b>Descripción:</b> Esta plaza fue construida con piedra volcánica, en ella se encuentra la iglesia y el convento de San Francisco (QuitoCultura, 2020). Desde los períodos preincaicos, fue el principal mercado de Quito, donde se comerciaban todos los productos que venían de la Costa, Sierra y Amazonia ecuatoriana (Goraymi, 2020)</p>		
<b>Categoría:</b> Edificio Contemporáneo	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Pública
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Libre
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> público	<b>Facilidades turísticas :</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado

<b>Señalética turística:</b> No posee	<b>Actividades turísticas</b> • Fotografía	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional
---------------------------------------	---	--

A continuación, se realizó la selección de esta iglesia museo porque en la visita es posible conocer la historia de la llegada de la primera congregación religiosa a la ciudad de Quito. A la comunidad Franciscana se le reconoce la elaboración de la primera cerveza artesanal de la ciudad de Quito. Se presenta los resultados obtenidos con la ayuda de una ficha de observación Tabla No. 4.

**Tabla 4:** Iglesia – Museo San Francisco.  
Fuente: L. Chicango, 2019

**Nombre:** Iglesia - Museo de San Francisco



Iglesia - Museo San Francisco. Fuente: Chandi, 2019

**Descripción:** Fue construido en 1550, este templo se ha convertido en la imagen postal de la ciudad (QuitoCultura, 2020). Además, la iglesia de San Francisco fue el primer templo de la orden franciscana de la Real Audiencia de Quito. La dimensión física de esta edificación es de 70 metros por 28 metros (Franciscanos, 2017)

<b>Categoría:</b> Edificio Contemporáneo	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Privada
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Todos los días
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> público	<b>Facilidades turísticas :</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado
<b>Señalética turística:</b> Posee pictogramas	<b>Actividades turísticas</b> • Fotografía en lugares permitidos	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional

La siguiente estación a visitar es el museo perteneciente a la Congregación de la Orden Carmelitas, la llegada de las religiosas aportó a la identidad culinaria quiteña especialmente en el área de repostería. En el recorrido del museo es posible conocer más acerca de principales costumbres, hábitos. A continuación, se presenta los resultados obtenidos con la ayuda de una ficha de observación Tabla No. 5.

**Tabla 5:** Museo del Carmen Alto.  
Fuente: L. Chicango, 2019

**Nombre:** Iglesia - Museo del Carmen Alto



Museo del Carmen Alto. Fuente: Museos, 2015

<b>Descripción:</b> Este museo preserva el patrimonio religioso, fomenta la apropiación y valoración de los visitantes nacionales y extranjeros. Las exposiciones se basan en tres partes principales: arte del monasterio, historia, vida cotidiana de la comunidad religiosa, vida de Mariana de Jesús (Moreno, 2020)		
<b>Categoría:</b> Edificio Contemporáneo	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Privada
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Miércoles a Domingo
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> público	<b>Facilidades turísticas :</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado
<b>Señalética turística:</b> Posee pictogramas	<b>Actividades turísticas</b> • Fotografía en espacios permitidos	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional

Por último, se anexo a este recorrido turístico la visita al barrio la Ronda, este reconocido barrio tradicional de Quito, está conformado por: restaurantes, tiendas de artesanías, locales comerciales, es un lugar seleccionado para salvaguardar tradiciones quiteñas. A continuación, se presenta los resultados obtenidos con la ayuda de una ficha de observación Tabla No. 6.

**Tabla 6:** Barrio La Ronda.  
Fuente: L. Chicango, 2019



<b>Descripción:</b> Esta calle fue trazada en el año 1480, tiempo en el que los incas llegaron a Quito por primera vez (EiComercio, 2013). Además, la calle La Ronda es estrecha, tiene influencia andaluza, es conocida por ser el centro de la cultura quiteña porque es posible encontrar: juegos tradicionales, centros culturales, restaurantes típicos, bares entre otros (Viajando, 2018).		
<b>Categoría:</b> Calle originaria desde 1480	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Pública
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Libre
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> en carro privado o caminando	<b>Facilidades turísticas:</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado
<b>Señalética turística:</b> posee algunos tótems	<b>Actividades turísticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografía</li> <li>• Compra de recuerdos</li> </ul>	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional

### **Análisis cualitativo de los resultados obtenidos en la ficha de observación aplicado a los atractivos turísticos ubicados en el Centro Histórico de Quito.**

La investigación de campo que se realizó en el Centro Histórico de Quito, evidenció que existen variedad de bienes patrimoniales materiales, pero para la realización de este proyecto se eligió cinco lugares entre los que se encuentra: Plaza Grande, Plaza de San Francisco, Iglesia – Museo San Francisco, Museo del Carmen Alto y Barrio la Ronda.

### **Interpretación de los resultados obtenidos de las fichas de observación aplicada a los atractivos turísticos ubicados en el Centro Histórico de Quito.**

Es posible acotar que la Plaza Grande marca un hecho histórico importante para la historia del Ecuador ya este monumento nos recuerda el nacimiento de la nación

del Ecuador, su relación con la gastronomía es el inicio de la cocina republicana. La Plaza de San Francisco está enfocada con el expendio de productos ya que es considerado el primer mercado o Tiánguez de Quito. La Iglesia Museo de San Francisco es representativa para esta ruta gastronómica ya que en este lugar es posible conocer la historia de la orden sacerdotal de los franciscanos cuyo aporte a la gastronomía fue la elaboración de la primera cerveza artesanal quiteña. En el museo del Carmen Alto es posible conocer acerca de la congregación de las Carmelitas Descalzas su aporte gastronómico se enfocó en el desarrollo de la repostería quiteña, el Barrio La Ronda alberga edificaciones, costumbres y tradiciones del Quito Colonial, en la actualidad existen varios restaurantes que ofrecen comida tradicional.

#### **4.2.2. Selección de restaurantes que expenden cocina tradicional quiteña.**

Para esta investigación se seleccionó a 4 prestadores de servicios gastronómicos los mismos que tienen: I y II categoría, se aplicó un guion de entrevista que consta de ítems, los mismos que permitieron obtener generalidades de cada uno de los establecimientos de cocina tradicional quiteña.

A continuación, se presentan cuatro restaurantes que expenden comida tradicional ubicados en el Centro Histórico de Quito. En primer lugar, se encuentra el restaurante de categoría I, presenta entre sus preparaciones una variada oferta de comida tradicional entre ellas se encuentra la humita o llamada choclotanda por los primeros habitantes del país, que tiene como base al maíz en su estado kao. Las principales generalidades del restaurante se presentan en la Tabla No. 7

**Tabla 7:** Resultados de la entrevista.- Restaurante Dioslopay.  
Fuente: L. Chicango, 2019

<p><b>Descripción del restaurante</b></p> <p><b>Nombre del establecimiento:</b> Diosolopay</p> <p><b>Dirección del establecimiento:</b> García Moreno N3 – 151.</p> <p><b>Teléfono:</b> 252 3613 <b>Página web:</b> Aún no posee</p> <p><b>redes sociales:</b> Facebook</p> <p><b>Aforo:</b> 120 personas <b>fecha de apertura:</b> Hace 10 años</p> <p><b>Reconocimientos obtenidos hasta la fecha:</b> Aún no tiene participación en eventos</p> <p><b>Categoría:</b> I categoría</p> <p><b>Horario de atención y días de atención:</b> lunes a viernes 8:00 a.m. – 19:00 p.m., los sábados 9:00 a.m. – 18:00 y domingos de 8:00 a.m. – 19:00 p.m.</p>
<p><b>Logotipo</b></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Logotipo Restaurante Dioslopay. Fuente: Dioslopay, 2018</p>
<p><b>Oferta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La oferta del restaurante es 85% preparaciones tradicionales y un 15% preparaciones internacionales.</li> <li>• Los intervalos de precio de las preparaciones son: 10 a 15 dólares</li> </ul>
<p><b>Demanda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No tiene un día con mayor o menor días de afluencia de clientes.</li> <li>• Las fechas mayor ventas son: navidad y mes de diciembre</li> <li>• Los clientes potenciales son en un 30% extranjeros y 70% nacionales</li> </ul>

<p><b>Montaje del plato</b></p> <p>La vajilla de este restaurante es 100% moderna</p>
<p><b>Adecuación del restaurante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La música de ambiente que posee el restaurante es: clásica o de la radio</li> <li>• Los objetos que utilizan para la decoración del comedor son cuadros, flores.</li> </ul>
<p><b>Otros atractivos</b></p> <p>Posee mesas al aire libre</p>

A continuación, se visitó al restaurante San Ignacio, se lo mencionó en este recorrido turístico porque presenta en su carta de preparaciones una extensa variedad de comida tradicional entre estas se encuentra: el tradicional locro quiteño emblema de esta zona del país. Las principales generalidades del restaurante se presentan en la Tabla No. 8

**Tabla 8:** Resultados de la entrevista .- Restaurante San Ignacio.  
Fuente: L. Chicango, 2019

<p><b>Descripción del restaurante</b></p> <p><b>Nombre del establecimiento:</b> San Ignacio</p> <p><b>Dirección del establecimiento:</b> García Moreno N2 – 60 y Sucre</p> <p><b>Teléfono:</b> 2584 173    <b>Página web:</b> Aún no posee</p> <p><b>redes sociales:</b> Facebook</p> <p><b>Aforo:</b> 92 personas    <b>fecha de apertura:</b> Desde 2010</p> <p><b>Reconocimientos obtenidos hasta la fecha:</b> 8 reconocimientos en participación de eventos</p> <p><b>Categoría:</b> II categoría</p> <p><b>Horario de atención y días de atención:</b> lunes a jueves de 8:00 a.m. – 9:00 p.m.; viernes y sábado de 8:00 a.m. – 10:30 p.m. y domingos 8:00 a.m. – 7:00 p.m.</p>
---

## Logotipo



Logotipo Restaurante San Ignacio. Fuente: San Ignacio, 2020

## Oferta

- La oferta del restaurante es 80% preparaciones tradicionales y un 20% internacionales.
- Los intervalos de precio de las preparaciones son: 6 a 12,5 dólares

## Demanda

- Los días con mayor afluencia de clientes son: todos días turistas y fines de semana acuden clientes nacionales con sus familias.
- Las fechas mayor ventas son: diciembre
- Los clientes potenciales son en un 70% extranjeros y 30% nacionales

## Montaje del plato

La vajilla de este restaurante es mixta un 50% las preparaciones son presentadas en platos modernos, mientras que la otra mitad se presentan en vajilla como piedras, platos de barro.

## Adecuación del restaurante

- La música de ambiente que posee el restaurante es: de radio
- Los objetos que utilizan para la decoración del comedor son cuadros, flores.

## Otros atractivos

Posee mesas al aire libre

A continuación, se seleccionó el restaurante Lena Quiteña, en él es posible degustar de la tradicional preparación hornado quiteño, característico en esta zona por su

sabor, textura y guarniciones. Las principales generalidades del restaurante se presentan en la Tabla No. 9

**Tabla 9:** Resultados de la entrevista.- Restaurante Leña Quiteña.  
Fuente: L. Chicango, 2019

<p><b>Descripción del restaurante</b></p> <p><b>Nombre del establecimiento:</b> Leña Quiteña</p> <p><b>Dirección del establecimiento:</b> Guayaquil S1- 76 y Morales Sector la Ronda.</p> <p><b>Teléfono:</b> 2 289 416    <b>Página web:</b> Aún no posee</p> <p><b>redes sociales:</b> Facebook</p> <p><b>Aforo:</b> 48 personas    <b>fecha de apertura:</b> Hace 11 años</p> <p><b>Reconocimientos obtenidos hasta la fecha:</b> Posee 1 reconocimiento.</p> <p><b>Categoría:</b> II</p> <p><b>Horario de atención y días de atención:</b> lunes a domingo 12:00 a.m. – 11:00 p.m.</p>
<p><b>Logotipo</b></p> <div data-bbox="647 1089 984 1419" data-label="Image"> </div> <p>Logotipo Restaurante Leña Quiteña. Fuente: Leña Quiteña, 2020</p>
<p><b>Oferta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La oferta del restaurante es 80% preparaciones tradicionales y 20% latinas.</li> <li>• Los intervalos de precio de las preparaciones son: 7 a 15 dólares</li> </ul>
<p><b>Demanda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los días con mayor afluencia de clientes son: fin de semana.</li> <li>• Las fechas mayor ventas son: diciembre, julio, agosto, enero</li> <li>• Los clientes potenciales son en un 50% extranjeros y 50% nacionales</li> </ul>

**Montaje del plato**

La vajilla de este restaurante es mixta 30% es vajilla tradicional y 70% vajilla moderna.

**Adecuación del restaurante**

- La música de ambiente que posee el restaurante es: de radio.
- Los objetos que utilizan para la decoración del comedor son cuadros.

**Otros atractivos**

Este restaurante posee música en vivo, karaoke, terraza.

Por último, fue seleccionado el restaurante Los Fogones de Jazmín, porque posee variedad de preparaciones representativas de la cocina tradicional quiteña entre ellas se encuentra: morocho. Las principales generalidades del restaurante se presentan en la Tabla No. 10

**Tabla 10:** Resultados de la entrevista.- Restaurante Los Fogones de Jazmín.  
Fuente: L. Chicango, 2019

**Descripción del restaurante**

**Nombre del establecimiento:** Los fogones de Jazmín

**Dirección del establecimiento:** Calle Morales o calle de la Ronda

**Teléfono:** 2295297 **Página web:** Aún no posee

**redes sociales:** Facebook, Instagram

**Aforo:** 85 personas **fecha de apertura:** Desde 2016

**Reconocimientos obtenidos hasta la fecha:** Aún no han participado en eventos

**Categoría:** II categoría

**Horario de atención y días de atención:** lunes a sábado de 12:30 a.m. – 10:00 p.m.

**Logotipo**



Logotipo Restaurante Los Fogones de Jazmín. Fuente: Pineda, 2020

#### **Oferta**

- La oferta del restaurante es 50% preparaciones tradicionales y un 50% internacionales.
- Los intervalos de precio de las preparaciones son: 2 a 30 dólares

#### **Demanda**

- Los días con mayor afluencia de clientes son: fines de semana
- Las fechas mayor ventas son: diciembre, noviembre
- Los clientes potenciales son en un 50% extranjeros y 50% nacionales

#### **Montaje del plato**

La vajilla de este restaurante es 100% moderna.

#### **Adecuación del restaurante**

- La música de ambiente que posee el restaurante es: a veces se coloca radio
- Los objetos que utilizan para la decoración del comedor son cuadros, caretas.

#### **Otros atractivos**

Posee una terraza, música en vivo los fines de semana.

### **Análisis cualitativo de los resultados obtenidos en la entrevista realizada a los administradores de negocios que expenden cocina tradicional.**

A continuación, se presenta el análisis respectivo de los resultados que se obtuvo en la aplicación del guion de la entrevista.

Para el año 2019, las generalidades de los cuatro restaurantes elegidos para el diseño de esta ruta gastronómica son: ninguno posee una página web, tienen un aforo promedio de 90 personas, poseen entre 5 a 10 años de apertura, estos

restaurantes no poseen más de 8 participaciones o reconocimientos en ferias gastronómicas.

Además, las categorías de los restaurantes son: I y II; los horarios de apertura fueron a partir de la tarde hasta la noche en el sector de la Ronda, pero los sitios de expendio de comida tradicional ubicados en la calle García Moreno prestaron sus servicios desde la mañana.

La oferta en la carta de preparaciones gastronómicas que presentaron los restaurantes seleccionados determinó que el porcentaje de platillos tradicionales están por encima del 50 % de la gama culinaria que brinda a los comensales. Además, el precio promedio para degustar comida tradicional estuvo entre los intervalos 6 - 18 dólares.

Fue posible analizar en cuanto a la demanda de la comida tradicional que se expende en el Centro Histórico de Quito: los días con mayor afluencia de clientela fueron los fines de semana; los meses que los restaurantes objeto de estudio obtuvieron mayores ventas es el mes de diciembre en fiestas de Quito y navidad por último los clientes potenciales de estos sitios de comida fueron: 50% de turistas extranjeros y 50% de turistas nacionales.

Los restaurantes unidades de análisis de este estudio de investigación usaron más de 50% vajilla moderna para las presentaciones de las diferentes preparaciones culinarias, es decir que la vajilla tradicional fue usada en un 30%.

Las adecuaciones de los restaurantes seleccionados para esta investigación colocaron música variada emitida por la radio, los objetos decorativos de los sitios de expendio de comida tradicional fueron: cuadros y flores.

Entre los atractivos que poseen estos centros gastronómicos fueron: mesas al aire libre, música en vivo, karaoke, terraza.

### **Interpretación de los resultados obtenidos en la entrevista realizada a los administradores de negocios que expenden cocina tradicional.**

A continuación, se realiza la interpretación de los resultados obtenidos de administradores de negocios que expenden comida tradicional.

Cabe destacar que para la elección previa de estos establecimientos gastronómicos fue de gran importancia que cuenten con una categoría en este caso I y II, además que tengan como mínimo 5 años de funcionamiento y que presten sus servicios desde la mañana hasta la noche.

Es necesario que los restaurantes posean una página web que le sirva como una herramienta de comunicación para la atención a sus clientes tanto locales, nacionales e internacionales.

Es posible acotar que la oferta de los restaurantes de cocina tradicional seleccionados para el estudio debería incrementar preparaciones o estrategias de promoción de la variada comida que posee Quito, además se puede afirmar que los turistas deben tener entre 6 a 18 dólares para degustar platillos quiteños.

En cuanto a la demanda es posible decir que los fines de semana son los días que los turistas locales, nacionales e internacionales elijen para degustar cocina

tradicional muy probablemente porque estos días son de descanso. Mientras que el mes en el cual los restaurantes poseen mayor venta es en diciembre que coinciden con las fiestas de fundación de Quito y las festividades religiosas de la navidad.

También es esencial que los administradores realicen estrategias de publicidad enfocadas a la difusión de la cocina tradicional, debido a que en este sector de la capital es conocido a nivel internacional por sus albergar a variadas estructuras materiales patrimoniales.

Para apoyar a la identidad culinaria es necesario mitigar de alguna forma los cambios que la globalización impone en el campo culinario entre ellos se encuentra la implementación de la vajilla de presentación de los diferentes platillos pudieran ser al 100% confeccionadas con base a materiales de piedra, barro, entre otros.

De igual manera sucede con algunas adecuaciones que se pueden cambiar con la finalidad de obtener un restaurante que difunda el patrimonio culinario a través de la implementación de música nacional o folclórica del Ecuador y objetos con fines decorativos que representen a la cocina tradicional.

En general es posible destacar que los restaurantes tomados en cuenta para el diseño de la ruta gastronómica poseen varios atractivos encaminados a brindar un servicio de calidad a los clientes que visitan el Centro Histórico de Quito.

#### **4.3. Diseño de ruta gastronómica**

Para el diseño de la ruta gastronómica, se incorporó lugares turísticos y restaurantes seleccionados en el objetivo dos, además de elaborar elementos como: nombre,

logotipo, generalidades de Centro Histórico, una actividad complementaria, un sitio de recreación, el itinerario y el diagrama del circuito gastronómico.

#### 4.3.1. Nombre de la ruta gastronómica

- Productos con identidad

#### 4.3.2. Logotipo



**Figura 1:** Logotipo Ruta Gastronómica "Productos con identidad". Fuente: L. Chicango

Este logotipo contiene el nombre de la ruta gastronómica denominada: Productos con Identidad, contiene el sol cuyos rayos caen perpendicularmente en la ciudad de Quito, fenómeno natural que identifica a esta urbe, además posee los productos emblemáticos: papa, maíz, cacao que esta estrategia turística gastronómica desea resaltar a través de sus preparaciones.

### **4.3.3. Actividad complementaria**

La actividad complementaria que se eligió para el diseño de la presente ruta gastronómica fue: la visita a dos tiendas dedicadas al expendio de productos con base a cacao, es importante resaltar que este producto emblemático de Ecuador es valorado por reconocidos Chef y empresa extranjeras, por el sabor característico de la variedad fino de Aroma.

#### **Cacao**

El nombre científico del cacao es: *Theobroma cacao*, L., es una especie del género *Theobroma*, de la familia de las Malvaceae<sup>1</sup>, este cultivo se desarrolla en un clima tropical como son las latitudes entre los 10°N y 10°S de la línea ecuatorial, su principal uso es la producción de chocolates y grasas útiles para industrias alimentarias o cosmetológicas (IICA, 2017).

Estudios realizados por arqueólogos de Ecuador y Francia, en base a la prueba de carbono 14, determinan que el cacao tiene origen ecuatoriano, aproximadamente hace más de 5.000 años por la cultura Mayo - Chinchipe - Marañón, la misma que difundió las técnicas de cultivo y consumo (MINTUR, 2017).

En años pasados por tradición se consumía el cacao como parte de la dieta familiar, en la actualidad esta manifestación está viva en algunas habitantes, por ejemplo, los niños y niñas saborean la pulpa al momento de la cosecha, algunas personas degustan el cacao verde, el mismo que tiene sabor similar a coco (MPC, 2013).

Las zonas productoras de cacao en Ecuador son: Guayas, Los Ríos, Esmeraldas, Manabí, El Oro, Santo Domingo, Santa Elena, Orellana, Napo, Pastaza, Zamora

Chinchi, Morona Santiago, Sucumbíos, en la zona de la sierra se cultivan solo en localidades que poseen clima tropical en las siguientes provincias: Bolívar, Cañar, Chimborazo, Azuay, Pichincha, Loja e Imbabura (INIAP, 2014).

### **Variedad de Cacao Fino de Aroma**

Esta variedad de cacao conocido también como Arriba o Nacional, es de alta calidad a nivel mundial, posee color amarillo como una característica de este producto además de su aroma y sabor incomparable, es cotizado en el exterior para la realización de chocolate gourmet. La demanda internacional exige en elaboración de chocolate porcentajes de este tipo de cacao (MINTUR, 2017).

### **Tiendas que ofertan productos con base a cacao**

En el siguiente apartado seleccionó dos tiendas nacionales ubicadas en el recorrido de la ruta gastronómica, estos negocios se dedican a la elaboración variados productos con base a cacao.

A continuación, se detalló a Republica del cacao, reconocida empresa en el país, dedicada al expendio de productos con base de cacao, esta compañía contribuye e incentiva a la cosecha de este producto emblemático, dinamizando el consumo a través de la elaboración de preparaciones como barras de chocolate, vinos como se evidencia en la página web de la empresa y a continuación se presenta en la Tabla No. 11.

**Tabla 11:** República del cacao.  
Fuente: L. Chicango,2019

Nombre de la empresa: República del Cacao	
	
Logotipo República del Cacao. Fuente: República del Cacao, 2019	
<b>Descripción</b>	Esta empresa nació en el año 2005, sus fundadores son los hermanos Chiriboga (República del Cacao, 2019)
<b>Oferta</b>	Licor de chocolate, postres de chocolate, chocolate con diferentes porcentajes de cacao, chocolates combinados con otros productos como leche que es el más vendido
<b>Precios</b>	3,5 a 20 dólares
<b>Atractivos</b>	poseen un laboratorio del chocolate con un costo de 80 dólares, una cafetería

El negocio Chez Tiff, perteneciente a un Chef de origen extranjero, apoya al cultivo de este producto emblemático ecuatoriano a menor escala, es decir se enfoca a la ayuda de los agricultores minoristas. Una pequeña descripción de este negocio gastronómico según su portal web, se presenta en la Tabla No. 12.

**Tabla 12:** ChezTiff .  
Fuente: L. Chicango,2019

<p><b>Nombre de la empresa:</b> ChezTiff</p> <div style="text-align: center;">  <p>Logotipo ChezTiff. Fuente: Chez Tiff, 2017</p> </div>	
Descripción	Es una chocolatería artesanal familiar, perteneciente al Chef suizo ChezTiff, este negocio de dedica al servicio de turismo vivencial a través del cacao. Tiene dos sucursales una en la calle García Moreno y otra en el barrio La Ronda(El Comercio, 2017).
Oferta	Chocolates con variado porcentaje de cacao, chocolates combinados con otros productos como: ají, leche, tocte, zambo ishpingo(Tiff, 2019).
Precios	En promedio están entre 5 - 18 dólares
Atractivos	Posee exposiciones en formato video, que explican temas acerca del cacao como: cultivo, proceso y elaboración de chocolates de cacao.

#### 4.3.4. Actividad de recreativa

En este apartado seleccionó un sitio turístico de recreación ubicado en el Centro Histórico de Quito, es reconocido por tener espacios para realizar deportes además posee zonas adecuadas para el desarrollo de actividades culturales. A continuación, se presenta una descripción de este lugar en la Tabla No 13.

**Tabla 13:** Parque Urbano Cumandá.  
**Fuente:** L. Chicango, 2019

<b>Nombre:</b> Parque Cumandá		
		
Parque Cumandá. Fuente:Goraymi.com, 2019		
<b>Descripción:</b> Es un parque que combina dos ejes transversales: la cultura y el deporte; para promover: vida sana, arte, recreación, juegos, actividad física y participación. (Goraymi.com, 2019)		
<b>Categoría:</b> Edificio Contemporáneo	<b>Tipo/subtipo:</b> espacio público	<b>Administración:</b> Pública
<b>Ubicación:</b> Pichincha/ Quito/ Centro Histórico	<b>Escenario:</b> Urbano	<b>Ingreso:</b> Libre
<b>Vías de Acceso:</b> Tercer Orden <b>Estado:</b> bueno <b>Transporte:</b> público	<b>Facilidades turísticas :</b> No posee	<b>Estado de conservación:</b> conservado
<b>Señalética turística:</b> Posee un pictograma de los espacios que conforma el parque	<b>Actividades turísticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografía</li> <li>• Caminata</li> <li>• Varias actividades deportivas</li> <li>• Piscina/ Sauna</li> </ul>	<b>Tipo de demanda:</b> Nacional e internacional

#### 4.3.4. Análisis cualitativo de los resultados obtenidos en el diseño de la ruta gastronómica

Para el diseño de la ruta gastronómica fue necesario establecer una actividad de complementaria y recreacional; la primera enfocada en destacar la innovación gastronómica con base a un producto históricamente representativo del Ecuador

como lo es el cacao en su variedad de Fino Aroma, con esta actividad los turistas pueden degustar o comprar un obsequio para sus amistades de varios productos como chocolates en barra de variados sabores o vinos. Asimismo, es posible degustar de variados postres o servirse una tasa de chocolate.

Por otro lado, se incorporó a este recorrido gastronómico la estación del Parque Urbano Cumanda, lugar donde fue posible brindar al turista un momento de relajación a través de la práctica de deportes como la natación, fútbol, o practicar artes como la danza, además el visitante también en este espacio tiene la opción de admirar diversos eventos culturales.

#### **4.3.5. Interpretación de los resultados obtenidos en el diseño de la ruta gastronómica**

El producto cacao en su variedad de fino aroma es un ingrediente digno representante del Ecuador, ya que estudios científicos, determinaron que en la región amazónica es la zona de origen del cacao. Cabe resaltar que este producto no forma parte de la identidad culinaria quiteña pero sí es parte de la tradición gastronómica del Ecuador especialmente. En el Centro Histórico de Quito se encuentran tiendas que se han especializado en ofertar a turistas locales, nacionales y extranjeros productos gastronómicos con base al cacao de fino aroma cotizado por chef y restaurantes internacionales.

Además, un recorrido turístico gastronómico debe tener una actividad encaminada a la distracción, diversión o relax de los turistas que eligieron la ruta, el Parque

Urbano Cumanda cuenta con la infraestructura requerida para este tipo de actividades.

#### 4.3.6. Itinerario

El itinerario de la ruta “Productos con Identidad” es una guía para los visitantes de internos y externos que visitan el Centro Histórico, los turistas podrán utilizar estas recomendaciones y planificar un viaje, él mismo que les permite conocer estructuras históricas de Quito, identidad culinaria quiteña, realizar compras, y practicar algún deporte o asistir algún evento o conferencia de tipo cultural. El Itinerario está detallado en la tabla No. 14.

**Tabla 14:** Itinerario Ruta Gastronómica “Productos con Identidad”.  
Fuente: L. Chicango,2019

<b>Ruta Productos con Identidad</b>		
<b>Lugar:</b> Casco Colonial de Quito	<b>Carácter:</b> Cultural – Gastronómico	<b>Dificultad:</b> Baja
<b>Días de visita:</b> todos los días	<b>Duración:</b> 10 horas	<b>Modalidad:</b> guiado/ auto guiado
<b>Itinerario</b>		
<b>Hora</b>	<b>Descripción</b>	<b>Actividades</b>
<b>08:00</b>	<b>Inicio del recorrido en la Plaza Grande</b>	
08:00 – 09: 00	Recorrido por la Plaza Grande, breve reseña histórica de Quito	Fotografía
09:10 – 09:50	Degustación y explicación de maíz como ingrediente principal de la humita, en restaurante Diosolopay.	
10:00 – 10:20	Recorrido y explicación corta de la Plaza de San Francisco	Fotografía
10:30 – 11:30	Recorrido por el museo – iglesia de San Francisco	Fotografía en zonas permitidas
11:40 – 12:20	Degustación y explicación de papa como ingrediente de loco de papa, en restaurante San Ignacio.	

12:30 – 13:30	Recorrido por el museo del Carmen Alto	Fotografía en zonas permitidas
13:40 – 14:30	Degustación y explicación de papa y maíz como acompañantes del platillo hornado, en restaurante Leña Quiteña.	
14:40 – 15:40	Actividades recreativas en el parque urbano Cumandá. Partido de futbol, natación	Fotografía
15:50 – 16:50	Compra de productos gastronómicos comestibles con base a cacao y explicación de este producto variedad fino de aroma en el Barrio la Ronda	Barras de chocolate, vinos,
17:00 – 18:00	Degustación y explicación del maíz como ingrediente principal del morocho, en restaurante Fogones de Jazmín.	
<b>18:00</b>	<b>Fin de las actividades</b>	
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada a museos y restaurantes detallados</li> <li>• Degustación de gastronomía Típica</li> <li>• Guía y transporte</li> </ul>	
No incluye	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio no específico en el itinerario</li> <li>• Bebidas y alimentos extras</li> <li>• Compra de detalles o recuerdos con base a cacao.</li> </ul>	
Recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ropa y zapatos cómodos</li> <li>• Cámara fotográfica</li> <li>• Gorro y protector solar</li> <li>• Dinero y documentos personales</li> </ul>	

#### 4.3.7. Diagrama de la ruta gastronómica

A continuación, se presenta el diagrama de la ruta gastronómica “Productos con Identidad”, la misma que contiene: 4 restaurantes de I y II categoría, 5 sitios turísticos, una actividad complementaria que corresponde a la visita de 2 tiendas de cacao, y un sitio de recreación.

# Productos con Identidad

Punto de partida:  
Plaza grande

Restaurantes:  
Leña Quiteña, Diosolopay, San Ignacio, Los fogones de Jazmín

Atractivos turísticos:  
Plaza Grande, Iglesia – Museo San Francisco,  
Plaza de San Francisco, Museo del Carmen Alto,  
Calle la Ronda

Tiendas de cacao:  
Chez Tiff y Republica del Cacao

Actividades de recreación:  
Parque Urbano Cumandá



**Figura 2:** Ruta Gastronómica "Productos con Identidad"  
Fuente: L. Chicango, 2019

## CAPITULO 5

El siguiente capítulo detalla conclusiones obtenidas en el desarrollo del presente trabajo de titulación, además se resalta recomendaciones dirigidas a estudiantes o profesionales que aborden temáticas similares a este proyecto de investigación

### 5.1. Conclusiones

- La identificación de los productos emblemáticos de la cocina tradicional quiteña, genera apropiación y conocimiento gastronómico autóctono, los mismos deben ser conservados, valorados, porque ellos, forman parte de un factor de identificación, por ende, es una ventaja competitiva de la gastronomía ecuatoriana a nivel mundial. Además, conocer los ingredientes y sus respectivas técnicas aportan significativamente en la reconstrucción y reinención de procedimientos culinarios.
- El Centro Histórico de Quito, posee gran variedad de bienes cultural materiales, reconocidos a nivel internacional, dignos representantes para la difusión de: cultura, tradiciones, costumbres quiteñas. La selección e incorporación de los mismos a la ruta gastronómica es necesaria para fomentar en los turistas nacionales sentimientos de pertenencia y en visitantes extranjeros brindar un elemento diferenciador de experiencias turísticas.
- En la actualidad uno de los desafíos que afronta el turismo enfocado en la gastronomía es ofertar experiencias capaces de captar a los turistas

nacionales como internacionales, es por ello que las adecuadas selecciones de establecimientos dedicados al expendio de productos gastronómicos deben cumplir algunos parámetros entre ellos poseer años de experiencia es decir tener perfeccionamiento de técnicas culinarias aplicadas a los productos emblemáticos, para asegurar calidad de comida nacional.

- El diseño de la presente ruta gastronómica de productos emblemáticos pretende servir como estrategia turística gastronómica para la difusión del patrimonio cultural inmaterial, resaltando la gastronomía, con el fin de colaborar a la salvaguarda de recetas y por ende productos nacionales que forman parte de la identidad culinaria, para en un futuro lograr el desarrollo gastronómico de esta zona de Quito.
- La presente ruta gastronómica contiene visita a: restaurantes, sitios turísticos, actividad complementaria que consiste en visita a tiendas enfocadas al expendio de productos gastronómicos con base a cacao, además este recorrido turístico gastronómico contiene una parada destinada para la recreación de los turistas, por este motivo, es posible acotar que el diseño de esta ruta es un compendio de: experiencias, conceptos, que se encuentran en el Centro Histórico de Quito.

## 5.2. Recomendaciones

- Para impulsar el turismo gastronómico, en la actualidad es necesario que los sitios que se dedican al expendio de comida tradicional posean estrategias de difusión virtuales, las mismas que contengan información relevante para atraer a los turistas internos como los externos. Además, en un futuro uno de los enfoques de mejora que debe tomar en cuenta el negocio de restaurantes es el diseño de un sitio web que aporta: a la imagen, posicionamiento en línea y oportunidad de tener mayor conocimiento sobre la satisfacción o nuevos requerimientos que desea la clientela.
- La cocina quiteña está conformada por una diversidad de platillos, dignos de ser salvaguardados, y difundidos a través del turismo gastronómico, por tal motivo, es recomendable que los restaurantes incrementen al 100%, la oferta de preparaciones tradicionales, meta que debe recibir la ayuda de instituciones gubernamentales, dedicadas a la recopilación de: historia, ingredientes, procesos, utensillos, memorias, que forman parte de la cultura gastronómica.
- Los negocios involucrados en el turismo gastronómico como: hoteles, restaurantes, cafeterías, tiendas de cacao, museos, iglesias en colaboración con ministerio o entidades a fines con el turismo, cultura deben captar la atención de turistas nacionales e internacionales, a través de la planificación de: eventos, ferias gastronómicas, concursos.

- La difusión de la cultura gastronómica está compuesta por varios factores, entre ellos se encuentra la vajilla, por lo que es aconsejable que los sitios que ofertan comida tradicional deberán presentar los diferentes platillos en utensilios tradicionales ecuatorianos realizados con materiales: barro, piedras, madera.
- Otro punto importante que deben considerar los prestadores de servicios gastronómicos es el ambiente, factor que interviene en la adecuada decoración del restaurante, que tiene como reto destacar nuestras tradiciones a través de: objetos, cuadros, música, que destacan particularidades de las costumbres quiteñas.
- Es recomendable que se considere al patrimonio gastronómico del Centro Histórico de Quito en un registro oficial, el cual actúe como una guía gastronómica, para el diseño e implementación de estudios semejantes a este, los cuales garanticen la protección de la tradición culinaria y la difusión de los saberes ancestrales hacia las nuevas generaciones.
- Se recomienda que los proyectos que impulsen la actividad turística gastronómica, activen la economía local teniendo como principal atractivo a la cocina tradicional que sirva como estrategia de salvaguardia del patrimonio inmaterial culinario.

## GLOSARIO

**Conservación de patrimonio gastronómico:** El patrimonio gastronómico, se mantiene a través del tiempo, con la ayuda de la concienciación del valor histórico de los platillos, y gracias a la readaptación de las preparaciones a la contemporaneidad, unir sabores del pasado e impresiones del presente, para mantener vivas las memorias, tradiciones culinarias de la antigüedad (Bravo, 2014).

**Difusión:** Todo debe ser conocido y disfrutado por la gente, de lo contrario, no tendrían ningún sentido los esfuerzos que realizan las administraciones para proteger unos bienes que, por pertenecer al pasado, carecen muy a menudo de consideración social (Espinoza, 2016, pág. 30).

**Gastronomía tradicional:** Es un conjunto de conocimientos que se arraiga en todos los individuos y en caso que esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen (Cañez y Meléndez, 2010).

**Identidad:** Es un sentimiento de pertenencia a un colectivo social que posee una serie de características, rasgos culturales únicos, que le diferencia de los demás y motivo por lo que puede ser juzgado, valorado y apreciado (Cepeda, 2017).

**Patrimonio cultural inmaterial:** También llamado patrimonio vivo, son prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación, las mismas que proporcionan a las comunidades un sentimiento de identidad, continuidad, favorece la creatividad, el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural, social y genera ingresos económicos (UNESCO, 2019).

**Patrimonio gastronómico:** La gastronomía es patrimonio, reflejo de la sociedad, cada elemento que la integra, tiene un sentido simbólico, significativo para los comensales, cocineros y sociedad conservadora. Los símbolos manifestados en las preparaciones muestran una relación social y cultural de la historia de una comunidad, se consideran expresiones de las memorias(Mejía L. , 2014, pág. 36).

**Producto turístico:** Es una combinación de elementos materiales e inmateriales, es decir los productos turísticos agrupa bienes tangibles como: recursos naturales, culturales, antrópicos, y bienes intangibles: servicios, actividades en torno a un elemento específico, el mismo que representa la esencia del plan de comercialización de un destino para generar una experiencia turística integral. Además, un producto turístico tiene un ciclo de vida(UNWTO, 2016).

**Ruta Gastronómica:** Son productos turísticos que agrupan varios atractivos en un territorio determinado, estas rutas fomentan la colaboración entre agentes públicos, privados, de diversas zonas geográficas, con la finalidad de realzar a un territorio por medio de una estructura que beneficiará de forma económica a los involucrados(Jeambey, 2016).

**Turismo Gastronómico:** Es una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos, manera de vivir de la comunidad a visitar a través de sus representaciones gastronómicas. La gastronomía es incorporada a los nuevos productos turísticos para conocer la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales(Mascarenhas y Gândara, 2010).

## BIBLIOGRAFÍA

### Fuentes Impresas

- Albán, A. (2007). Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía y Chota, siglo XX. Quito: Tesis: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Andrade, E. (2011). Rescascate de la cultura gastronómica de la etnia cofán en el cantón Lago Agrio. Quito: Tesis de pregrado, UTE.
- Arriola, M. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. cultura, 87-99.
- Ministerio de Turismo. (2017). Ecuador Tierra del Chocolate. Quito, Pinchincha, Ecuador: Editogran.
- Monge y Yagüe. (2016). El desarrollo turístico sostenible: Tren Crucero del Ecuador. Estudios y perspectivas en turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, ,25 (1), 57-72.
- Osorio, J. (2016). La aventura del turismo; resinificando la cultura a través del turismo y el patrimonio. International Journal of Scientific Management Tourism, 2(2) 285-295.
- Pazos, J. (2008). La comida criolla. Expresión de identidad del Ecuador. Quito: CREAR GRÁFICA.
- Pazos, J. (2017). Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador. Quito: ISBN.

### Fuentes Virtuales

- Baena, G. (2014). Metodología de la Investigación. México: Editoria Patria. Obtenido de [http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/7\\_Paradigmas\\_de\\_investigacion\\_2013.pdf](http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf)
- Baena, G. (2017). Metodología de la Investigación. México: Editorial Patria . Obtenido de [media.utp.edu.co](http://media.utp.edu.co) › centro-gestion-ambiental › archivos
- Baiget, T., y Olea, I. (19 de Agosto de 2015). Anuario ThinkEPI 2015: Análisis de tendencias en información y documentación. Barcelona España: Editorial UOC,. Obtenido de

<https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-investigacion-bibliografica-y-documental/>

Bonilla, V. (2015). Diseños de investigación Cualitativa Parte II. Puersto Rico : Facultad de Educación Universidad de Puerto Rico. Obtenido de <https://recursos.ucol.mx/tesis/fenomenologia.php>

Bravo, M. y. (Diciembre de 2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. Obtenido de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias\\_gastronomicas.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf)

Cañez y Meléndez. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>

Cipotato. (2017). Inventario de tecnologías e información para el cultivo de papa en Ecuador. Obtenido de <https://cipotato.org/papaenecuador/2017/10/12/35-chola/>

Coello, S., y Hernández, R. (2020). El paradigma cuantitativo de la investigación científica. Cuba: Editorial Universitaria de Cuba . Obtenido de <https://www.lifeder.com/paradigma-interpretativo-investigacion/>

Costa. (14 de 11 de 2015). Siete curiosidades del hornado ecuatoriano. Obtenido de <https://costasierra.wordpress.com/2015/11/14/siete-curiosidades-del-hornado-ecuadoriano/>

EcuRed. (2019). Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Patrimonio\\_Cultural\\_Inmaterial\\_de\\_la\\_Humanidad](https://www.ecured.cu/Patrimonio_Cultural_Inmaterial_de_la_Humanidad)

El Comercio. (2013). La Ronda, calle de dualidades y tradición. Obtenido de <https://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporaneo/la-ronda#.XmcM3ahKg2w>

El Comercio. (03 de Octubre de 2014). ¿Cuáles son los platos típicos que identifican a Quito? Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/platostipicos-identifican-quito-gastronomia-latitudcero.html>

- El Comercio. (11 de junio de 2014). El hornado, sabor y tradición ecuatoriana. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>
- El Comercio. (27 de junio de 2014). Un tipo de papa para cada plato. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/papa-tipo-platos-preparaciones-ecuador-dia-nacional-gastronomia-cocina.html>
- El Comercio. (03 de marzo de 2017). El turismo vivencial en Quito tiene sabor a chocolate. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/viajar/turismo-quito-sabor-chocolate.html>
- El Productor. (02 de julio de 2015). Ecuador: Las variedades para el cultivo de papa son amplias en el país. Obtenido de <https://elproductor.com/ecuador-las-variedades-para-el-cultivo-de-papa-son-amplias-en-el-pais/>
- El Telegrafo. (04 de julio de 2018). Gobierno implementará plan de comercialización de la papa. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/plan-comercializacion-papa-ecuador>
- El Telegrafo. (04 de octubre de 2018). La humita sigue como tradición en Sierra y Costa. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/humitas-tradicion-gastronomia-andina>
- El Telégrafo. (30 de Mayo de 2019). El patrimonio alimentario se conserva y difunde en digital. SOCIEDAD.
- Freire, L. (2015). Diseño de una ruta gastronómica de comidas tradicionales para el Centro Histórico de Quito. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/12998>
- Gastronomia. (09 de marzo de 2018). Morocho: Símbolo de interculturalidad ecuatoriana. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7864/morocho-simbolo-de-interculturalidad-ecuatoriana>
- Goraymi. (2015). Llapingacho ambateño. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/ambato/recetas/llapingacho-ambateno-a026705cc>
- Goraymi. (2019). Morocho de Quito. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/recetas/morocho-quito-a5984c14d>

- Goraymi. (2020). Plaza de San Francisco. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-es/pichincha/quito/parques-plazas/plaza-san-francisco-a9897c912>
- Hernández, R. (2018). Metodología de la investigación. Mexico: McGRAW-HILL. Recuperado el 25 de 03 de 2019
- Jeambey. (29 de enero de 2016). Rutas Gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. Obtenido de [http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)
- Lopez, M. (14 de diciembre de 2018). Cultura. Obtenido de <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>
- Mejía, L. (Diciembre de 2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. Obtenido de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias\\_gastronomicas.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf)
- Millán, G. (2016). Análisis del potencial en materia de turismo industrial gastronómico dentro de la provincia de Córdoba según localidad. Revista de Investigación de la Ciencia Turística , 24.
- Monge y Yagüe. (2016). El desarrollo turístico sostenible: Tren Crucero del Ecuador. Estudios y perspectivas en turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, ,25 (1), 57-72.
- Montecinos, A. (10 de noviembre de 2013). Excelenciasgourmet. Obtenido de Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño : <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno>
- Moreno, C. (2020). Museo del Carmen Alto. Obtenido de <https://www.quitocultura.info/venue/yaku-parque-museo-del-agua/>
- Ñaupas, H., y Valdivia, M. (2019). Metodología de la Investigación Cuantitativa y Cualitativa. México: Ediciones de la U. Obtenido de [https://www.lifeder.com/investigacion-bibliografica/#Informativa\\_o\\_del\\_tipo\\_expositiva](https://www.lifeder.com/investigacion-bibliografica/#Informativa_o_del_tipo_expositiva)
- Reguera, A. (2015). Metodología de la investigación lingüística.. Prácticas de escritura. México : Editoria Brujas . Obtenido de

[http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/45512/Documento\\_completo.pdf?sequence=1](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/45512/Documento_completo.pdf?sequence=1)

Robledo, C. (2010). Técnicas y Proceso de Investigación. Obtenido de <https://investigar1.files.wordpress.com/2010/05/fichas-de-trabajo.pdf>

Rotello, G. (Dirección). (2014). La gran historia: la sal [Película].

Tejero, C. (2019). Maiz Mote. Obtenido de <https://quinuts.com/productos-andinos/maiz-mote/>

Turismo. (02 de 06 de 2014). ¿Cómo se convirtió el hornado en el plato, derivado del cerdo, más representativo en Ecuador? Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/como-se-convirtio-el-hornado-en-el-plato-derivado-del-cerdo-mas-representativo-en-ecuador/>

Vega, E. (06 de Noviembre de 2019). La revisión bibliográfica. Obtenido de <https://medium.com/@investsocperu/la-revisi%C3%B3n-bibliogr%C3%A1fica-1188b99df9b7>

## ANEXOS

### Anexo 1: Ficha de observación

<b>Nombre:</b> <b>IMAGEN</b>		
<b>Descripción:</b>		
<b>Categoría</b>	<b>Tipo/subtipo:</b>	<b>Administración:</b>
<b>Ubicación:</b>	<b>Escenario:</b>	<b>Ingreso:</b>
<b>Vías de Acceso:</b> <b>Estado:</b> <b>Transporte:</b>	<b>Facilidades turísticas:</b>	<b>Estado de conservación:</b>
<b>Señalética turística:</b>	<b>Actividades turísticas</b>	<b>Tipo de demanda:</b>

## Anexo 2: Guion de entrevista

	<b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR</b> <b>FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>CUESTIONARIO DIRIGIDO PARA ADMINISTRADORES</b> <b>RESTAURANTES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO</b>
---	---

<b>1.- DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>
<p>Nombre del restaurante: Nombre del entrevistado: Dirección del establecimiento: Teléfono: Página web: <span style="float: right;">Redes Sociales:</span> Aforo: Tiempo de funcionamiento: Reconocimientos obtenidos/ participación en eventos: Categoría: Horario y días de atención:</p>
<b>2.- LOGOTIPO</b>
<b>3.- OFERTA</b>
<p>% preparaciones tradicionales <input type="text"/> <span style="float: right;">% preparaciones internacionales <input type="text"/></span></p> <p>Intervalos de precio <input type="text"/> - <input type="text"/> mayor menor</p>
<b>4.- DEMANDA</b>
<p>días con mayor afluencia de clientela <input type="text"/></p> <p>fechas con mayor afluencia de clientes <input type="text"/></p> <p>% extranjeros <input type="text"/> <span style="float: right;">% nacionales <input type="text"/></span></p>

<b>5.- MONTAJE DEL PLATO</b>		
% vajilla tradicional <input type="checkbox"/>	% vajilla moderna <input type="checkbox"/>	<b>Detallar la vajilla que utiliza el restaurante</b>
<b>6.- ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE</b>		
Música de ambiente del restaurante <input type="text"/>		
Principales objetos de decoración <input type="text"/>		
<b>7.- OTROS ATRACTIVOS</b>		
Karaoke <input type="checkbox"/>	música en vivo <input type="checkbox"/>	terrazza <input type="checkbox"/>
<b>Detallar otros atractivos que posee el restaurante</b>		