

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería de Gastronomía

**ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE QUITO COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO.**

Autor:

Jennifer Andrea Caicedo Bastidas.

Director:

Mgst. Luis Llerena.

Quito, Ecuador.

24 septiembre de 2020

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Juan Francisco Romero

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo Luis Alberto Llerena, Director del Trabajo de Titulación realizado por Jennifer Andrea Caicedo Bastidas, estudiante de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente documento titulado “ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE QUITO COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO”, 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.

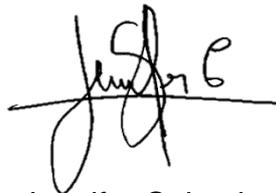
Atentamente,



Luis Alberto Llerena Carrera.
Director del Trabajo de Titulación.

CARTA DE AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Estudio de la cultura gastronómica del Centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario”, así como también contenido, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora 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 handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jennifer Caicedo', written over a horizontal line.

Jennifer Caicedo.

1751460260

Quito, 24 de septiembre de 2020.

AGRADECIMIENTO

Al finalizar este trabajo de titulación es inevitable tener un sentimiento de autorrealización al generar este aporte de investigación y comprender la magnitud del estudio. Por esto, puedo reconocer que es un placer para mí lograr esta investigación con verdadera dedicación y entusiasmo, además debo agradecer al Mgst. Luis Llerena por su conocimiento e ideas durante la investigación.

Y en forma especial a mi familia, amigos y compañeros que me brindaron su apoyo ético y moral durante todo este proceso, gracias.

DEDICATORIA

A Dios.

A mis padres, quienes me han inspirado valentía y educación, al realizar esta investigación.

Jennifer Andrea Caicedo Bastidas.

INDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
CARTA DE AUTORÍA	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
ÍNDICE DE TABLAS	VIII
ÍNDICE DE CUADROS	IX
ÍNDICE DE FIGURAS	IX
ÍNDICE DE ANEXOS	IX
RESUMEN	X
CAPITULO I	11
INTRODUCCIÓN	11
1.1 Presentación del Problema.	11
1.2 Justificación.....	13
1.3. Objetivos de la investigación.....	15
CAPITULO II	16
MARCO TEORICO.....	16
2.1.1. Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad.	16
2.1.2. Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito.	17
2.1.3. Investigación de los postres patrimoniales en el Centro Histórico de Quito.	17
2.2 Bases teóricas.....	18
2.2.1 Cultura gastronómica.	18
2.2.2 La neoculturización en la gastronomía.....	19
2.2.3. Identidad cultural.....	20
2.2.4. Patrimonio alimentario en Quito.	20
2.2.5. Patrimonio gastronómico inmaterial.	21
2.2.6. Orígenes de la gastronomía quiteña.	22
2.2.7. Gastronomía del Centro Histórico de Quito.....	24
2.3. Bases Legales.....	28
2.3.1 Patrimonio de la Humanidad Ecuador.....	28
Patrimonio cultural inmaterial.....	28
2.3.2. Cultura.	28
2.3.3. Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador “Plandetur 2020”.	29
2.3.4. Quitunes.....	29
CAPITULO III	30
METODOLOGÍA EMPLEADA	30
3.1. Paradigma.....	30
3.2. Enfoque metódico.	30
3.3. Métodos auxiliares.	31
3.4. Tipo de investigación.	31
3.5. Diseño de la investigación.	32
3.6 Informantes claves.	32
3.7 Técnicas e Instrumento.....	33
3.7.1 Técnica.	33
3.7.2 Instrumento.....	34
CAPITULO IV	35

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	35
4.1 Resultados e interpretación de las entrevistas.....	35
4.2. Desarrollo de la propuesta de investigación.....	39
CAPÍTULO V	51
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	51
5.1 Conclusiones.....	51
5.2. Recomendaciones	52
GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	54
REFERENCIAS BIBLIGRAFICAS.....	56
ANEXOS	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Productos endémicos de Ecuador.....	25
Tabla No. 2: Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra del Ecuador desde España.	25
Tabla No. 3. Productos endémicos de las regiones del Ecuador.....	26
Tabla No. 4: Análisis de los establecimientos del Centro Histórico de Quito. ...	45
Tabla No. 5. Argumentos de los entrevistados en relación a la neoculturización del Centro Histórico de Quito.	46
Tabla No. 6. Análisis de los resultados de las preguntas acerca de neoculturización en la gastronomía.	48
Tabla No. 7. Criterios de la gastronomía.	50
Tabla No. 8. Seco de chivo.....	83
Tabla No. 9. Locro de papas.....	84
Tabla No. 10. Hornado.	85
Tabla No. 11. Caldo de patas.	86
Tabla No. 12. Morocho.	87
Tabla No. 13. Rosero quiteño.	88
Tabla No. 14. Canelazo.	89
Tabla No. 15. Mistela.....	90
Tabla No. 16. Dulce de higos.....	91
Tabla No. 17. Dulce de tomate de árbol.	92
Tabla No. 18. Fanesca.	93
Tabla No. 19. Colada morada.....	94

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Platos tradicionales con trascendencia en la actualidad.	44
--	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Gráfico No. 1. Línea de tiempo de la cocina quiteña del Centro histórico de Quito.	43
--	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo No. 1. Catastro del Ministerio de Turismo de la ciudad de Quito..	61
Anexo No. 2. Formatos de entrevistas.	65
Anexo No. 3. Resultados de las entrevistas.....	68
Anexo No. 4. Recetas estándar de la gastronomía quiteña actual.....	83

RESUMEN

La presente investigación tiene como finalidad conocer el valor de la cultura gastronómica como patrimonio alimentario que le dan los pobladores quiteños, a través del análisis de sus conocimientos y experiencia dentro de la cultura alimentaria en el Centro Histórico de Quito. Por lo tanto, se tiene como objetivo general: Analizar como la neoculturización ha afectado a la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario. De tal manera, se presentan los cambios que han existido en los hábitos alimentarios y las adaptaciones que ha tenido la cocina quiteña en la actualidad con un diagnóstico en la influencia de la neoculturización en la gastronomía. De acuerdo a esto, el enfoque metodológico es cualitativo por los resultados basados en los conocimientos de las personas en relación con la problemática de estudio que se desarrolló por medio de entrevistas a los pobladores quiteños como informantes claves de la localidad y a una experta. Así, su principal aporte a la investigación es generar información del desarrollo de la cultura gastronómica como patrimonio alimentario, ya que ha ocurrido cambios por la neoculturización durante los últimos los años. Como resultado del análisis, se concluye que la gastronomía quiteña es una mezcla de todas regiones del Ecuador con la utilización de productos de la Sierra, de la Costa y de la Amazonía, que han sido parte del patrimonio alimentario destacándose en ciertas fechas festivas como parte de su identidad cultural

Palabras claves: gastronomía, identidad, patrimonio alimentario, neoculturización.

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

El presente estudio comprende diversos temas relacionados con los hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que se encuentran vinculados al patrimonio alimentario, en un enfoque hacia la cultura gastronómica que influyen en la identidad culinaria quiteña correspondiente al valor inherente de la comida además, el desarrollo del estudio se encuentra en un lugar patrimonial como es el Centro Histórico de Quito, en el cual se analizó los cambios que ha tenido por la neoculturización durante el pasar de los años. Así, se desarrolla el análisis de la cultura gastronómica quiteña conjuntamente con la ejecución de los objetivos alcanzados en el progreso de la investigación.

1.1 Presentación del Problema.

Ecuador es un país con diversidad cultural, patrimonial y gastronómica conformada por los hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que construyen la identidad del patrimonio alimentario, exponiendo el consumo de los productos propios del lugar o que vinculan la fusión de la cultura y la gastronomía local del país. Pero a pesar de ello, la cultura gastronómica ha tenido una devaluación por parte del consumismo en las franquicias, cadenas de comida rápida, o comida internacional que existen en la actualidad.

De esta manera, la cultura gastronómica ha formado parte de los hábitos alimentarios que se encuentran vinculados al patrimonio alimentario en el que se presta “especial atención a aquellos elementos de cultura que constituyen el núcleo de las relaciones sociales, que explican las pertenencias étnicas y de clase, que constituyen símbolos de identidad ” (Henaó, 2007, pág. 280). De acuerdo a esto, la identidad se trasmite con la interacción de las personas y sus conocimientos desarrollados en fusión de la cultura y la gastronomía en relación a los hábitos alimentarios.

En ese mismo sentido, Quito al ser una ciudad tomada por los españoles logró mezclar “[...] dos culturas diferentes que tuvieron presencia del sincretismo español-aborígen, y esta hibridación sobrevive en el área de amortiguación, compuesta por diferentes barrios. [...]” (Sánchez & Woolfson, 2016, pág. 31).

Así, se relaciona la unión de la religión y cultura en la interacción con las creencias, estilos de vida, alimentación, e identidad. Por lo cual, la fusión de la cultura y la gastronomía han sido parte del vínculo en las preparaciones y alimentos ancestrales o autóctonos de la región.

A mediados del siglo XVI, la cultura gastronómica que poseía cada región, se fusionó con productos, técnicas y conocimientos que dieron origen a nuevos platillos gastronómicos que incluso se consumen en la actualidad, mientras que otros se perdieron a lo largo del tiempo (Salazar, 2015, pág. 35).

Por lo tanto, la fusión de la cultura gastronómica tuvo como consecuencia la creación de la comida tradicional con los productos endémicos de las diferentes regiones, pero a lo largo del tiempo ha existido una pérdida de consumo en las preparaciones y alimentos ancestrales, con una menor adquisición de productos naturales por la introducción de alimentos o comida internacional diferente a la gastronomía quiteña.

En relación a esto, el Centro Histórico de Quito ha sido valorado más por su parte patrimonial considerado como el patrimonio de la humanidad por su parte natural o cultural, sin dar un atributo a la alimentación que viene desde inicios de la convivencia que comparten tradiciones, memorias, herencias y cultura durante la ingesta de comida. Compuesta por una amalgama de períodos y bienes que destacaron la cultura quiteña y ahora se ha caracterizado por el patrimonio alimentario desde su origen hasta su preparación tradicional (Pazos, 2008).

Cabe mencionar que, la gastronomía quiteña ha sufrido cambios, modificaciones en la esencia de la cocina y la cultura quiteña, por la influencia de la globalización en el ámbito social cultural (Moreira, Andrés, Vásconez, & Roberto, 2018). Por lo tanto, la mezcla de sabores como la comida rápida o comida internacional han generado otro tipo de consumo en relación a la gastronomía local, con la amplia gama de productos alimentarios diferentes a la gastronomía quiteña.

En relación con el tema principal de la investigación, se basa en el estudio de la cultura gastronómica como patrimonio alimentario en el cual la neoculturización ha afectado la gastronomía de la localidad por ello, el estudio de la cultura gastronómica quiteña identificó cambios en los hábitos alimentarios que se

encuentra en la localidad por el proceso histórico y la llegada de nuevas culturas al Centro Histórico de Quito.

De acuerdo a lo antes planteado, surgen las siguientes preguntas:

¿Cuáles son los orígenes de la gastronómica quiteña como patrimonio gastronómico inmaterial?

¿Cómo ha evolucionado la cultura gastronómica en la cocina quiteña durante el paso del tiempo?

¿Cuáles son los elementos que han sobresalido de la neoculturización en la gastronomía del Centro Histórico de Quito?

¿Qué define a la identidad cultural de la gastronomía como parte del patrimonio alimentario?

1.2 Justificación.

El presente estudio de investigación generará un aporte acerca de la cultura gastronómica quiteña determinando las causas, los efectos y su comportamiento en la actualidad, y cómo se encuentra definida en el Centro Histórico de Quito siendo patrimonio cultural de la humanidad. Además de esto, se expone una línea de tiempo donde constará la gastronomía quiteña que persiste aun desde su origen hasta la actualidad, y será una fuente de información cultural, patrimonial para la industria gastronómica como medio de información para todo público.

De acuerdo a esto, se identifica el aporte de la investigación dentro del ámbito social y patrimonial por motivos de adaptación, evolución y transformación de los productos endémicos, que han generado un cambio en la gastronomía quiteña en las preparaciones tradicionales que identifican la diversidad alimentaria. Por lo tanto, es relevante el análisis de la fusión de todas las regiones con sus pisos climáticos que producen alimentos endémicos, y han sido transformados en platos tradicionales determinando una reseña cultural y social, como parte del conocimiento en patrimonio alimentario para las futuras generaciones (Unigarro, 2010).

El principal aporte de este estudio, es dar a conocer la identidad y cultura quiteña que han surgido en la tradición de los saberes, las costumbres, y la comida que ha sido parte de un bien inmaterial dentro del patrimonio alimentario hasta la

actualidad. Por ello la investigación y su objeto de estudio, se enfoca en analizar la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario, ya que dentro de este sector se desarrolló la conquista española, “[...] resultado de la interacción entre la tradición culinaria negra, indígena y española, es decir, a los conocimientos, saberes y prácticas alimentarias resultado de la convivencia entre culturas diferentes. Las transculturaciones, son resultado de estrategias de imposición por la institución colonial. [...]” (Unigarro, 2015, pág. 38).

Por lo cual, causo una mezcla de cultura en el aspecto social y cultural, consecuencia de esto se adaptaron formas de convivencia social, económica y alimentaria en la localidad con “[...] Este rasgo ha implicado una estandarización de los sistemas alimentarios, una pérdida de identidad de los alimentos en respuesta a un modelo cultural más o menos homogéneo. [...]” (Unigarro, 2015, pág. 31), sea en el consumo de los alimentos culinarios que existen o en adquisición de una gastronómica quiteña tradicional por pobladores y extranjeros. Por lo tanto, el estudio consta como una fuente de información a nivel actual, de cómo la identidad y la cultura gastronómica se encuentran vinculadas, pero con menor reconocimiento como patrimonio alimentario durante el transcurso del tiempo.

1.3. Objetivos de la investigación.

1.3.1. Objetivo general.

Analizar como la neoculturización ha afectado a la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario.

1.3.2. Objetivos específicos.

1. Identificar los orígenes de la gastronomía quiteña que persisten en el Centro Histórico de Quito como patrimonio gastronómico inmaterial.
2. Comprender la cultura gastronómica que existe en la línea de tiempo de la cocina quiteña del Centro Histórico de Quito.
3. Diagnosticar los elementos de la neoculturización en la gastronomía del Centro Histórico de Quito.
4. Establecer criterios que hacen que la gastronomía se destaque en la identidad cultural como patrimonio alimentario inmaterial.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

Este capítulo se concentra en los fundamentos teóricos de diferentes autores, que ayudan al análisis de la cultura gastronómica, en cual se encuentran los antecedentes de la investigación, bases teóricas y bases legales, que respaldan la información acerca de la cultura gastronómica y patrimonio alimentario.

2. Antecedentes de la investigación.

Los siguientes antecedentes hacen una contribución al estudio de la cultura gastronómica del Centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario.

2.1.1. Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad.

La investigación se basó en la importancia de los mercados como referentes culturales dentro de la ciudad ubicado en Lñaquito-Quito, además utilizó datos históricos y contemporáneos para facilitar la comprensión de la problemática, con la finalidad de fomentar la gastronomía local. El objetivo general fue, identificar la razón de la pérdida del conocimiento ancestral y cultural en los quiteños, exponiendo el conocimiento de los recursos culturales en la gastronomía, y con la descripción del origen de dicha pérdida como efecto de la colonización española. La metodología planteada fue de origen cuantitativo, en el cual realizó encuestas a los ciudadanos del mercado Lñaquito. Una de las conclusiones que presento fue que los mercados en la ciudad de Quito no son considerados como referentes culturales por varios factores como: infraestructura, limpieza, seguridad, falta de opciones gastronómicas, desconocimiento y falta de promoción (Pérez & Saa, 2017).

La investigación que realizaron los mencionados autores (Pérez & Saa, 2017) , argumenta que dan importancia a su parte histórica en la cultura alimentaria, en el consumo de los platos tradicionales que se encuentra en el sector, además, atribuye información relevante para el presente análisis del estudio, en cómo se reflejan los conocimientos culturales y los beneficios del mercado, exponiendo los recursos gastronómicos en cómo van desapareciendo dentro del periodo modernista, por la falta de importancia en los mercados atribuyen una parte

primordial en el sector gastronómico, por ende el conocimiento de las personas se van distorsionando por el desinterés en los mercados que contiene la ciudad de Quito.

2.1.2. Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito.

De acuerdo a (Román, 2016), la investigación se basó en determinar la identidad culinaria de los pobladores quiteños y como la invasión de las empresas multinacionales han impactado en el consumo de la comida ecuatoriana, y así desvalorizando el producto local en la ciudad de Quito, según la hipótesis planteada. El objetivo principal de la investigación fue, realizar un estudio en los jóvenes del norte de la ciudad de Quito, a través de herramientas cuantitativas y cualitativas de investigación, con el fin de determinar su percepción en relación a la comida tradicional y los productos ecuatorianos. De esa manera, levantó información acerca de la evolución gastronómica ecuatoriana en los planes de desarrollo gestión o promoción que realizó el sector privado, público y académico. Concluyó que, el Ecuador paso por dos conquistas y resultado de esto representa la cultura ecuatoriana como una fusión entre la cocina nativa y española, así definió la cocina criolla que poco a poco ha ido ganado ciertos elementos y perdiendo otros, lo que llegó a conformarse lo que es hoy en la cocina tradicional ecuatoriano.

El enfoque de la investigación de (Román, 2016), argumenta la percepción de los pobladores quiteños en consumir comida extranjera antes que la propia comida tradicional ecuatoriana, y de igual forma el producto nativo no es relevante en la cocina sea por diferentes factores de influencia de publicidad, promoción y precio, que distorsionan la demanda de la gastronomía ecuatoriana.

2.1.3. Investigación de los postres patrimoniales en el Centro Histórico de Quito.

Acerca de la investigación (Codena, 2015), se basó en los postres tradicionales que existen en la localidad y se desarrollaron bajo el concepto de preparación, origen de ingredientes o moderno, además de su manera de procedimiento tales como: bizcochuelo, aplanchados, quesadillas, chimborazos, espumilla, helados de paila, colaciones, pristiños, entre otros. Además, de englobar todos los

recursos necesarios y productos existentes en el país para lucrar, actualizar todo sobre la cultura con el afán de que los pobladores vuelvan a recuperar los valores que han ido perdiendo.

Tuvo como objetivo principal desarrollar una investigación de los postres patrimoniales que se encuentran en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, para difundir las tradiciones y costumbres de la ciudad partiendo con la realización de fichas técnicas gastronómicas. Empleó la metodología cualitativa, de tipo documental e histórica, por lo tanto, realizó entrevistas a los habitantes del Centro Histórico de Quito, y así llegó a la conclusión que el Centro Histórico tiene que dar mayor relieve a sus historias, leyendas, y lugares históricos que hacen parte a las personas que están ahora en un siglo moderno, y así manteniendo sus tradiciones de forma coherente en un listado muy extenso, en lo cual contengan los métodos de preparación original y moderno.

La investigación que realizó (Codena, 2015), expone los diferentes métodos y técnicas que se emplean en la elaboración de los postres patrimoniales y en los lugares donde se encuentran diferentes historias y tradiciones, que contienen las fichas gastronómicas con datos relevantes para que sean considerados como patrimonio gastronómico del Centro Histórico de Quito.

2.2 Bases teóricas.

2.2.1 Cultura gastronómica.

La cultura gastronómica se conforma con el conocimiento de métodos y técnicas de cocción en las preparaciones y elaboraciones que existen en el hábito alimentario, involucrando a la identidad en un aspecto de origen y su forma de relacionarse entre una comunidad, según la cultura gastronómica es importante ya que:

“[...] la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. [...]” (Leyva & Gómez, 2012, pág. 151).

Así, es denominada como la relación entre las costumbres y tradiciones, que han impactado a las formas de alimentación y como consecuencia se conecta con un

producto alimentario. De acuerdo a esto, se comprende que están vinculadas y forman un solo concepto incluyendo a:

“[...] los productos en sí y sus técnicas de producción o elaboración y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asocie, todos estos elementos al formar parte de la cultura y expresarla podrían formar parte del patrimonio, ya que todo dicho proceso enfoca la historia y tradiciones de un pueblo [...]” (Guerrero, 2015, pág. 7).

En este orden de ideas, se comprende la cultura como parte de la identidad y los rasgos que representan a una comunidad con sus herencias de conocimiento en valores, costumbres y tradiciones que se transmiten a través de la comida.

2.2.2 La neoculturización en la gastronomía.

La neoculturización es una nueva cultura dentro de ámbito social cultural que involucra las nuevas tendencias que mejoran las costumbres o tradiciones, de acuerdo a las necesidades que existen en la actualidad, y tienen como base las antiguas tradiciones para así mantener la identidad original pero innovada (García, 2017).

De acuerdo a esto, “Las culturas nunca se “mezclan”, a menos que sea para formar una cultura tan nueva y original como significativamente diferente de los elementos “mezclados” (Parga, 2006, pág. 201). Así, se relaciona la conceptualización de neoculturización y como los elementos conforman la gastronomía con nuevas tendencias alimentarias gastronómicas como, por ejemplo; el comer sostenible que se relaciona con la conservación del medio ambiente, adquirir alimentos de calidad sin químicos totalmente natural. Además, optando por el trashcooking que es aprovechar todo el alimento en sí, desde su merma hasta su desperdicio. De igual forma, se encuentra la comida trendy que consiste en alimentos de estilo gourmet destacando el consumo entre horas (Balanzino, 2019).

En la actualidad, se atribuye a las tendencias que innovan el hábito alimentario, creando nuevas maneras de consumir los alimentos de forma más natural o con alto contenido nutricional, de acuerdo a las preferencias del consumidor y a la demanda que existe en la oferta gastronómica influyendo en la identidad cultural del lugar.

2.2.3. Identidad cultural.

Es conformada por las tradiciones, rasgos que definen a las personas dentro de una zona o parte de las costumbres que se vuelven cultura, además identifica los hábitos, los atributos y los ritos ancestrales, como parte de una identidad que existió en años pasados hasta ahora como una mixtura entre culturas.

Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla (Sangucho, 2014, pág. 6).

De acuerdo a esto, se vinculan la relación entre la cultura y la identidad como una sola fuente de conocimiento, en el aspecto gastronómico como una nueva generación, como, por ejemplo:

Los saberes culinarios han sido transmitidos mediante la tradición oral de generación en generación, sin embargo, en la actualidad esta forma de enseñanza aprendizaje se ve afectada por los efectos de la migración y de la globalización, pues el abandono del campo, la urbanización acelerada de las zonas rurales, la producción industrial de los alimentos, los cambios ambientales del planeta y el vivir en una sociedad marcada (Rodas, 2013, pág. 40).

Sin embargo, el conocimiento previo de fuentes sustentables verifica que se relacionaban entre ellos, conociendo los sabores, olores, colores, texturas, además de técnicas de cocción, utensilios, y valores nutricionales que se convirtieron en costumbres a la hora de comer causando una cultura alimentaria. De igual manera, se encuentra ligada con los rasgos de la introducción de la conquista, por ende, la cocina fue demarcada con la hibridación de ambas culturas que predominan en el sector con el valor de la identidad cultural como la esencia del valor histórico y cultural que ha prevalecido durante el tiempo, y que ha sido parte de la herencia de la cocina.

2.2.4. Patrimonio alimentario en Quito.

El patrimonio alimentario se considera desde el inicio del cultivo hasta la cosecha y su forma de preparación como un símbolo de herencia por la esencia del producto, como por ejemplo los alimentos con mayor consumo en la época prehispánica fueron las hortalizas, los tubérculos andinos y el uso de carne de animales salvajes, carne vacuna, porcina y aves fueron consumidos. “Los frutos

propios de la ciudad de Quito desde épocas prehispánicas son el taxo, la guaba, la chirimoya, el capulí, la uvilla, etc.” (El Telégrafo, 2014, pág. s.p).

Además de esto, surgieron las preparaciones de comida como el locro de papas solo con agua, maíz y las tres clases de papas (chola, gabriela, cecilia), para acompañarlo se incorporó el aguacate y el queso, además de adicionarle leche con la llegada de los españoles (El Telégrafo, 2014).

Aquellos platos de la cocina prehispánica, cuyos elementos característicos fueron el maíz, la quinua, el fréjol, el zambo, el cuy, entre otros, los españoles los utilizaron para crear lo que hoy es la comida criolla. Los conquistadores fusionaron sus recetas con los ingredientes y formas de preparación que ya existían en los territorios de Quito (El Telégrafo, 2014, pág. s.p).

Así, se integró poco a poco diferentes alimentos en los hábitos alimentarios que se desarrollaron en la cocina quiteña dentro de la época colonial que destacó el estilo barroco. Además, “en el caso de la comida colonial, el estilo barroco se refleja en los detalles, la presentación y decoración de los alimentos” (El Telégrafo, 2014, pág. s.p).

[...] el hornado, una réplica del cochinito madrileño. Y como los ingredientes que se usaban tradicionalmente para marinar al cerdo no estaban disponibles aquí, entre ellos el vino que tardaba meses en llegar, entonces lo que hicieron fue preparar al animal con chicha de maíz. [...]” (El Telégrafo, 2014, pág. s.p).

Y así, la época con más relevancia fue la colonial en la cocina quiteña con la introducción de técnicas de cocción como fueron el confitado, marinar, escabechar entre otras, por lo cual ha evolucionado las formas de preparar los platillos manteniendo la esencia de la cocina quiteña con los productos andinos que se encuentran en los alimentos autóctonos.

2.2.5. Patrimonio gastronómico inmaterial.

Se define como la esencia del valor histórico y cultural de las tradiciones o costumbres que han prevalecido desde un pasado hasta el presente, y forman parte de la herencia vinculada con los elementos gastronómicos de un lugar. Además, de ser considerado como el valor añadido inherente a los alimentos, desde su cultivo hasta su preparación hasta el consumo como parte de una memoria común la que producen recuerdos, sentimientos o emociones de

experimentar la cultura como una identidad gastronómica que se “[...] relaciona con los ritos y tradiciones que se incorporan en los festejos y celebraciones como la Mama Negra en la ciudad de Latacunga, la tradición de la fanesca en Semana Santa y la colada morada en finados. [...]” (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2011, pág. 29).

En este sentido, determina el complemento del patrimonio gastronómico inmaterial como una sola relación en la que:

La cocina es como un sistema alimentario complejo en el que intervienen una diversidad de actores, espacios y procesos, proponemos considerar el patrimonio alimentario como el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015, pág. 24).

En consideración a lo expuesto, el patrimonio gastronómico no solo comprende una historia sino la forma en cómo se involucra al alimento durante todo el proceso de elaboración pasa hacer simbólico y trascendental por su origen, su cultivo, y presentación en fechas importantes en que comen o beben y forman un todo para ser un acto de tradición de convivencia y alimentación que conforma el patrimonio gastronómico inmaterial con su memoria y trascendencia.

2.2.6. Orígenes de la gastronomía quiteña.

La gastronomía se desarrolló desde el comienzo de varias culturas aborígenes dispersas dentro de la provincia de Quito, como la cultura más representativa de la provincia de Pichincha fue Quitus, quiénes fueron desplazados por los incas y luego los españoles, quienes fueron los precursores del conocimiento de nuevos métodos, técnicas para la preparación, y elaboración de aperitivos, utilizando los productos endémicos que se encontraron en el sector de Quito.

En este orden de ideas, la herramienta que ayudo a predominar la gastronomía quiteña fue “El ferrocarril que logro introducir de una manera progresiva alimentos a la capital; desde que el tren llega a Quito en 1908, se comienza a dar un intercambio cultural y gastronómico importante para el pueblo capitalino” (Izurieta & Jurado, 2017, pág. 48). Con este acontecimiento, dio paso a nuevos hábitos alimentarios, costumbres que involucró el intercambio de productos o

también llamado trueque en el que se generó la migración de los productos de las diferentes regiones del país.

La gastronomía se formó desde un inicio y estuvo fuertemente influenciada por la corriente española y francesa antes del siglo XX, tuvo un cambio progresivo a partir de la llegada del tren, con esto se generó mejores fuentes de trabajo en las diferentes localidades, como fueron los pequeños mercados que expendían los insumos y productos en la capital quiteña con esto se fusiono los distintos productos alimenticios en la cocina así, destacando el origen del producto y las maneras de preparar o elaborar los platillos, creando nuevas adaptaciones en la gastronomía quiteña (Izurieta & Jurado, 2017, pág. 48).

De igual manera, con la llegada de los españoles la forma de vida de la población quiteña cambio sus creencias indígenas culturales, por creencias religiosas católicas, no solo en el aspecto de religión, sino también en lo social y cultural que definían una identidad quiteña de mestizaje dentro de la época Colonial.

El mestizaje gastronómico desarrollado por la colonia española se vio fortalecida por la religión católica, que adapto más de un platillo ancestral a nuevos simbolismos que permitieron llegar aún más en la sociedad quiteña y fortalecer la creencia en Dios. Los simbolismos cristianos en la gastronomía quiteña se revelan en diferentes preparaciones como la colada morada, fanesca o los deliciosos pristiños (Pazos, 2008, pág. 230).

Consecuencia de ello, con la llegada de los españoles vino la religión, la cual introdujeron platillos con técnicas francesas desarrolladas en productos de origen dulce, que realizaban las monjas de la iglesia. “En los conventos de clausura es en donde se desarrollan y enriquecen muchos de los platos, bocados y dulces que hoy se consumen, y cuyas recetas en su origen fueron transmitidos oralmente de unas a otras personas” (Unda, 2018, pág. 17).

De tal manera, dentro de la época Colonial hasta la actualidad se mantienen estas recetas como parte de la identidad colonial quiteña, y así poco a poco se ha venido entrelazando las costumbres, las tradiciones culturales, complementando a través del tiempo e influyendo ahora en la comida tradicional o típica quiteña del Centro histórico de Quito.

Además de esto, la influencia de las plazas comerciales como los mercados fueron los precursores del intercambio de productos con las regiones del Ecuador, con la ayuda del tren y los comerciantes de la zona por lo cual, la plaza de San Francisco se convirtió en un lugar en el que comercializo varios productos de la zona con libre acceso al mercado en la plaza (Guerrero, 2015).

En ese orden, se encuentra vinculado con los conocimientos naturales como por ejemplo se destaca la gastronomía ecuatoriana en la cual fue la primera plaza, que extendió alimentos al Centro histórico y fortaleció los medios de intercambio como el trueque o tiánguez.

Por otra parte, el mercado San Roque es una de las principales plazas con saberes trascendentales en conocimiento de plantas curativas y centralizados en preservar la identidad andina con la celebración del Inti Raymi, además de mantener la cultura gastronómica como:

El patrimonio alimentario que posee este mercado es una de los más grandes de Quito, ya que es un mercado mayorista que distribuye sus productos al resto de sectores e incluso al resto de mercados, los productos que se comercializan aquí provienen de las zonas agrícolas más ricas del Ecuador (Guerrero, 2015, pág. 25).

En tal sentido, el origen de la gastronomía quiteña se formó desde la interacción entre comerciantes de diferente cultura o región del país, y se desarrolló una amalgama de sabores con todos los productos endémicos de la ciudad, de igual forma con la fusión de los productos introducidos durante la conquista, como parte de este conocimiento se difundió en cada plaza, mercado, y habitantes que identificaron la identidad quiteña fusionada.

Además de dichos mercados, el mercado Central “[...] ha sabido resguardar el patrimonio alimentario que es exquisito en el país con la variedad de platos que diariamente se preparan y degustan por cientos de quiteños [...]” (Guerrero, 2015, pág. 31). El mercado se destaca por su gastronomía variada, pero en especial por las corvinas que se ofertan de la comida costeña, con mayor demanda por los pobladores de la zona y de igual forma por los visitantes turísticos del Centro histórico de Quito.

2.2.7. Gastronomía del Centro Histórico de Quito.

El Centro Histórico de Quito es considerado como el patrimonio cultural de la humanidad por las edificaciones patrimoniales que han perdurado, además de los hechos y acontecimientos históricos que se manifestaron durante la conquista española en el imperio incaico que tuvo relevancia hasta la actualidad, y prevalece como herencia del conocimiento en la escuela quiteña, las festividades, costumbres y tradiciones que simbolizan a la cultura quiteña.

Los elementos gastronómicos que forman parte de los productos endémicos que se encontraron dentro de la ciudad de Quito fueron:

Tabla No. 1. Productos endémicos de Ecuador. **Fuente:** (Estrella, 1988). (Pazos, 2008).

Productos endémicos		
Yuca	Guanábana	Capulí
Sambo	Quinua	Ishpingo
Ocas	Camote	Guabas
Naranjilla	Achira	Palmito
Mortiño	Zapallo	Achiote
Melloco	Cocona	Vainilla
Mazhua	Zanahoria	Aguacate
Jícama	Paico	Jora
Chirimoya	Zapote	Curuba
Babaco	Achogcha	Hobos
Cacao	Ají	Maíz
Frejol	Mote	Papa
Zapote	Capulí	Taxo

Además, de estos alimentos se introdujeron otros productos con la llegada de los españoles a la ciudad de Quito como el trigo, tubérculos, hortalizas y carnes entre otros, y han tenido un impacto en las preparaciones de la comida de la población quiteña durante la época también fueron integrados en los hábitos alimentarios de los quiteños, como son los siguientes:

Tabla No. 2: Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra del Ecuador desde España. **Fuente:** (Pazos, 2008)

Productos introducidos		
Ajo	Culantro	Olivo
Albahaca	Haba	Orégano
Aceitunas	Almendras	Granadas
Romero	Higo	Pera
Albaricoque	Hinojo	Perejil
Anís	Lenteja	Rábano
Col	Coliflor	Nabo
Borraja	Limón real	Toronjil
Caña de azúcar	Limón sutil	Trigo
Ciruela	Manzana	Vid, uva
Cebada	Melocotón	Hierbabuena
Cebolla	Membrilla	Zanahoria
Lima	Mostaza	Naranja agria
Nueces	Melones	Sandías
Quinua	Higos negros	Cidras

De este modo, la cultura gastronomía se fue conformando poco a poco, desde el uso del ferrocarril que dio paso al cambio de productos entre otras regiones como medio de intercambio las plazas o mercados de la zona en el que se desarrolló el tiangués e intercambios comerciales y no solo de productos sino de utensilios y conocimientos tanto como técnicas, procedimientos y métodos de conservación, los mismos que fueron la herencia culinaria que ahora forman parte de la gastronomía quiteña del Centro Histórico de Quito (Unigarro, 2010).

De acuerdo a esto, la gastronomía quiteña predominante en la localidad es una mezcla y exposición de cada una de las regiones del Ecuador con sus diferentes pisos climáticos, que contrarrestan sus productos endémicos y su historia de cómo ha sido empleado en la cocina quiteña por medio del tren, en el que hubo intercambio de productos interregionales como son:

Tabla No. 3. Productos endémicos de las regiones del Ecuador. **Fuente:** (Pazos, 2008), (Ahmed, 2018).

Productos endémicos de las regiones del Ecuador				
Región Sierra		Región Costa	Región Amazónica	Región Insular
Frejol	Choclos	Plátano	Borojó	Tomatillo de Galápagos
Habas	Ají	Achiote	Guaba	
Mellocos	Guabas	Coco	Yuca	
Chochos	Maíz	Achogcha	Borojó	
Curuba	Papas	Guanábana	Cacao Blanco	
Cocona	Mazhua	Zapote	Ishpingo	
Chirimoya	Ocas			
Babaco	Sambo			
Taxo	Zanahoria			
Capulí	blanca			
Zapallo	Uvilla			
Camote	Mote			
Jícama	Tunas			
Naranjilla	Mortiño			
Aguacate	Arvejas			

En ese orden de ideas, los productos endémicos del Ecuador forman parte de la cultura gastronómica del Centro histórico con su valor patrimonial y turístico, lleno de historia, memoria y leyendas que conforman al patrimonio de la humanidad, se considera que existe “[...] el sincretismo entre la cultura indígena y la cultura española, el sincretismo religioso, cultural y hasta gastronómico”, entonces "todo eso confluye a ser una ciudad patrimonial [...]”. (Sevilla, 2018, pág. s.p).

De acuerdo a la historia, la influencia que existió en la gastronomía empezó desde el tiánguez-trueque haciendo énfasis en el conocimiento de las técnicas y métodos que se utilizaban, y así el intercambio de costumbres y tradiciones formando una pequeña representación de la comida típica y tradicional de Quito, reconoce que los platillos como: el seco de chivo, el caldo de patas, el hornado, el locro de papas, fanesca, la colada morada, rosero quiteño entre otros, han sido los más representativos del Centro Histórico de la ciudad de Quito. (El Comercio, 2014).

Además de esto, Quito mantiene sus tradiciones con el festejo de sus costumbres después de la época republicana con la iniciativa de pobladores quiteños según esto (Cajal, 2019), “Muchas de las prácticas y fiestas que se celebran año tras año en la ciudad, preservan sus orígenes de la época prehispánica y colonial: para los quiteños significan parte de su patrimonio identitario” (pág. s.p).

Desde entonces, el Centro histórico de Quito se convirtió en el lugar principal de las fiestas de Quito por su cultura y tradición que promueve la Alcaldía de Quito, con un calendario de actividades para los ciudadanos, con el fin de celebrar la identidad y cultura quiteña vinculada a la gastronomía que se encuentra en la localidad, las tradiciones más populares y representativas son:

- Carnaval
- Semana Santa
- Día de difuntos
- Chivas quiteñas
- Carrera de carros de madera
- Juego del cuarenta
- Juego de canicas y trompos
- Consumo de canelazo
- Navidad

Como lo más representativo por el origen de su trascendencia durante hasta la actualidad, además de esto, se ha promocionado una nueva festividad llamada la fiesta de las luces que expone diferentes animaciones de colores de distintas formas representando la naturaleza cultural expuestas en:

“[...] una colorida exposición artística que se proyecta, por primera vez en la ciudad, sobre las fachadas de siete edificaciones patrimoniales: las iglesias La Compañía y Santo Domingo, la plaza La Merced, la plaza Hermano Miguel, la Capilla Museo de la Ciudad, el Centro Cultural Metropolitano y el Teatro Sucre [...]” (Cárdenas, 2016, pág. s.p).

De esa forma, el Centro histórico de Quito es un lugar que desarrolla las tradiciones culturales sobresalientes de la cultura quiteña con su parte patrimonial y gastronómica involucradas en las festividades de la ciudad.

2.3. Bases Legales.

2.3.1 Patrimonio de la Humanidad Ecuador.

La UNESCO declaró al Centro Histórico de Quito como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1978; de esta forma, en la primera ciudad del mundo en ser declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad. El comité de la UNESCO destaca que algunas de las iglesias del Centro Histórico, como La Compañía, y los monasterios de San Francisco y Santo Domingo, constituyen reputados ejemplos de la arquitectura barroca de Quito. “Este estilo arquitectónico barroco es el resultado de la mezcla de las influencias española, italiana, morisca, flamenca e indígena” (Vivenuestromundo, 2012).

Patrimonio cultural inmaterial.

Según la UNESCO, defiende y protege el patrimonio cultural inmaterial con el fin de preservarlo y conservar la integridad. “La Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial según la Convención de la Unesco de 2003”.

En cuanto a la salvaguardia, en su artículo 2, numeral 3, la Convención la define como: “un conjunto de acciones que, en función del carácter vivo y dinámico del patrimonio cultural inmaterial, buscan generar las condiciones que posibiliten que este se mantenga, en la medida en que continúe siendo vital para sus portadores: (UNESCO, 2017, pág. 12)” .

Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Alcaraz, y otros, 2017, pág. 579).

2.3.2. Cultura.

Art.-379 Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:
1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
 3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
 4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.
- Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, pág. 171).

2.3.3. Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador “Plandetur 2020”.

Dentro de la Región de Consulta Andes Norte en Marketing y Promoción declara el informe dentro de Promoción:

La Corporación Metropolitana de Turismo trabaja constantemente en el posicionamiento de Quito como destino turístico, participando en Ferias a nivel nacional e internacional. El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito se esfuerza por apropiarse a los quiteños de su Centro Históricas, existen interesantes propuestas como la Agenda Cultural mensual disponible en Internet, afiches y publicaciones; sin embargo, los resultados son limitados (Europraxis, 2007, pág. 102).

2.3.4. Quitunes.

El proyecto del alcalde Jorge Yunda con el programa Quitunes, que significa lunes cultural, que se desarrollará desde el 27 de mayo de 2019, el cual busca devolverle la identidad cultural e incentivar el turismo del patrimonio de la humanidad. El programa se desarrolla desde la calle Venezuela y García Moreno en el Centro Histórico con diferentes actividades de arte, cultura y gastronomía. (El Comercio, 2019).

Es una propuesta que se irá fortaleciendo paulatinamente como parte de un programa de corredores culturales permanentes, ubicados en sitios estratégicos del DMQ, con énfasis en el Centro Histórico de Quito como parte de la política cultural de la actual Administración Municipal (Quito informa, 2019).

CAPITULO III

METODOLOGÍA EMPLEADA

Desde la teoría fundamentada se representa a la metodología de la investigación, como el proceso en el que se desarrolla el procedimiento de investigar, analizar el objeto de estudio y evaluar el contexto real de la problemática, con el fin de obtener resultados de manera cualitativa.

De acuerdo con esto (Paneque, 1988), expone que la metodología científica se manifiesta en los pasos y procedimientos para realizar una investigación, la cual es observada y analizada, para determinar una idea fundamentada al ser desarrolla por el objeto de estudio en un contexto real y así se concreta el método científico. En tal sentido, el desarrollo del marco metodológico es el instrumento para ejecutar el problema del objeto de estudio, con el fin de conseguir resultados favorables para la investigación.

3.1. Paradigma.

La presente investigación está sustentada por el paradigma postpositivista, ya que la cultura gastronómica cuenta con atributos cualitativos que dan dominio para comprender e interpretar los hechos de forma espontánea, mediante un análisis que se asigne en la investigación.

Así, la realidad puede ser reconocida de forma imperfecta, el investigador puede formar parte del fenómeno de interés y la problemática puede vincularse al investigador y viceversa como “La teoría o hipótesis que sustenta la investigación influye en el desarrollo de la misma, el investigador debe estar consciente de que sus valores o tendencias pueden influir en su investigación.”(Ramos, 2015, pág. 11).

3.2. Enfoque metódico.

El enfoque metodológico a ser empleado fue origen cualitativo por la orientación del proceso centrado en la información de los patrones que buscan encontrar datos relevantes del estudio de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito, además de las teorías que lo conforman la descripción y la comprensión de los hechos que suceden o se correlacionan en la observación de los elementos que componen a la problemática de estudio, según esto:

Busca comprender la perspectiva de los participantes (individuos o grupos pequeños de personas a los que se investigará) acerca de los fenómenos que los rodean, profundizar en sus experiencias, perspectivas, opiniones y significados, es decir, la forma en que los participantes perciben subjetivamente su realidad (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2010, pág. 365).

Además del conocimiento previo, el análisis relaciona la información obtenida de los entrevistados que aportaron su conocimiento y experiencia para el desarrollo de la investigación de la cultura gastronómica del Centro histórico de Quito como patrimonio alimentario, y así cumpliendo los objetivos propuestos para el análisis de la problemática de investigación.

3.3. Métodos auxiliares.

Para la siguiente investigación se empleó el método inductivo y se dio un desglose de la teoría fundada, para reconocer el resultado o conclusión con validez en el estudio de la cultura gastronómica.

Se empleó el método de auxiliar de análisis para los datos informativos que corresponde a la cultura gastronómica y patrimonio alimentario, del cual se reunió información sostenible de autores dentro del marco teórico de la investigación, para así enfatizar la comprensión de la problemática.

Se presenta el análisis de los datos que detallan y responden las interrogantes sean directas o específicas, y así se da a conocer con que magnitud se desarrolla el objeto de estudio.

3.4. Tipo de investigación.

Se desarrolló dentro de la investigación descriptiva ya que se analizó las peculiaridades de datos variados que se encontraron en la problemática como características importantes dentro de la investigación, en función de determinar el vínculo entre la cultura y la gastronomía, con la finalidad de analizarlos, comprenderlos, y responder a las preguntas de la investigación para conocer el origen de la problemática del estudio de la cultura gastronómica.

En este sentido se determina que la investigación descriptiva “consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento.” (Arias, 2012, pág. 24).

De acuerdo a esto, se describe la cultura gastronómica que se encuentra en el Centro histórico de la ciudad de Quito, con el fin de profundizar aspectos relacionados entre la cultura, la gastronomía, y el patrimonio alimentario

consecuencia de esto, se dio a conocer la realidad de la problemática con resultados favorables en la investigación.

3.5. Diseño de la investigación.

En consideración a las características del presente estudio de investigación, se encuentra sustentada por la investigación de campo, ya que cuenta con la recolección de datos directos de los entrevistados, y así construir una fuente de información acerca de la cultura gastronómica en Centro Histórico de Quito.

En ese orden, se reconoce que la investigación de campo se basó en “la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes” (Arias, 2012, pág. 31).

Por lo tanto, durante la recolección de información se basó en los resultados de los informantes claves, quienes atribuyeron información acerca de la cultura gastronómica y el desarrollo del patrimonio alimentario en el Centro Histórico de Quito. Además, se examinó la obtención de datos significativos para determinar una cronología de sucesos de acuerdo a su importancia durante el análisis de la investigación de carácter cualitativo.

3.6 Informantes claves.

Los informantes claves han sido los entrevistados quienes fueron los pobladores aledaños del Centro histórico y una experta con conocimientos acerca del tema de investigación por lo cual, las personas cuentan con cualidades y criterios que se relaciona con la problemática del estudio de la cultura gastronómica. Por lo tanto, se encontró que en el Centro Histórico de Quito está conformado por 312 lugares de los cuales son bar, restaurantes, cafeterías, y fuentes de soda que forman parte del sector según los datos obtenidos del catastro del Ministerio de Turismo. Ver Anexo No.1.

De tal manera, las personas que cumplieron con los diferentes requisitos o criterios necesarios fueron: Sra. Loli Espinoza (dueña de Heladería y Cafetería Caribe), Luis Banda (propietario de Colaciones la verde), Mario Almeida (propietario de Cafetería de Mario), César Coronel (propietario del Sabrosón de la Ronda), Alexander Villa (chef del Tiánguez), y una experta en el área de

patrimonio alimentario Sra. Karina Fonseca (antropóloga de patrimonio cultural inmaterial), quienes emitieron diferentes juicios de valor con criterios relacionados al estudio de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito.

Con el fin de obtener información de los entrevistados, se detalló los siguientes criterios para construir al grupo, el cual es primordial para el conocimiento de cultura gastronómica y patrimonio alimentario en el Centro Histórico de Quito, de acuerdo a esto se emplearon los siguientes criterios de selección para los informantes claves del sector gastronómico:

1. Deberán conocer la historia de Quito y el valor patrimonial que existe en el Centro Histórico de la ciudad.
2. Tener conocimiento de la cultura gastronómica y como se ha desarrollado en la línea de tiempo la cocina quiteña.
3. Los informantes claves deberán ser los dueños o encargados a mando de los lugares estratégicos (restaurantes, cafeterías, huecas) tradicionales y ser reconocidos por su valor histórico cultura por más de 10 años.

Además de ello, se contó con otros criterios para la experta con conocimientos en el sector patrimonial y cultural, de acuerdo a esto se emplearon los siguientes criterios de selección para la experta del sector cultural y patrimonial.

1. Deberá conocer el patrimonio de la humanidad “Centro Histórico de Quito” y su salvaguarda.
2. Tener conocimientos en el patrimonio alimentario y el patrimonio cultural.
3. Deberá tener conocimiento en la neoculturización y su influencia en la identidad cultural quiteña.

En coherencia a los criterios relacionados con la investigación, se afirma que, la unidad de análisis obtenida, el grupo de informantes claves son seis los que cumplen con los criterios establecidos como fuente de información para el desarrollo de la investigación.

3.7 Técnicas e Instrumento.

3.7.1 Técnica.

Basada en la recolección de datos y fuentes de información que se encuentran relacionadas a la técnica empleada, en la entrevista cualitativa “pueden hacerse

preguntas sobre experiencias, opiniones, valores y creencias, emociones, sentimientos, hechos, historias de vida, percepciones, atribuciones, etcétera". (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2010, pág. 424). Además de esto, la entrevista fue de manera flexible y abierta con mayor facilidad en el manejo de los formatos guías que se elaboraron para la recolección de datos y contenido para el estudio. (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2010)

De tal manera, se realizó entrevistas abiertas y videos de la entrevista que ayudaron a ejecutar el análisis del objeto de estudio, y tengan un mejor enfoque de análisis de datos, los cuales se enfocan en desarrollar dos aspectos importantes que son la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario para el desarrollo efectivo de la entrevista.

3.7.2 Instrumento.

El instrumento de la investigación se define como "Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información" (Arias, 2012, pág. 68).

Por lo cual, el instrumento de recolección de datos fue realizar entrevistas abiertas de acuerdo a los dos formatos guía para los dueños o chefs encargados, y otro formato para la experta con temas relacionados con cultura gastronómica y patrimonio alimentario.

Según esto, las entrevistas constan de dos partes que identifican el conocimiento en cultura gastronómica y el patrimonio alimentario que conforman el objeto de estudio. Además, dentro de ellas se utilizó como fuente de almacenamiento y registro de datos, grabaciones de video para constatar la información obtenida de las personas con los siguientes formatos elaborados. Ver Anexo No.2.

En ese sentido, la recolección de información fue por medio de las preguntas que se hicieron a los entrevistados para realizar el análisis de sus respuestas y así, fundamentar con el conocimiento acerca de la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario que se encuentra en el Centro histórico de Quito, desarrollando un análisis de acuerdo a la percepción de sus criterios y correlacionando con a la teoría fundamentada del marco teórico como base de información, con esto se logró interpretar el estudio de la problemática existente.

CAPITULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

El presente capítulo expone los resultados y análisis de las entrevistas de los pobladores quiteños y la antropóloga en patrimonio alimentario, de acuerdo a eso se desarrolla la propuesta de investigación del estudio de la cultura gastronómica, en el cual se realizó una línea de tiempo de la cocina quiteña y como han evolucionado los platos tradicionales hasta la actualidad.

4.1 Resultados e interpretación de las entrevistas.

Dentro de los resultados que presentaron los entrevistados se resaltaron preguntas que tengan vínculos con la cultura gastronomía y el patrimonio alimentario con el fin de cumplir con los objetivos de la investigación los cuales fueron identificar, comprender, diagnosticar y establecer criterios que hacen que la gastronomía se destaque en la identidad cultural con los platos tradicionales que han sido parte de los hábitos alimentario hasta la actualidad. Ver Anexo No.3.

Entrevista N°1: Heladería y Cafetería Caribe.

Entrevistado: Propietaria Loli Espinosa.

Análisis de la entrevista.

Dentro de los orígenes de la gastronomía quiteña existe un plato que ha permanecido desde su origen como es el seco de chivo dentro del Centro Histórico de Quito, además se detalló que los platos tradicionales como la colada morada y la fanesca son patrimonio gastronómico inmaterial por sus tradiciones y costumbres. Por lo cual, hizo relevancia a la línea de tiempo de la cocina que existe dentro de la heladería y cafetería Caribe por ser considerada una hueca patrimonial por el tiempo de permanencia del local.

Además de esto, el aporte de otras culturas dentro de la gastronomía tiene gran demanda por los pobladores quiteños por el consumo de comida internacional y esto no perjudica a la cultura ecuatoriana, por ello una forma de revalorizar la idealidad sería fomentar el turismo y la cultura quiteña conjuntamente con la iniciativa de la alcaldía en el programa del “Quitunes”, y así destacar la identidad cultural del Centro Histórico de Quito, según el criterio del entrevistado.

Entrevista N°2: Colaciones de la Cruz Verde.

Entrevistado: Propietario Luis Banda.

Análisis de la entrevista.

El origen de las colaciones han existido desde su producción manual hasta la venta del dulce confitero como parte de la gastronomía quiteña que se ha destacado dentro de la época conventual hasta la actualidad, ya considerada como parte del patrimonio alimentario del Centro histórico, además de reconocer otros platillos emblemáticos de la gastronomía ecuatoriana que conforman parte de los productos que se encuentran en la localidad, que han sido las colaciones como producto principal dentro de la línea de tiempo de la cocina quiteña dentro de la época colonial- conventual.

En ese sentido, parte de la actualidad ha tenido ventajas y desventajas con el uso de la tecnología de acuerdo a la información de oferta y demanda de comida rápida, que se ha involucrado en los hábitos alimentos en comparación a la gastronomía quiteña, por ello, la identidad cultural se ha ido devaluando por el propio ecuatoriano quiteño, que no está arraigado a sus propias costumbres, tradiciones y raíces en consumir su propia cultura gastronómica.

Entrevista N°3: Cafetería de Mario.

Entrevistado: Propietario Mario Almeida.

Análisis de la entrevista.

El reconocimiento de la gastronomía quiteña comenzó desde la cocina indígena al nombrar platos como el caldo de calavera, los catzos, y la colada de churos, por lo cual, el origen de la gastronómica quiteña comienza desde una fusión con la cocina indígena, además de hacer referencia a los envueltos como las humitas o quimbolitos que se han mantenido hasta la actualidad dentro de la localidad. Además de eso, se destaca una oferta de comida muy diferente a la gastronómica local, por lo que, los jóvenes han sido los más adaptados a conocer otra oferta gastronómica diferente a lo habitual, en comparación con las generaciones pasadas que mantienen sus costumbres y tradiciones en el consumo y demanda que tienen hacia la gastronomía del Centro histórico. Una

manera de incrementar la demanda por la gastronomía quiteña sería mejorar la difusión de los barrios con los platos más tradiciones que tienen aportes gastronómicos y culturales, ya que se ha ido perdiendo este mercado por la falta de difusión e innovación por parte del Ministerio de Turismo en aumentar la promoción de los barrios del Centro Histórico.

Entrevista N°4: Sabrosón de la Ronda.

Entrevistado: Propietario Cesar Coronel.

Análisis de la entrevista.

Se determina que la gastronomía quiteña es trascendental con las harinas y los granos que han formado parte del balance alimentario que ha tenido desde un inicio, y así ha prevalecido hasta el momento, pero ha existido una alternativa en la línea de tiempo de la gastronomía quiteña como es la introducción de la comida rápida dentro de la ciudad de Quito, y parte de esto la cocina quiteña se ha ido adaptando a los cambios con esta nueva tendencia hacia la comida rápida.

Además de esto, se hace relevancia a la comida latina que generalmente es similar a casi todos los países latinos pero cada uno tiene su propia identidad cultural de costumbres y tradiciones, de acuerdo a eso, todos han formado parte de varios pisos climáticos que han sido buenos productores agrícolas en la variedad de productos que se encuentran en sus localidades. Por ejemplo, la Ronda ha sido un punto estratégico que tiene mayor acogida de turistas y quiteños de la ciudad de Quito o de Ecuador, con una oferta gastronómica variada con comida quiteña-ecuatoriana y comida internacional.

Entrevista N°5: El Tiánguez.

Entrevistado: Chef Alexander Villa.

Análisis de la entrevista.

Los productos naturales se han encontrado en los platos más tradicionales que han permanecido hasta las variaciones que ha tenido la gastronomía quiteña en la actualidad, y parte de esto se reconoció que los platos que han permanecido

desde un inicio como es el caso del seco de chivo, el locro quiteño, la fritada de cerdo que se mantienen vigentes dentro del restaurante el Tiánguez.

Y de igual manera, ha existido una demanda de conocer otra cultura y su gastronomía manteniendo la identidad cultural propia de la gastronomía local aun conociendo otra oferta gastronómica. Por lo tanto, parte de la cultura gastronómica ha evolucionado con los cambios de la composición del plato como una forma creativa de innovación, pero sin modificar la esencia del plato y su significado.

Entrevista N°6: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Entrevistado/a: Antropóloga Karina Fonseca.

Análisis de la entrevista.

La gastronomía se vincula con el patrimonio alimentario desde un inicio con sus productos y el origen de las formas de preparación desde la época prehispánica hasta la actualidad, pero dentro de este periodo han surgidos cambios que han evolucionado con el diseño y presentación del plato tradicional y con ello hubo alteraciones, pero se mantiene el origen y la esencia que demarcan al patrimonio alimentario.

En ese sentido, la cultura gastronomía ha ido evolucionado en la línea de tiempo, pero hay lugares reconocidos como las huecas patrimoniales que han trascendido y se han logrado mantener, de igual forma la esencia de la cultura como parte inherente del patrimonio es la gastronomía que destaca su conservación del patrimonio alimentario inmaterial dentro de la localidad.

De esa manera, la cultura está abierta a cambios y es normal, ya que forma parte de los procesos de adaptación y evolución como es el tema de la migración, que beneficia al conocimiento e intercambio de saberes, pero sin mezclar los platos tradicionales porque estos perderían el origen de su herencia gastronómica y se transformarían en una nueva oferta gastronómica formando parte de una neoculturización.

4.2. Desarrollo de la propuesta de investigación.

El proyecto titulado “Estudio de la cultura gastronómica del Centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario” se realizó, en base a los resultados obtenidos de los entrevistados, quienes fueron dueños de los establecimientos y con la experta antropóloga Karina Fonseca en el área de patrimonio alimentario, de acuerdo a los datos obtenidos se desarrolló la propuesta para el análisis del estudio.

Objetivo General.

“Analizar la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario.”

El análisis se desarrolló durante el proceso de investigación con la recolección de información mediante la ejecución de cada objetivo específico, durante el progreso de cada ítem se identificó los componentes que evidenciaron la cultura gastronómica como patrimonio alimentario, además de efectuar la ejecución de cada uno de los objetivos específicos del tema de investigación, se realizó la propuesta basada en la línea de tiempo de la evolución de los platos tradicionales de la gastronomía quiteña.

Por lo tanto, se describe la información de diferentes autores en relación al origen de la gastronomía quiteña, determinando diversos temas que se vinculan desde la hibridación de la comida de estilo indígena con la comida de estilo colonial, con sus productos nativos de Quito, en conjunto con las tradiciones y costumbres que conforman el patrimonio gastronómico inmaterial del Centro Histórico de Quito. Conforme a esto, se desarrolló recetas estándar que se identificaron en el desarrollo del objetivo del origen de la gastronomía quiteña como patrimonio gastronómico inmaterial, los cuales se han desarrollado con mayor interés en la gastronomía y que prevalece en el conocimiento de los entrevistados. Ver Anexo No.4.

De esta manera, se interpretó los resultados y los datos necesarios para la ejecución de una línea de tiempo de la cocina quiteña, determinando los platos tradicionales-típicos representativos hasta la actualidad, y así se reconoció el origen y su trascendencia en cada época de la ciudad de Quito, definiendo los platos más emblemáticos que han permanecido.

Dentro de la línea de tiempo se basó en tres épocas de mayor relieve en la cocina quiteña, en la cual se determinó las fechas de acuerdo a las épocas reconocidas en la historia del Ecuador y al antropólogo Julio Pazos.

Época Prehispánica 1470- 1533.

Desde un inicio la ingesta de alimentos era de forma natural, cruda sin cocinar, después de un tiempo usaron el fuego o piedras calientes para cocinar frutos, tubérculos, leguminosas, cereales, verduras y hortalizas que se encontraron en la ciudad de Quito. La primera etnia que existió dentro de la provincia de Pichincha fue la de los Quitus quienes se esparcieron por el norte y sur de la provincia, quienes estuvieron durante la época fueron:

“[...] los señoríos de Cumbayá (maíz, frejol, guabas chirimoyas, guayabas) y el Inga (papas, conejos) y estos en intercambio interregional con los yumbos (sal, ají, yuca); el señorío de Machachi (papas, mellocos, conejos) con Anaín Chillo (maíz), y estos, en intercambio interregional, con los yumbos del sur (sal, yuca) [...]” (Pazos, 2008).

Y así se desarrolló, el intercambio del tianguis- trueque en la plaza de san Francisco, que fue el principal mercado durante la época, y que ha sido participe de los cambios culturales que ocurrieron desde esta época hasta la actualidad.

Época Colonial 1533-1830.

Luego de las manifestaciones incaicas, llegaron los españoles a las fronteras costeras de las cuales, poco a poco llegaron a Quito para desarrollar un cabildo con estas entidades españolas, luego llegaron los sacerdotes franciscanos y monjas, quienes impartieron la religión católica y poco a poco crearon los monasterios en los que parte de las técnicas francesas fueron conocidos en área de pastelería y panadería (Pazos, 2008).

Ha parte de esto existió un declive de la cocina prehispánica y comienza la fusión de los alimentos aborígenes e introducidos, además de la utilización de técnicas de cocción para la creación de nuevos platillos como fueron las mistelas, las colaciones o los higos en almíbar que consumieron dentro de la época (Basantes, 2020).

Época de la República 1830-1999.

Después de la hibridación de las dos culturas y el mestizaje de identidad, la comida quiteña evolucionó en una comida criolla, con técnicas de preparar la comida, y así se fue perfeccionando formando parte de los hábitos alimentarios trascendentales en la época república del Ecuador en 1830. Se reconoce que todos los platos existentes en esta época se fueron adaptando con la introducción de nuevos productos a la cocina, y así se adicionaron nuevos sabores a los platos tradicionales, pero han llegado a trascender de manera de adaptación y han logrado mantenerse en como parte de un patrimonio alimentario en los alimentos de la región sierra con mayor predominio en la cocina (Pazos, 2008).

Época actual Siglo XXI (2000-2020).

Las generaciones anteriores dejaron como herencia preparaciones tradicionales de los productos naturales y que ahora forman parte del consumo diario en los hábitos alimentarios de los pobladores quiteños, pero las nuevas generaciones como los jóvenes son participes de una nueva demanda de consumo por comida rápida o comida internacionalidad y no por la gastronomía ecuatoriana, ya que solo ha sido representado de mejor manera en las festividades que tiene Quito en sus fiestas.

Cabe destacar que la gastronomía quiteña se ha mantenido, aunque se ha ido adaptando a nuevas técnicas de preparación como las de la cocina molecular o cambios de presentación del plato tradicional a un plato más gourmet con la finalidad de innovar la gastronomía ecuatoriana pero la esencia de la comida tradicional se va desvaneciendo con tal innovación, además de incluir a los productos introducidos en las preparaciones que se han destacado aún más que los productos endémicos del país, sea por su facilidad de preparación, consumo, o su aporte nutricional como por ejemplo brócoli, pitahaya, chía, soya entre otros (Telegrafo, 2019).

En tal sentido según él (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2011), los productos endémicos se han logrado destacar de mejor forma en los platos tradicionales como la fanesca, colada morada con guaguas de pan han sido parte de las tradiciones religiosas heredadas y ahora forman parte del patrimonio alimentario de la ciudad de Quito.

Con referencia a lo anterior, se desarrolló una línea de tiempo que contiene los platos que han sobresalido durante cada época de la historia hasta la actualidad identificando los platos más sobresalientes hasta ahora.

LÍNEA DE TIEMPO DE LA COCINA QUITEÑA DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

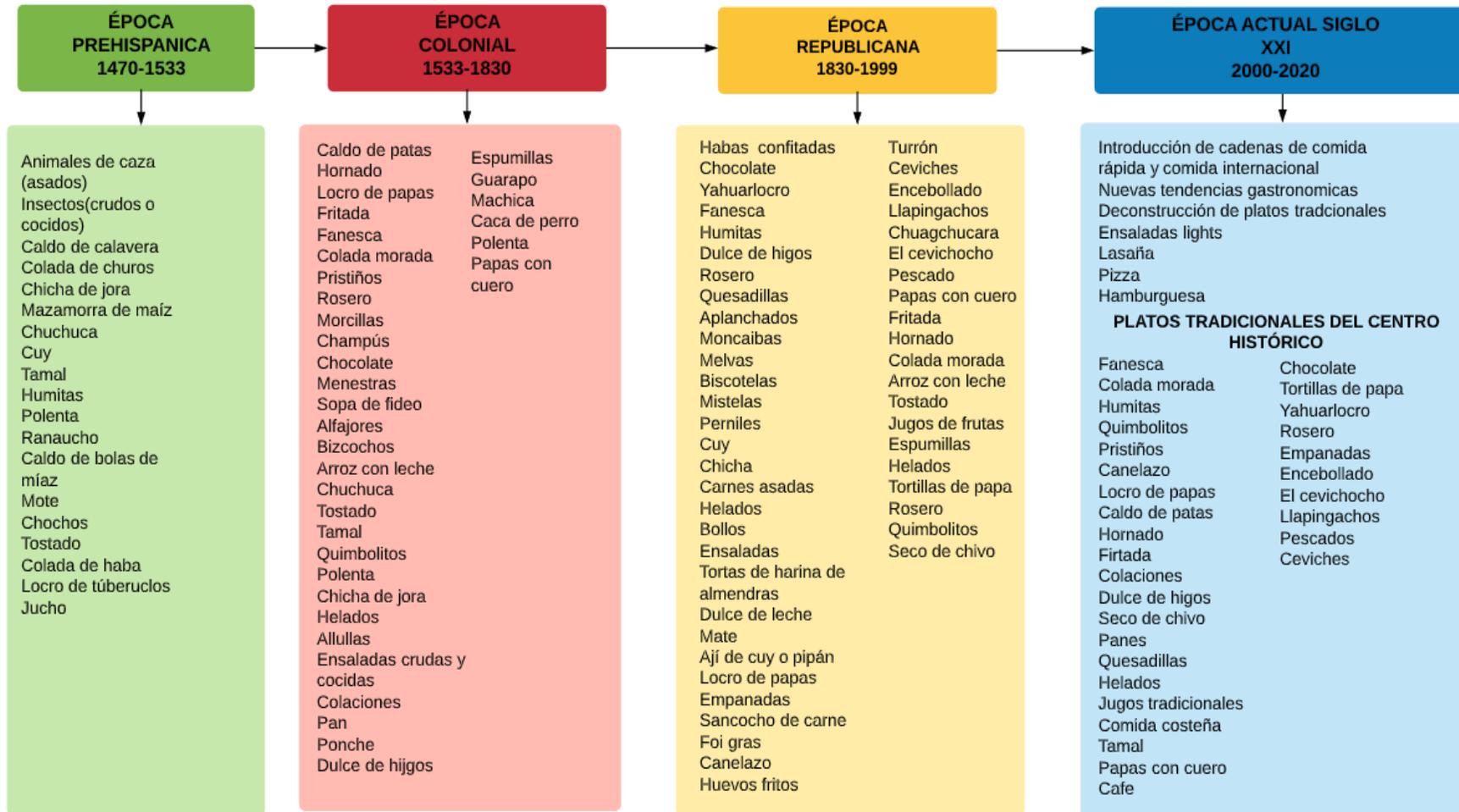


Gráfico No. 1. Línea de tiempo de la cocina quiteña del Centro histórico de Quito.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2020; (Pazos, 2008). Elaborado: J. Caicedo 2020

Cuadro No. 1. Platos tradicionales con trascendencia en la actualidad.
Fuente: (Pazos, 2008); (Supermaxi, Recetas, 2019). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

PLATOS TRADICIONALES					
Época Prehispánica		Época Colonial		Época Republicana	
<p>Locro de papas</p> 	<p>Tamal</p> 	<p>Hornado</p> 	<p>Colada morada</p> 	<p>Quesadillas</p> 	<p>Seco de chivo</p> 
Fuente: (NESTLE, 2020).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019)	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019)..	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (Ecuavisa, 2013).
<p>Humitas</p> 	<p>Tostado</p> 	<p>Caldo de patas</p> 	<p>Rosero</p> 	<p>Perniles</p> 	<p>Helados</p> 
Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (CocinaenLínea, 2020).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: Flickr, 2016.
<p>Fanesca</p> 	<p>Chicha de Jora</p> 	<p>Dulce de higos</p> 	<p>Pristiños</p> 	<p>Aplanchados</p> 	<p>Quesadillas</p> 
Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019) .	Fuente: La Hora, 2020.	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).	Fuente: Cocina ecuatoriana, 2019.	Fuente: (Supermaxi, Recetas, 2019).

Para el diagnóstico, se analizó la situación actual en el catastro de la ciudad de Quito por el Ministerio de Turismo, en resumen, a lo relacionado con el Centro Histórico detallando el número de establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran dentro de la localidad.

Tabla No. 4: Análisis de los establecimientos del Centro Histórico de Quito. **Fuente:** Ministerio de Turismo. **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

Centro Histórico de Quito			
Clasificación	Número	N° establecimientos comida ecuatoriana- quiteña	N° establecimientos comida internacional y comida rápida
Cafeterías	61	37	24
Fuentes de soda	16	11	5
Restaurantes	234	171	63
Bar	1	0	1
Total	312	219	93

De acuerdo, al análisis revisado en el catastro se determinó cuantos establecimientos de alimentos y bebidas existen dentro del área del Centro histórico de Quito, por lo que se tomó como referencia desde la calle Mejía hasta la Avenida Pichincha, según los datos del Ministerio de Turismo y su clasificación en bares, cafeterías, fuentes de soda, y restaurantes.

Se reconoció que el número de locales registrados en el catastro son en total son 312 establecimientos, de los cuales cafeterías y restaurantes cuentan con una oferta de gastronomía ecuatoriana- quiteña y de igual forma existe otra oferta de comida internacional o comida rápida ofertado hacia los clientes, tales como fuentes de soda que ofertan comida rápida.

De los cuales, el número de establecimientos con más oferta de platos tradicionales ecuatorianos- quiteña son 219 lugares de alimentos y bebidas del Centro Histórico de Quito, por lo tanto, se deduce que la cultura gastronómica dentro del sector se encuentra vigente y no ha desaparecido, excepto en el consumo del cliente quien determina a la hora de comer.

Además de esto, se identificaron los elementos relacionados con la evolución de la gastronomía y como han cambiado los hábitos alimentarios en el ámbito cultural desde la época de la colonia, con la hibridación y mestizaje de culturas, generando una neoculturización en el sector Centro histórico de Quito, convirtiéndose en la actual cultura quiteña con la amalgama de conocimiento e intercambio cultural que existió y ha evolucionado hasta ahora. Por lo tanto, se analizó las respuestas de los entrevistados en relación a las preguntas claves que existieron en la entrevista en relación a la neoculturización, detallando aspectos diferenciadores que existe en la localidad en la siguiente tabla.

Tabla No. 5. Argumentos de los entrevistados en relación a la neoculturización del Centro Histórico de Quito. **Fuente:** Entrevistas, 2019. **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

	Entrevistados	Elementos	Argumentos
Neoculturización en la gastronomía del Centro Histórico de Quito.	Sra. Loli Espinosa	Oferta y demanda de los pobladores quiteños	El aporte de otras culturas dentro de la gastronomía tiene gran demanda por el consumo de comida internacional y esto no perjudica a nuestra cultura ecuatoriana.
	Sr. Luis Banda	Culturalidad	Hace falta una cultura más nacionalista como ecuatorianos como quiteños en comparación con los mexicanos que primero son ellos, eso es lo que nos falta ser más nacionalistas y preferir nuestra comida.
	Sr. Mario Iván Almeida	Nuevas ofertas de comida	Han existido cambios de la comida que existe a nuestro alrededor nos hacen consumir diferentes comidas, bueno ahora a la juventud es la que más está más expuesta, pero aun así uno como ecuatoriano prefiere comida nutritiva.
	Sr. Cesar Coronel	Concepto de comida latina.	La comida barroca como comida sudamericana o latina tiene mucho que ver como convergencia de todas estas comidas, porque recordemos que nosotros somos una cultura unilateral. La comida latina en general es similar.
			Se conoce de varias culturas como la comida francesa, comida italiana, comidas orientales, aquí en el Centro se maximiza ecuatoriano, pero igual se tiene de diferentes

	Chef Alexander Villa	Conocer otra cultura y su gastronomía	culturas. Porque existe demanda de la comida de otra cultura en comida, pero siempre hay que pelear por consumir lo nuestro.
	Antropóloga Karina Fonseca	Migración	Quito es una ciudad que abarca mucha migración y en efecto ha habido todos estos cambios, siempre la cultura es cambiante y atrae todos estos procesos, sin embargo, se ha mantenido la esencia que han sido ciertos platos que no pueden mezclarse con otros productos.

Por lo tanto, los datos de los argumentos de las personas entrevistadas coincidieron en varios elementos que destacaron en las preguntas acerca de la neoculturización del Centro histórico, en la actualidad los cambios que ha tenido la gastronomía del sector, ha sido por la introducción de comida internacional de diferentes culturas y se han desarrollado una demanda de consumo local en el Centro histórico. Consecuencia de esto, los cambios que han existido han minimizado el consumo por la gastronomía quiteña, con la diferencia de un punto estratégico en el que se encuentra la comida quiteña ecuatoriana todo el tiempo, como son el mercado Central, el mercado de San Francisco y el mercado de San Roque, en los cuales se representan la cultura gastronomía ecuatoriana del Centro histórico de la ciudad de Quito.

De esta manera se determinó los elementos de la neoculturización que se encontraron en las entrevistas, y se analizó cada una de ellas en la siguiente tabla:

Tabla No. 6. Análisis de los resultados de las preguntas acerca de neoculturización en la gastronomía. **Fuente:** Entrevistas, 2019. **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

Neoculturización de la gastronomía del Centro Histórico de Quito.	
Elementos	Análisis
Oferta y demanda	Los restaurantes actuales tienen una oferta variada dentro de sus menús, pero tienen como identidad cultural un menú ecuatoriano tradicional que es demandado por turistas locales, pero más enfocado al turista extranjero por el turismo que existe en el sector.
Culturalidad	Los pobladores quiteños son partícipes de las festividades y tradiciones de la ciudad de Quito, pero no existe un orgullo por ser parte de la identidad cultural quiteña, en la actualidad que se ha ido perdiendo.
Nuevas ofertas de comida	Las nuevas tendencias de comida surgen como innovador para el consumidor quiteño, por la diversidad de comida y nuevos sabores predominantes.
Concepto de la comida latina	La comida latina está construida por el piso climático que se encuentra en América del Sur y parte de esto, el patrimonio alimentario de cada país es similar a la cultura ecuatoriana, pero con la diferencia en la utilización de los productos en gastronomía.
Conocer otra cultura y su gastronomía	El conocimiento y la búsqueda de nuevas ofertas gastronómicas son la variedad de sabores que desean experimentar las personas conociendo más un país o cultura por su comida.
Migración	Toda cultura es cambiante y el ingreso a una nueva cultura en un territorio distinto a este, tiene la necesidad de cambiar o regenerarse en una nueva forma de vida para prevalecer en una sociedad.

Además, se determinó los aspectos que influyen como neoculturización en la gastronómica de la localidad en el sistema gastronómico, de acuerdo a eso, se analizó los diferentes criterios en la neoculturización gastronómica, en el que se identificó algunos platos de la comida ecuatoriana, comida internacional y festividades que tienen mayor relevancia en el Centro histórico que mencionaron los entrevistados, como son:

Comida ecuatoriana.

- Seco de chivo
- Churrasco
- Ponches
- Chocolate ambateño(bebida)
- Fanesca
- Arroz con leche
- Colada morada con guaguas de pan
- Yahuarlocro
- Caldo de patas
- Tortillas con caucara
- Colada de habas
- Caldo de calavera

- Colada de churos
- Catzos
- Empanadas de morocho
- Canelazo
- Empanadas de viento
- Empanadas de verde
- Locro de papas
- Fritada de cerdo
- Mote con chicharrón
- Sopa de quinua
- Helados

Comida internacional

- Ensaladas light
- Lasaña
- Empanada chilena
- Hamburguesa
- Pizza
- Postres helados

Festividades

- Semana Santa (Fanesca).
- Día de difuntos (Colada morada con guaguas de pan).
- Fiestas de Quito (Canelazo, empanadas de morocho).
- Quitunes (Programa por parte del alcalde de Quito).

De acuerdo, a la información obtenida se desatacó que la comida ecuatoriana que existe en el Centro Histórico predomina como parte del hábito alimentario del quiteño, pero existe una demanda por comida internacional con mayor consumo por los jóvenes.

Por otra parte, se desarrolló un análisis con los argumentos de los entrevistados a los pobladores quienes fueron los dueños de establecimientos de comida tradicional y la antropóloga-experta en patrimonio alimentario, quienes argumentaron su propio criterio en la identidad cultural como patrimonio alimentario inmaterial, según sus experiencias culturales, sus conocimientos en el patrimonio alimentario y los cambios alimentarios que han existido, detallando el patrimonio alimentario inmaterial que mantiene el Centro Histórico de Quito. De tal manera se elaboró un cuadro sintetizado con los criterios de los entrevistados para destacar sus argumentos en la siguiente tabla:

Tabla No. 7. Criterios de la gastronomía. **Fuente:** Entrevistas, 2019. **Elaborado:** J. Caicedo, 2020.

Criterios de la gastronomía	
Informantes claves	Identidad cultural y Patrimonio Alimentario inmaterial
Sra. Loli Espinosa	Fomentar el turismo y la cultura quiteña conjuntamente con la iniciativa de la alcaldía en el programa del “Quitunes”, y así destacar la identidad cultural del Centro Histórico de Quito.
Sr. Luis Banda	Expresa que la identidad cultural, se va devaluando por el propio ecuatoriano quiteño, que no están arraigado a sus propias costumbres, tradiciones y raíces en consumir sus propios productos.
Sr. Mario Iván Almeida	Antes existía mejor difusión en los barrios de los platos más tradiciones de la gastronomía quiteña y ahora se ha ido perdiendo por la falta de difusión e innovación por parte del Ministerio de Turismo en aumentar la promoción de los barrios del Centro Histórico
Sr. Cesar Coronel	Se representa la identidad cultural dentro un punto estratégico de turismo como es la Ronda, que tiene mayor acogida de turistas y quiteños de la ciudad de Quito o de Ecuador
Chef Alexander Villa	Se destaca la gastronomía como parte de la identidad cultural, pero aun así existen cambios en la composición del plato para beneficio del mismo, sin modificar la esencia del plato y su significado.
Antropóloga Karina Fonseca	Se destaca como un patrimonio alimentario inmaterial como una serie de manifestaciones que han surgido dentro de la localidad, de esta manera se mantiene la conservación de una identidad cultural como la parte inherente del patrimonio que es la gastronomía.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

5.1 Conclusiones.

- En el análisis de la cultura gastronómica se reconoció que los pobladores quiteños quieren conocer otras culturas y su gastronomía, sin perder el conocimiento de sus propias tradiciones y costumbres. Además, se identificó que los orígenes de la gastronomía quiteña se encuentran vinculada desde un comienzo con el patrimonio alimentario, por tener relación con el producto endémico desde el proceso de siembra, y cosecha.
- Se reconoció que los platos tradicionales con mayor consumo, de acuerdo a los resultados de la línea de tiempo se identificó que son: colada morada, fanesca, seco de chivo, caldo de patas, hornado, fritada, pristiños, canelazo, humitas, y pernils, persisten desde la época prehispánica, y forman parte del patrimonio gastronómico inmaterial.
- En relación a los resultados obtenidos, la gastronomía quiteña ha tenido una deconstrucción de los platos con las nuevas tendencias gastronómicas que han implementado los chefs ecuatorianos con el cambio en los métodos de cocción y formas de presentación, por lo que la composición del plato tradicional se ha transformado en una nueva innovación y consecuencia de esto, se ha ido perdiendo la trascendencia de la cultura gastronómica en el origen y esencia del plato tradicional.
- Además, se demostró que la gastronomía quiteña se construyó desde una hibridación de cultura incaica, y cultura española, el resultado de esto, la cultura gastronómica quiteña ha trascendido con costumbres y tradiciones más populares del Centro Histórico, al igual que los platos más tradicionales que han sobresalido por su valor cultural en tradición y costumbre como han sido la colada morada y la fanesca, como los platos tradicionales más representativos en determinadas fechas del año, y que ahora forman parte del patrimonio alimentario de Quito.
- Se puede notar que el implemento de nuevos proyectos como “Quitunes” por parte del alcalde, han sido parte de mejorar el conocimiento de los

quiteños y turistas, para que conozcan aún más el patrimonio de la humanidad, como también su parte intangible de la cultura en su herencia, memoria, tradición y costumbres dentro del que existe en el patrimonio alimentario.

- Se deduce que, la migración ha sido un aspecto que ha evolucionado y se adaptado al ciclo social, ya que la cultura desde un inicio tiende a modificarse, mezclarse para mantenerse. Por lo tanto, dentro de la sociedad hubo cambios en los hábitos alimentarios de los jóvenes, ya que ellos han crecido con la influencia del consumo en la comida internacional.
- Se observó, que los puntos estratégicos por la afluencia de turistas es la “Ronda” en el área gastronómica y actividades de diversión que ofrece el sector, y de igual forma en el mercado de San Roque, de San Francisco y el mercado Central que mantienen la oferta gastronómica ecuatoriana-quiteña prevalecen en el Centro histórico de Quito.

5.2. Recomendaciones.

- Fortalecer el conocimiento gastronómico en el desarrollo de la línea de tiempo de la cocina quiteña dentro de la academia, como parte de la identidad cultural quiteña en la que se destaque la historia de los platos tradicionales del Ecuador, beneficiando al conocimiento cultural e histórico.
- Diseñar recetas estándar de los platos tradicionales de la ciudad de Quito como información para todo público interesado en la preparación de la gastronomía quiteña y así mejorar una demanda de consumo en los productos endémicos.
- Mejorar la promoción del patrimonio alimentario con el uso de redes sociales-tecnológicas, por ejemplo, con la app del Ministerio de Turismo “Find out Quito”, con el fin de generar información de lugares que oferten gastronomía ecuatoriana, y ser reconocido como patrimonio gastronómico a nivel mundial en algunos años.
- Proponer un plan de desarrollo gastronómico quiteño en el punto estratégico “Ronda”, con el fin de minimizar el consumo de comida internacional y beneficiar la gastronomía local del Centro histórico y a los propietarios de los establecimientos, en un periodo vigente.

- En base a los resultados obtenidos, se recomienda que I.N.P.C (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura) realice un registro de todos los platos tradicionales como parte del patrimonio alimentario del Centro Histórico de Quito en un periodo vigente para el conocimiento y beneficio de la sociedad.
- Impulsar las “huecas” tradicionales a ser patentadas por su valor histórico y cultural dentro del I.N.P.C, y así mejorar la salvaguarda de estos lugares patrimoniales con el fin de prolongar su vigencia.
- Mejorar la sinergia de las entidades públicas o privadas para mejorar el funcionamiento de la cultura gastronómica quiteña dentro del Centro histórico de Quito, de forma inmediata y respaldar datos informativos con fuentes confiables acerca de la gastronomía de la localidad.

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Amalgama: unión o mezcla de cosas de naturaleza contraria o distinta. (R.A.E, 2019).

Autóctono: dicho de una persona o del pueblo al que pertenece: Originarios del propio país en el que viven. Que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra. (R.A.E, 2019).

Culinaria: perteneciente o relativo a la cocina. Arte de guisar. (R.A.E, 2019).

Deconstrucción:

Desmontaje de un concepto o de una construcción intelectual por medio de s análisis, mostrando así contradicciones y ambigüedades. (R.A.E, 2019).

Endémico: propio y exclusivo de determinadas localidades o regiones.(R.A.E, 2019).

Hibridación:

Fusión de dos células de distinta estirpe para dar lugar a otra de característica mixta (R.A.E, 2019).

Identidad: conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. Conciencia que una persona tiene de ser ella misma y distinta a las demás. (R.A.E, 2019).

Merma: porción de algo que se consume naturalmente o se sustrae o sisa. (R.A.E, 2019).

Neocultura: “una Neocultura posterior a una Transcultural, es decir, los elementos culturales se mezclan para crear así un proceso de transculturización llegando a producir una neocultura, lugar donde se ubican las nuevas creaciones, producto de estas nuevas interrelaciones sociales.” (Martell & Garay, 2015).

Patrimonio alimentario: se considera a todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad. (Telegrafo, 2019).

Revalorizar: devolver a algo el valor o estimación que había perdido (R.A.E, 2019).

Sincretismo: combinación de distintas teorías, actitudes u opiniones. (R.A.E, 2019).

Tiánguez: el nombre Tiánguez es en honor a los mercados que se asentaban sobre las plazas en la época precolombina, significa mercado en lengua náhuatl. (El Comercio, 2014).

Trashcooking: aboga por evitar al máximo la cantidad de sobras que se generan en una cocina, pudiendo elaborar nuevas recetas partiendo de los productos que ya no son válidos para otros platos. (REPAGAS, 2020).

Tradicional: que se transmite por medio de la tradición. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado. (R.A.E, 2019).

Trueque: intercambio directo de bienes y servicios, sin mediarla intervención de dinero. Cambiando una cosa por otra. (R.A.E, 2019).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fuentes impresas.

- Ahmed, D. (2018). *Productos endémicos de Ecuador y su aplicación en la gastronomía*. Trabajo de Titulación. Universidad de los Hemisferio. Facultad de artes y humanidades. Quito. 99pp.
- Alcaraz, H., Azevedo, B. A., Correia, F. A., Latre, J. L., Rodríguez, A. C., Ordóñez, J. D., . . . Guerra, C. d. (2017). *El Patrimonio cultural en Europa y Latinoamérica*. Bogota: INAP.
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación, Introducción a la metodología científica*. Caracas República Bolivariana de Venezuela: EDITORIAL EPISTEME, C.A. 143pp.
- Basantes, S. (2020). *Estudio Comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito*. Trabajo de Titulación. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Escuela de Gastronomía. Quito. 92pp.
- Codena, P. L. (2015). *Investigación de los postres patrimoniales en el centro histórico de Quito*. Trabajo de Titulación. Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Quito. 126pp.
- Guerrero, K. (2015). *Mercados emblemáticos del D.M de Quito y su patrimonio alimentario: El caso del mercado Santa Clara e itinerario turístico cultural de la comuna de Santa Clara de San Millán*. Trabajo de Titulación: Universidad Central del Ecuador. Facultad Comunicación Social. Quito.75pp.
- Henao, D. (2007). *Memorias del Primer Simposio Internacional Jorge Isaacs El Creador en todas sus facetas*. Colombia. Editorial:U. del Valle. 511pp.
- Izurieta, P. O., & Jurado, J. V. (2017). *Influencia de la llegada y dinámica del tren sobre la evolución de la gastronomía quiteña del período 1950-1990*. Revista QUALITAS. 62pp.
- Moreira, D., Andrés, J., Vásconez, V., & Roberto, D. (2018). *Influencia de la globalización en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito*. Trabajo de Titulación.Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Facultad de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera. Quito. 134pp.

- Paneque, R. (1998). *Metodología de la investigación elementos básicos para investigación clínica*. La Habana, Cuba. Editorial Ciencias médicas. 99pp.
- Patrimonio, M. C. (2011). ¿Cómo están clasificados los patrimonios gastronómicos?. *Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio*. 29-34pp.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA, QUITO. 357pp.
- Pérez, E., & Saa, M. F. (2017). *Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad*. Trabajo de Titulación. Universidad San Francisco de Quito. Facultad de Comunicación y Artes Contemporáneas. Quito .86pp.
- Ramos, C. A. (2015). *Los paradigmas de la investigación científica*. Scientific research paradigms.11-17 pp.
- Rodas, M. C. (2013). *Cocina e identidad*. Trabajo de Titulación. Universidad de Cuenca, Facultad de gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. Cuenca. 78pp.
- Román, M. d. (2016). *Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito*. Trabajo de Titulación. Universidad de Las Américas. Facultad de gastronomía. Quito. 155pp.
- Salazar, D. (2015). *Influencia histórica del segmento del mercado sobre la culinaria y la gastronomía quiteñas actuales*. *Qualitas*, 35-49pp.
- Sampieri, R. H., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. R. 613pp.
- Sánchez, L., & Woolfson, O. (2016). *CENTRO HISTÓRICO DE QUITO: aportes para reflexionar sobre la preservación de las casas patio desde el estado de concientización usuaria*. Redalcy.org UAME. 38pp.
- Sangucho, E. (2014). *Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Trabajo de Titulación. Universidad Regional Autónoma de los Andes. Facultad de dirección de empresas. Tungurahua. 105pp.
- Unda, M. S. (4 de Diciembre de 2018). *Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito: análisis cultural alimentario*. Trabajo de Titulación. Universidad San Francisco de Quito. Facultad de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Quito. 92pp.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito-Ecuador. Editorial: IPANC Inst. Iberoamer. de Patrim. Natural y Cult. 254pp.

Unigarro, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. Antropología Cuadernos de investigación. Ecuador. 34pp

Fuentes virtuales.

Balanzino, M. (2019). *Tendencias gastronómicas para 2019*.the gourmetjournal.Barcelona.En:<https://www.thegourmetjournal.com/noticias/tendencias-gastronomicas-2019/>.Fecha de consulta: 15-11- 2019.

Cajal, A. (2019). *Las 5 Tradiciones y Costumbres de Quito Más Populares*. Quito. En: <https://www.lifeder.com/tradiciones-costumbres-quito/>. Fecha de consulta: 29-01-2020.

Cárdenas, A. (2016). *La Fiesta de la Luz maravilló en Quito*. El Universo,Quito. En: <https://www.eluniverso.com>. Fecha de consulta: 29 -01- 2020.

Cocina en Línea. (2020).En: <https://www.cocinaenlinea.com/2016/08/rosero-quiteno.html>. Fecha de consulta:01-01- 2020.

Comida ecuatoriana.(2020). *Recetas de comida ecuatoriana*. En: <https://lacomidaecuadoriana.com/dulce-de-tomates-de-arbol-en-almibar/>. Fecha de consulta:01-01- 2020

Constitución de la Republica del Ecuador. (2008). *Art. 379*. Ecuador.En: https://www.oas.org/juridico/mla/sp/ecu/sp_ecu-int-text-const.pdf. Fecha de consulta: 25 - 06 -2019

Ecuavisa. (2013). *El seco de chivo es muy popular entre los quiteños*. Quito. En:<https://www.ecuavisa.com>. Fecha de consulta: 12 - 01-2020.

El Comercio.(2014). *¿Cuáles son los platos típicos que identifica a Quito?*.ElComerio.En:<https://www.elcomercio.com/tendencias/platostipicos-identifican-quito-gastronomia-latitudcero.html>. Quito. Fecha de consulta: 18- 09 – 2019.

El Comercio. (2019) *Yunda crea ‘Quitunes’ para activar al Centro Histórico la noche del lunes*.ElComercio.En:<https://www.elcomercio.com/actualidad/quitunes-propuesta-arte-centro-quito.html>. Quito. Fecha de consulta: 24-12-2019.

- El Telégrafo. (2014). El 80% de la comida quiteña tuvo su origen en la Colonia. . En:<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/>. Fecha de consulta:10-10-2019.
- El Telégrafo. (2014). *Noticias*. En: <https://www.eltelegrafo.com.ec>. Fecha de consulta:10-10-2019.
- Europraxis, E. C. (2007). *Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador "plandetur 2020"*. Tourism & Leisure Europraxis Consulting.Ecuador.En:<https://www.turismo.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>. Fecha de consulta: 10 - 11 - 2019.
- García, M. C. (2017). *Neocultura Ciudadana*. El Espectador. En: <https://www.elespectador.com/opinion/opinion/neocultura-ciudadana-columna-674463>. Fecha de consulta:18-01-2020,
- Guevara, D. (2012). *Sitios declarados por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad en Ecuador: Quito, Cuenca, las islas Galápagos y el Parque Nacional Sangay*. Ecuador. En: <https://www.vivenuestromundo.com/2012/12/04/sitios-declarados-como-patrimonio-de-la-humanidad/>. Fecha de consulta: 10-09-2019.
- Lazzarino, L. (2019). Mistela. *Comida típica de Quito: lo que amé comer en la capital de Ecuador*. Quito. En: <https://losviajesdenena.com/comida-tipica-de-quito-ecuador-hornado-fritada/>. Fecha de consulta:12-01-2020.
- Leyva, K. O., & Gómez, A. S. (2012). Cultura Gastronómica. En *Gastronomía y Turismo* (págs. 151-234). Mexico. Fecha de consulta: 27 de 04 de 2019.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2011). ¿Cómo están clasificados los patrimonios gastronómicos? *Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio*, 29-34. Fecha de consulta:19-11-2019
- NESTLE.(2020).*RecetasNestle*.En:<https://www.recetasnestle.com.ec/recetas/cremas-y-sopas/locro-de-papas>.Fecha de consulta: 12-01-2020.
- Parga, J. S. (2006). *El culturalismo: atrofia o devastación de lo social*. FLACSO MÉXICO.Vol.13Núm.27.En:<https://perfilesia.flacso.edu.mx/index.php/perfilesia/article/view/231/185>. Fecha de consulta: 24-10-2019.
- Quito informa. (2019). *'Quitunes' trae música y alegría a la noche del Centro Histórico*. Quito. En: <http://www.quitoinforma.gob.ec/2019/05/26/quitunes->

- trae-musica-y-alegria-a-la-noche-del-centro-historico/. Fecha de consulta: 24-12 -2019.
- R.A.E.(2019).Real Academia Española. En: <https://dle.rae.es/>. Fecha de consulta: 03-03-2019.
- Recetas de comida ecuatoriana. (s.f.), de <https://lacomidaecuadoriana.com/dulce-de-tomates-de-arbol-en-almibar/>. Fecha de consulta: 01-01-2020.
- SantaMaría.(2020).*Recetas*.En:<https://www.santamaria.com.ec/index.php/home-recetas/category/50-platos-fuertes/recipe/64-canelazo-tradicional.html>. Fecha de consulta:12- 01-2020.
- Sevilla,V.Gerente de Quito Truismo. Entrevista por Edgar Romero.Medio de respaldo RT tv. En: <https://actualidad.rt.com/actualidad/272974-centro-historico-quito-ecuador-patrimonio-humanidad>. Quito, 28 de mayo de 2018.
- Supermaxi. (2019). *Recetas*. En: <https://www.supermaxi.com/cocina-y-nutricion/>.Fecha de consulta:13-01- 2020
- UNESCO. (2017). *“Fortalecimiento de capacidades para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del ecuador. Aportes para la consolidación de la política pública sobre el patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.* Quito.En:https://ich.unesco.org/doc/src/Ecuador-FIT_project_2015-2017_on_PCI-ES.pdf. Fecha de consulta: 23- 01- 2020.

ANEXOS

Anexo No. 1. Catastro del Ministerio de Turismo de la ciudad de Quito. Fuente: Ministerio de Turismo.

		RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA O INTERNACIONAL			RESTAURANTES DE COMIDA ECUATORIANA- QUITEÑA		
Nombre Comercial	Actividad	Clasificación	Categoría	Dirección	Sector Turístico		
RIDER'S BAR KARAOKE	Alimentos y Bebidas	Bar	SEGUNDA	ORIENTE OE1-22 y MONTUFAR	CH-CENTRO HISTORICO		
KAYA CHOCOLATIER	Alimentos y Bebidas	Cafetería	LUJO	BOLIVAR OE6-15 y BENALCÁZAR	CH-CENTRO HISTORICO		
ABUELITA ESTHER CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	SUCRE OE2-39 y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO		
PLAZA EURO CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	MANABÍ OE1-37 Y MONTUFAR	CH-CENTRO HISTORICO		
CHOCOLATES TRADICIONALES	Alimentos y Bebidas	Cafetería	CUARTA	Cuenca N4-27 y Mideros	CH-CENTRO HISTORICO		
TORTILLAS DE GUARANDA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	OLMEDO OE1-82 y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFÉ APOLO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	CUENCA N1-15 Y ROCAFUERTE	CH-CENTRO HISTORICO		
EL PRETEL DE ALICIA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Espejo OE4-31 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO		
GUERRERO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	CUARTA	Montufar N1-50 y Rocafuerte	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFÉ ALHAMBRA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Guayaquil OE1-57 Y BRICEÑO	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFÉ CHAPINEROS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Chile OE2-17 y Flores	CH-CENTRO HISTORICO		
NIZA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Venezuela N3-14 y Sucre	CH-CENTRO HISTORICO		
SANDUCHES MENESES	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	OLMEDO OE4-78 y garcía moreno	CH-CENTRO HISTORICO		
MADRILON	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Sucre OE3-14 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO		
SALON MANABÍ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	MANABÍ OE1-22 y MONTUFAR	CH-CENTRO HISTORICO		
ESPUJILLAS DE LA MICHELENA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	ESPEJO OE3-45 Y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFÉ POPULAR	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	MANABÍ OE1-65 Y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO		
DULCERÍA COLONIAL	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	eugenio Espejo OE4-21 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO		
LAS SIETE CRUCES C&C	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	GABRIEL Garcíá Moreno N3-49 Y SUCRE	CH-CENTRO HISTORICO		
THEPIERHOUSE CAFETERÍA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Guayaquil N 7-14 y Olmedo	CH-CENTRO HISTORICO		
EL BUEN CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Rocafuerte OE8-13 mbabura	CH-CENTRO HISTORICO		
TORRE VLA55	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Carchi OE4 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO		
EL K' FETISSIMO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Carchi OE4 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO		
LAS AUTÉNTICAS EMPANADAS DE MOROCHO DE LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Juan de Dios Morales oe3-10 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO		
DELIGOURMET DEL TÍO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Guayaquil N11-54 Y GALÁPAGOS	CH-CENTRO HISTORICO		
DELIGOURMET DEL TÍO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	GUAYAQUIL N11-56 Y GALÁPAGOS	CH-CENTRO HISTORICO		
LA CAFETERÍA DE MARIO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Sucre OE6-08 y Sebastian de Benalcázar	CH-CENTRO HISTORICO		
LA BEATA CAFÉ TALLER	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Rocafuerte E1-66 y Montufar	CH-CENTRO HISTORICO		
EL SABROZON DE LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	JUAN DE DIOS Morales 51-168 y Pedro Vicente Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO		
CENTRAL CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	MEJÍA OE5-33 y García Moreno	CH-CENTRO HISTORICO		
TAITA PENDEJADAS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE3-84 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO		
REGIO CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Olmedo OE1-46 y Montufar	CH-CENTRO HISTORICO		
CHULLA VIDA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Guayaquil N3-19 y Sucre	CH-CENTRO HISTORICO		
SOÑITA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Venezuela N3-74 y Espejo	CH-CENTRO HISTORICO		
AGUAS AROMÁTICAS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Av. Pichincha N7-73 y Manabí	CH-CENTRO HISTORICO		
CULTURE	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-11 Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFETERÍA KTEDRAL	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	VENEZUELA N3-153 y ESPEJO	CH-CENTRO HISTORICO		
KTEDRAL COFFEE SHOP	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	GARCÍA MORENO N 3-96 Y EUGENIO ESPEJO	CH-CENTRO HISTORICO		
EL ZAGUÁN DEL CENTRO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	SANTA CLARA OE6-23 y BENALCÁZAR	CH-CENTRO HISTORICO		
LAS AUTÉNTICAS EMPANADAS DE MOROCHO DE LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-07 Y AV. PEDRO VICENTE MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO		
CAFÉ GALERÍA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	VENEZUELA SN Y ESPEJO	CH-CENTRO HISTORICO		
7 CAMPANARIOS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	CHILE OE4-22 y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO		
ENDULCE	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Guayaquil N6-56 y Olmedo	CH-CENTRO HISTORICO		
LA CASA DE LA EMPANADA GIGANTE DELICIAS ECUATORIANAS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-33 y AV PEDRO VICENTE MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO		
EL MOLINITO DELICATESSEN DEL CENTRO HISTORICO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	TERCERA	Av. 24 de Mayo OE6-186 y El Robo	CH-CENTRO HISTORICO		
CHEZ TIF ARTESANAL	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Morales OE3-89 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO		
INDEMINI BAEZ CHOCOLATE-CHEZ TIF ARTESANAL	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	GARCÍA MORENO N 3-80 y SUCRE	CH-CENTRO HISTORICO		
K-FETIN	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	IMBABURA 53-19 y LOJA	CH-CENTRO HISTORICO		
MARY-BOLÓN CAFETERÍA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-53 y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO		

JUGUERÍA ELSA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Manabí OE1-69 y Flores	CH-CENTRO HISTORICO
LAS EMPANADAS DEL CENTRO COLONIAL	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	VICENTE ROCAFUERTE OE6-112 Y CUENCA	CH-CENTRO HISTORICO
LA BODEGUITA DEL DUENDE	Alimentos y Bebidas	Cafetería	PRIMERA	JUAN DE DIOS MORALES OE3-84 Y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO
HERMANOS FAST FOOD	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	GALÁPAGOS OE3-118 Y VARGAS	CH-CENTRO HISTORICO
PANIFICADORA SUPERIOR PANETON	Alimentos y Bebidas	Cafetería	TERCERA	García Moreno 646 y Bolívar	CH-CENTRO HISTORICO
PANIFICADORA AMBATO	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Venezuela n5-25 y Chile	CH-CENTRO HISTORICO
CAFÉ ARTE MAGNOLIA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	ESPEJO OE3-11 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
OMOTOS	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	SEBASTIAN DE BENALCAZAR SN Y ORIENTE	CH-CENTRO HISTORICO
LA ROSA	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Chile OE6-250 Imbabura	CH-CENTRO HISTORICO
SAN MATEOS 'S ECUADORIAN CAFE Y CHOCOLATE	Alimentos y Bebidas	Cafetería	SEGUNDA	Mejía SN García Moreno	CH-CENTRO HISTORICO
POLLO EXPRESO MAS RICO IMPOSIBLE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	TERCERA	Manabí OE1-24 Montufar	CH-CENTRO HISTORICO
HELADOS DE FRUTAS LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	TERCERA	Joaquín Paredes S1-121 y Juan de Dios Morales	CH-CENTRO HISTORICO
EL CONO GIGANTE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	MANABÍ OE6-10 Y BENALCÁZAR	CH-CENTRO HISTORICO
CAFÉ Y JUGOS PARIS	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	Sucre 246 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
DULCE PLACER	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE3-25 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
LOCOS POR UN MOTE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	OLMEDO OE5-15 y GARCÍA MORENO	CH-CENTRO HISTORICO
HELADERIA DULCE NIEVE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	Espejo OE4-13 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
LOS SANDUCHESES DE LA PLAZA GRANDE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	Chile OE4-22 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
LOS JUGOS DE LA SUCRE	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	García Moreno N2-54 Y SUCRE	CH-CENTRO HISTORICO
LAS EXQUISITAS EMPANADAS DE MOROCHO DEL ESTADIO OLÍMPICO	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-41 Y AV. Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO
LA GUAGUA DEL LIALÓ	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	MANABÍ OE1-28 Y MONTÚFAR	CH-CENTRO HISTORICO
RICO VELOZ	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	Juan de Dios Morales E1-25 y Joaquín Paredes	CH-CENTRO HISTORICO
MALÁN HOT DOG PIZZA	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	JUAN DE DIOS Morales OE1-65 y Av. Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO
FRUTERÍA SAYARUMI	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	Vicente Rocafuerte OE1-45 y Av. Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO
DON CHO, CHOCHO Y CHOCLO	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	GARCÍA MORENO N3-60 Y SUCRE	CH-CENTRO HISTORICO
ZAID JM	Alimentos y Bebidas	Fuente de Soda	SEGUNDA	MONTÚFAR (C. C. MONTÚFAR) S/N Y MEJÍA	CH-CENTRO HISTORICO
DON FRANCISCO EL SABOR ORIGINAL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N4-54 y Mideros	CH-CENTRO HISTORICO
JUGUERÍA FIGUEROA HEREDIA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N1-22 y Rocafuerte	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE CHRISTIAN	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Montúfar Juan Pío N4-145 y Chile	CH-CENTRO HISTORICO
DON POLLO AP	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N1-29 y ROCAFUERTE	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE "DON POLLO JL"	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Olmado OE1-86 y Flores	CH-CENTRO HISTORICO
DIEGUITO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N3-09 y Alianza	CH-CENTRO HISTORICO
CASA SAN VICENTE DEL CENTRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Benalcázar N6-33 y Mejía	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE VIENA INTERNACIONAL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Chile OE1-100 y Juan José Flores	CH-CENTRO HISTORICO
CACTUS LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES E1-25 Y JOAQUIN PAREDES	CH-CENTRO HISTORICO
SHERIFF COLONIAL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Bolívar OE3-30 Y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
LAS AUTÉNTICAS FRITADAS DE SALCEDO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N3-71 y Mideros	CH-CENTRO HISTORICO
FABIOLITA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Espejo OE4-17 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE MECHITA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JOSE LOPEZ N5-97 Y HERMANO MIGUEL	CH-CENTRO HISTORICO
CANDDYLA DE LA RONDA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DE DIOS Morales OE1-113 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
LAS CORVINAS DEL OSO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GARCÍA MORENO N1-42 Y ROCAFUERTE	CH-CENTRO HISTORICO
SALCHIPAPAS MARÍA OTTO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N1-16 y Rocafuerte	CH-CENTRO HISTORICO
MANÁ DEL CIELO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	BOLÍVAR OE8-90 Y CHIMBORAZO	CH-CENTRO HISTORICO
TEXAS CHICKEN	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N8-82 Y ESMERALDAS	CH-CENTRO HISTORICO
LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	OLMEDO OE3-18 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
COMIDA TÍPICA QUITEÑITA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	AV. Maldonado S1-168 y JUAN DE DIOS Morales	CH-CENTRO HISTORICO
LAS CUEVAS DE LUIS CANDELA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	BENALCÁZAR N4-65 y CHILE	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE JOSELITO IMBABURA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	BOLÍVAR OE8-78 e IMBABURA	CH-CENTRO HISTORICO
SALÓN CARMITA DE LA GUAYAQUIL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Guayaquil N9-38 y Esmeraldas	CH-CENTRO HISTORICO
LA CAVA NOCHE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-65 Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
CAFÉ DEL TEATRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	MANABÍ OE2-10 Y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO
LA HUECA DE CANTUÑA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Benalcázar N2-24 y Bolívar	CH-CENTRO HISTORICO
CHULLA & CHULLA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N4-42 entre Chile y ESPEJO	CH-CENTRO HISTORICO
PONDO DE BARRO CHIRINGUITO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE3-54 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
TRADICIONAL PLAZA DEL TEATRO SUCRE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Manabí OE2-36 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
EL POLLO PACHANGUERO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Juan José Flores N7-42 y Manabí	CH-CENTRO HISTORICO
DESCANSO DE LA MONTUFAR EL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Espejo OE1-72 y Flores	CH-CENTRO HISTORICO
CISNE DE LA PLAZA DEL TEATRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Manabí OE1-53 y Juan José Flores	CH-CENTRO HISTORICO
LA TRADICIÓN	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N7-61 Y MANABÍ	CH-CENTRO HISTORICO
RONDA PIZZA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Juan de Dios Morales OE1-123 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO

TRI-BURGER	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Bolívar Oe3-45 y García Moreno	CH-CENTRO HISTORICO
LA PIZZA COCINA ECUATORIANA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe3-39y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
CAFÉ CARACOL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Benalcázar N3-81 y Espejo	CH-CENTRO HISTORICO
DDN POLLO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N6-84 Y Olmedo	CH-CENTRO HISTORICO
LA PURÍSIMA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	PRIMERA	ESPEJO Oe2-43 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
EL PATIO SEVILLANO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	García Moreno N7-78 Y MANABÍ	CH-CENTRO HISTORICO
EL KON-CH-RITO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	ROCAFUERTE Oe6-212 EIMBABURA	CH-CENTRO HISTORICO
LA CUESTA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Olmedo Oe4-12 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
BENDITAS CARNES	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	García Moreno N1-10 y Rocafuerte (c.c. la manzana)	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE RONDA ANDINA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL 51-67 y JUAN DEDIOS MORALES	CH-CENTRO HISTORICO
RPB RESTAURANTE BELLAVISTA CENTRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Sucre Oe1-50 y Pasaje Oe1A	CH-CENTRO HISTORICO
LAS GUATITAS DE LA MARIN	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Juan Pio Montufar N5-34 y Marquiza de Solanda	CH-CENTRO HISTORICO
CAFÉ ANHELO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Bolívar E5-147 y Cuenca	CH-CENTRO HISTORICO
COMEDOR JAIRITO DE LA MONTUFAR	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Montufar N4-142 y Espejo	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE TABERNA REAL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	CHILE Oe1-101 Y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO
ORGANIC COLONIAL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GARCIA MORENO N3-60y SUCRE	CH-CENTRO HISTORICO
EL BUEN CAFÉ DE JOEL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS Morales Oe3-68 Y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
VENÍ ACÁ	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	morales oe4-08 y venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
FIRE MUSIC	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES E1-09 Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
LERO LERO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	CHILE 990 y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO
LA CASONA 303 DE QUITO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe3-75Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
PERLAS NEGRAS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-09Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
PAULITA DEL CENTRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Montúfar n9-15 y Esmeraldas	CH-CENTRO HISTORICO
VALENTINA DE LA MANABÍ	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	MANABÍ Oe1-33 y FLORES	CH-CENTRO HISTORICO
MISS TENAZAS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-05 y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
RINCON AMIGO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	HERMANO MIGUEL Oe9-157 Y JOSE LOPEZ	CH-CENTRO HISTORICO
KANTUÑITA FOOD RESTAURANTE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N1-33Y rocafuerte	CH-CENTRO HISTORICO
LA NEGRA MALA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	MORALES Oe3-111 y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO
EL BALCÓN MIRADOR XAVIER	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-106Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
RINCONCITO PIURANO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	HERMANO MIGUEL Oe9-180 y JOSÉ LÓPEZ	CH-CENTRO HISTORICO
YING KE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura N1-32 y Vicente Rocafuerte	CH-CENTRO HISTORICO
CHIFA TIAN LER	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Vicente Rocafuerte E1-132 Paradas	CH-CENTRO HISTORICO
MARKKOS CEVICHERÍA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Benalcázar s1-99Y Av. 24 de Mayo	CH-CENTRO HISTORICO
PARRILLADAS PLAZA GRANDE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Mejía Oe4-56 y García Moreno	CH-CENTRO HISTORICO
HUECA DEL CHULLITA TAFUR LA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	CUARTA	Olmedo Oe2-43 Y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
COMIDA DE CASA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	MANABÍ Oe1-15 y MONTÚFAR	CH-CENTRO HISTORICO
GOVINDA GOPAL RESTAURANTE VEGETARIANO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Esmeraldas Oe3-119Y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
COCOA PACHA FOOD COFFEE CHOCOLATE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	BOLIVAR Oe6-15 y CUENCA	CH-CENTRO HISTORICO
EL HUERTO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GARCÍA MORENO N1-42Y ROCAFUERTE	CH-CENTRO HISTORICO
LOS MOTES DE LA CUENCA HI	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	CUENCA N6-81 y JOSÉ JOAQUÍN DE OLMEDO	CH-CENTRO HISTORICO
MAGNOLIA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-23Y AV. Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO
KUKURUCHO PUB RESTAURANTE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL 51-28 y VICENTE ROCAFUERTE	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE ROMYS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	SUCRE Oe2-34 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
EL JAVI	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-106Y Av. PEDRO VICENTE Maldonado	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE EL PONDDE LA CHORRERA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL 51-73 Y MDRALES	CH-CENTRO HISTORICO
CHIMPUN CALLAO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-84 Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
EL BALCÓN SUMAK RIKUY	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Espejo Oe2-67 y Guayaquil	CH-CENTRO HISTORICO
EL PADRE ALMEIDA GRILL RESTAURANTE & EVENTOS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-65Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
CHIFA RONG QIAO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL N11-04 GALAPAGOS	CH-CENTRO HISTORICO
THE ALTAMIRA EXPERIENCE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	FRANCISCO DE CALDAS Oe1-204 Y VARGAS	CH-CENTRO HISTORICO
CHIFA MIN FU	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	FLORES N7-52 Y MANABÍ	CH-CENTRO HISTORICO
CALLEJÓN QUITENO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DEDIOS MORALES Oe1-109y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE LUNA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	ROCAFUERTE Oe1-09 Y MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
EL PERNILASO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	VICENTE ROCAFUERTE Oe1-17 Y AV. VICENTE MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
PIZZERÍA DA ROCCO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	CHILE Oe3-42 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
MENESES E HIJOS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	PRIMERA	Chile Oe2-37 y Flores	CH-CENTRO HISTORICO
KFC	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Guayaquil N9-02 y Esmeraldas	CH-CENTRO HISTORICO
GUS	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Benalcázar N4- 59 y CHILE	CH-CENTRO HISTORICO
CARAVANA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Chile Oe5-54 y García Moreno	CH-CENTRO HISTORICO
CARAVANA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	TERCERA	Chile E1-46 y Marquiza de Solanda	CH-CENTRO HISTORICO
CARAVANA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Chile 12-70 y Benalcázar	CH-CENTRO HISTORICO

MENESTRAS DEL NEGRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Guayaquil N9-02 y Esmeraldas	CH-CENTRO HISTORICO
MENESTRAS DEL NEGRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	chile OE4-22 y venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
EL PATIO BISTRO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Chile OE8-50 E IMBABURA	CH-CENTRO HISTORICO
TIAN GUEZ	Alimentos y Bebidas	Restaurante	PRIMERA	Cuenca 463 y Sucre	CH-CENTRO HISTORICO
VISTA HERMOSA CAFÉ MIRADOR	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	José Mejía Lequerica OE4-51 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
HELADERÍA CARIBE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	VENEZUELA N 1-81 y BOLIVAR	CH-CENTRO HISTORICO
HELADERÍA CARIBE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	SUCRE OE4-49 Y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO
PEKARÁZ	Alimentos y Bebidas	Restaurante	PRIMERA	CHILE OE4-56 Y VENEZUELA	CH-CENTRO HISTORICO
SONATA RESTAURANT	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	JUAN DE DIOS MORALES OE1-70 y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
MALLKI CAFÉ	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GARCÍA MORENO S 1-47 y calle LA RONDA (JUAN DE DIOS MORALES)	CH-CENTRO HISTORICO
RESTAURANTE DE UNA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	OLMEDO OE3-26 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
CASA TUA RISTORANTE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	VICENTE ROCAFUERTE S1-04 Y AV. MALDONADO	CH-CENTRO HISTORICO
DOWNTOWN COFFEE	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	CHILE 930 Y GUAYAQUIL	CH-CENTRO HISTORICO
LA MERCED ALEJITA	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Mejía Oe6-50 y Cuenca	CH-CENTRO HISTORICO
HERMANO EMANUEL	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Manabí Oe4-11 y Venezuela	CH-CENTRO HISTORICO
MENUDOS Y PLATOS TIPÍCOS EL CHINITO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Imbabura S2-34 y 24 DE MAYO	CH-CENTRO HISTORICO
EL DESCANSO DE LA OLMEDO	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	Olmedo OE6-55 y Benalcázar	CH-CENTRO HISTORICO
BURGUER D'ALAN & AARON	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	MEJIA E1-09 Y MARQUEZA DE SOLANDA	CH-CENTRO HISTORICO
DIOSOLOPAY	Alimentos y Bebidas	Restaurante	PRIMERA	García Moreno N3-151 y PASAJE Espejo	CH-CENTRO HISTORICO
HAPPY ROCK	Alimentos y Bebidas	Restaurante	SEGUNDA	GUAYAQUIL S1-64 y JUAN DE DIOS MORALES	CH-CENTRO HISTORICO

Guía de entrevista sobre la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario.

Fecha:

Hora:

Lugar:

Tipo de establecimiento:

N° años patrimonial:

Entrevistadora:

Entrevistado:

Introducción

El presente estudio de la cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario inmaterial, se llevará a cabo con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la zona.

Características de la entrevista

- La información obtenida será de libre exposición para futuras investigaciones.
- Tiempo estimado de la entrevista se determinará según el asertividad de la pregunta

Preguntas para los pobladores quiteños del Centro Histórico de Quito

1. ¿Cómo definiría la comida tradicional ecuatoriana que se encuentra en el Centro Histórico de Quito?
2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionaría como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del centro histórico de Quito ahora en la actualidad?
3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario inmaterial?
4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?
5. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?
6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?
7. ¿Cuáles son los aspectos que observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?
8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?
9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?
10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

Observaciones

Agradecimiento

Guía de entrevista para el experto sobre la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario.

Fecha:

Hora:

Lugar:

Entrevistadora:

Entrevistado:

Área:

Introducción

La presente investigación se basa en el estudio de la cultura gastronómica en el desarrollo de la identidad cultural que existe en el Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario, el cual se llevará a cabo con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la zona.

Características de la entrevista

- La información obtenida será de libre exposición para futuras investigaciones.
- Tiempo estimado de la entrevista se determinará según el asertividad de la pregunta

Preguntas para el experto con conocimiento del patrimonio alimentario y cultura del Centro Histórico de Quito

1. Coménteme, ¿Cómo se origina la cultura gastronómica en el Centro Histórico?
2. ¿Qué opina acerca del valor histórico de los platos tradicionales, cree que se mantienen o han evolucionado en la línea de tiempo de la cocina quiteña?
3. ¿Cuál sería el valor de la identidad cultural quiteña en la actualidad?
4. Según su experiencia el patrimonio de la humanidad es valorizado y salvaguardado por los pobladores ecuatorianos, ¿cómo?
5. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación del patrimonio alimentario con el patrimonio cultural?
6. ¿Cómo está representado el patrimonio alimentario en la gastronomía dentro del Centro Histórico de Quito?
7. En su opinión, ¿cree que la neoculturización ha influido en los hábitos alimentarios a los quiteños? ¿cómo?

Observaciones

Agradecimiento

Entrevista n°1: Heladería y Cafetería Caribe.

Ficha del entrevistado.

Fecha: 08-11-2019 **Hora:** 14:39

Lugar: Venezuela N1-81 y Bolívar.

Tipo de establecimiento: Heladería y Cafetería. **N° años patrimonial:** 69 años

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado: Propietaria Loli Espinosa.

Introducción

El presente estudio se basa en la investigación de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario que se llevará a cabo, con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la localidad.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica que se encuentra dentro del Centro Histórico de Quito, y analizar la importancia que se encuentra en la gastronomía ecuatoriana-quiteña dentro de un lugar patrimonial como es la localidad, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo definiría usted la comida tradicional ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito?

La tradición de la heladería era helados y postres helados con el paso del tiempo la gente comenzó a pedir cosas de sal, entonces aquí tenemos seco de chivo tradicional, ya que es importante conservar la tradición y la gente quiere comer un buen seco de chivo, por ejemplo, churrasco, apanados ensalada light, lasaña, almuerzos y en la tarde los ponches que son otra tradición, los chocolates de la abuela con barras de chocolate, el chocolate ambateño.

¿Quiénes consumen más los pobladores quiteños o los extranjeros vienen más a menudo acá?

Aquí hay de todo, la gente ecuatoriana, el quiteño come bastante seco de chivo.

2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionaría como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del Centro histórico de Quito ahora en la actualidad?

Tratamos de conservar esta tradición, conservando el seco de chivo y en la época de finados, tengo la tradicional colada morada. En marzo o abril que es en semana santa tengo la tradicional fanesca con arroz de leche. Así conservamos la tradición ecuatoriana.

3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario inmaterial?

Pregunta respondida en la respuesta de la pregunta 1.

4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?

Aquí se está tratando de conservar la tradición de las costumbres, este alcalde ahora está haciendo el "Quitunes", los lunes de 4:00 pm- 10: 00p.m de la noche aquí en el Centro Histórico se da el Quitunes que quiere decir el "Quito el lunes". Entonces para promocionar la cultura, hay música, hay danza, hay todo gratis en la calle.

5. Conociendo que la cultura gastronómica forma parte del vínculo del patrimonio alimentario inmaterial. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?

Se encuentra entre la festividad y tradiciones que hay en el Centro Histórico de Quito como es la colada morada y la fanesca como símbolos evidentes de una cultura gastronómica.

6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?

No interpretada.

7. ¿Cuáles son los aspectos que ha observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?

Respuesta de la pregunta 1.

8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?

De los platos que menciono, que son los más reconocidos acá como son los helados, el seco de chivo, los apanados. A parte de esos platos, mencionó algo de la lasaña verdad. Entonces, eso quiere decir que hay un mercado que quiere un plato como la lasaña dentro de su menú.

Hay gente que quiere lo tradicional y hay gente que también quiere un buen pedazo de lasaña o quiere una empanada chilena, que no es nuestra.

Y cree, ¿que esto afecta a nuestra cultura?

No, por que como ecuatorianos que somos guardamos nuestros gustos, pero también pedimos algo mundial y comemos comida internacional.

9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?

Por ejemplo, el seco de chivo tiene mucho aroma, sabor y tiene mucha hierbita típica de nuestro país, por ejemplo, servirlo con una carne selecta y servirlo con arroz amarillo, con un buen pedazo de aguacate, con una buena papa cocinada, es un buen plato.

10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

La gente consume cuando quiere, aquí hay en el Centro Histórico, no solo en fechas. Por ejemplo, el turista pregunta por algo tradicional, tradicional de difuntos y se le dice colada morada, dicen que quieren probar.

Entrevista N°2: Colaciones de la Cruz Verde

Ficha del entrevistado

Fecha: 08-11-2019

Hora: 15:15

Lugar: Calle Simón Bolívar.

Tipo de establecimiento: Confitería. **N° años patrimonial:** 104 años

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado: Propietario Luis Banda.

Introducción

El presente estudio se basa en la investigación de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario que se llevará a cabo, con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la localidad.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica que se encuentra dentro del Centro Histórico de Quito, y analizar la importancia que se

encuentra en la gastronomía ecuatoriana-quiteña dentro de un lugar patrimonial como es la localidad, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo definiría usted la comida tradicional ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito?

La comida tradicional es muy rica, muy agradable que han tenido mucha tradición.

2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionaría como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del Centro histórico de Quito ahora en la actualidad?

Personalmente, los caldos principalmente como el yahuarlocro, el caldo de patas, si según con lo que crecí, también las tortillas con caucara y el seco de chivo.

3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario inmaterial?

¿Cree que la comida es considerada como patrimonio?

Si claro que sí, debería considerarse como patrimonio por que concibe muchas tradiciones, como las festividades como la colada morada y las guaguas de pan las que se mandan.

4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?

Si está bien representada, porque hay bastantes salones tradicionales que venden comida tradicional como la Plaza Grande, hay un sitio tradicional que venden seco de chivo desde hace muchos años. Hay sitios tradicionales que demarcan las tradiciones y otros sitios nuevos que quieren hacer lo mismo, pero les falta la sazón, el gusto. Yo creo que en el Centro histórico hay sitios emblemáticos que representan el sabor de la comida ecuatoriana.

5. Conociendo que la cultura gastronómica forma parte del vínculo del patrimonio alimentario inmaterial. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?

Nuestras autoridades son las que no ponen las ganas, pero póngase a mi como artesanos no nos toman en cuenta para nada sabiendo que hacemos un dulce tan tradicional de 104 años tiene, acá viene los turistas.

6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?

Respondida en la pregunta n°2.

7. ¿Cuáles son los aspectos que ha observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?

Lamentablemente, la situación de la sociedad ha cambiado mucho, antes la mamita se quedaba en casa y cocinaba, ahora mamá y papá trabajan y los niños solitos se quedan en casa no tienen nada que comer, y que hacen llaman por teléfono y piden una hamburguesa, una pizza. Es un sin número de cosas que han cambiado no solo con la tecnología, la modernidad.

8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?

Lamentablemente, sí hace falta una cultura más nacionalista como ecuatorianos como quiteños en comparación con los mexicanos que primero son ellos, eso es lo que nos falta ser más nacionalistas y preferir nuestra comida.

9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?

Nuestra comida es nutritiva sana por ejemplo los antiguos nuestros comíamos chapo, como es ahora no saben lo que es o colada de haba, eso se enseñaba antes desde casa.

No es nada comparable la comida rápida con un sequito de chivo o un yahuarlocro, no tiene ningún valor. Además, es nutritiva nuestra comida y la comida rápida no es nada nutritiva solo llena la pancita.

10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

Dentro de las festividades son las que más se consumen durante todo el año o no, y no solo los quiteños sino también los turistas que lo aprecian.

Entrevista N°3: Cafetería de Mario.

Ficha del entrevistado.

Fecha: 08-11-2019

Hora: 15:45

Lugar: Plaza San Francisco.

Tipo de establecimiento: Cafetería. **N° años patrimonial:** 50 años

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado: Propietario Mario Iván Almeida.

Introducción

El presente estudio se basa en la investigación de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario que se llevará a cabo, con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la localidad.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica que se encuentra dentro del Centro Histórico de Quito, y analizar la importancia que se encuentra en la gastronomía ecuatoriana-quiteña dentro de un lugar patrimonial como es la localidad, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo definiría usted la comida tradicional ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito?

Nuestra comida tradicional es a base del campo a la olla, es lo más fresco que se puede hacer, como las humitas, los quimbolitos se trabajan con productos frescos.

2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionaría como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del Centro histórico de Quito ahora en la actualidad?

Se ha perdido esta tradición es que cada barrio del Centro Histórico, existía comidas típicas, por ejemplo, los tamales quiteños, las empanadas de morocho, el caldo de patas, que eso se ha ido perdiendo paulatinamente, que eso había en cada barrio de Quito, pero uno que otro barrio permanece, pero no debería perderse esa tradición que era netamente quiteña.

3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario?

Por ejemplo, se adquiere del mercado Mayorista y es más natural más fresco para los quimbolitos o humita.

4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?

El yaguarlocro en San Blas siempre esta, el seco de chivo es muy común en el Centro Histórico y en todo lugar, las guatitas como los platos típicos el caldo de calavera, la colada de churos en San Roque, los catzos.

5. Conociendo que la cultura gastronómica forma parte del vínculo del patrimonio alimentario inmaterial. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?

Falta difusión, por generalmente al turista tanto nacional como extranjero le gusta este tipo de comida, pero ya no están promocionando mucho y no se debería perder eso, debería haber más difusión y tal vez el Municipio o de turismo promocionar más el patrimonio alimentario para que se mantenga.

6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?

Se ha ido perdiendo poco a poco esta relación que existe muy pocos barrios son lo que prevalecen esa costumbre en relación con la gastronomía quiteña.

7. ¿Cuáles son los aspectos que ha observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?

Casi no habido muchos cambios porque aún sigue prevaleciendo esa gastronomía quiteña, más que nada porque los lugares de muchos años que están aquí la mayoría de los locales van pasando de los 40 años, entonces se va prevaleciendo esta gastronomía quiteña.

8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?

Si, claro cambios de la comida que existe a nuestro alrededor nos hacen consumir diferentes comidas, bueno ahora a la juventud es la que más está más expuesta, pero aun así uno como ecuatoriano prefiere comida nutritiva.

9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?

La comida rápida es comida chatarra, nuestra comida es más nutritiva porque es a base de granos, bueno la mayor parte o cereales, harinas, es más nutritiva.

10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

Hay lugares aquí en Quito que están preparando para todo el año, pero son muy pocos, pero por lo generalmente son en épocas de fiesta, en festividades que son los que más se consumen como es la colada mora, la fanesca como platos más emblemáticos de nuestro Quito.

Por lo general, el extranjero que viene a saborear los platos típicos, generalmente busca lo folclórico, lo nuestro aquí.

Entrevista N°4: Sabrosón de la Ronda

Ficha del entrevistado

Fecha: 09-11-2019 **Hora:** 16:20

Lugar: Juan de Dios Morales S1-168 y Pedro Vicente Maldonado.

Tipo de establecimiento: Cafetería. **N° años patrimonial:** 10 años.

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado: Propietario Cesar Coronel.

Introducción

El presente estudio se basa en la investigación de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario que se llevará a cabo, con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la localidad.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica que se encuentra dentro del Centro Histórico de Quito, y analizar la importancia que se encuentra en la gastronomía ecuatoriana-quiteña dentro de un lugar patrimonial como es la localidad, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo definiría usted la comida tradicional ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito?

La comida se ha ido desarrollando de manera trascendental, parte de la comida tradicional de aquí es todo lo que está relacionado con harinas y granos, que están fechas especiales como la colada morada, la fanesca, la empanada de morocho y el más consumido acá el canelazo.

- 2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionaría como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del Centro histórico de Quito ahora en la actualidad?**

Dentro del Centro Histórico hay una gran variedad, se ha proliferado muchísimo y eso ha incitado y ha incentivado al turismo de Quito, entre esta por ejemplo en los mercados, el yahuarlocro, la guatita, el seco de chivo. Aquí en el Centro Histórico más que es la parte turística de la Ronda esta la empanada de morocho, la empanada de viento, el canelazo, las empanadas de verde, a pesar que no es tan tradicional de aquí de Quito se le ha tomado como referencia también.

- 3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario inmaterial?**

Respuesta contestada en la pregunta 2.

- 4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?**

Se enfatiza en ciertas fechas, pero es parte de nosotros de nuestra identidad, por ejemplo, en carnaval ha sido importante para nuestra cultura, pero se consume en esa fecha el canelazo es un relieve. Lo tradicional de acá son las comidas típicas como son la colada morada, la fanesca.

- 5. Conociendo que la cultura gastronómica forma parte del vínculo del patrimonio alimentario inmaterial. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?**

Se encuentra representada en las fechas especiales como el día de los difuntos que se hace a la colada con un poco de harina, el hecho de la fanesca que se hace con granos.

- 6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?**

La relación que existe se da con la publicidad, radios, eso se encarga el Municipio de Quito.

- 7. ¿Cuáles son los aspectos que ha observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?**

El “gancho” las personas que están afuera de poder ingresar a las personas, aunque está mal visto, pero es parte de acá de la identidad de lo que es la comida quiteña.

8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?

La comida barroca como comida sudamericana o latina tiene mucho que ver como convergencia de todas estas comidas, porque recordemos que nosotros somos una cultura unilateral. Por ejemplo, el canelazo acá se le prepara con naranjilla, y en Colombia existe eso y se le llama nulo hay una hibridación, existe una variedad culinaria y somos parte de una misma cultura. La comida latina en general es similar.

9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?

Las cadenas multinacionales como KFC, MCDONALDS Y BURGUER KING, han entrado a mediados de los 90 y finales de los 2000, justamente con eso tuvimos que realzar esa economía con la variedad, de aspectos culinarios. Realizando en la propaganda, la publicidad dar a entender a los turistas que nos visitan que la comida tradicional de acá tiene un sabor diferente.

10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

Nosotros tenemos muy arraigado, estigmatizado lo que es nuestra comida y el consumo claro, es dependiente del quiteño que consume un canelazo día a día o solo en festividades, pero hay más consumo de comida típica en las festividades por ejemplo acá en la Ronda.

Entrevista N°5: El Tiánguez.

Ficha del entrevistado.

Fecha: 09-11-2019

Hora: 10:05

Lugar: Cuenca, Francisco Calderón E4-65, Quito 170145.

Tipo de establecimiento: Restaurante. **N° años patrimonial:** 49 años.

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado: Chef Alexander Villa.

Introducción

El presente estudio se basa en la investigación de la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario que se llevará a cabo, con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la localidad.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica que se encuentra dentro del Centro Histórico de Quito, y analizar la importancia que se encuentra en la gastronomía ecuatoriana-quiteña dentro de un lugar patrimonial como es la localidad, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo definiría usted la comida tradicional ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito?

El Centro Histórico es la cuna para maximizar la gastronomía quiteña-ecuatoriana, donde la identidad y las costumbres tienen el consumo de nuestros productos.

2. Teniendo en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es variada, ¿cuáles mencionarías como los platos más tradicionales que tengan valor histórico dentro del Centro histórico de Quito ahora en la actualidad?

Los platos más representativos tradicionales podrían ser el locro de papas, seco de chivo, la fritada de cerdo, el mote con chicharrón, sopa de quinua, esos son los que más se conocen de Quito y del Ecuador, los que nunca han cambiado y han permanecido por ejemplo aquí en el restaurante.

3. ¿Cuáles son los atributos que cree que deben contener los platos tradicionales, para considerarse como patrimonio alimentario inmaterial?

En la gastronomía actual se genera muchos cambios por estética, por apariencia, para que el plato se ve mejor, lo que yo recomendaría es que nunca cambiemos la pieza fundamental de como armar un plato, nuestros ingredientes naturales, nada de cosas artificiales.

4. ¿Cómo cree que se representa el patrimonio alimentario inmaterial en el Centro histórico de Quito?

Lo importante es que, si nosotros consumimos los productos naturales y lo hacemos en nuestros platos algo natural, el cliente tendrá un sabor diferente y

darle a conocer cómo se produce el plato, priorizando nuestros productos teniendo un producto de primera.

5. Conociendo que la cultura gastronómica forma parte del vínculo del patrimonio alimentario inmaterial. ¿Cómo está representada la cultura gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito?

En el restaurante, la gastronomía que se representa son los platos más tradicionales por ejemplo en el cambio o diseño de carta siempre se mantiene el loco quiteño, el seco de chivo o la sopa de quinua que son los platos más importantes y forman parte de la cultura gastronómica.

6. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación que existe entre el patrimonio alimentario inmaterial y la cultura gastronómica?

Tratando de siempre explotar nuestros productos lo natural no a lo artificial por ejemplo en el seco de chivo se ablanda con la naranjilla, la piña, con ingredientes naturales que son nuestros productos.

7. ¿Cuáles son los aspectos que ha observado o experimentado la gastronomía quiteña en relación a la cultura gastronómica?

A lo largo de tiempo, todo tiene que cambiar poco a poco por ejemplo en el diseño de los platos ya no se ocupa tal vez el aguacate en la fritada sino una espuma de aguacate. Siempre y cuando no se modifique la composición directamente, siempre es bueno las variaciones para mejor y resaltar nuestros productos en nuestros platos.

8. Cree, ¿Qué la neoculturización ha perjudicado a la cultura quiteña con sus nuevos hábitos alimentarios?

Se conoce de varias culturas como la comida francesa, comida italiana, comidas orientales, aquí en el Centro se maximiza ecuatoriano, pero igual se tiene de diferentes culturas. Porque existe demanda de la comida de otra cultura en comida, pero siempre hay que pelear por consumir lo nuestro.

Existe una distorsión, pero por lo mismo los avances de la cultura y todo eso nos obliga o nos genera una expectativa de conocer las diferentes culturas y por eso uno frecuenta otros lugares que donde no solo se vendan comida ecuatoriana.

9. ¿Qué cree que hace distintiva nuestra gastronomía de la comida rápida en un lugar patrimonial?

Primero en sabores y luego en el aporte nutricional y tercero no hay un punto de comparación porque debemos aprovechar, consumir y nunca olvidar nuestras raíces y que consumimos desde pequeños.

10. ¿Según su experiencia, piensa qué los pobladores quiteños consumen solo comida tradicional o típica solo en festividades y no como consumo diario?

Directamente en el restaurante hay un índice de 60% extranjeros y 40% de ecuatorianos. Si se ha perdido bastante el ecuatoriano ha dejado de comer comida quiteña y hemos preferido siempre lo rápido, a eso al quiteño o al ecuatoriano es por el ritmo de vida que ahora se acostumbra. Y ha tenido un impacto a las nuevas generaciones a los jóvenes.

Entrevista N°6: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Ficha del experto.

Fecha: 03-01-2020

Hora: 10:05

Lugar: Av. Colón Oe 1-93 y Av. 10 de Agosto, Quito.

Entrevistadora: Jennifer Caicedo.

Entrevistado/a: Antropóloga Karina Fonseca.

Área: Gestión del patrimonio cultural inmaterial.

Introducción

La presente investigación se basa en el estudio de la cultura gastronómica en el desarrollo de la identidad cultural que existe en el Centro Histórico de Quito como patrimonio alimentario, el cual se llevará a cabo con la finalidad del análisis del consumo, preferencias, costumbres y tradiciones que tienen los pobladores quiteños de la zona.

Desarrollo

La presente investigación se basa en conocer la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario con el fin de analizar los conceptos relacionados con el objeto de estudio, de acuerdo a esto se realizará las siguientes preguntas:

1. Coménteme, ¿Cómo se origina la cultura gastronómica en el Centro Histórico?

La cultura gastronómica o el patrimonio alimentario que también es considerado es producto de toda una mezcla de culturales, transmisión de saberes y de conocimientos. El tema del patrimonio inmaterial que compete a la gastronomía y al patrimonio alimentario, responde a unos procesos cambiantes que no son estáticos como eran antiguamente de la época prehispánica en la elaboración de los alimentos han tenido varios cambios que han surgido a raíz de los tiempos, que se originan en el Centro histórico específicamente, ha sido una concentración de un lugar muy representativo identitario, donde se han mantenido aún ciertas manifestaciones, tradiciones culinarias, que se han permitido mantener a lo largo de tiempo. Más que un origen en el Centro Histórico, es el producto de un proceso de cambios que se han ido dando a lo largo de la historia en contexto histórico como el Centro histórico, que responde al Ecuador como capital, se han dado ciertos cambios, pero con el tiempo han ido cambiando que responden a las nuevas maneras de concebir y apreciar el espacio.

2. ¿Qué opina acerca del valor histórico de los platos tradicionales, cree que se mantienen o han evolucionado en la línea de tiempo de la cocina quiteña?

Han evolucionado, ciertos cambios porque evidentemente la cultura es cambiante, pero considero que la esencia no se ha perdido y el mismo hecho de que existan estas huecas patrimoniales han permitido que sostenga, pese a los cambios que ha ido experimentando.

3. ¿Cuál sería el valor de la identidad cultural quiteña en la actualidad?

La identidad cultural se mantiene siempre en el tema del patrimonio alimentario es transfronterizo, nos permite esta identidad aún sigue permaneciendo en cada uno de nosotros, sea en el mismo territorio o en la misma localidad o fuera de ella. Porque, este valor dado es producto de una herencia, entonces el patrimonio inmaterial específicamente el patrimonio gastronómico es producto de una herencia cultural que se transmite de generación en generación que permite que siga practicándose y representándose.

Y cree, ¿qué se mantiene ahora en las nuevas generaciones o va desapareciendo poco a poco?

Ha tenido cambios y en efecto han ido desapareciendo productos entorno esta globalización y todos los nuevos productos que se han introducido, pero ventajosamente aún se mantiene vivo sobre todo en ciertos lugares, que aún tenemos nosotros como ecuatorianos como las huecas tradicionales. El mejor método es la sensibilización, el conocimiento el apreciar la identidad y porque esto es tan importante para nuestros ancestros, antepasados, y porque es importante revivir y conservar esas tradiciones porque nos permite esta conmovión con una parte de tu historia y tu identidad del país.

4. Según su experiencia el patrimonio de la humanidad es valorizado y salvaguardado por los pobladores ecuatorianos, ¿cómo?

Se hacen esfuerzos en diferentes días de diversas instituciones desde el mismo Distrito Metropolitano de Patrimonio y el INP del Centro histórico de Quito, para en efecto hacer este plan que fue del Centro histórico y revitalizar lo que han sido estas huecas patrimoniales en el tema de patrimonio alimentario, y como atraer estos espacios para que se llene entorno al turismo que forman parte de este territorio y de este espacio de convivir que tiene el Centro histórico.

¿Y, de esta forma se salvaguarda?

Sí, eso es lo que ha permitido.

5. De acuerdo a lo antes mencionado, ¿cómo describiría la relación del patrimonio alimentario con el patrimonio cultural?

Intrínseca van muy ligadas porque el patrimonio alimentario es parte del patrimonio cultural inmaterial de un país, no puede ir totalmente separado.

6. ¿Cómo está representado el patrimonio alimentario en la gastronomía dentro del Centro Histórico de Quito?

A través estos espacios donde se mantienen vivas estas tradiciones. No solo son las huecas, sino cuando tú recorres el Centro histórico, te encuentras la espumilla, el ponche, la vendedora que se te acercan, forman parte de las dinámicas del Centro Histórico, de esta manera está representado y viviente este patrimonio alimentario.

Cree, ¿que solo se manifiesta en las festividades o está todo el tiempo?

No, totalmente siempre esta ventajosamente el patrimonio alimentario se mantiene y forma parte de nuestra dinámica, porque el patrimonio alimentario te permite conectarte con esa identidad y esa historia que no es palpable, pero de alguna manera lo traes para ti.

7. En su opinión, ¿cree que la neoculturización ha influido en los hábitos alimentarios a los quiteños.? ¿cómo?

Si, claro completamente sobre porque Quito, es una ciudad que abarca mucha migración y en efecto ha habido todos estos cambios. Siempre la cultura es cambiante y atrae todos estos procesos, sin embargo, se ha mantenido la esencia que han sido ciertos platos que no pueden mezclarse con otros productos porque perderían la esencia en realidad y ahí sí se considera un patrimonio alimentario, al igual que diversas manifestaciones del patrimonio.

Anexo No. 4. Recetas estándar de la gastronomía quiteña actual. **Fuente:** J. Caicedo 2020.

Tabla No. 8. Seco de chivo. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	1		 <p>Fuente: (Ecuavisa, 2013)</p>
NOMBRE DE LA RECETA:	Seco de chivo		
NÚMERO DE PAX	4		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	Elaborado desde la época colonial hasta la actualidad como un platillo tradicional. El uso de naranjilla, panela y cerveza definen su sabor característico. En la Sierra se lo acompaña de arroz blanco y papas (El Comercio, 2014).		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de chivo	450	KG	Medium dice
Pimiento verde	45	KG	Brunoise
Cebolla paiteña	150	KG	Brunoise
Pulpa de naranjilla	60	ML	
Cilantro	60	KG	Brunoise
Tomate riñón	2	UNIDAD	
Papa chola	500	KG	Cocido
Arroz	250	KG	Cocido
Achiote	60	ML	
Aguacate	1	UNIDAD	Slices/rodajas
Agua	250	ML	
Comino	5	KG	
Maduro	2	UNIDAD	Slices/rodajas/ cocido
Sal	10	KG	
Pimienta	5	KG	
Clavo de olor	2	UNIDAD	
Ajo	5	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Hervir la carne de cerdo con paiteña, ajo, sal y cilantro por 5 minutos.			
2. Hacer un refrito con cebolla, pimiento y ajo., incorporar solo carne al refrito.			
3. Licuar el tomate con el clavo de olor y agregar al refrito, además de la pulpa de naranjilla y mezclar. Dejar hervir hasta que carne este suave 30 minutos.			
4. Rectificar sabores			
5. Servir con arroz, aguacate, maduro y lechuga			

Tabla No. 9. Locro de papas. **Fuente:** (El Comercio, 2014) **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	2		
NOMBRE DE LA RECETA:	Locro de papas		
NÚMERO DE PAX	4		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	Esta sopa tiene más de 2 000 años de historia en territorios nacionales. Antes de la llegada de los españoles en el menú las poblaciones asentadas en Quito ya existían locros de chochos, habas o mellocos. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Papa chola	450	KG	Medium dice
Cebolla larga	2	UNIDAD	Brunoise
Achiote	25	ML	
Ajo	1	UNIDAD	Brunoise
Agua	500	ML	
Queso fresco	80	KG	Small dice
Leche	250	ML	
Pimienta	10	KG	
Aguacate	2	UNIDAD	Slices/rodajas
Sal	10	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Hacer un refrito con el achiote, la cebolla larga y el ajo.			
2. Agregar la papa conjuntamente con el agua, y dejar cocer la papa.			
3. Luego que las papas estén cocidas, agregar la leche hasta que se vuelva homogénea toda la sopa, dejar cocer.			
4. Rectificar sabores y agregar el queso a la sopa.			
5. Servir con el aguacate y queso en la sopa.			



Fuente: (NESTLE, 2020)

Tabla No. 10. Hornado. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	3		 <p>Fuente: (Supermaxi, 2019)</p>
NOMBRE DE LA RECETA:	Hornado		
NÚMERO DE PAX	24		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	En la preparación original de este platillo, se utilizan chicha y manteca de cerdo. Se hornea el chancho en un horno de arcilla y cuando está listo se lo acompaña de mote, tortillas de papa y agrio o ají frío. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pierna de cerdo	1	UNIDAD	
Chicha	1000	ML	
Cebolla paiteña	150	KG	Brunoise
Ajo	20	KG	Brunoise
Sal	50	KG	
Pimienta	30	KG	
Totillas de papa	200	KG	Totillas
Aguacate	4	UNIDAD	Slices/rodajas
lechuga	1	UNIDAD	Chiffonade
Mote	500	kg	Cocido
Comino	25	KG	
Ingredientes para el agrio			
Jugo de naranja	500	ML	
Tomate riñón	3	UNIDAD	Brunoise
Cilantro	50	KG	Brunoise
Cebolla blanca	1	UNIDAD	Brunoise
Azúcar morena	15	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Hacer incisiones en la pierna de cerdo para aliñar con sal, pimienta, ajo, comino y chicha, por 24 horas.			
2. Precalentar el horno a 200° C y hornear la pierna en su propio aliño, e irlo volteando varias veces aproximadamente 2 horas de cocción			
3. Retirar del horno y cortar o desmenuzar la pierna de cerdo.			
4. Para hacer el agrio, mezclar el jugo de naranja, el tomate riñón, la cebolla blanca, el cilantro y el azúcar, mezclar.			
5. Servir el hornado con las tortillas de papa, el mote, el aguacate, la lechuga y el agrio.			

Tabla No. 11. Caldo de patas. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	4		
NOMBRE DE LA RECETA:	Caldo de patas		
NÚMERO DE PAX	6		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	<p>El caldo de patas influenciada de la cocina autóctona, prehispánica y española que construyen esta sopa, es muy parecido al mondongo español, que llevaba garbanzo y azafrán; pero esos dos ingredientes no existían en Quito en aquella época y entonces tomaron el mote y el achiote y prepararon así el caldo de patas. (El Comercio, 2014).</p>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pierna de res	1	UNIDAD	Small dice
Cebolla blanca	2	UNIDAD	(1) Rama/ (1) brunoise
Orégano	25	KG	
Ajo	2	UNIDAD	Brunoise
Mote	200	KG	Cocido
Achiote	10	ML	
Maní	50	KG	
Leche	250	ML	
Comino	25	KG	
Sal	10	KG	
Pimienta	5	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Cocer la pata en olla de presión con una rama de cebolla blanca con agua suficiente por 30-45 minutos y separar a un lado.			
2. A parte hacer un refrito con el achiote, el ajo, y la cebolla con el comino y pimienta.			
3. Agregar la leche y el maní al refrito e incorporar el caldo de la pata anteriormente, agregar y mezclar con el mote y la pata ya lista.			
4. Cocer por 10 minutos hasta que espese la sopa, agregar sal, rectificar sabores.			
5. Servir caliente.			



Fuente: (Supermaxi, 2019)

Tabla No. 12. Morocho. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	5		
NOMBRE DE LA RECETA:	Morocho		
NÚMERO DE PAX	4		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
	 <p>Fuente: (Supermaxi, 2019)</p>		
HISTORIA	Es un brebaje dulce elaborado morocho molido y sin cáscara (cereal) que ha sido remojado durante toda la noche anterior, normalmente se sirven junto con empanadas de viento. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Leche	1000	ML	
Agua	1000	ML	
Morocho	500	KG	Remojado
Canela	2	UNIDAD	
Azúcar	80	KG	
Pimienta dulce	4	UNIDAD	
PROCEDIMIENTO			
1. Cocer el morocho en agua por 1 hora, hasta que este suave.			
2. Agregar la leche, canela y la pimienta dulce al morocho y dejar hervir.			
3. Agregar azúcar y dejar espesar.			
4. Servir caliente.			

Tabla No. 13. Rosero quiteño. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	6		
NOMBRE DE LA RECETA:	Rosero quiteño		
NÚMERO DE PAX	6		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
	 <p>Fuente: (CocinaenLínea, 2020)</p>		
HISTORIA	Hecho de una variedad de frutas (piña, guayabo, frutilla, babaco, entre otros) es una bebida refrescante que también incorpora morocho o mote y hierbas aromáticas. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Piña	500	KG	Brunoise
Frutillas	200	KG	Slices/rodajas
Babaco	200	KG	Brunoise
Agua de rosas	500	ML	
Morocho	100	KG	Cocido/ brunoise
Azúcar	200	KG	
Canela	2	UNIDAD	
Pimienta dulce	2	UNIDAD	
Esencia de vainilla	5	ML	
Hierba luisa	2	UNIDAD	
Cedrón	2	UNIDAD	
PROCEDIMIENTO			
1. Cocinar la hierba luisa, el cedrón con la canela, la pimienta dulce, el azúcar con cortezas de la piña en agua por 30 minutos, reservar y enfriar.			
2. Cocinar la piña, el babaco y la frutilla separados por 10 minutos, reservar y enfriar.			
3. Mezclar el agua de las hierbas aromáticas con la fruta, agregar el morocho ya picado y agregar el agua de rosas con la esencia de vainilla. Cocer de 5-10 minutos. Enfriar.			
4. Servir caliente o frío.			

Tabla No. 14. Canelazo. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	7		
NOMBRE DE LA RECETA;	Canelazo		
NÚMERO DE PAX	5		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	Hecho a base de aguardiente, azúcar o panela, agua de canela y jugo puro de naranjilla. Esta preparación que se toma caliente es propia de la región andina. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	500	ML	
Naranjilla	4	UNIDAD	Medium dice
Azúcar	200	KG	
Canela	4	UNIDAD	
Clavo de olor	4	UNIDAD	
Anís	5	KG	
Aguardiente	100	ML	
PROCEDIMIENTO			
1. Poner a cocinar la canela, el clavo de olor, el anís y con la naranjilla y azúcar a hervir por 30 minutos.			
2. Colar y solo dejar el líquido			
3. Servir caliente o frío y agregar el aguardiente.			



Fuente: (María, 2020)

Tabla No. 15. Mistela. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	8		
NOMBRE DE LA RECETA:	Mistela		
NÚMERO DE PAX	100		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
	 <p>Fuente: (Lazzarino)</p>		
HISTORIA	<p>En el siglo XVIII se utilizaba como ofrenda de hospitalidad para los visitantes y forasteros que llegaban a la ciudad. La receta incorpora menta o cáscara de naranja, yerba de ataco, anís, canela y el infaltable licor. (El Comercio, 2014)</p>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	500	ML	
Piña	500	KG	Medium dice
Azúcar	200	KG	
Canela	2	UNIDAD	
Azúcar	100	KG	
Aguardiente	100	ML	
PROCEDIMIENTO			
1. Licuar la piña con el azúcar y el agua. Colar y poner a ebullición con la canela hasta que tenga un punto de caramelo por 15 minutos.			
2. Colar de nuevo y dejar enfriar agregar el aguardiente.			
3. Mantener en reposo por de 8 a 15 días para su consumo.			

Tabla No. 16. Dulce de higos. Fuente: (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	9		
NOMBRE DE LA RECETA:	Dulce de higos con queso		
NÚMERO DE PAX	25		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	<p>El dulce el higo debe atravesar un largo proceso que implica cocinarlo por horas en un almíbar de miel de panela o caña de azúcar, aromatizado con canela. Al servirlo es costumbre acompañarlo de pedazos de queso fresco. (El Comercio, 2014)</p>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	2000	ML	
Higos	50	UNIDAD	Cortados en cruz
Panela	6	UNIDAD	
Canela	2	UNIDAD	
Queso fresco	200	KG	Large dice
PROCEDIMIENTO			
1. Remojar los higos una noche anterior, ya cortados.			
2. Al siguiente día, escurrir uno por uno. A parte hervir la panela en el agua con la canela y agregar los higos a fuego bajo.			
3. Dejar cocinar hasta que la panela se reduzca y se espese con los higos.			
4. Enfriar y servir con queso fresco			



Fuente: (Supermaxi, 2019)

Tabla No. 17. Dulce de tomate de árbol. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J.Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	10		
NOMBRE DE LA RECETA:	Dulce de tomate de árbol		
NÚMERO DE PAX	4		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	Este fruto es originario de la región andina, ya que se siembra en tierras localizadas entre los 1 500 y 2 000. El almíbar que complementa al postre está hecho de canela, azúcar, ralladura y jugo de naranja. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	200	ML	
Tomate de árbol	4	UNIDAD	
Jugo de naranja	150	ML	
Canela	2	UNIDAD	
Azúcar	100	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Cocinar los tomates de árbol y retirar la cáscara.			
2. A parte hervir el agua, el jugo de naranja, la canela y la azúcar hasta punto de ebullición.			
3. Agregar los tomates cocidos al agua y dejar cocer a fuego bajo, hasta punto de almíbar.			
4. Enfriar y servir			



Fuente: (Recetas de comida ecuatoriana)

Tabla No. 18. Fanesca. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J. Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	11		
NOMBRE DE LA RECETA: Fanesca			
NÚMERO DE PAX	8		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
	 <p>Fuente: (Supermaxi, 2019)</p>		
HISTORIA	<p>Data de tiempos precolombinos, cuando los indígenas agradecían a los dioses por las cosechas. Eran aquellos escenarios en que el sol, la luna, las estrellas, las montañas, y en especial la ‘madre tierra’ conocida entonces como Pachamama, era el referente de la cultura andina. (El Comercio, 2014).</p>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Arvejas	400	KG	Cocidas
Habas	400	KG	Cocidas
Choclo	300	KG	Cocidas
Chochos	200	KG	Pelados
Mellocos	200	KG	Slices
Frejol	200	KG	Cocidas
Garbanzo	200	KG	Cocidas
Lenteja	200	KG	Cocidas
Zapallo	500	KG	Small dice
Sambo	500	KG	Small dice
Ajo	3	UNIDAD	Brunoise
Leche	2000	ML	
Maduros	3	KG	Slices
Bacalao	400	KG	Desmechado
Huevos	200	UNIDAD	Duros
Cebolla larga	3	UNIDAD	Brunoise
Maní	50	KG	
Achiote	150	ML	
Empanaditas	8	UNIDAD	
Ají	2	UNIDAD	Slices
Comino	10	KG	
Pimienta	5	KG	
Sal	10	KG	
PROCEDIMIENTO			
1. Remojar el bacalao en agua un día antes de la preparación			
2. Cocinar el bacalao en leche y cocinar a parte el maní con una parte de la leche y reservar.			
3. Mezclar el zapallo y sambo totalmente cocido y agregar la leche con maní hasta que esté en ebullición.			
4. Hacer un refrito con el ajo, la cebolla larga y el achiote y agregar la mezcla anterior.			
5. Agregar el frejol, el choclo, el garbanzo, la lenteja, las habas y la arveja.			
6. Agregar el bacalao desmenuzado a la mezcla y rectificar sabor con sal, pimienta y comino.			
7. Decorar con los chochos, empanaditas, maduros y ají. Servir caliente.			

Tabla No. 19. Colada morada. **Fuente:** (El Comercio, 2014). **Elaborado:** J.Caicedo 2020.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR			
No. RECETA	12		
NOMBRE DE LA RECETA:	Colada morada		
NÚMERO DE PAX	10		
TIPO DE RECETA	Tradicional		
CIUDAD/REGIÓN	Sierra		
HISTORIA	De origen precolombino, según algunos historiadores, la colada morada, semejante a un espeso comeibebé, y las guaguas (niñas, en quichua) de pan, rellenas, forman parte del sincretismo religioso católico y la cosmovisión andina. (El Comercio, 2014)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Mora	200	KG	
Piña	200	KG	Small dice
Mortiño	150	KG	
Frutillas	200	KG	Slices
Harina de maíz morado	250	KG	
Agua	4000	ML	
Canela	2	UNIDAD	
Ishpingo	2	UNIDAD	
Pimienta dulce	4	UNIDAD	
Clavo de olor	4	UNIDAD	
Babaco	200	KG	Small dice
Azúcar	100	KG	
Naranja	100	KG	
Durazno	100	UNIDAD	Small dice
Hierba luisa	2	UNIDAD	
Cedrón	2	UNIDAD	
Hojas de naranja	2	UNIDAD	
Arrayan	2	UNIDAD	
Guaguas de pan	10	UNIDAD	
PROCEDIMIENTO			
1. Disolver la harina de maíz morado en agua tibia y conservar.			
2. Cocinar las hierbas aromáticas y las especias hasta ebullición y conservar el agua			
3. Cocinar todas las frutas separadas hasta punto de ebullición.			
4. Cocinar las moras y el mortiño y luego licuar.			
5. Cocinar las naranjas y licuar, mezclar con las moras y el mortiño licuado.			
6. Mezclar la harina remojada con el agua de las especias, y remover por 10 minutos.			
7. Agregar a la mezcla el jugo de las naranjas, mortiños y moras, remover.			
8. Agregar las frutas cocidas y rectificar el sabor con azúcar.			
9. Servir caliente con guaguas de pan.			



Fuente: (Supermaxi, 2019)