

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR-UNIB.E
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



**Ruta gastronómica para la revalorización de dulces tradicionales en el Centro
Histórico de Quito**

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

Autora:

Kitza Jailane Villalba Tupiza.

Director del Trabajo de Titulación:

Mgst. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador

Abril, 2021

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Juan Francisco Romero C., Magister.

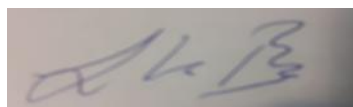
Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo, Juan Francisco Romero C., Director del Trabajo de Titulación realizado por Kitzu Jailane Villalba Tupiza, estudiante de la carrera de Gastronomía, informo haber revisado el presente documento titulado “Ruta gastronómica para la revalorización de dulces tradicionales en el centro histórico de Quito”, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



Juan Francisco Romero C., Magister.

Director del Trabajo de Titulación

REPORTE DE ANTIPLAGIO



Document Information

Analyzed document Trabajo de Titulación - Kitzu Villalba.docx (D142748200)
Submitted 2022-08-08 20:56:00
Submitted by
Submitter email jromero@unibe.edu.ec
Similarity 8%
Analysis address jromero.unibec@analysis.orkund.com

Sources included in the report

W	URL: https://www.espresso.ec/actualidad/dulces-tradiciones-quito-gastronomia-fiestas-773.html Fetched: 2020-07-27 11:51:31
SA	Tesis SCB urkund_FINAL_MATU_TO.docx Document Tesis SCB urkund_FINAL_MAYO_16.doc (D10896356)
W	mustela-trabajo-de-investigacion-de-final-de-master/ Fetched: 2020-01-29 08:07:09
SA	Document TFT CINDY VANESSA ORDOÑEZ JARA GASTRONOMIA.docx (D79666426)
SA	Tesis Diego Alejandro Ger López.docx Document Tesis Diego Alejandro Ger López.docx (D54641952)
SA	Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIBE / tesis Pamela Mosquera.docx
SA	Tesis final.docx Document Tesis final.docx (D134942598)
SA	TESIS.pdf Document TESIS.pdf (D17725661)
SA	PROYECTO ACTUALIZADO 24 Julio.docx Document PROYECTO ACTUALIZADO 24 Julio.docx (D41115704)
SA	TFM VERONICA ERAZO.docx Document TFM VERONICA ERAZO.docx (D79073959)
SA	Grupo2_MarcoTeórico_Acero-Donoso-Molina-Riera-Torres.docx Document Grupo2_MarcoTeórico_Acero-Donoso-Molina-Riera-Torres.docx (D21364537)
SA	Tesis Elizabeth Chiriboga.docx Document Tesis Elizabeth Chiriboga.docx (D24704771)
SA	Document 4141-99Z_Articulo-14968-1-4-20211106.doc (D118074824)
SA	PABLO RENATO PROAÑO PORTILLA.docx Document PABLO RENATO PROAÑO PORTILLA.docx (D47592887)
W	URL: http://www.munideporte.com/seccion/Actualidad/17799/Estudio-anual-sobre-la-situacion-del-mercado-del-Fitness-en-Espana.html Obando, Fetched: 2022-08-08 20:58:00
W	URL: https://books.google.com.ec/books?id=L_0eRo5CHOQC&printsec=frontcover&hl=es#v=snippet&q&f=false Rojas, Fetched: 2022-08-08 20:58:00



Firmado digitalmente por:
JUAN FRANCISCO
Firmado digitalmente por:
Firma de Juan Francisco

ACTA DE APROBACIÓN

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Ruta gastronómica para la revalorización de dulces tradicionales en el centro histórico de Quito”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente documento.

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



Kitza Jailane Villalba Tupiza.
No. de cédula de ciudadanía: 1750352054
Quito, 07 de Septiembre del 2022.

DEDICATORIA

En primer lugar dedico mi tesis a Dios, quién me dio fortaleza para continuar y no desmayar por más duro que pareciera el camino.

A mi familia, quienes confiaron en mí y me dieron su apoyo incondicional durante todo el proceso.

Y a mi novio, el que supo darme ánimos en los momentos buenos y los malos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme salud y fuerza en los momentos difíciles que se presentaron en el desarrollo de la tesis, también quiero agradecer a mi familia por apoyarme en cada paso, por creer en mí y siempre estar cuando lo necesite, gracias a mi novio que ha estado conmigo en las desveladas dándome ánimo para seguir adelante y no desmayar.

Como todo en la vida, el camino no fue fácil, pero tener el apoyo de Dios y de las personas que te quieren y desean verte triunfar es el mejor impulso que se tiene para llegar al final y cumplir con tu meta. Hago presente mi agradecimiento y afecto hacia ustedes.

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	iii
ACTA DE APROBACIÓN.....	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
LISTA DE TABLAS Y FIGURAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
ÍNDICE DE IMÁGENES	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
RESUMEN.....	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
NATURALEZA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	3
Presentación de la situación problemática.....	3
Propósitos de la investigación	8
<i>Propósito General</i>	8
<i>Propósitos Específicos</i>	8
Importancia del estudio.....	9
CAPÍTULO II.....	11
MARCO TEÓRICO	11
Estudios previos	11
Referentes teóricos.....	14
Gastronomía	14
Turismo	14
Patrimonio Alimentario	15
Dulces Tradicionales de Quito.....	16
Lista de los dulces tradicionales	17
Dulcerías del Centro Histórico de Quito.....	18
Ruta gastronómica	18
Referentes legales.....	20
Constitución de la República del Ecuador (2008)	20

CAPÍTULO III.....	22
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	22
Naturaleza de la investigación	22
Paradigma de la investigación.....	22
Enfoque de la investigación.....	23
Diseño de la investigación.....	23
Unidades de análisis e Informantes clave.....	23
Técnicas e instrumentos de recolección de información	24
Técnicas de recolección de información.....	25
Instrumentos de recolección de información.....	25
Validez.....	26
Técnicas de análisis de la información	27
CAPITULO IV	29
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	29
4.1 Descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para ser reflejados en una ruta gastronomía enfocada en su revalorización.....	29
4.2. Elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.....	34
4.3. Ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito.....	41
CAPITULO V	50
HALLAZGOS Y REFLEXIONES	50
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	52
ANEXOS.....	57

LISTA DE TABLAS Y FIGURAS

Tabla 1. <i>Documentos</i>	24
Tabla 2. <i>Técnicas e instrumentos de recolección de información</i>	26
Tabla 3. <i>Perfil de los expertos que realizaron la validez</i>	27
Tabla 4. <i>Descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito</i>	29
Tabla 5. <i>Comprensión de los elementos inmersos en los dulces tradicionales de Quito</i>	34

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. <i>Ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito</i>	41
--	----

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. <i>Convento del Carmen Alto</i>	42
Imagen 2. <i>Mistelas</i>	42
Imagen 3. <i>Convento de Santa Catalina de Siena</i>	43
Imagen 4. <i>Hostias</i>	43
Imagen 5. <i>Convento del Carmen Bajo</i>	43
Imagen 6. <i>Dulce de leche</i>	44
Imagen 7. <i>Convento de la Inmaculada Concepción</i>	45
Imagen 8. <i>Turrón de maní</i>	45
Imagen 9. <i>Convento de Santa Clara</i>	45
Imagen 10. <i>Cañitas</i>	46
Imagen 11. <i>Confitería el Gato</i>	47
Imagen 12. <i>Maíz confitado</i>	47
Imagen 13. <i>Deliciosas Melcochas</i>	47
Imagen 14. <i>Melcochas</i>	48
Imagen 15. <i>Traori</i>	48
Imagen 16. <i>Mistelas</i>	48
Imagen 17. <i>Dulce Bendición</i>	49
Imagen 18. <i>Higo confitado</i>	49

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Guión de entrevista..... 57

Kitza Jailane Villalba Tupiza. RUTA GASTRONÓMICA PARA LA REVALORIZACIÓN DE DULCES TRADICIONALES EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO. Carrera de Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito Ecuador. 2022. (71) pp.

RESUMEN

Las calles del Centro Histórico de Quito poseen una variedad de dulces entre los que se encuentran las mistelas, las colaciones, entre otros, sin embargo, el escaso conocimiento sobre los confites tradicionales es una problemática existente en la población y se da principalmente por falta de información sobre sus orígenes, ingredientes, preparaciones y principales lugares de comercialización. Por este motivo, surgió esta investigación, la cual tuvo como propósito diseñar una ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito. Para alcanzar dicho propósito, se realizó la descripción de los dulces tradicionales y posteriormente se identificaron los elementos culturales que se encuentran inmersos en estas preparaciones. La metodología de la investigación asumió el paradigma interpretativo con un enfoque cualitativo y diseño fenomenológico. La unidad de análisis estuvo conformada por tres (3) documentos mientras que los informantes clave contaron con cuatro (4) propietarios de los establecimientos de elaboración de dulces. Las técnicas empleadas fueron: revisión documental y entrevista, para los cuales se utilizaron como instrumentos: los documentos y el guion de entrevista que constó de seis (6) preguntas. Los instrumentos fueron validados por 3 expertos en el área de la gastronomía. Finalmente, se obtuvo la ruta gastronómica que constó de tres enfoques: históricos, representativos y venta de dulces incluyendo información relevante y de importancia sobre los mismos.

Palabras clave: Ruta gastronómica, Dulces tradicionales, Revalorización, Centro Histórico.

INTRODUCCIÓN

Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito son un patrimonio alimentario que debe ser conocido y aprovechado por propios y visitantes, sin embargo, no están siendo valorados, esto se da por la escasa información que se tiene de estos confites dando como resultado que la prioridad por comprarlos disminuya y que por ende la comercialización sea menor.

Con base en lo expuesto anteriormente, esta investigación tiene como propósito diseñar una ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales, la cual cuenta con información sobre la descripción y los elementos culturales que se encuentran presentes en estos productos. Igualmente, esta ruta gastronómica hace referencia al crecimiento económico de la zona en la que se realizan estas actividades, ya que da a conocer a sus visitantes el principal producto de consumo ayudando a despertar el interés en sus clientes.

Para el desarrollo de los propósitos se considera el siguiente principal referente teórico como es ruta gastronómica definida por Cepeda (2017) como “rutas que están constituidas por dos componentes el primero, son características tangibles, las mismas que tiene como fuente la cultura autóctona; como segundo componente esta la cocina o llamada arquitectura tradicional” además, es aquella en la que se debe tener claro que el servicio o producto que se va a dar a conocer debe ser el que se tenga como prioridad, sin dejar de lado las partes que ayudan a complementar una ruta y satisfaciendo siempre las necesidades y expectativas del turista (Centro Europeo de Postgrado y Empresa, 2022).

La investigación obedece al paradigma interpretativo, ya que profundiza en los hechos utilizando técnicas de recopilación de datos por medio de entrevistas y revisión documental, se enmarcó en un enfoque cualitativo dado que la recolección de información se da por medio de las personas que laboran en el lugar de estudio y con el producto investigado, además en base a las experiencias vividas por medio de los fabricantes de estos productos, así mismo como el espacio y el tiempo en que estos hechos ocurrieron se obedece a un diseño fenomenológico.

El estudio se estructura en cinco capítulos: Capítulo I, denominado naturaleza del tema de investigación, en este apartado se describe el problema de investigación, con una perspectiva micro, meso y macro, teniendo en cuenta que el problema principal es la escasa comercialización de algunos dulces tradicionales quiteños, el mismo presenta la pregunta de investigación que orienta al desarrollo del estudio, también se resaltan las razones de la importancia de la investigación. Posteriormente, se describe el capítulo II, definido como marco teórico, siendo uno de los puntos centrales de la investigación, ya que se redacta los estudios previos además de los referentes teóricos y legales.

Por su parte, el capítulo III, denominado metodología de la investigación, se centra en presentar los procedimientos para la recopilación y análisis de los datos, esta sección cuenta con los siguientes elementos: naturaleza de la investigación, paradigma, enfoque, diseño, unidades de análisis e informantes clave, las técnicas e instrumentos de recolección de información, validez, técnicas de análisis de la información. Seguidamente, se encuentra el capítulo IV, en donde se plantean los resultados obtenidos en la investigación. Finalmente, el capítulo V denominado hallazgos y reflexiones, en el que se da el análisis de los resultados obtenidos y se brinda posibles sugerencias a futuros investigadores.

CAPÍTULO I

NATURALEZA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Presentación de la situación problemática

Los dulces son denominados con el término de repostería, ya que este se usa en la gastronomía para definir a la preparación, cocción y decoración de platos y piezas que tienen la predominancia del azúcar (Bembibre, 2010). Cabe resaltar que los dulces, forman parte de las tradiciones de una determinada región, en este sentido una tradición se manifiesta a través de todos los modos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e inmateriales así mismo “se puede considerar a los que están vinculados con un territorio, un conocimiento histórico y variedad de técnicas, significados, valores y prácticas relacionadas” (Proaño, 2020, pág.5). Es así como, cualquier producto elaborado artesanalmente, con elementos propios de la región es considerado tradicional, tanto su preparación como sus ingredientes van permaneciendo a lo largo del tiempo y se mantiene en diferentes generaciones.

Por consiguiente, se define a los dulces tradicionales como una preparación en la que se reconocen los sabores culinarios que se han logrado mantener por largos años en un contexto socio-cultural (Obando, 2016). Dichos dulces son considerados parte de la cultura de una ciudad, que trata de conservar viva la historia entre los diferentes ciudadanos, por medio de su venta y consumo.

En relación con lo mencionado, una ciudad que disponga de dulces tradicionales propios de su país puede ayudar a que su historia siga viva, sin embargo, no todos los países cuentan con una buena demanda de sus dulces.

En relación con lo expuesto, en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, Ecuador “los clientes locales son los consumidores más importantes, donde los clientes y los potenciales consumidores (niños, adolescentes, jóvenes) poco o nada conocen del valor culinario, la tradición y el valor nutricional de estos productos” (Andrade, 2017, pág.16), lo cual da una idea sobre la información insuficiente que tienen los consumidores sobre los dulces que se comercializan en el centro de la ciudad, eso se

debe a que la misma no está disponible para el público en general por la escasa publicidad.

Por otro lado, para la elaboración de algunos dulces “quienes los hacen deben estar de pie desde las 3 de la madrugada y recién al mediodía tienen el producto listo. 9 horas de trabajo” (Rubio, 2019, pág.1). Haciendo referencia a que la elaboración de estos confites no es fácil, provocando que los jóvenes no tengan interés por aprender a elaborar los mismos, forjando así que se pierda la tradición de la preparación de estos.

Otra realidad que existe y que hace que se dé está problemática es la insuficiente difusión de las recetas originales que da como consecuencia que la producción de los dulces disminuya, además de que no se realicen artesanalmente, cambiando así sus características originales y haciendo que estos se preparen solo para consumo familiar y no para una venta hacia el público, hecho que genera su limitada producción, impactando en su comercialización, demanda y valorización.

De igual manera, se tiene el caso de España, país que se encuentra en el top 5 de mercados europeos con el 65 % del total de negocios Fitness que hay en toda Europa (Munideporte, 2015). Esto representa una amenaza, ya que influye en la decisión de comprar y consumir los diferentes dulces y que existan menos ventas de dulces españoles.

Por otra parte, en España se encuentra en mayor número el consumidor directo, el cual refiere a la población que busca una alternativa de dulces y confites no tradicionales (Bueno, 2017). Es por esta razón que la disminución de ventas y desvalorización de los dulces tradicionales españoles ha aumentado con rapidez, pues los clientes que los consumen optan por comprar dulces en los supermercados con diferentes presentaciones y generalmente industrializados. Además, los dulces tradicionales compiten contra grandes empresas, las cuales tienen su marca posicionada y cuentan con publicidad a nivel mundial.

En este orden de ideas, en España “Los caramelos han aumentado sus ventas en un 6,4% por lo que se refiere al volumen de toneladas, mientras que el incremento ha sido de más del 4% en valor” (Martínez, 2011, pág.62). Refiriéndose así a la venta de dulces

extranjeros e industrializados, en el cuál su consumidor principal son los niños, esto pasa por la falta de información y publicidad sobre los dulces tradicionales de su país, lo que a su vez hace que exista una disminución en las ventas de los caramelos tradicionales españoles teniendo como consecuencia una desvalorización de los confites propios de ese país.

Por su parte, los trabajadores que se dedicaban a la elaboración de dulces en Guipúzcoa un municipio de España como relata Gorrotxategi (1991) “guardaban con celo sus secretos profesionales, librándose así de posibles competidores, enseñando el oficio, amparado con contratos ante escribanos, previo pago de una suma de dinero” (pág. 1). Como consecuencia se puede observar que las recetas de estos dulces son difíciles de encontrar en la actualidad son muy pocas las personas que conocen los ingredientes y procesos para la elaboración de los dulces y confites tradicionales de Guipúzcoa.

En relación con lo expuesto, en América Latina “a pesar de la amplia tradición de los dulces existe una considerable comunidad de consumidores y productores, que los identifican como recursos que se están desaprovechando” (Maca y Navia, 2019, pág. 16). Se hace referencia a la falta de amplitud en los diferentes mercados, además de que los dulces no están siendo potencializados, y no se está protegiendo al patrimonio alimentario de América.

De igual manera, la transmisión de la información culinaria en tiempos pasados era diferente como se sabe:

Dentro de las cocinas colombianas, (...), es sabido que existían formas de transmisión de los saberes a partir de los recetarios, el punto es que estas evidencias, estos textos, seguramente escritos que se han hecho desde siglos atrás, no existen, donde quizás cuya existencia no fue realmente importante para la conservación;(...), por ende no tienen divulgación nacional y su contenido no pasa de ser un sencillo recetario propiedad de algunas familias. (Maca y Navia, 2019, pág. 27)

Esto hace que se evidencie la falta de conocimiento sobre los platos, preparaciones e ingredientes de los diferentes dulces, pues la escasa información que se pudo transmitir por medio de la divulgación hizo que estos no se lleguen a conocer en su

totalidad haciendo probable su parcial desaparición, lo que provocó la disminución de su valor en la actualidad.

Así mismo, la producción de los dulces no se daba en las mejores circunstancias “desde sus inicios la instalación de los ingenios y trapiches azucareros en Venezuela fue arcaica y poco tecnificada, la producción se empleaba mayoritariamente para el consumo interno (...), por su baja calidad” (Rodríguez, 2005, pág. 20). Se da una clara idea de cómo se fabrican estos dulces, que su producción no tenga un buen desarrollo hace que sus dulces tengan una mala calidad lo que provoca pocas ventas y reducción de los clientes.

En relación con lo antes mencionado, la preparación de los dulces que se producían en las diferentes instalaciones en Venezuela fueron recibidas y divulgadas por “las cocineras de las casonas caraqueñas y de las grandes haciendas (...), allí se debió aprender las recetas, que después se adaptaron a los recursos disponibles en sus humildes hogares” (De la cruz y Flores, 2010, pág.216). Lo que expresa que las mismas estuvieron adaptadas a los diferentes hogares y recursos que tenían cada familia, por consiguiente, las recetas divulgadas no son del todo tradicionales, lo que provoca que haya una producción de dulces no originales y que no se cuente la historia de la ciudad.

Por ende, los dulces forman parte de la historia de un continente, es así como se relatan los diferentes sucesos de los países y sus ciudades, cada país cuenta con sus dulces y la historia detrás de estos, al dispersarse y desvalorizarse hace que las historias desaparezcan también que los niños y jóvenes no puedan conocer los dulces de sus regiones y sus orígenes.

Siguiendo con lo expuesto, en Ecuador existen varios ingresos de dulces extranjeros actualmente “\$47,33 millones de confitería que ingresan al país son representativos y disminuyen la competitividad nacional del sector” (Mera, 2019, pág.2). Esto conlleva a una demanda limitada de dulces tradicionales en el Ecuador, los que ingresan al territorio tienen más acogida en sus ciudadanos, debido a la escasa publicidad que se tiene de confites ecuatorianos, y la poca información que existe de los caramelos.

En este contexto, en Ecuador exactamente en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas existe una parroquia rural llamada Alluriquín en donde “el gobierno local parroquial tan sólo ha identificado a la producción de dulces como una potencialidad para el desarrollo de la matriz productiva de este territorio” (Gobierno Autónomo Descentralizado GAD Alluriquín, 2015, pág.1). Este se enfoca en que la producción se desarrolle solo en ese territorio y sea potencializada solo parroquialmente, sin embargo, estos confites son consumidos más por turistas que por los ciudadanos de esta parroquia, por lo que estos no han tenido una investigación cultural sobre su origen y preparación haciendo que sus habitantes no los consuman y que se desvaloricen.

Por otro lado, en la ciudad de Loja los dulces tradicionales se consideran como un aspecto relevante de su cultura en los que cuentan “recetas celosamente guardadas por algunas familias y panaderos por vocación; el rescate de las recetas que se niegan a ser absorbidas por la modernidad y que no logran obtener los sabores y las texturas de los dulces de antaño” (Chejin, 2014, pág.2). Las recetas son guardadas por diferentes familias quienes solo pasan la información entre sus generaciones haciendo así que los ingredientes y procedimientos originales cambien y no se realicen los dulces de forma adecuada por la falta de escritos con los distintos platos y sus procesos de elaboración, además de los alimentos exactos para la fabricación de estos, haciendo así que al comercializarse no transmitan ninguna anécdota u origen de este.

En relación con lo antes mencionado, en la ciudad de Quito la gastronomía es variada, como se sabe la mejor manera para conocer la cultura de una ciudad es su comida. Los dulces forman parte de este recorrido histórico. Hoy en día su consumo se está perdiendo y quedando en el olvido, así como la identidad de la ciudad que se plasma en cada uno de ellos. Las calles de esta ciudad poseen una variedad de dulces entre los que se encuentran las mistelas, las colaciones, las obleas, los turrone de maní, entre otros, sin embargo, muchos de estos aún no han sido probados por las nuevas generaciones, quienes terminan desconociendo la cultura gastronómica del contexto geográfico que habitan.

En Quito la elaboración de dulces y golosinas quiteñas están ligadas al desarrollo gastronómico de las ciudades fundadas (Almeida, 2018). Hoy en día, son pocas las familias que se dedican a la elaboración y comercio de los diferentes dulces pues los jóvenes son los que deberían seguir con la tradición, pero ellos exponen que es un negocio poco rentable, ya que la gente prefiere comprar otros productos, y no están ligados a la producción de estos dulces, pues su empeño se centra en realizar otros oficios y carreras que conlleven un rango universitario.

Con base a la situación problemática expuesta anteriormente, la investigadora se plantea la siguiente interrogante:

¿Cómo debe ser una ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito?

Propósitos de la investigación

Propósito General

Diseñar una ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito.

Propósitos Específicos

- Describir los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para ser reflejados en una ruta gastronómica enfocada en su revalorización, a partir de revisión documental.
- Comprender los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, a partir de la información obtenida de las entrevistas realizadas a los informantes claves.
- Detallar la ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito.

Importancia del estudio

El hombre civilizado desde tiempo atrás se ha obligado a impulsar los valores culturales, lo que es básicamente sacar adelante las tradiciones de sus pueblos, ya que esto ha sido un pilar fundamental para el desarrollo de las localidades, hoy se puede observar cómo civilizaciones antiguas han marcado de manera definitiva el desarrollo tanto científico, político y social, en ciertas civilizaciones como son: la egipcia, griega, maya, entre otras (Caicedo, 2021).

Igualmente Caicedo (2021), enfatiza lo siguiente:

La cultura no significa ser culto, sino saber valorar el arte, las costumbres y tradiciones de nuestros ancestros, (...), en estos tiempos la cultura en nuestro país ha perdido mucha importancia, para gran parte de la población es trivial, desconocen que la cultura es polar importante para el desarrollo de las naciones. (pág.1)

Tal planteamiento demuestra que las tradiciones son importantes para las regiones, pues les ayuda a construir su identidad y mantener vivas las costumbres a través del tiempo. Los dulces se realizan de manera artesanal, las costumbres aplicadas en su elaboración se encuentran arraigadas al uso de utensilios de barro, recetas antiguas, entre otras, como es el caso de las mistelas “se prepara los moldes hechos con pedazos de papel, que se arrollan en un cilindro de madera para que se tomen su figura” (Sanz, 2010, pág. 267). Es así como se ven las costumbres y las técnicas que se tienen al momento de realizar los diferentes confites.

Dado que en este sector, existe una escasa comercialización y valorización de los mismos a pesar de ser un lugar transitado, es por esto que la ruta gastronómica busca devolver el valor a estos y hacer que se comercialicen, pues esta investigación pretende llegar a todos los ciudadanos del Centro Histórico de Quito a través de la información sobre los caramelos quiteños que son poco conocidos, con la finalidad de revalorizarlos para que no desaparezcan, y de esta forma ayudar a sus productores al incrementar la demanda manteniendo sus negocios que son generacionales.

En este sentido, Almeida (2018) refiere que “aún existen y se mantienen vivas dulcerías y confiterías, que elaboran y venden dulces tradicionales, que se han vuelto representativos de los quiteños pero lamentablemente poco conocidos por la mayoría

de los ciudadanos” (pág.10). Por esta razón, el estudio es importante ya que busca que estos locales de confites se conozcan y que la venta de estos se vuelva mayor en la población natal, así como con los turistas.

De acuerdo con Diario La Hora (2011) “Luis Banda el artesano asegura que el negocio, que lo empezaron sus padres, ha cumplido 98 años de existencia” (pág.1). Existen diferentes establecimientos que aún funcionan y preparan estos caramelos, por eso, la ruta gastronómica busca promocionar a los dulces tradicionales y a su vez a los diferentes establecimientos para promover la compra de estos productos en estos locales y así hacer que sigan laborando y teniendo las ganancias suficientes para su apertura recurrente.

Cabe recalcar, que muchas personas se sienten satisfechas al momento de consumir estos dulces quiteños, si estos llegan a desaparecer también desaparecerá una parte de la cultura e historia quiteña, las demás generaciones no podrán conocer los tradicionales dulces quiteños ni la historia de estos, Diario La Hora (2011) afirma que:

Los dulces en algún tiempo también fueron parte de las bromas que se hacían entre amigos, uno de los más tradicionales era enviarles a comprar el ‘dulce de babaco’, que en realidad era el sobrenombre de un Quiteño que vivía en la calle Cuenca, lo bautizaron así porque era ‘baboso’, al llegar a la puerta de la casa los chicos mencionaban el dulce y este los perseguía con un palo. (pág. 1).

Finalmente, se puede decir que este estudio es importante debido a que mejorará la venta de estos productos además de mantener viva la tradición de hacerlos y probarlos durante más generaciones, el que estos productos no desaparezcan favorece tanto a los productores de estos dulces quiteños que llevan generaciones dedicándose a lo mismo y que viven de esto como de igual manera propicia a que la personas consuman estos dulces.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico “es el plano o mapa de los componentes y relaciones de lo que se va a investigar” (Gallego, 2018, pág.18). Así pues, en este capítulo se presentan los estudios previos, así como los referentes teóricos y legales, que sustentan el desarrollo de los propósitos establecidos en la investigación.

Estudios previos

Se describe así a “los trabajos de investigación, tesis doctorales, trabajos de grado, artículos científicos que guardan una estrecha relación con el fenómeno de estudio” (Castillo, Gómez, Taborda, y Mejía, 2021, pág.86). En este sentido, en el presente estudio se describen cuatro (4) estudios previos, los mismos se presentan a continuación:

En primer lugar, se tiene el estudio realizado por Vasco (2017) para la obtención del título de Ingeniera en Administración Gastronómica, titulado: Investigación de la repostería y confitería tradicional de la ciudad de Quito y elaboración de un recetario, el cual se llevó a cabo en Quito (Ecuador) y, tuvo como objetivo central dar a conocer elaboraciones y recetas importantes de la confitería y repostería tradicional quiteña. Esta investigación se enmarcó en un enfoque cualitativo, realizando un panel de degustación junto con una encuesta la cual se presentó a 8 personas especializadas en el tema de la gastronomía con el fin de conocer la aceptación cada uno los dulces presentados y si conservan las características antes mencionadas. Se tuvo como resultado que ciertos dulces obtuvieron recomendaciones sobre su presentación, su preparación o el sabor sin embargo hay dulces que eran nuevos para los panelistas por lo que no hicieron recomendaciones. Se concluyó que el estudio recopiló conocimientos enriquecedores sobre los dulces tradicionales y el conocimiento de historias, anécdotas y situaciones vividas por las personas que elaboran estos productos.

El aporte de este estudio a la investigación, radica en los textos significativos utilizados para tener información sobre los datos ancestrales y culturales inmersos en los confites, con los textos que se presentan en el estudio se complementa y se conoce más sobre el origen de los dulces en el Centro Histórico que se reflejan en la ruta gastronómica.

En segundo lugar, se encuentra la investigación de Obando (2016) para la obtención del título de Administradora Gastronómica, titulada: Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito para rescatar y promover su consumo, realizado en Quito (Ecuador), la cual tuvo como objetivo investigar el proceso de elaboración de los Dulces Tradicionales de la referida ciudad para fomentar y mantener la tradición de consumirlos, a través de la realización de un recetario. Se asumió un enfoque mixto con el fin de realizar una indagación de mercado para determinar el nivel de consumo de los dulces tradicionales en la población quiteña, además de rescatar las recetas de los dulces que se han recreado de generación en generación entre algunas familias, teniéndose una muestra no probabilística, se realizó la encuesta a 358 personas para saber si conocían sobre los dulces que se les presentó. Como resultado, se supo que la mayoría de las personas conocen o han probado alguna vez estos confites pero no su manera de hacerlos. Es así como llegaron a la conclusión de que muchos de los dulces tradicionales han logrado permanecer en el tiempo como por ejemplo las colaciones.

En este sentido, la investigación realizada por Obando realiza un aporte con los datos obtenidos sobre los dulces y su consumo actual, estas estadísticas permiten identificar los productos tradicionales que aún se mantienen en la actualidad, pero necesitan ser valorizados por lo que son reflejados en la ruta gastronómica.

De igual manera, se tiene el estudio realizado por Andrade (2017) en Quito, Ecuador, para la obtención del título de Licenciado en Diseño Comunicacional, titulado: Diseño de estrategias comunicacionales encaminadas al mejoramiento, organización y estandarización de dulces tradicionales de la ciudad de Quito, en el cual se trazó el objetivo de visibilizar, organizar y fortalecer la marca e imagen de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, conocidos como colaciones. Esta investigación se

enmarcó en un enfoque mixto basada en la fabricación, consumo y distribución de dulces tradicionales capitalinos con el fin de comprender las múltiples facetas de su desarrollo, utilizando una muestra no probabilística, se realizó la entrevista a 150 personas para saber cuántas veces lo consumen, si tienen alguna preferencia en cuanto a su distribución y si el producto es bueno o malo. Se tuvo como resultado que los dulces tradicionales hoy en día todavía tienen acogida entre sus consumidores y esta tradición se niega a desaparecer, sin embargo, su presentación (empaquetado) y distribución se encuentra estancada. Por lo tanto, se concluyó que los dulces son aceptados, sin embargo su presentación y distribución se encuentra estancada, provocando que no puedan competir con los dulces no tradicionales como caramelos, chupetes, entre otros.

Para la investigación, el aporte que se tiene son las preguntas que se realizaron en la encuesta ya que ayudan a estructurar cada ítem del guión de entrevista que sirve para conocer más sobre los elementos culturales que encuentran inmersos en los dulces tradicionales.

Finalmente, se tiene el estudio realizado por Chicango (2020) para obtener el título de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas, denominado: "Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito", el cual tuvo lugar en Quito (Ecuador), en el mismo se planteó como objetivo proponer una ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial, en el Centro Histórico de Quito. La investigación tiene un enfoque cualitativo, las unidades de análisis para la recolección de la información están conformadas por cuatro administradores encargados de restaurantes que ofertan comida tradicional quiteña y que están ubicados en el Centro Histórico de Quito con el fin de conocer la descripción del establecimiento, logotipo, oferta, demanda, montaje de platos, adecuación del restaurante, atractivos adicionales, características que sirvieron a los turistas nacionales e internacionales para tener una referencia acerca de la gastronomía. Se tuvo como resultado cuatro prestadores de servicios gastronómicos los mismos que tienen: I y II categoría, En conclusión los restaurantes tomados en cuenta para el

diseño de la ruta gastronómica poseen varios atractivos encaminados a brindar un servicio de calidad a los clientes que visitan el Centro Histórico de Quito.

El aporte más significativo de esta investigación es que ayuda a definir la estructura de la ruta gastronómica, además, que da una idea clara de diseño puesto que está enfocada en el patrimonio inmaterial.

Referentes teóricos

Gastronomía

La gastronomía “es el estudio de la relación entre cultura y alimento, es decir, que no únicamente tiene una interacción con el arte de aprender a cocinar y degustar, sino que además, encierra componentes culturales” (Velasco, 2019, pág.1). Se expresa que, la comida ofrecida no solo se trata de los sabores que puede llegar a ofrecer sino también del origen que puede aportar su productor al momento de vender, así como dar a conocer más sobre su alimento e importancia histórica en ese lugar.

De igual manera, Hernández, Tamayo, Castro y Muñoz (2017) refieren que la gastronomía “es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a esta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural” (pág.76). Así pues, se evidencia que la gastronomía está ligada a los comportamientos culturales de una sociedad, es todo lo que se puede expresar en un solo plato o preparación, tanto en el montaje como el sabor, su revalorización es fundamental para que estos alimentos históricos no se pierdan en el tiempo y perdure en las generaciones jóvenes y las venideras.

Turismo

El turismo se define como “el desplazamiento de personas de manera temporal y voluntaria, el mismo se involucra con las relaciones humanas y con la prestación de los servicios que están netamente relacionados a las actividades de ocio” (Equipo editorial Etecé, 2021, pág.2). Dando a conocer, que es una fuente de ingresos para las personas que están involucradas, la parte gastronómica impulsa el conocimiento de los

manjares propios de ese lugar tanto dulces como salados y la parte hotelera ayuda a dar un espacio de confort a los que visitan ese lugar.

Por su parte, la Real Academia Española (2014) define al turismo como “actividad o hecho de viajar por placer” (pág.1). Es así, como esta acción influye en la venta de los dulces tradicionales, los cuales son un producto turístico, ya que es un producto que se ofrece a los visitantes, quienes por lo general desean conocer y consumir productos artesanales y propios del lugar.

Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario se define como “una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”” (Espeitx, 2004, pág.196). Dejando claro, que es algo que va pasando por generaciones desde la más antigua hasta la más actual, con platos que se deben mantener y que por lo tanto, se tienen que cuidar sus ingredientes principales y preparaciones como sus presentaciones, ya que el hecho de ser algo ancestral y seleccionado por la misma ciudad hace visible su alto valor histórico.

Por otro lado, se tiene el patrimonio cultural inmaterial, definido como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Tresserras, 2015, pág.7). Dicho de otro modo, el patrimonio también parte de los utensilios utilizados para la preparación de algunos bienes, así como el espacio geográfico donde se encuentre, todos estos elementos hacen un conjunto de artefactos ancestrales que forman parte de una ciudad y dan valor a su producto y a su historia por lo que es importante mantenerlos vivos.

La llegada de los españoles a América hizo que se introdujeran varios alimentos como duraznos, peras, limones, melones, rábanos, cebollas, lechugas además de algunas especias como el clavo de olor y granos como el trigo, garbanzo y el arroz (Fernández, 2017). Por esta razón, en la época de la colonia se crearon nuevos platos que se

volvieron propios del continente, se realizaban en cocinas con leña y carbón los cuales eran su fuente de calor para las ollas de bronce y hierro de la época (Fernández, 2017).

Cabe recalcar, que gracias al trigo que introdujeron los españoles a América se pudieron crear una gran variedad de panes, galletas, quesadillas, rosquillas, entre otros los mismos se empacaban en bolas de cuero ya que estos se llevaban en barco (Molina, 2021). Dando así, paso a que la repostería evolucione y tengas mucha variedad en la actualidad.

Por otra parte, en la época de la colonia en Quito la comunidad ya se había asentado dando como resultado que las religiosas de los diferentes Monasterios y Conventos del Centro Histórico creen productos como agua de rosas, vino y cremas, pero los que sobresalen son los confites como alfajores, helados, hostias, tortas, turrone, etc los cuales les dieron un reconocimiento histórico y tradicional a los dulces (Mosquera, 2019).

Como lo menciona la Secretaria de Cultura (2021) “los dulces tradicionales forman parte del patrimonio inmaterial del país, en la medida de que muchos de ellos son elaborados a partir de ingredientes propios de la gastronomía típica de Quito y el Ecuador” pág.1. Es así, como se evidencia que los confites tradicionales forman parte del patrimonio culinario del Ecuador y que se encuentran presentes en la gastronomía quiteña.

Dulces Tradicionales de Quito

Según la Real Academia Española (2001) los dulces son aquellos que causan “cierta sensación suave y agradable al paladar, como la miel, el azúcar” (pág.1). Por su parte, Martínez y Román (2017) indican que un dulce “es uno de los cinco sabores básicos y de los únicos que es aceptado de manera global por todas las culturas y etnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros” (pág.17).

Por otro lado, lo tradicional según La Real Academia Española (2001) es cuando se “sigue las ideas, normas o costumbres del pasado” (pág.1). Llegando así, a describir

al dulce tradicional como algo agradable para todos los habitantes de esos países y sus visitantes manteniendo la forma ancestral de preparar estos confites en la actualidad.

En relación con lo expuesto, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016) “el Centro Histórico de Quito, se caracteriza por poseer una riqueza gastronómica única, que proviene de la mezcla de la cocina indígena y española, el aroma y el sabor de una de las más antiguas tradiciones” (pág.1). Pero para Robayo (2016) “el olor a panela y azúcar emana de cada uno de los puestos de venta de dulces tradicionales de Quito, y es que la preparación (...), es una tradición familiar que se transmite a través de las generaciones” (pág.12). Esto da a conocer como las recetas tradicionales gastronómicas se van conociendo en las diferentes generaciones y como ese aroma característico de los confites es algo distintivo de cada preparación que se vende y se encuentra en el Centro Histórico.

Lista de los dulces tradicionales

En los confites tradicionales “existe una gran variedad de dulces quiteños de diferentes sabores, colores, formas que en tiempos anteriores cautivaban los sentidos de todos los que habitaban en Quito” (Obando, 2016, pág.26). Es por esto, que se presentan a los más representativos a continuación:

1. Colaciones
2. Mistelas
3. Rompe muelas
4. Higos con queso
5. Maíz confitado
6. Pristiños
7. Hostias
8. Quesadillas
9. Higos confitados
10. Chimborazo
11. Espumilla
12. Suspiro

13. Melcochas
14. Orejas
15. Aplanchados

Dulcerías del Centro Histórico de Quito

El centro histórico como se dijo anteriormente fue el principal lugar donde se asentaron los negocios, así nacen las diferentes dulcerías que aún se mantienen como lo redacta Almeida (2018)“las confiterías eran innumerables, la comercialización de los dulces se las realizaba en las distintas tiendas existentes en el sector” (pág.21). Produciendo un alto número de tiendas especializadas en realizar caramelos de las cuales se mantienen las siguientes:

1. Dulcería colonial
2. En-dulce
3. Cafetería modelo
4. Cafetería helados glacé
5. Cafetería café Fabiolita
6. San Agustín heladería restaurante

Ruta gastronómica

Según Briedenhann y Wickens (2004), se define a una ruta turística como:

Productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados. (pág.72).

Por consiguiente, la alternativa del turismo ayuda al crecimiento económico de la zona en la que se realizan estas actividades ya que da a conocer a sus visitantes el principal producto de consumo y los más ancestrales del lugar visitado, ayudando a despertar el interés en sus clientes.

Según Cepeda (2017), las rutas gastronómicas están constituidas por dos componentes el primero, son características tangibles, las mismas que tiene como

fuerza la cultura autóctona; como segundo componente esta la cocina o llamada arquitectura tradicional.

Para llevar a cabo una ruta, se debe seguir una estructura específica en la elaboración según lo señala Jeambey (2016) la estructura de la ruta turística como oferta ordenada y completa, ha de destacar claramente:

- El producto estrella que tematiza la ruta y alrededor del cual se desarrollan unas actividades especializadas.
- Los servicios logísticos necesarios para atender a las necesidades del turista.
- Finalmente, las actividades complementarias que diversifican la oferta y ofrecen alternativas que se adaptan a los gustos de diversos visitantes.

De igual manera, se debe tener claro que el servicio o producto que se va a dar a conocer debe ser el que se tenga como prioridad, sin dejar de lado las partes que ayudan a complementar una ruta y satisfaciendo siempre las necesidades y expectativas del turista, quien es el que va a disfrutar de la experiencia y a llevarse las historias contadas por parte de los guías (CEUPE, 2022).

En las rutas gastronómicas existen tres tipos las cuales son (Tresserras y Medina, 2008):

- Rutas que destacan un cierto producto, ya sea alimento primario o elaborado
- Rutas que destacan un cierto plato
- Rutas que destacan una cocina de carácter étnico

La ruta por cierto producto en particular se realiza con la intención de valorizarlo y posicionarlo en cierto territorio. Una ruta de este tipo ayuda a resaltar las propiedades de los productos orientados a crear actividades complementarias alrededor de ésta Barrera (2006).

Por otro lado, la ruta por cierto plato se da en relación a la o las preparaciones más importantes de la región. Las principales motivaciones para incrementar la estancia de turistas es ese platillo que también fomenta el turismo gastronómico en la localidad Barrera (2006).

Finalmente, se encuentra la ruta por carácter étnico la cual juega con la motivación del turista y se enfoca mayormente en las costumbres de la herencia culinaria de las poblaciones que se encuentran en cada una de las regiones y la relación con sus bailes tradicionales (Barrera, 2006).

Referentes legales

Se definen como “el conjunto de leyes, reglamentos, normas, decretos, entre otros, que establecen el basamento jurídico sobre el cual se sustenta la investigación” (Pérez, 2009, pág.5). A continuación, se presentan los artículos que sustentan el desarrollo de esta investigación.

Constitución de la República del Ecuador (2008)

Art. 3.- Proteger el patrimonio natural y cultural del país (pág.9).

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (pág.15).

Art. 57.- Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador (pág.26).

Art. 83.- Establece que son responsabilidades de las ecuatorianas, y ecuatorianos es: Conservar el patrimonio cultural, natural del país, cuidar, mantener los bienes públicos (pág.38).

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, de salvaguarda del Estado, entre otros: Los documentos, objetivos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico (pág.115).

En este sentido, esta investigación se desarrolla enmarcada en los artículos mencionados, debido a que coadyuva a mantener el patrimonio de los dulces

tradicionales, los cuales son una característica propia de los ecuatorianos. Por otro lado, se recupera y mantiene una cultura haciendo que estos confites perduren en las generaciones.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Este capítulo presenta la metodología llevada a cabo para el desarrollo de la investigación, describiéndose la naturaleza, unidad de análisis e informantes clave, técnicas e instrumentos para la recolección de la información, validez y el procedimiento llevado a cabo para el análisis de la información.

Naturaleza de la investigación

Esta fase se define como “el conjunto de acciones destinadas a describir y analizar el fondo del problema planteado, a través de procedimientos específicos que incluye las técnicas de observación y recolección de datos” (Azuelo, 2019, pág.118).

Paradigma de la investigación

El paradigma es “una estructura de índole conceptual, fundamentada en creencias y supuestos teóricos y metodológicos” (Miranda y Ortiz, 2020, pág.5) y, se tienen cuatro (4) tipos: Positivista, en el cual se consideran las teorías como verdades absolutas, Interpretativo, donde se visualiza la construcción de la realidad en las subjetividades, Crítico, refiere la emancipación para la transformación social y el paradigma emergente de la complejidad (Miranda y Ortiz, 2020). Es así como, el paradigma puede tener diferentes enfoques y cada uno responde a distintas formas de investigación.

De esta manera, el presente estudio se enmarcó en el paradigma interpretativo, el cual consiste en profundizar en la investigación utilizando técnicas de recopilación de información, siendo las más comunes: observaciones, historias de vida, entrevistas, diarios, cuadernos de campo, elaboración de perfiles, y estudios de casos (Schettini et al. 2016). Así pues, esta investigación obedece a dicho paradigma, ya que permitió identificar diferentes aspectos importantes sobre los dulces tradicionales basándose en bibliografías existentes y libros entre otros textos, además de la información recopilada por medio de las entrevistas.

Enfoque de la investigación

El enfoque cualitativo es en donde:

En lugar de comenzar con una teoría y luego “voltear” al mundo empírico para confirmar si esta es apoyada por los datos y resultados, el investigador comienza el proceso examinando los hechos en sí y revisado los estudios previos, ambas acciones de manera simultánea, a fin de generar una teoría que sea consistente con lo que está observando que ocurre (Hernández y Mendoza, 2018, pág.7).

En este sentido, la presente investigación se llevó a cabo enmarcada en el enfoque cualitativo, ya que se realizó una recolección de información por medio de los textos además que se aplicó la entrevista para obtener datos sobre los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales, en correspondencia con lo planteado por Hernández y Mendoza (2018) “la ruta cualitativa resulta conveniente para comprender fenómenos desde la perspectiva de quienes los viven y cuando buscamos patrones y diferencias en estas experiencias y su significado”. Por consiguiente, fue necesario interactuar con los productores de los confites para recopilar información sobre las experiencias en el ámbito gastronómico.

Diseño de la investigación

La investigación asumió un diseño fenomenológico, definido por Hernández y Mendoza (2018) como aquel que “explora, describe y comprende lo que los individuos tienen en común de acuerdo con sus experiencias ante un determinado fenómeno” (pág.548). Este se basa en que el investigador contextualiza las experiencias en términos de su temporalidad (tiempo en que sucedieron), espacio (lugar en el cual ocurrieron), corporalidad (las personas físicas que la vieron) y el contexto relacional (los lazos que se generaron durante las experiencias) (Hernández, Fernández y Baptista, 2006). Es decir, se pretende describir y entender los fenómenos desde el punto de vista de cuatro especialistas en la elaboración de los dulces tradicionales.

Unidades de análisis e Informantes clave

En primer lugar, la descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para ser reflejados en una ruta gastronomía enfocada en su revalorización, se llevó a

cabo a partir de revisión documental, teniéndose como unidad de análisis tres (3) documentos (Tabla 1) que cumplieron con los siguientes criterios:

- Tener relación directa con el tema de estudio.
- Siete años de antigüedad como máximo.
- Contar con autores y fecha de publicación.

Tabla 1. *Documentos*

No.	Tipo de documento	Autor	Año	Título
1	Revista	Ana Veintimilla	2018	Dulces de Quito en peligro de extinción: Caramelo de mistela
2	Tesis	María Almeida	2018	Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Análisis cultural alimentario
3	Tesis	Tania Obando	2016	Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito para rescatar y promover su consumo.

Los informantes clave son las personas que corresponden a “el profesional especialista en el área científica relacionada con el fenómeno” (Castillo, Gómez, Taborda, y Mejía, 2021, pág.87). Con el propósito de comprender los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, se tuvieron cuatro (4) informantes clave propietarios de los establecimientos de elaboración de dulces, quienes contaron con ciertas características en común como fueron:

- Ser productores directos de los dulces.
- Tener más de 5 años en el mercado.

Por lo tanto, se excluyeron a todos los vendedores que solo compran los productos ya terminados, quienes no cuentan con más de 5 años en el mercado, debido a que no son fuentes significativas para la investigación.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Las técnicas son un conjunto de reglas y procedimientos que permiten al investigador establecer la relación con el objeto o sujeto de la investigación mientras que los

instrumentos son mecanismos que usan los investigadores para recolectar y registrar la información (Rojas, 2016). Las técnicas de recolección de datos son procesos que se utilizan para el estudio de un fenómeno; éstas permitieron: recopilar, examinar, exponer la información. La elección de la misma depende del problema y los objetivos (Baena, 2017). Es por esto, que la investigación cuenta con estos elementos que obedecen a cada propósito que se puede visualizar en la (Tabla 2).

Técnicas de recolección de información

Esta investigación aplicaron dos técnicas, la primera es la de revisión documental la cual permitió identificar las investigaciones realizadas anteriormente, la autoría y sus discusiones (Valencia, 2016). Lo que quiere decir, que todo se recaudó por medio de textos que tenían una relación directa con el tema de investigación

Se realizaron anotaciones y se subrayó en el texto los hechos importantes dando como resultado una matriz, en la que se especificaron los elementos que fueron receptados y que estuvieron conectados directamente con el tema de investigación, cabe resaltar que este proceso se realizó individualmente ya que está investigación estuvo a cargo de una sola persona.

La segunda técnica aplicada fue la de entrevista, esta consistió en un intercambio de ideas u opiniones mediante una conversación que se dio entre dos o más personas. Todas las personas presentes en una entrevista dialogan sobre una cuestión determinada (Equipo editorial Etecé, 2020). Para la obtención de datos en esta investigación fue necesaria la utilización de la entrevista aplicada a los productores de los dulces tradicionales, permitió obtener información relevante para la elaboración de la ruta gastronómica.

Instrumentos de recolección de información

En primer lugar, los instrumentos de recolección de información fueron los propios documentos, de los cuales se obtuvieron los dulces más representativos y los que están en peligro de desaparecer además de datos como su origen, características físicas, ingredientes y preparación, todo esto presentado en una matriz.

En segundo lugar, el instrumento lo constituyó un guión de entrevista que se puede observar en el (Anexo 1), el cual consiste “en el registro escrito de las preguntas que conforman el instrumento de recolección de los datos” (Troncoso y Amaya, 2017, pág.330).El entrevistador realizó previamente una lista de puntos en los que se centró la entrevista, el guión constó de 6 preguntas referentes a los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales, esto fue aplicado a cuatro (4) especialistas en la elaboración de los diferentes confites.

Tabla 2. *Técnicas e instrumentos de recolección de información*

PROPÓSITOS	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
Describir los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para ser reflejados en una ruta gastronomía enfocada en su revalorización.	Observación Revisión documental	Matriz de categorías
Comprender los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.	Entrevista	Guion de entrevista

Validez

Según lo indican Escudero y Cortez (2017) “se la define como un estándar de rigor científico independiente del enfoque que adopte una investigación, ya que el propósito de todo estudio es buscar resultados creíbles y confiables” (pág.101). Es así, que la validez se realizó a través de tres (3) expertos gastronomía e investigación (Tabla 3), quienes verificaron que las preguntas que conformaron el guion de la entrevista se entendieran con claridad.

Tabla 3. *Perfil de los expertos que realizaron la validez*

Experto	Formación
Experto 1	Máster en Turismo Mención en Turismo Sostenible e Ingeniero en Gastronomía.
Experto 2	Magister en la Gestión de la Producción Agroindustrial e Ingeniero Alimentario.
Experto 3	Magister en Educación e Ingeniero de Empresas Hoteleras.

Técnicas de análisis de la información

En este apartado se presentan la compilación de datos de algunos procesos los mismos que fueron analizados permitiendo la obtención de conclusiones de corte cualitativo que validan a las afirmaciones que se obtuvieron en el diseño de la ruta gastronómica de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito a continuación, se detalla el proceso:

Para la realización de esta investigación primero se realizó la descripción de los diferentes confites que van a ser reflejados en la ruta, para esto se realizó una revisión de documentos de los cuales se obtuvieron dos situaciones actuales en los que se encuentran los dulces la primera es que algunos están peligro de desaparecer y otros son representativos, en la matriz se encuentran divididos y cada confite cuenta con el nombre, origen, características físicas, ingredientes y procedimiento de elaboración. Cada elemento de la matriz surgió de la revisión que se hizo detalladamente de los tres (3) textos que se relacionaban con el tema de investigación.

El siguiente paso necesario para la elaboración de la ruta gastronómica fue comprender los elementos culturales que se encuentran inmersos en los confites tradicionales, para esto se realizó la entrevista a cuatro (4) propietarios de los establecimientos de elaboración de dulces tradicionales, para llegar a estas categorías se tuvieron que transcribir las entrevistas, se realizó una matriz con las preguntas y las

respuestas en base a la información brindada por los entrevistados se fueron generando las categorías y su significado en la elaboración de los dulces.

CAPITULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se describen los resultados obtenidos de la investigación con su correspondiente interpretación, luego de haber cumplido los propósitos establecidos.

4.1 Descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para ser reflejados en una ruta gastronomía enfocada en su revalorización

La descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito obtenida a partir de los documentos revisados permitió evidenciar la ruta gastronómica de los dulces más representativos y de los que están en peligro de desaparecer, además de brindar información sobre su origen, ingredientes y la forma de preparar estos, lográndose así conocer los elementos más importantes de dichos dulces, tal como se muestra en la (Tabla 4).

Tabla 4. Descripción de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito

Nombre del dulce tradicional	Lugar de origen	Características físicas (forma, textura, color)	Ingredientes	Procedimiento	Situación Actual
Caramelo de mistela	Convento del Carmen Alto.	<p>Forma: Redonda, botellas, animales.</p> <p>Textura: Caramelo suave</p> <p>Color: Diferentes colores</p>	<p>Harina</p> <p>Agua</p> <p>Azúcar</p> <p>Licor</p> <p>Esencia</p> <p>Colorante</p>	<p>1. Se prepara la harina que funciona como molde. Se coloca sobre cajas de madera y se usan plantillas de la forma de animales, botellas o pasa bocas. Estas dejan la marca sobre las harinas para luego colocar el caramelo.</p> <p>2. Se prepara el almíbar. Para esto se cocina agua con azúcar y licor hasta que se obtenga el punto de caramelo. Ahí se añade la esencia y colorante.</p> <p>3. Se coloca la mezcla</p>	En peligro de desaparecer

				<p>en los moldes. Se cubre con la misma composición de harina.</p> <p>4. Se deja reposar durante 12 horas. Una vez que se han secado los caramelos, se les da la vuelta y se dejan en reposo durante 12 horas más. En este tiempo se cocina el caramelo.</p> <p>5. Una vez que han transcurrido 24 horas se escarban los caramelos con brocha para retirar la harina y evitar que se rompan por su delicado exterior.</p> <p>6. Se dejan secar los caramelos por momentos y se empacan en cajas de plástico.</p>	
Colaciones	Origen criollo en San Juan y Santa Ana	<p>Forma: Redonda</p> <p>Textura: Chiclosa por dentro, duro por fuera.</p> <p>Color: Blanco</p>	<p>Azúcar</p> <p>Maní o nueces</p> <p>Anís</p>	<p>1. Se preparan en una paila de bronce con aleación de cobre.</p> <p>2. Se prepara una miel con el azúcar, se añade maní o nueces, anís para dar un sabor más intenso.</p> <p>3. Se mueve la paila de manera envolvente hasta formar unas pepas blancas.</p>	En peligro de desaparecer
Cañitas	Convento de Santa Clara	<p>Forma: Alargada</p> <p>Textura: Dura</p>	<p>Agua</p> <p>Azúcar</p> <p>Glucosa</p>	<p>1. Hervir el agua con el azúcar y la glucosa hasta conseguir una miel en punto de hilo.</p> <p>2. Para las cañas de color rojo agregar la esencia de frutilla</p>	En peligro de desaparecer

		Color: Diferentes colores	Esencia de frutilla Colorante vegetal rojo Cocoa Clara de huevo Papel celofán	con el colorante vegetal y para las cañas de color café agregar la cocoa. 3. A esta mezcla añadir las claras a punto de nieve y continuar batiendo hasta que enfríe. 4. Cuando tenga una temperatura manejable batir manualmente la mezcla y estirar. 5. Cuando se haya enfriado elaborar con esta masa una tira larga y finalmente cortar en trozos pequeños en forma de caña. 6. Envolver cada trozo en papel celofán.	
Turrón de maní	Convento de la Inmaculada Concepción	Forma: Rectangular Textura: Suave Color: Blanco	Agua Azúcar Miel de abeja Huevos Maní	1. Hervir a fuego lento el agua con el azúcar y la miel de abeja hasta obtener punto de bola suave a una temperatura de 112°C a 115°. 2. Añadir las dos claras de huevo previamente batidas a punto de nieve pico firme. 3. Seguir batiendo y agregar las nueces. 4. Una vez hecha la preparación colocar entre hostias y dejar enfriar 5. Cortar en bocadillos.	En peligro de desaparecer
Dulce de leche	Monasterio del Carmen Bajo	Forma: No tiene Textura: Viscosa	Leche Azúcar Canela en	1. Hervir en una paila grande leche con azúcar y canela en rama. Dejar espesar hasta poder ver el fondo del recipiente.	Representativo

		Color: Café claro	rama Mantequilla	<ol style="list-style-type: none"> 2. Batir constantemente. 3. Agregar la mantequilla y dejar cocinar durante 10 minutos. 4. Retirar del fuego y verter el manjar en una fuente plana hasta que esté frío. 5. Cortarlo en cuadrados pequeños y servirlos. 	
Espumilla	Iglesia de San Agustín	Forma: No tiene Textura: Cremosa Color: Rosado	Clara de huevo Mermelada de guayaba	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras de huevo a punto de nieve. 2. Añadir la mermelada de guayaba y un poco de azúcar. 3. Mezclar hasta que se forme una espuma densa donde se moldeen picos. 	Representativo
Dulce de higo	Convento de Santa Catalina de Siena	Forma: Líquida Textura: Viscosa Color: Negro	Higo Ladrillo de panela Canela en rama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar en cruz el extremo más delgado del higo de manera que el corte no alcance la mitad de la fruta. 2. Lavar los higos en agua fría y dejarlos remojados en abundante agua, poner un peso encima de la fruta para que no floten y dejarlos durante toda la noche. 3. Escurrirlos y cocinarlos en agua hirviendo con una pizca de bicarbonato hasta que estén suaves. 4. Retirarlos del fuego y dejarlos en la misma agua hasta 	Representativo

				<p>el siguiente día.</p> <ol style="list-style-type: none"> Tomar los higos uno por uno para exprimir el agua suavemente y colocarlos en una olla grande. Hervir la panela en agua hasta que esta se haya disuelto. Colar el líquido espeso y verter sobre los higos. Ponerlos al fuego, agregar canela en rama y dejar cocinar a fuego lento sin remover. La miel debe cubrir los higos. Si hace falta líquido agregar agua caliente. Dejar hervir el dulce por varias horas hasta que la miel se reduzca y espese. 	
Maní confitado	Convento del Carmen Alto	<p>Forma: Redonda</p> <p>Textura: Crocante</p> <p>Color: Café</p>	<p>Maní</p> <p>Azúcar</p> <p>Agua</p> <p>Cocoa</p>	<ol style="list-style-type: none"> Hervir el agua con el azúcar hasta formar punto de bola suave. Agregar el maní y la cocoa, mover constantemente con una cuchara de madera. Cuando se haya secado el caramelo, dejar derretir por segunda vez hasta que se adhiera al maní. Verter el maní sobre un silpad y dejar enfriar. 	Representativo
Maíz confitado	Convento de	Forma: Redonda	Maíz seco	<ol style="list-style-type: none"> Remojar previamente el maíz y freír con manteca en una 	Representativo

o (caca de perro)	San Francisco	Textura: Crocante	Panela Leche Manteca de cerdo	<p>paila de bronce.</p> <p>2. Cuando el maíz adquiera un color dorado oscuro agregar la miel de panela elaborada a base de leche.</p> <p>3. Revolver hasta que seque.</p>	
Dulce de guayaba	Convento Santa Catalina de Siena	Forma: Rectangular	Guayaba Azúcar Canela Agua	<p>1. Cocinar las guayabas en agua con el azúcar y la canela.</p> <p>2. Una vez cocinadas, dejar enfriar.</p> <p>3. Licuar y cernir.</p> <p>4. Verter la mezcla en una paila y llevar nuevamente a fuego lento por 1 hora hasta que espese.</p> <p>5. Mover constantemente hasta que se pueda ver el asiento de la paila.</p> <p>6. Colocar el dulce en recipientes y llevar a enfriar.</p>	Representativo

4.2. Elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito

Para comprender los elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, a partir de la información obtenida de las entrevistas realizadas a los informantes claves, se llevó a cabo un análisis cualitativo que permitió evidenciar las categorías con su respectivo significado, las cuales se corresponden con los referidos elementos culturales de los dulces, tal como se describe en la (Tabla 5).

Tabla 5. *Comprensión de los elementos inmersos en los dulces tradicionales de Quito*

PREGUNTA	INFORMANTES	RESPUESTA	CATEGORÍAS	SIGNIFICADO DE LA CATEGORÍA
1. ¿Cuáles son los antecedentes de la forma de preparar los dulces tradicionales de Quito?	<p>Informante No.1 Dueña de la confitería Dulce Bendición</p> <p>Sus productos principales de preparación son higo confitado y dulce de leche</p> <p>En este negocio se venden confites como mistelas, turrón entre otros</p>	<p>Informante No.1</p> <p>Si se mantienen en los higos, las colaciones y las mistelas. (No aporta a la pregunta)</p>	Época de la colonia	Época en que las mujeres no podían tomar licor y abundaba el machismo, en las fiestas los únicos que ingerían licor eran los hombres.
	<p>Informante No.2 Dueña de la confitería Traori</p> <p>Sus productos principales de preparación son las mistelas y hostias</p> <p>Tiene dulces tradicionales a la venta como melcocha, caca de perro entre otros</p>	<p>Informante No.2</p> <p>Los antecedentes son porque en la época de la colonia abundaba el machismo entonces la mujeres no podían tomar licor, cuando iban a sus fiestas los únicos que ingerían licor eran los hombres, un grupo de mujeres se las ingenio para que dentro de un caramelito pueda ir el licor entonces se comenzaron a reunir las damas de ese tiempo y salieron las mistelas entonces ellas ya ingerían licor sin que se den cuenta sus esposos eso nace desde la época de la colonia.</p>		

	<p>Informante No.3 Dueña del local Confitería El Gato</p> <p>Sus productos principales de preparación son el maíz confitado y las colaciones</p> <p>Entre los productos en venta se encuentran el dulce de guayaba, rompe muelas entre otros</p>	<p>Informante No.3 Lo elaboramos con nuestras manos.</p>	<p>Elaboración artesanal</p>	<p>Se realiza con las manos al momento de preparar un producto.</p>
	<p>Informante No.4 Dueña del local Deliciosas Melcochas</p> <p>Sus productos principales de preparación son las melcochas y el turrón</p> <p>Cuentan con productos a la venta entre ellos hostias, mistelas, entre otros</p>	<p>Informante No.4 Lo elaboramos con maíz peruano y panela y el maní con azúcar y maní caramelo.</p>		
<p>2. ¿Considera usted que los dulces tradicionales son un producto</p>		<p>Informante No.1 Yo vivo de eso así que si es muy relevante.</p>	<p>Los dulces tradicionales como producto relevante en la gastronomía.</p>	<p>Los dulces tradicionales son relevantes ya que con esos productos la gente vive además de</p>

relevante en la gastronomía quiteña?	<p>Informante No.2</p> <p>Si es muy relevante, creo que es importante que destaquemos lo de nuestro país.</p>	que es importante destacar lo de nuestro país.
	<p>Informante No.3</p> <p>Si (No aporta a la pregunta)</p>	
	<p>Informante No.4</p> <p>Sí son relevantes, porque esos son ya dulces tradicionales y quiteños.</p>	
3. ¿Cómo adquirió el conocimiento acerca de la preparación de los confites?	<p>Informante No.1</p> <p>Estamos trabajando con las personas que tienen el conocimiento. (No apporto a la pregunta)</p>	<p>Transmisión del conocimiento familiar de generación en generación</p> <p>Es pasar la información sobre la preparación de ciertos dulces de generación en generación se puede dar por parte de las madres o las abuelitas.</p>
	<p>Informante No.2</p> <p>Solo trabajo aquí, pero si se cómo se prepara y los dueños del local son los que tienen la receta original de cómo fabricar las mistelas, entonces a ellos les han ido pasando esa receta de generación en generación.</p>	
	<p>Informante No.3</p>	

En el transcurso de la vida uno va aprendiendo por medio de mi madre.

Informante No.4

Por parte de los abuelitos y de mi mamá y así sucesivamente seguimos.

4. ¿Qué procedimientos y utensilios se han mantenido desde el inicio de la elaboración de los dulces?

Informante No.1

Es muy artesanal, no hemos industrializado nada todavía.

Procedimiento artesanal

Entre los que se encuentran son: paleta de madera, pailas de aluminio, pesas. Todos estos utensilios son de ayuda ya que no cuentan con maquinaria para realizarlo de forma industrial.

Informante No.2

No sé. (No apporto a la pregunta)

Informante No.3

La paleta de madera, todavía las pailas de aluminio y nuestras manos, porque todavía no tenemos maquinaria.

Informante No.4

La paila, cositas antiguas pesas.

5. ¿Cuáles son los ingredientes principales con los que usted

Informante No.1

El azúcar en lo que se refiere a los más tradicionales los higos, las

Ingredientes principales en la elaboración de los dulces tradicionales

Entre los ingredientes principales de los dulces tradicionales se encuentran: azúcar, licor,

<p>elabora sus productos?</p>	<p>colaciones, las mistelas es muy dulce.</p>	<p>esencias. Además de ciertos elementos que son secretos.</p>
	<p>Informante No.2</p> <p>El ingrediente principal es el licor y el azúcar.</p>	
	<p>Informante No.3</p> <p>Yo pienso que el principal es el amor y la entrega. (No apporto a la pregunta)</p>	
	<p>Informante No.4</p> <p>La tradición sigue por ejemplo esencias y otros menjurges más que son secretos.</p>	
<p>6. ¿Cree usted que los dulces tradicionales son un elemento importante para fomentar el turismo gastronómico en la ciudad?</p>	<p>Informante No.1</p> <p>Si lo son. (No apporto a la pregunta)</p>	<p>Fomentar el turismo gastronómico</p>
	<p>Informante No.2</p> <p>Si es muy importante te cuento que los que más compran los turistas son las mistelas que es lo más tradicional de aquí pero hay algo malo que es más a los turistas porque la gente de aquí no conoce estos dulces y es como que no te compran.</p>	<p>Los dulces son importantes para un turismo gastronómico ya que los extranjeros son los que más compran ayudando así a los productores ya que ese medio es su sustento.</p>

Informante No.3

Sí, porque la gente viene pues y dice deme eso deme eso entonces sí.

Informante No.4

Sí es muy importante porque a lo menos nosotros de aquí de eso sobrevivimos por los dulces y todo eso.

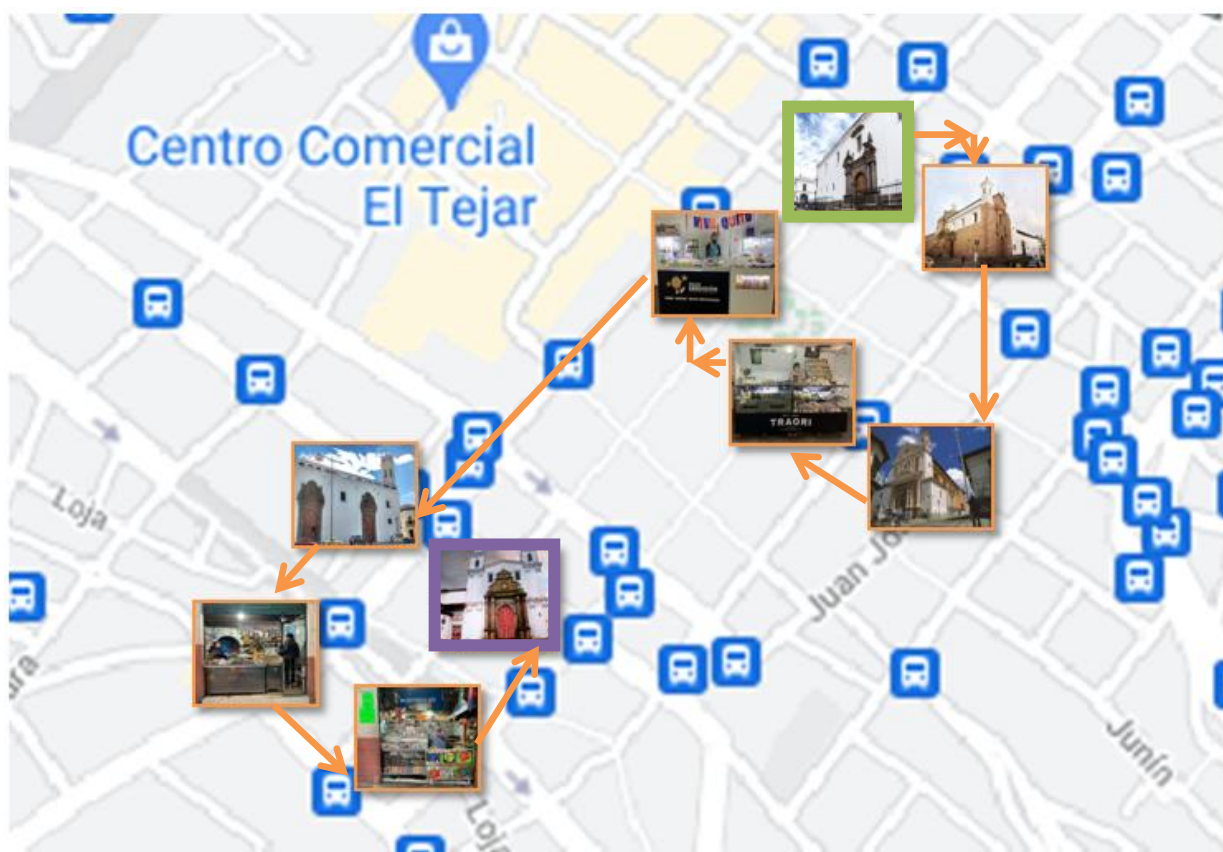
De esta manera, se obtuvieron siete (7) categorías emergentes como elementos culturales que se encuentran inmersos en los dulces tradicionales las mismas que son:



- Época de la colonia
- Elaboración artesanal
- Los dulces tradicionales como producto relevante en la gastronomía
- Transmisión del conocimiento familiar de generación en generación
- Procedimiento artesanal
- Ingredientes principales en la elaboración de los dulces tradicionales
- Fomentar el turismo gastronómico

4.3. Ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito.

La ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito, se realizó en base a los documentos analizados los cuales permitieron construir una ruta completa basada en los caramelos esta cuenta con tres diferentes enfoques como los lugares históricos, representativos y venta de estos confites los cuales se encuentran ubicados en el (Gráfico 1). La ruta sirve de ayuda a las personas para que conozcan los lugares que forman parte de la historia de los dulces tradicionales con las actividades de recorrer los diferentes monasterios, conventos y ciertos sitios en donde se venden los diferentes confites.

Gráfico 1. Ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito



INICIO DE RUTA	Cuadro verde	
FINALIZACIÓN DE RUTA	Cuadro morado	

Ruta de lugares históricos

En esta ruta se encuentran los conventos que han prevalecido en el tiempo, estos fueron los primeros lugares en donde se realizaban los dulces tradicionales de forma artesanal por parte de las monjas, aquí se pueden apreciar dos categorías emergentes las cuales son la época de la colonia y los dulces como producto relevante en la gastronomía.

1. **Convento del Carmen Alto:** Ubicado en el Centro Histórico de Quito en las calles García Moreno y Rocafuerte, frente al Arco de la Reina.



Imagen 1. *Convento del Carmen Alto.*

Nota: Tomado de Adskay, 2020.

Especialidad de dulces: mistelas, maní confitado y alfajores.



Imagen 2. *Mistelas.*

Nota: Tomado de Go Raymi, 2020

2. **Convento de Santa Catalina de Siena:** Se encuentra esquinero en las calles Eugenio Espejo y Juan José Flores.



Imagen 3. *Convento de Santa Catalina de Siena.*

Nota: Tomado de Museos de Quito, 2015

Especialidad de dulces: hostias, turrones, dulce de guayaba y dulce de higo.



Imagen 4. *Hostias.*

Nota: Tomado de El Universo, 2019

3. **Convento del Carmen Bajo:** En las calles Venezuela y Olmedo.



Imagen 5. *Convento del Carmen Bajo.*

Nota: Tomado de Revista Clave, 2019

Especialidad de dulces: dulce de leche y helados.



Imagen 6. *Dulce de leche.*

Nota: Tomado de Recetas Ecuador, 2018

Esta ruta tiene como propósito dar a conocer los primeros establecimientos en donde se crearon los diferentes dulces tradicionales, logrando que los turistas tengan idea de cómo eran estos lugares en la época de la Colonia los cuales se caracterizaban por la realización de estas preparaciones que se servían en ciertas festividades dentro de los mismos conventos.

Ruta de lugares representativos

Esta ruta muestra dos conventos los cuales fueron los pioneros en la venta de los dulces tradicionales en el Centro Histórico, se pudo reconocer a dos categorías emergentes importantes de los dulces como son el procedimiento artesanal y los ingredientes principales.

- 1. Convento de la Inmaculada Concepción:** Ubicado en la esquina noroccidental de la Plaza grande, en las calles Chile y García Moreno.



Imagen 7. *Convento de la Inmaculada Concepción.*

Nota: Tomado de Revista Clave, 2019

Especialidad de dulces: turrón de maní, hostias y bizcochos.



Imagen 8. *Turrón de maní.*

Nota: Tomado de Cukit, 2021

2. Convento de Santa Clara: Ubicado en la calle Cuenca y Vicente Rocafuerte.



Imagen 9. *Convento de Santa Clara.*

Nota: Tomado de Iglesias y Capillas de Quito, 2018

Especialidad de dulces: cañitas, galletas y hostias.



Imagen 10. *Cañitas.*

Nota: Tomado de Sotnichenko, 2020

El propósito de la ruta es lograr que los turistas identifiquen los conventos pioneros en la venta de dulces tradicionales, ya que la mayoría de estos establecimientos que existen en la actualidad solo realizaban los confites para el consumo dentro de los integrantes de la orden, con este enfoque de la ruta logramos brindar información importante sobre los dulces que cada orden religiosa realizaba.

Ruta de venta de dulces

En estos lugares se encuentran los establecimientos en donde hoy en día se venden los dulces tradicionales a un precio accesible tanto para extranjeros como para residentes, los elementos presentes son elaboración artesanal ya que aún no se industrializan sus procesos, la transmisión del conocimiento familiar de generación en generación se pueden presenciar aún en estos establecimientos y fomentar el turismo gastronómico es lo que los productores ven como un apoyo a sus pequeños negocios.

1. **Confitería El Gato:** Calle Rocafuerte diagonal al Arco de la Reina.



Imagen 11. *Confitería el Gato.*

Especialidad de dulces: maíz confitado, dulce de guayaba, colaciones.



Imagen 12. *Maíz confitado.*

Nota: Tomado de Revista Wapa, 2020

2. **Deliciosas melcochas:** Calle García Moreno.



Imagen 13. *Deliciosas Melcochas.*

Especialidad de dulces: melcochas, caca de perro, turrón.



Imagen 14. *Melcochas.*

Nota: Tomado de Pinterest, 2018

3. Traori: Venezuela y Chile.



Imagen 15. *Traori.*

Especialidad de dulces: mistelas y hostias.



Imagen 16. *Mistelas.*

Nota: Tomado de Miskicor, 2019

4. Dulce Bendición: García Moreno y Chile.



Imagen 17. *Dulce Bendición.*

Especialidad de dulces: higo confitado, dulce de leche y hostias.



Imagen 18. *Higo confitado.*

Nota: Tomado de Supermaxi, 2020

El propósito de la ruta es motivar a la generación de emprendimiento para este tipo de productos y generar desarrollo económico en la actualidad lo que motiva a la visita de los turistas y da a conocer no solo establecimientos gastronómicos sino de toda índole, cabe recalcar que cada local cuenta con una variedad de productos a precios accesibles para su compra.

CAPITULO V

HALLAZGOS Y REFLEXIONES

Este capítulo presenta los hallazgos y reflexiones logradas luego de haber ejecutado los propósitos específicos y obtenido los resultados.

- La descripción de los dulces tradicionales cuenta con la información necesaria y de interés para la sociedad como el nombre, lugar de origen, características físicas, ingredientes y procedimiento, además permitió inferir que se tienen confites en peligro de desaparecer y otros que son representativos de la ciudad, lo cual es un aporte importante para la construcción de la ruta gastronómica.
- Los siete (7) elementos culturales inmersos en los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito representados por la época de la colonia, elaboración artesanal, producto relevante en la gastronomía, transmisión del conocimiento familiar de generación en generación, procedimiento artesanal, ingredientes principales y fomentar el turismo gastronómico, se constituyen en un excelente aporte, ya que permiten definir la estructura de la ruta gastronómica con base a estos.
- La ruta gastronómica enfocada en la revalorización de los dulces tradicionales permite a los nativos y turistas recorrer con facilidad los conventos y monasterios que forman parte de la historia de los confites, además da a conocer los lugares que hoy en día se encuentran abiertos para la venta al público de los referidos dulces, obteniéndose resultados favorables gracias a la demostración de la tradición gastronómica en el Centro Histórico de Quito.
- Con la descripción de los dulces tradicionales se aporta al conocimiento de las personas locales como extranjeras, haciendo que al momento de comprar algún dulce tengan en cuenta su origen además de saber cómo es el proceso de elaboración del mismo, por ende la valoración de los confites será mucho mayor.
- La cultura está presente en casi todas nuestras costumbres y aún más en la gastronomía, es así que el saber sobre los elementos culturales que se encuentran inmersos en los dulces realza su apreciación, además permite que las personas

puedan compartir esta información haciendo que los dulces sean conocidos y apreciados aún más en la actualidad.

- El elaborar una ruta que sirva de guía a las personas para que visiten las localidades que forman parte de la historia de los dulces tradicionales es un aporte significativo para todos ya que cuenta con información importante como la ubicación de cada uno de los monasterios, conventos y lugares comerciales en donde se pueden encontrar los confites, facilitando así la visita de las personas locales y extranjeras.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, M. (2018). *Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito análisis cultural alimentario* (tesis de pregrado). Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
- Andrade, E. (2017). *Diseño de estrategias comunicacionales encaminadas al mejoramiento, organización y estandarización de dulces tradicionales de la ciudad de Quito* (tesis de pregrado). Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
- Azuero, A. (2019 de Noviembre de 12). Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación. *Koinonia*. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7062667>
- Baena, P. (2017). *Metodología de la investigación*. Recuperado de http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia%20de%20la%20investigacion.pdf
- Barrera, E. (2006). *La formación en turismo rural. La experiencia de la facultad de agronomía de la Universidad de Buenos Aires*. Recuperado de https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/formacion_en_turismo_rural_fauba_2006.pdf
- Bembibre, C. (2010). Definición de Repostería. *DefiniciónABC* [versión electrónica]. Quito, Ecuador: DefiniciónABC., <https://www.definicionabc.com/general/reposteria.php>
- Briedenhann, J., & Wickens, E. (2004). *Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas—vibrant hope or impossible dream?*. Recuperado de [sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517703000633](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517703000633)
- Bueno, P. (2017). *Plan de negocios para la creación de una empresa productora y exportadora de dulces tradicionales ecuatorianos al mercado español* (tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito, Ecuador.
- Caicedo, A. (15 de Junio de 2021). La importancia de la cultura. *La Hora*. Recuperado de <https://www.lahora.com.ec/editorial/columnistas-regionales/santo-domingo-importancia-cultura/>
- Castillo, E., Gómez, J., Taborda, L., & Mejía, A. (2021). *¿Cómo investigar en la Unibe?*. Recuperado de https://virtual.unibe.edu.ec/pluginfile.php/58387/mod_resource/content/1/Libro%20-%20C%C3%B3mo%20investigar%20en%20la%20UNIB.E.pdf
- Centro Europeo de Postgrado y Empresa. (2022 de Enero de 16). *¿Qué es un producto turístico?*. *CEUPE*. Recuperado de <https://www.ceupe.com/blog/que-es-un-producto-turistico.html>

- Cepeda, L. (23 de Junio de 2017). Comer de oficio. Recuperado el 10 de Febrero de 2022, de <https://www.comerdeoficio.com/luis-cepeda/>
- Chejin, S. (2014). *Estudio de los dulces tradicionales y su relación con el turismo regional en el cantón Loja en el año 2014. Propuesta de creación de una ruta turística gastronómica* (tesis de pregrado). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Chicango, L. (2020). *Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito* (tesis de pregrado). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Recuperado de oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- De la cruz, E., & Flores, B. (2010). *Sabores dulces, una encrucijada étnica y multicultural* (tesis de postgrado). Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Caracas, Venezuela.
- Diario La Hora. (22 de Noviembre de 2011). La ruta de los dulces quiteños. *La Hora*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1101239914/la-ruta-de-los-dulces-quiteos->
- Equipo editorial Etecé. (2020). Entrevista. *Concepto* [versión electrónica]. Argentina: Concepto., <https://concepto.de/entrevista/>
- Equipo editorial Etecé. (2021). Turismo. *Concepto* [versión electrónica]. Argentina: Concepto., <https://concepto.de/turismo/>
- Escudero, C., & Cortez, L. (2017). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica*. Recuperado de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12501/1/Tecnicas-y-MetodoscualitativosParaInvestigacionCientifica.pdf>
- Espeitx, E. (2004 de Febrero de 16). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos online*. Recuperado de <https://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Fernández, T. (2017 de Marzo de 17). Los mandamientos de la iglesia. *Catholic.net*. Recuperado de <http://es.catholic.net/op/articulos/7209/los-mandamientos-de-la-iglesia.html#modal>
- Gallego, J. (2018). *Cómo se construye el marco teórico de la investigación* (tesis de postgrado). Universidad Iberoamericana, México, México.
- Gobierno Autónomo Descentralizado GAD Alluriquín. (2015). *Económica*. Recuperado de <http://alluriquin.gob.ec/index.php/ct-menu-item-33/ct-menu-item-35>

- Gorrotxategi, J. (1991). *La confitería en Guipuzcoa* (tesis de pregrado). Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, España.
- Hernández, C., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. Recuperado de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Hernández, C., Tamayo, A., Castro, D., & Muñoz, I. (2017). *Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica* (tesis de pregrado). Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México, México: McGraw-Hill Interamericana.
- Jeambey, Z. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local*. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/318956979_Rutas_Gastronomicas_y_Desarrollo_local_un_ensayo_de_conceptualizacion_en_Cataluna
- Maca, J., & Navia, L. (2019). *Estrategias para el rescate y valorización de los dulces tradicionales de Popayán* (tesis de pregrado). Universidad del Cauca, Popayán, Colombia.
- Martínez, J. (2011). *Estrategias de consumo en el mercado español de confitería de azúcar : análisis de la incidencia de las características organolépticas y simbólicas de los caramelos en los alumnos de Educación Primaria* (tesis de pregrado). Universidad Católica San Antonio, Murcia, España.
- Martínez, O., & Román, M. (2017). *Teoría sensorial y molecular del sabor dulce* (tesis de pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
- Mera, J. (2019). *Incidencia en las importaciones de dulces y confiterías y su impacto en la producción nacional* (tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Publicación recoge la Política Pública sobre Patrimonio Cultural inmaterial*. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/publicacion-recoge-la-politica-publica-sobre-patrimonio-cultural-inmaterial/>
- Miranda, S., & Ortiz, J. (2020 de Agosto de 14). Los paradigmas de la investigación: un acercamiento teórico para reflexionar desde el campo de la investigación educativa. *Ride*. Recuperado de <https://www.ride.org.mx/index.php/RIDE/article/view/717>
- Molina, S. (2021). El sistema turístico según Sergio Molina. *Sistema turístico* [versión electrónica]. Bolívar, Venezuela: Sistema turístico., <https://sistema->

turistico.site123.me/teor%C3%8Das-del-sistema-tur%C3%8Dstico/el-sistema-tur%C3%8Dstico-seg%C3%9An-sergio-molina

- Mosquera, P. (2019). *Influencia de la Iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, época colonial, en el 2019* (tesis de pregrado). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Munideporte. (2015 de Junio de 12). Estudio anual sobre la situación del mercado fitness en España. *Munideporte*. Recuperado de <https://www.munideporte.com/seccion/Actualidad/17299/Estudio-anual-sobre-la-situacion-del-mercado-del-Fitness-en-Espana.html>
- Obando, T. (2016). *Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito para rescatar y promover su consumo* (tesis de pregrado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Pérez, A. (2009). *Guía Metodológica*. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/307010040/LIBRO-Guia-Methodologica-Alexis-Perez-2009>
- Proaño, E. (2020). *Levantamiento de un inventario de dulces tradicionales presentes en el Centro Histórico de Quito* (tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito, Ecuador.
- Real Academia Española. (2001). Dulces. *Real Academia Española* [versión electrónica]. Madrid, España: Real Academia Española., <https://www.rae.es/drae2001/dulce>
- Real Academia Española. . (2001). Tradicionales. *Real Academia Española* [versión electrónica]. Madrid, España: Real Academia Española.; Obtenido de <https://dle.rae.es/tradicional>
- Real Academia Española. (2014). Turismo. *Real Academia Española* [versión electrónica]. Madrid, España: Real Academia Española., <https://dle.rae.es/turismo?m=form2>
- Robayo, N. (2016). *Registro gastronómico de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha, año 2015* (tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Rodríguez, J. (2005). *La historia de la caña: azúcares, aguardientes y rones en Venezuela, siglos XVI-XX*. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=L_0eRo5CHOQC&printsec=frontcover&hl=es#v=snippet&q&f=false
- Rojas, S. (2016). *Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos* (tesis pregrado). Tecnológico de Monterrey, Monterrey, México.

- Rubio, E. (4 de Diciembre de 2019). Los secretos detrás de los dulces tradicionales de Quito. *Expreso*. Recuperado de <https://www.expreso.ec/actualidad/dulces-tradicionales-quito-gastronomia-fiestas-773.html#:~:text=Quienes%20lo%20hacen%20deben%20estar,%E2%80%9CEs%20un%20secreto%20familiar%E2%80%9D>.
- Sanz, J. (2010). *Manual de la cocinera. Método de trinchar y servir bien una mesa*. . Recuperado de <https://isbn.cloud/9789978366394/manual-de-la-cocinera-metodo-de-trinchar-y-servir-bien-una-mesa-por-juan-pablo-sanz-1882/>
- Schettini, P., Cortazzo, I., Burone, E., Elverdín, F., Farías, M., Nogueira, M., y otros. (2016). *Técnicas y estrategias de la investigación cualitativa*. Recuperado de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/53686/Documento_completo__-%20Cortazzo%20CATEDRA%20.pdf-PDFA.pdf?sequence=1
- Secretaria de Cultura. (2021). *¡Fiestas de dulces tradicionales de Quito!*. Recuperado de <https://quitocultura.com/fiestas-de-dulces-tradicionales-de-quito/>
- Tresserras, J. (Noviembre de 2015). Unesco. En F. Bedón (Presidencia), *Las cocinas, el PCI y el turismo naranja*. Llevado a cabo en el V Seminario Internacional de Turismo e Investigación Universidad de Especialidades Turísticas. Quito, Ecuador.
- Tresserras, J., & Medina, F. (2007 de Junio de 4). Patrimonio Gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. *Pasos*. Recuperado de <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/2569/926>
- Troncoso, C., & Amaya, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Unal*, 65(2), 329-32. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v65n2/0120-0011-rfmun-65-02-329.pdf>
- Valencia, V. (2016). *Revisión documental en el proceso de investigación*. Recuperado de <http://univirtual.utp.edu.co/pandora/scripts/oar/oar.php?f8032d5cae3de20fcec887f395ec9a6a=VW5pdmlydHVhbCBVVFA=&198bf4649ab61d149f3baaaf4a760ebd=MTExNA=&531ac50224f238df5d6efdaf36507cf2=cGVkYWdvZ2lhdW5pdmlydHVhbEB1dHAuZW R1LmNv>
- Vasco, K. (2017). *Investigación de la repostería y confitería tradicional de la ciudad de Quito y elaboración de un recetario* (tesis de pregrado). Universidad Internacional del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Velasco, C. (2019). *Ruta turística vivencial gastronómica enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito* (tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito, Ecuador.

ANEXOS

Anexo 1: Guión de entrevista

Dimensión	Preguntas
Antecedentes de la preparación de dulces tradicionales.	1. ¿Cuáles son los antecedentes de la forma de preparar estos dulces tradicionales en la ciudad?
Consideración de los dulces tradicionales como producto relevante en la gastronomía.	2. ¿Considera usted que los dulces tradicionales son un producto relevante en la gastronomía quiteña?
Transmisión del conocimiento	3. ¿Cómo adquirió el conocimiento acerca de la preparación de los confites?
Procedimientos y utensilios	4. ¿Qué procedimientos y utensilios se han mantenido desde el inicio de la elaboración de los dulces?
Ingredientes importantes	5. ¿Cuáles son los ingredientes principales con los que usted elabora sus productos?
Turismo gastronómico	6. ¿Cree usted que los dulces tradicionales son un elemento importante para fomentar el turismo gastronómico en la ciudad?