

PARA GRADOS ACADÉMICOS DE INGENIEROS (TERCER NIVEL)

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **PAOLA FERNANDA MOSQUERA VILLALVA**, con número de cédula número 1724370224, autora del trabajo de graduación intitulado: "Análisis aproximativo de estilos hoteleros y sus influencias en la ciudad de Quito desde 1928 hasta 1960" previa a la obtención del grado académico de **INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA** en la Facultad de **Ciencias Humanas**:

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

2.- Autoriza a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de graduación, registrando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 30 de noviembre del 2015



Paola Fernanda Mosquera Villalva

CI. 1724370224

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

Yo, Mg. Santiago Pazos Carrillo, director de esta disertación, certifico que la Srta. Paola Fernanda Mosquera Villalva, ha realizado con mi dirección este trabajo intitulado: **ANÁLISIS APROXIMATIVO DE ESTILOS HOTELEROS Y SUS INFLUENCIAS EN LA CIUDAD DE QUITO DESDE 1928 HASTA 1960**, de conformidad con la disposición del Reglamento de Grados de la PUCE. Autorizo la presentación del informe debidamente revisado y encuadernado para la calificación respectiva



Mg. Santiago Pazos Carrillo

Quito, 30 de noviembre de 2015

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**DISERTACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA**

**“ANÁLISIS APROXIMATIVO DE ESTILOS HOTELEROS Y SUS
INFLUENCIAS EN LA CIUDAD DE QUITO DESDE 1928 HASTA 1960”**

PAOLA FERNANDA MOSQUERA VILLALVA

DIRECTOR: MG. SANTIAGO PAZOS CARRILLO

QUITO, 2015

DEDICATORIA

A mis padres, Sonia y Luis, a mi hermana Saskya y a mi abuelo Eduardo, por su apoyo y ayuda incondicional, porque son mi mayor bendición, mis guías y mi mejor ejemplo de lucha constante.

AGRADECIMIENTO

A mi familia porque es el motor de mi vida, por demostrarme que el camino no es fácil, pero tampoco imposible y que todo depende de la voluntad y pasión que le dedique a cada uno de mis sueños.

A mi enamorado Carlos, por estar a mi lado en los momentos más difíciles y motivarme para seguir adelante.

A mi director Santiago Pazos por exigirme y enseñarme que para aceptar un reto hace falta voluntad, pero para terminarlo es necesario dedicación, paciencia y compromiso.

Y a Teresa Cevallos por su ayuda y valiosos consejos.

“Lo importante no es progresar, sino progresar bien, con sentido quiteño, armonizando lo antiguo con lo nuevo, buscando el modo de engarzar en la joya casi divina que es nuestro Quito histórico los adelantos, las comodidades de la vida actual. Progreseemos valientemente, pero no destruyamos las bellezas dejadas por los siglos” (Villasís, 1954: 20).

“Los sujetos sociales se diferencian por las distinciones que realizan, en las que se expresa o se revela su posición. El análisis de las relaciones entre los sistemas de encasillamiento y las condiciones de existencia conduce a un análisis social del criterio selectivo que es, inseparablemente, una descripción de las clases sociales y de los estilos de vida” (Bourdieu, 1998: 1).

RESUMEN

La presente disertación analiza la influencia que los estilos hoteleros, tanto europeo como americano, tuvieron en la ciudad de Quito entre los años de 1928 a 1960, con el objetivo de analizar los estándares de calidad aplicados a la hospitalidad, determinar las características de los estilos hoteleros e identificar los hoteles quiteños más representativos establecidos en esa época.

Conjuntamente se analizarán los protocolos de hospedaje enmarcados como dispositivos de control, debido a que estos son un modelo que dicta la conducta de las personas en determinados lugares y situaciones. Adicionalmente, se verificará la relación entre anfitrión-huésped, y cómo ésta desemboca en los diferentes tipos de hospitalidad y, por ende, en los estilos hoteleros.

En la investigación se compara los estilos hoteleros entre el hotel Majestic y el hotel Viena, para identificar la influencia que estos establecimientos recibieron y así determinar sus características, servicios y productos. También cabe señalar, que esta disertación es producto del proyecto: “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”, el cual es promovido y financiado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Palabras Claves:

Estilos hoteleros, calidad, servicios, protocolos, dispositivo, Hotel Majestic, Hotel Viena.

ABSTRACT

This dissertation analyzes the influences that hoteliers styles: european and american, were in Quito since 1928 to 1960, with the aim to analyze the quality standards applied to hospitality, describe the characteristics of those hoteliers styles and identify the most representative hotel's Quito at that time.

Besides it examines the hosting protocols as control devices, because these are a model that dictates the behavior of people in certain places and situations. Additionally, the relationship between host-guest will be studied, and how this relationship lead in different hospitality's kinds and therefore in the hoteliers styles.

At the research, the hotelier styles are compared between Majestic hotel and Viena hotel, to identify the influence that those places received and determine their characteristics, services and products. Also, is important to be noted that this dissertation sprout from the project: "Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito", which is promoted and financed by the Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Keywords:

Hoteliers styles, quality, services, protocols, device, Hotel Majestic, Hotel Viena.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ASPECTOS PRELIMINARES

Dedicatoria.....	II
Agradecimiento.....	III
Resumen.....	V
Abstract.....	VI
Índice de imágenes.....	VIII
Índice de tablas.....	IX

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Sumario Capitular.....	1
1.2 Justificación.....	2
1.3 Planteamiento del Problema.....	3
1.4 Objetivos	
1.4.1 Objetivo General.....	4
1.4.2 Objetivos Específicos.....	4

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

2.1 Protocolos de hospedaje, estándares de servicio y calidad como dispositivos de control.....	5
2.2 Hospitalidad y Sistema de la Dádiva.....	9
2.3 Marco Metodológico.....	17
2.3.1 Propuesta Metodológica para analizar los estilos europeo y americana...19	

CAPÍTULO III

CONTEXTO

APROXIMACIÓN SOCIAL, ECONÓMICA Y POLÍTICA DE LOS ESCENARIOS MUNDIAL Y LOCAL ECUATORIANO

3.1 Europa entre 1928 a 1960.....	21
3.1.1 Estilo Hotelero Europeo.....	29
3.2 La Gran Depresión en Estados Unidos.....	31
3.2.1 Estilo Hotelero Americano.....	35
3.3 Aproximación política, económica y social de Ecuador entre 1928-1960.....	36
3.4.1 Antecedentes Hoteleros.....	42

CAPITULO IV

RESULTADOS

HOTELES QUITEÑOS E INFLUENCIAS DE LOS ESTILOS HOTELEROS

4.1 La ciudad de Quito.....	45
4.2 Análisis y Resultados.....	51
4.2.1 Hoteles.....	51
4.2.1.1 Estilo Hotelero Europeo.....	55
4.2.1.2 Estilo Hotelero Americano.....	60
4.3 Comparación de estilos hoteleros entre el Hotel Majestic y Hotel Viena.....	62
4.4 Conclusiones.....	70
4.5 Recomendaciones.....	72

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANEXOS

ÍNDICE DE IMÁGENES

- Imagen No.1: Menú de almuerzo del Hotel Royal, Periódico El Comercio en 1908..... 16
- Imagen No.2: Publicidad del Hotel- Restaurante Le Gourmet, Revista Quito al Día: Comercio, Industria, Turismo en 1947..... 20
- Imagen No.3: Tumba de Ephraim Polack 1887-1940, Cementerio de San Diego en Quito..... 26

- Imagen No.4: Tumba de Curt Schotthende 1879-1939, Cementerio de San Diego en Quito.....26
- Imagen No. 5: Manuscrito de Cocina de Carmela Rivadeneira en 1939.....28
- Imagen No.6: Publicidad de la sucursal Fleischmann Ecuatoriana Inc. del Libro de la Ciudad de San Francisco de Quito hasta 1950.....37
- Imagen No.7: Entrada de José María Velasco Ibarra al Palacio de Carondelet, después de proclamarse presidente en 194.....38
- Imagen No.8: Radiodifusora “El Prado”.....41
- Imagen No.9: Publicidad del Restaurante Normandy, Periódico El Comercio en 1956.....47
- Imagen No.10: Casa María Augusta Urrutia.....48
- Imagen No.11: Anuncio de la construcción del Hotel Colón Internacional, Periódico El Comercio en 1965.....51
- Imagen No.12: Registro de los pasajeros en los hoteles, Periódico El Comercio en 1924.....53
- Imagen No.13: Cierre del Hotel Metropolitano, Periódico El Comercio en 1947.....56
- Imagen No.14: Menú de la cena bailable de año nuevo del Hotel Savoy, Periódico El Comercio en 1946.....58
- Imagen No.15: Publicidad del Hotel Majestic, Revista Quito al día en 1947.....59
- Imagen No.16: Publicidad del Hotel Viena, Periódico El Día en 1928.....61
- Imagen No.17: Publicidad del Hotel Colón, Guía Turística en 1948.....62

ÍNDICE DE TABLAS

- Tabla No. 1. Lista cronológica de hoteles generada en base a la investigación de Juan Carlos Valverde (2015) y Teresa Cevallos (tesis, 2015).....53
- Tabla No. 2. Descripción del Hotel Majestic.....64
- Tabla No. 3. Descripción del Hotel Viena.....65

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 SUMARIO CAPITULAR

En el primer capítulo se realiza una introducción de la disertación presentando los aspectos generales de la misma, tales como: los objetivos que se desean alcanzar, la delimitación clara y concisa del objeto de estudio y la importancia teórica, social y personal del tema. Así, junto a estos criterios se logra indicar los posibles resultados y el sentido de la disertación.

En el segundo capítulo, se explica por qué la calidad y los estándares de servicio se correlacionan con los dispositivos de control, los cuales dentro de la hospitalidad tiene conexión con los protocolos, debido a que estos dictan las conductas sociales de las personas. Además, se analiza la relación entre huésped y anfitrión, para determinar cómo las características que han surgido de este vínculo, dan paso al desarrollo tanto de los estilos hoteleros europeo y americano. Asimismo, en este capítulo se detalla la metodología a utilizar en el análisis e interpretación de la información recopilada en diferentes bibliotecas, archivos y fondos de la ciudad de Quito.

En el tercer capítulo, primero se describe las antecedentes de la hotelería en el país, para después realizar una aproximación política, económica y social del escenario mundial (Europa y Estados Unidos) y local ecuatoriano. La descripción, tanto de Europa como de Estados Unidos fue importante, porque las diversas situaciones por las cuales países como: Francia, Inglaterra, Alemania, Italia y Estados Unidos atravesaron, influyó en varios ámbitos de la sociedad ecuatoriana, especialmente en Quito; asimismo se realiza un descripción de los estilos hoteleros: europeo y americano, para enmarcarlos en el contexto histórico. En cuanto a la explicación de Ecuador, se la realizó para tener un panorama claro de las estructuras políticas, las relaciones económicas y los actores sociales de la época, para así observar cómo estos aspectos han ido cambiando con el tiempo.

En el último capítulo se realiza una descripción de la cotidianidad en la sociedad quiteña, la relación con los extranjeros y sus influencias. También se estudia y compara los

hoteles más representativos de Quito mediante tablas de análisis, para verificar los servicios que ofrecían. En total se tomaron en cuenta a cinco hoteles, los cuales eran considerados establecimientos importantes por la sociedad quiteña, debido a su calidad, servicios y prestigio. El resultado que se obtuvo responde a la interrogante sobre las características de los estilos hoteleros, europeo y americano, dentro de la hospitalidad en Quito y cómo sus influencias se introdujeron en la ciudad, debido a la forma en que el extranjero era percibido.

La presente disertación es una continuación del trabajo: “Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito”, realizado por la Srta. Teresa Cevallos, por lo que se recomienda leer esta disertación, para una comprensión global del tema. Además es importante señalar que ambas investigaciones son parte del proyecto: “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”, en el cual se busca identificar las relaciones sociales existentes para conocer el patrimonio que alberga a las cocinas tradicionales y la hospitalidad quiteña.

Al ser parte del mencionado proyecto de investigación, el marco teórico de esta disertación fue trabajado a partir de los postulados teóricos de Pierre Bourdieu, Michael Foucault y Norbert Elías, porque los conceptos que se han utilizado permiten analizar al fenómeno de la hospitalidad.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Social

Este estudio será importante por la incidencia que tendrá dentro del área de investigación de la hospitalidad en la ciudad de Quito, ya que la recopilación de información primaria, servirá para construir una línea teórica que aportará al conocimiento sobre la historia de la hotelería y los cambios que ha tenido a través de los años y cómo estos han sido influenciados por el entorno económico, social y político del país.

Teórico

La presente investigación analizará los espacios sociales, culturales, políticos y económicos de Quito desde 1928 hasta 1960, con la finalidad de determinar qué impacto

provocaron en el sector de servicios hoteleros de la ciudad (productos, calidades y servicios). Se debe señalar que se analizará hasta 1960, ya que en este año comenzó un nuevo concepto sobre la hotelería en la ciudad con la creación del Hotel Quito.

Cabe advertir que esta disertación, es parte del proyecto “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”, promovido y financiado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, y tiene como propósito generar un aporte teórico a los estudios de la hospitalidad, puesto que la información actualmente disponible es limitada y algunas veces de dudosa procedencia. Por tanto, esta investigación aportará nuevas líneas de conocimiento a estudiantes, docentes y profesionales de la hotelería y restauración.

Personal

A través de este trabajo se aspira identificar aquellos aspectos que modificaron o establecieron nuevos estándares de calidad y ampliaron la oferta de servicios hoteleros. Poder realizar una reflexión panorámica de los procesos por los cuales la hospitalidad quiteña se vio influenciada, es otro de los motivos para realizar esta investigación porque se podrá entender y tener una visión más clara de la relación de la hospitalidad con el entorno político, social, económico y cultural.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El progreso urbano de Quito en el primer cuarto del siglo XX impulsó su economía e incrementó el comercio entre sus habitantes, permitiendo de esta manera el “[...] crecimiento de la ciudad en número de viviendas y nuevos barrios [...]” (Salvador, 2009: 233), lo que también influyó, quizá, en la hospitalidad de la época y fomentó su modernización.

Este hecho dio como resultado una transformación que aún tiene muchos aspectos por ser analizados, ya que la mayoría de los documentos que se encuentran disponibles sobre la hospitalidad quiteña son limitados o presentan información errónea.

Como referencia bibliográfica, se puede mencionar al investigador Fernando Jurado Noboa, y su obra *Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito* que consta de diez tomos, donde se puede encontrar una recopilación de la realidad social quiteña desde 1534 a

1950; mas se ha evidenciado que parte de la información referente a los hoteles de Quito es confusa.

Además, se debe especificar que los estilos hoteleros fueron identificados a partir de la disertación de la ingeniera Teresa Cevallos, titulado *Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito*, por lo que la presente investigación tratará de determinar las características de estos estilos y su evolución en la ciudad de Quito hasta 1960.

Se debe aclarar que la finalidad no es el estudio de los establecimientos hoteleros, sino el aporte que dichos estilos tuvieron en la hospitalidad quiteña y cómo evolucionó el concepto de calidad hotelera en este sector.

Por tanto, la pregunta central que servirá como guía de investigación es: ¿Cuáles son las características de los estilos europeo y americano, y cómo se introdujeron en Quito en los ámbitos hoteleros y de servicios?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

- Analizar los estilos hoteleros europeo y americano, para identificar los hoteles que fueron influenciados entre los años de 1928 a 1960 en Quito y su permanencia en la actualidad.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Analizar los estándares de calidad aplicados a la hospitalidad entre 1928 a 1960 en la ciudad de Quito, para la definición de productos y servicios en el ámbito hotelero.
- Determinar las características de los estilos hoteleros europeo y americano, para mostrar las influencias en la hospitalidad de Quito, mediante la consulta de fuentes primarias en archivos y fondos documentales.
- Identificar los hoteles quiteños más representativos establecidos entre 1928 a 1960 y su permanencia en la actualidad para evidenciar los estilos hoteleros anteriormente mencionados.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

2.1 PROTOCOLOS DE HOSPEDAJE, ESTÁNDARES DE SERVICIO Y CALIDAD COMO DISPOSITIVOS DE CONTROL

El Diccionario de la Real Academia Española de 1956 define al término calidad como: “(Del lat. *qualitas*, -*atis*.) [...] 3. Condición o requisito que se pone en un contrato. [...] 5. Nobleza del linaje. [...] Calidad. (De *cálido*) f. Calidez.” (DRAE, 1956).

En la actualidad, este término según el *Diccionario de Hostelería* de Jesús Gallego y Ramón Melendo significa “[...] la obligación que tiene la empresa de ofrecer y dar un producto/servicio de acuerdo a sus especificaciones y características [...] debe considerarse desde el punto de vista del consumidor [...]” (Gallego y Melendo, 2004: 173).

Es interesante mencionar cómo la percepción de esta palabra, en el presente, parte desde el punto de vista del cliente, consumidor o usuario, porque para 1928 la calidad fue impuesta por parte del dueño del establecimiento, esto último se ha evidenciado en los estudios de Valverde (2015) y Cevallos (2015) con referente a la hotelería a finales del siglo XIX e inicios del siglo XX en Quito.

La calidad y los estándares de servicio se correlacionan con los dispositivos de control propuestos por Michael Foucault, los cuales sirven para disciplinar al individuo, que dentro de la hospitalidad se relacionan con los protocolos, debido a que estos son un modelo que dicta la conducta de las personas en determinados lugares y situaciones, ya que son un conjunto de relaciones, normas y comportamientos que forman una red o control dentro del establecimiento y, por lo tanto, imponen disciplina (Vera y Parra, 2009).

Según Foucault, “[...] la disciplina lo reglamenta todo [...]” (Foucault, 2006: 67) y aparece para normar a la multiplicidad, es decir a todos, pero no deja de lado la individualización de cada persona, porque el carácter propio del individuo no desaparece. Además la disciplina es centrípeta, es decir:

[...] funciona aislando un espacio, determinando un segmento. La disciplina concentra, centra, encierra. Su primer gesto, en efecto, radica en circunscribir un espacio dentro

del cual su poder y los mecanismos de éste actuarán a pleno y sin límites [...] (Foucault, 2006: 66).

En el caso de un hotel, considerado un sistema cerrado (establecimiento privado), el concepto de disciplina es totalmente aplicable, porque limita un espacio e impone sus normas, este control es un proceso cíclico, en el cual los individuos trabajan de forma conjunta para conseguir un mismo objetivo, basándose en tres actividades primordiales: Planear, Organizar y Coordinar, las cuales son constantes y dirigen los distintos procesos del hotel (Mestres, 1999).

Entonces para que estas tres actividades sucedan de manera adecuada, es necesario determinar un orden y delimitar las funciones de los diferentes miembros de la organización, lo cual se ve esquematizado en el organigrama, el cual dentro de un hotel se conforma por tres mandos: el dueño o directivo, los mandos medios y el personal operativo.

Por lo tanto, las relaciones son verticales y lideradas por una dirección autoritaria, es una cadena de mando, en donde cada cargo conoce de quién depende o quién es su superior, también mantiene la disciplina y transmite las órdenes. Esta organización se denomina pirámide, porque en un sistema interno, como el caso de un hotel, se reparten los deberes dependiendo del grado de autoridad y responsabilidad, “[...] está construida a base de unos escalones de funciones que dependen de otro escalón [...]” (Mestres, 1999: 20), así se pueden agrupar las diferentes funciones en departamentos, para lograr una mejor coordinación.

En consecuencia, estas relaciones permiten que el poder fluya; ya que están relacionadas con los mecanismos de control¹, que implantan el orden y aseguran el poder, los mismos que dentro de la hospitalidad están representados por los protocolos o manuales, debido a que modelan la conducta del dueño, de los jefes de departamento, y del personal operativo. Asimismo, la vigilancia también es considerado otro mecanismo de control, que “[...] puede ir más allá del orden jerárquico [...]” (scielo.org.ve), este es ejercido tanto hacia afuera como hacia adentro, porque el dueño vigila a los jefes de departamento, ellos al

¹ En este sentido, la presente investigación toma en cuenta el concepto de mecanismos de control propuesto por Michael Foucault, en el cual especifica que dichos mecanismos o dispositivos son una especie de red que se expande sobre los elementos y toman diferentes direcciones para formar procesos, es decir son considerados como una estrategia que está presente en las relaciones de poder, cuyo objetivo es desarrollar un sistema de normalización que inscriba en el sujeto una forma de ser, la cual controle, administre y gobierne los comportamientos, gestos o actitudes de dicho individuo, para así determinar las relaciones de disciplina; es decir, que los mecanismos de control son definidos como un “[...] régimen social productor de subjetividad, es decir, productor de sujetos-sujetados a un orden del discurso cuya estructura sostiene un sistema de verdad. [...]” (García, 2011: 7).

personal, el personal al dueño y también entre ellos; es decir, existe una vigilancia que se establece desde todos los ángulos, porque según Foucault cada uno es poseedor de cierto poder, y en ese aspecto, también es conductor del poder (Vera y Parra, 2009).

En la hospitalidad el servicio que se brinda está articulado con el poder, porque dentro de sus “rasgos biológicos fundamentales” (Foucault, 2006: 15), evita que el huésped tenga preocupaciones cotidianas (tender la cama, limpiar los baños, cocinar, barrer, lavar la ropa, etc.), y al mismo tiempo permite que acceda a servicios que provocan algún tipo de placer. Es así que los estándares relacionados con el servicio han sido utilizados como tácticas de poder, los cuales se han sustentado explícita o implícitamente con el Manual de Carreño: “[...] Hasta hace pocas décadas, fue texto de lectura obligatoria en la mayoría de las escuelas hispanohablantes de Latinoamérica [...]” (Alcibíades, 2012), ya que era una herramienta fundamental para poder impartir la asignatura de urbanidad, la misma que a través de este manual guiaba la enseñanza de las relaciones sociales, para así poder ajustar la compostura del ciudadano y lograr un orden. De este modo, se educaba a los jóvenes para que respetaran las principales reglas sociales, las cuales se podían evidenciar en diversas situaciones y espacios.

El *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras* de Carreño estableció conductas que rigieron comportamientos para la convivencia social; es decir, fue un dispositivo de control, ya que, por ejemplo en Quito, se adoptaron hábitos y costumbres enmarcados en los protocolos sociales, tal es el caso de que era “incivil” fumar dentro de los coches, escupir en el piso, etc. (Carreño, 1854).

Permaneciendo con la idea de protocolo, en la actualidad el Diccionario de la Real Academia Española define a este concepto como: “3. m. Regla ceremonial diplomática o palatina establecida por decreto o por costumbre” (lema.rae.es), y según el Glosario Gastronómico, este mismo término es el “Conjunto de reglas sociales, más o menos estrictas, que establecen la jerarquía y el orden de atención” (Hoppe, 1999). Por lo tanto, protocolo es un lineamiento social que establece la relación de los actores y su comportamiento en una situación o contexto determinado, el cual está dictado por costumbres o tradiciones que pretenden establecer un orden.

Hay que tomar en cuenta que dichos comportamientos son impuestos por la sociedad vigente, debido a que dentro de la misma se desarrollan procesos que guardan una relación entre las transformaciones sociales y las modificaciones en la personalidad del individuo, lo

cual da como resultado un código común de comportamiento que facilita las interacciones sociales y establece un vínculo entre las personas, lo cual se evidencia en la capacidad de conectarse con el otro, de forma plena y con respeto (Villavicencio, 2007).

Entonces los manuales de urbanidad son una especie de reglamento, que se van adecuando según los cambios o modificaciones en las estructuras sociales, e intentan controlar los instintos, manejar los movimientos del cuerpo y dominar todo lo que no se considere civilizado, por eso en el Manual de Carreño se evidencia que:

[...] sin la observancia de estas reglas, más o menos perfectas, según el grado de civilización de cada país [...] no habrá medio de cultivar la sociabilidad, que es el principio de la conservación y el progreso de los pueblos y la existencia de toda sociedad bien ordenada [...] (González, 1995: 436).

Con esta perspectiva, se puede mencionar que el *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras* indicaba el protocolo a seguir, basado en normas de comportamiento parcialmente establecidas en la sociedad latinoamericana desde 1854, año de su primera publicación, hasta inicios de siglo XX. Por ejemplo, en el Capítulo II que se refiere al aseo y, en el Capítulo III que trata sobre el acto de acostarse y de los deberes durante la noche, se cita respectivamente:

XIV. — Es también una falta contra el aseo el llevar la mano a la boca al estornudar, toser, etc. De esta manera se conseguirá, sin duda, no molestar a las personas que estén delante, pero la mano quedara [sic] necesariamente desaseada; y ambos males están evitados por medio del pañuelo, que es el único que debe emplearse en semejantes casos (Carreño, 1854: 36).

IX. — El ronquido, ese ruido áspero y desapacible que algunas personas hacen en medio del sueño molesta de una manera intolerable a los que los acompañan. Esto no es un movimiento natural y que no puede evitarse, sino un mal hábito, que revela siempre una educación descuidada (Carreño, 1854: 50).

Estos dos extractos, son claros ejemplos de cómo el tiempo modifica ciertas normas que antes eran aceptadas, pero que actualmente son obsoletas, haciendo referencia al enunciado XIV, taparse la boca con la mano al momento de estornudar o toser, aún se considera desaseado, pero debido a que el pañuelo está en desuso se ha optado por cubrirse con la parte interna del codo, para evitar la transmisión de gérmenes y, por ende, de enfermedades (Martorell, 2010). Y en el segundo enunciado, el ronquido era una falta de respeto que la persona podía evitar, sin embargo en la actualidad se conoce que puede ser ocasionado por un trastorno del sueño, problemas de peso o mala postura (uihealthcare.org).

En este caso y según estas ejemplificaciones, se puede evidenciar las relaciones de las personas en la sociedad y cómo estas se van transformando de acuerdo al progreso que el individuo experimenta con el tiempo, ya que se observa una especie de ciclo temporal en donde las costumbres cambian, el comportamiento se modifica y los modos de interacción varían, todo esto como resultado de varias formas de códigos de comportamiento, las cuales regulan y obligan al individuo a actuar de manera correcta, según la sociedad (Kaplan y Orce, 2009).

Por lo tanto, en el Manual de Carreño “[...] se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales; precedidas de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre [...]” (Alcibíades, 2012). Es así que estas normas son parte fundamental para la formación del ciudadano, con un buen comportamiento dentro de un sinnúmero de situaciones.

Asimismo, estos protocolos al establecer parámetros de comportamiento, responden a mecanismos de control o mecanismos disciplinarios, “[...] ya que se basan en la necesidad de ejercer el poder a través de una jerarquía socio-cultural [...]” (Pazos Carrillo, 2010), la cual está presente tanto en el espacio físico como en el ámbito social y cultural. Los protocolos, como lo menciona Beatriz González (1999), pensadora venezolana, son tecnologías pedagógicas, dirigidos a una función disciplinaria, la cual está relacionada con los estándares establecidos dentro de la hospitalidad, los mismos que responden a mecanismos de control como los protocolos ya descritos anteriormente.

2.2 HOSPITALIDAD Y SISTEMA DE LA DÁDIVA

La hospitalidad es un concepto que hace referencia no solo a la hotelería, sino al actuar mismo del ser humano, es un atributo social que brinda una buena acogida al visitante, “[...] es un asunto entre las personas y debe estar presente también en el momento que se pasa del distanciamiento de la etiqueta hacia la intimidad del calor humano [...]” (Lima, 2010: 146). Es un encuentro con el otro donde se desarrolla una especie de solidaridad recíproca.

Lima (2010), también indica que la hospitalidad se originó en la casa (hospitalidad doméstica), la cual dio paso para que los demás tipos de hospitalidad surgieran, como es el caso de la hospitalidad urbana. Mas, para que en todos estos tipos de hospitalidad prevalezca

un ambiente hospitalario, es necesario tener tanto normas escritas como no escritas, porque ayudan a instaurar un orden y reglamentar el encuentro entre visitados y visitantes. En el caso de que estas reglas no se respeten, se daría paso a un ambiente de hostilidad que rompería con todo protocolo y se traduciría en un sentimiento de no querer regresar.

Entonces, se entiende que la hotelería debe desarrollarse en un espacio donde haya hospitalidad, es decir que la actividad hotelera probablemente está basada en la reciprocidad, ya que primero se necesita de un interés por el otro, sin la necesidad de recibir nada a cambio, para luego poder retribuir esa actitud de acogida, esto se establece en la relación anfitrión-huésped.

Por tal motivo, para que exista hospitalidad debe haber un extranjero/extraño, porque la condición para que una persona sea recibida de manera hospitalaria, es no pertenecer al espacio que la acoge (scielo.org.mx; Penchaszadeh, 2012), además esta condición estará presente en las relaciones que se hagan con el anfitrión. Emmanuel Kant, en su obra *La Paz Perpetua*, resalta que todos tienen derecho a la tierra, pero los que viven en ella tienen la obligación de recibir a los demás y solo se los rechazará si representan un peligro para quien los recibe (Kant, 2008, citado por Leme y Rejowski, 2011). Es decir, que un extranjero es quien vive fuera de su hogar, pero que al mismo tiempo debe ser aceptado por el *lugar de acogida*.² En este sentido, extranjero no es solo quién proviene de un país diferente, sino también aquel que no comparte las ideas o características del grupo dominante.

Según Kristeva (1991) hay tres formas de definir al extranjero:

- Paternalista: Admiran las habilidades o valores del extranjero, al mismo tiempo que las consideran superiores.
- Paranoica: El extranjero es considerado un usurpador o invasor de la opinión pública.
- Perversa: Se acoge al extranjero, pero a manera de engaños con el fin de explotarlo (Kristeva, 1991, citado por Korstanje, 2015).

Con estas definiciones, se puede decir que en Quito la manera de identificar al extranjero era paternalista, ya que se apreciaba las influencias que éstos traían y se las

² En este lugar de acogida siempre existirá el anfitrión (otro) y su entorno sociocultural.

acoplaba al entorno de la ciudad, en el caso de la hotelería, como ya se mencionó anteriormente, la calidad era vista desde la perspectiva del dueño y esto probablemente ocurrió porque en un inicio los dueños de hoteles eran extranjeros, como consecuencia sus valores, percepciones y habilidades eran consideradas mejores, por lo que estos establecimientos poseían un estatus “mayor”, lo cual se correlaciona con la crónica de Albert Franklin (1945), *Quito: El pueblo y la “gente decente” 1937-1944*, en donde indica que el principal criterio del Quito de la “gente decente”, era que si un artículo, gesto o costumbre venía de un extranjero, entonces este era superior.

Por ejemplo, el Hotel Metropolitano (1917), del judío-árabe Isaac Aboad, gozaba de una aceptación y prestigio frente a los demás establecimientos, además porque introdujo, principalmente tres cosas en la ciudad de Quito, las cuales fueron aceptas y valoradas por la sociedad quiteña de aquella época:

- La primera pastelería en un hotel de la ciudad
- Formación profesional a los salonereros
- Primer ascensor (Jurado, 2010)

La visión paternalista del extranjero, se visualiza con el Hotel Metropolitano, porque como lo menciona Castro (1997) este era el lugar donde la vida social, política, económica y cultural de Quito se gestaba, lo cual se debía a que la gente quiteña consideraba a este hotel como un modelo de centro social, lugar donde podían experimentar y aceptar las influencias de este extranjero.

En consecuencia y según estas tres definiciones (las de Kristeva), el extranjero puede volverse enemigo, dependiendo de cómo lo defina el anfitrión, y es ahí donde la hospitalidad puede volverse hostilidad, ya que para proteger el espacio de acogida, se establecen límites que desembocan en una actitud de rechazo hacia el extraño.

El extranjero, en este contexto, se vuelve indeseable porque perjudica al “hogar”, es un visitante no bien recibido y precisa ser expulsado. Entonces existe una *reducción del campo social* (Pérez, 2009), para que prevalezca un solo contexto, donde lo diferente o extraño no tiene cabida; es decir, un grupo se constituye como superior, para eliminar, expulsar o normalizar a todos aquellos considerados diferentes. Ahora bien, para que haya existido este

rechazo primero tuvo que intervenir la hospitalidad, esto se puede evidenciar en varias situaciones que ocurren en diferentes lugares.

Para una mejor explicación se puede mencionar lo que sucedió en una visita realizada por un grupo de estudiantes de la PUCE, a la Cafetería Alhambra en el sector de San Blas de Quito, ya que cuando un estudiante (un nuevo cliente) preguntó lo que era un ponche, la mesera de manera descortés (hostil) respondió: “*Está en la carta, ¡lea!*”, lo que supone que anteriormente, la misma mesera tuvo una mala experiencia al querer explicar (como información adicional) a un cliente en qué consiste esta bebida, pero probablemente este no quiso escucharla e incluso pudo haberse quejado de ella por su intervención que no fue requerida. Entonces la mesera ya experimentó un hecho previo, lo cual provocó que posteriormente, cuando alguien le preguntara algo relacionado a algún alimento o bebida del establecimiento, ella reaccione a manera de rechazo. Es así que, no se puede ser hostil sin un motivo previo que impulse esa actitud:

[...] Incluso la guerra, el rechazo, la xenofobia implican que tengo que ver con el otro y que, por consiguiente, ya estoy abierto al otro. El cierre no es más que una reacción a una primera apertura.³ Desde este punto de vista, la hospitalidad es primera [...] (Derrida, 1997, citado por Pérez, 2009).

Es decir que la hospitalidad y la hostilidad guardan una relación. Entonces, podría decirse que la hospitalidad se constituye en un acto de dar, la misma que puede darse en dos situaciones, según Lima (2010), la primera es una interacción entre huésped y anfitrión en un sentido hospitalario y la segunda es un encuentro entre dos personas sin la necesidad que la situación se convierta en hospitalaria.

Estas dos concepciones tienen similitud con los tipos de hospitalidad propuestos por Derrida y Dufourmantelle (2000, citado por Korstanje, 2015): la generalizada y la restringida. La primera se da cuando no se espera nada a cambio, muy diferente a la segunda que solo ocurre si el huésped demuestra que va a entregar algo en retribución; es decir, si paga por la hospitalidad brindada.

Como resultado, la hospitalidad ha sido analizada desde el punto de vista de dos estilos: europeo y americano, los cuales se contraponen, debido a que el estilo americano acoge al huésped, pero evitando cualquier contacto interpersonal más allá del necesario,

³ El subrayado es mío.

mientras que el estilo europeo busca esa conexión con el huésped, para establecer un intercambio social (Lima, 2010; Leme y Rejowski, 2011).

Es así que la hospitalidad, la cual tiene como principal característica el encuentro entre anfitrión y huésped, parte de un juicio de valor, que puede ser positivo o negativo dependiendo de cómo se encasille al huésped, según las situaciones que sucedan y la percepción que se tenga de las mismas, debido a que dentro del encuentro anfitrión-huésped, pueden ocurrir incidentes que no se desean, lo cual hace que el encuentro hospitalario suceda en ocasiones (no siempre), ya que responde a la interpretación que hagan los involucrados, la cual es subjetiva.

Ahora bien, después de haber identificado los distintos tipos de hospitalidad (presentados por Derrida y Dufourmantelle en Lima, 2010), así como sus dos diferentes percepciones (juicio de valor), se debe destacar una importante diferencia: la hospitalidad como dádiva y la hospitalidad como negocio.

En el primer caso, la hospitalidad como sistema de dádiva está “[...] basada en un dar, recibir y retribuir [...]” (Mauss, 1974, citado por Lima, 2010) y se considera un hecho social, ya que este sistema representa el punto de partida para la formación de vínculos sociales, además de ser “[...] la obligación de provocar a los otros a un desafío de generosidad [...]”, según Caillé y Graeber (citado por Leme y Rejowski, 2011). A manera de ejemplificación, se puede decir que una manifestación regida por el sistema de la dádiva, se puede dar en la estética,⁴ la decoración e infraestructura de un hotel, ya que está en función del deleite del huésped, para que lo disfrute, netamente como una dádiva, porque se convierte en un espacio hospitalario para ser visto por quienes lo visitan. La dádiva es un intercambio humano y, por ende, es hospitalidad, ya que es un encuentro entre dos actores en un determinado espacio, en el cual se da lugar al vínculo humano.

En el segundo caso, se hace referencia a una operación comercial donde se establece un contrato que especifica las condiciones para una estadía placentera a cambio de una retribución económica. Se puede tomar como ejemplo la situación que se desarrolla dentro de

⁴ La estética se considera una reflexión sobre el arte y la belleza, que define el lugar del arte dentro de un sistema filosófico racional y la relación entre razón y sensibilidad, dicha reflexión se centra en diferentes culturas y periodos, entre las cuales se puede citar: el *Hippias mayor* de Platón, la *Poética* de Aristóteles o el *Registro de las pinturas famosas* de Chang Yen-yuan, además es una doctrina que analiza la sensibilidad y las formas de la intuición espacio y tiempo, desde este punto la estética se entiende como una reflexión sobre los diversos conceptos relacionados con la producción y recepción de productos artísticos (Pyne, 2008).

un hotel, donde el huésped está satisfecho por la atención brindada y el espacio que lo acogió, mientras el anfitrión está complacido con el beneficio financiero que recibió, entonces se puede determinar que solo existe una transacción monetaria e impersonal. En definitiva, para el sistema comercial, las personas solo existen como productoras, consumidoras y mano de obra.

Sin embargo, la dádiva persiste dentro de los intercambios comerciales, la hospitalidad como dádiva es una referencia para el sistema comercial (Barreto, 2004; Gotman, 2003, citado por Lima, 2010); por ejemplo: al momento de recibir a un huésped, el recepcionista de un hotel actúa de manera agradable, cordial y brindando una sonrisa profesional, reaccionando positivamente al requerimiento hospitalario del huésped, pero se llega a cuestionar el límite de estos gestos, entre lo que dicta su contrato y los requerimientos de la dádiva, ya que como lo menciona Aída Lemarie, Gerente del Hotel Savoy, dentro de los manuales se especificaba cómo los empleados del hotel se deben comportar con el huésped, “El pasajero es el rey, el trato es cordial y siempre con mucho respeto, para brindar la mejor atención y servicio” (Lemarie, entrevista, 2015).

Por lo tanto se podría decir que hay una unión de estos sistemas que ofrecen un mejor servicio, principalmente porque en sectores como la hotelería, hay un constante contacto entre los sujetos, lo cual hace que se trabaje más allá del código comercial establecido. Por tal motivo, las relaciones que se establecen en el sector hotelero se dan entre una hospitalidad genuina (don), y una hospitalidad falsa (comercial) (Lima, 2010).

El dar, recibir y retribuir es un proceso que debe ser establecido en toda institución que recibe a un visitante, porque este esquema refleja la verdadera experiencia que vive el anfitrión y huésped, ya que es una serie de “rituales” que se suscitan en diferentes lugares o situaciones. El resultado de este encuentro, independientemente de dónde o cómo suceda, engloba lo que es hospitalidad.

En consecuencia, la hospitalidad es la escena donde se produce un contacto e interacción entre los actores (un encuentro con el otro), motivado por el deseo de hacer el bien, por satisfacer la necesidad del huésped y por acoger a quienes están en dificultades; en resumen: abarca una verdadera consideración por el otro (Telfer, 2004, citado por Leme y Rejowski, 2011).

Por lo tanto, después de ubicar a la dádiva y al sistema comercial dentro del concepto de hospitalidad, se evidencia que el estilo europeo (social) al hacer énfasis en las relaciones sociales, responde a la dádiva, opuesto al estilo americano (comercial), que está más enfocado a un sistema de negocio donde el eje es la gestión financiera y administrativa.

Es decir, que dentro del estilo europeo los hoteles abogan a un enfoque social, debido a que es el lugar donde se desarrollan las acciones hospitalarias, las mismas que determinan el fortalecimiento de las relaciones, dirigidas especialmente a la clase aristocrática, contrario al estilo americano que se maneja desde una perspectiva comercial, porque recibe a cualquier huésped que esté dispuesto a pagar el precio establecido, ya que se da un intercambio humano, pero basado en productos y servicios, y donde se destaca la perspectiva del huésped dentro del proceso de comercialización.

Así, mientras que en Estados Unidos los hoteles de cualquier categoría ofrecían sus servicios a cualquier persona que pudiera pagar su precio, en Europa el hospedaje de lujo estaba destinado a la aristocracia (Stewart, 2001: 5), a reconocidos artistas y a familias o personas adineradas que contaban con poder e importancia social, es decir que los hoteles europeos brindaban un excelente servicio a cambio de elevar su estatus. De este modo, es como estos dos estilos aparecen, diferenciados tanto por el tipo de servicio que ofrecían, así como por el tipo de huésped que acogían.

Estos estilos tuvieron una influencia en la hospitalidad quiteña, porque se los ha identificado en algunos hoteles dentro del periodo de 1928 a 1960, entre los más representativos se mencionan a los hoteles: Majestic, Savoy y Metropolitano, enfocados al estilo europeo; y al Hotel Viena y al Hotel Colón dirigidos hacia el estilo americano.⁵ Además, se puede observar que en un país tan pequeño y distante, se llegaron a establecer hoteles con nombres extranjeros como el Hotel Savoy originario de Londres o un Palace procedente de Estados Unidos.

⁵ Las características que definen a estos hoteles dentro un estilo, se desarrollaran con mayor detalle en el Capítulo IV.

Estos hechos reflejan que los hoteles en la ciudad de Quito recibieron una marcada influencia tanto europea como americana, que llegaron a partir de puentes culturales⁶ y que en lo referente al servicio en alimentación y hospitalidad empezó con el *Manual de la Cocinera* de Juan Pablo Sanz (supra) de mediados del siglo XIX (Pazos Carrillo, 2010, Introducción), y con el *Manual o Tratado de Cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país* de Adolfo Gehin de 1897, cuya influencia continuó durante todo el siglo XX (Pazos Barrera, 2008) y hasta la actualidad, reflejado en los alimentos (*filet mignon, crêpes, croissants, petit fours* o relámpagos, etc.), y en los protocolos de servicio (uniforme de los meseros y chefs, tipo de servicio, entre otros). El aporte, principalmente de los manuales de cocina, se evidencia en los anuncios de los menús, que los hoteles del siglo XX en Quito ofrecían, por ejemplo:



Imagen No. 1. El Comercio. 30 de agosto de 1908.

Filemón Froment anuncia en el periódico *El Comercio* del 30 de agosto de 1908 un menú francés en el restaurante de su hotel. Presenta cinco platos a escoger para la entrada, entre ellos ostiones y camarones; dos sopas: Sopa a la española y Consomé a la Reina. Nueve opciones para el plato fuerte: Corvina en mantequilla negra, Guisao,

⁶ Según Abad y Calle estos puentes significan “[...] procesos de transferencia y adaptación de valores socio-culturales e ideológicos, por la migración de personas e ideas de una sociedad hacia otra [...]” (Abad y Calle, 2002: 10). Como lo indica Teresa Cevallos en su trabajo de disertación: “Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito”, a través de estos procesos se pueden identificar los valores socio-culturales en hechos como ser civilizado, poseer conocimientos en lectura y escritura, tener una preparación en el exterior y ser autodidacta. En cuanto a los valores ideológicos, se pueden reconocer en características como ser predominante, fuerte o un fiel creyente católico. Estos valores tiene una influencia principalmente europea, debido a que fueron asimilados por las élites ecuatorianas y también por los artistas, debido a los viajes que realizaban a este continente, además de las relaciones sociales que mantenían con importantes personas extranjeras y por la ascendencia de la cual provenían.

Ayacac de gallina, Tortolitas a la cazadora, Tripas a la moda de Caen, Civet de venado, Gigot de Moutón a la brocha, Espárragos en salsa Parmesan[a], Pollo a la marengo y finalmente tres posibilidades de postre: frutas, fresas en vino blanco o melón (Investigación de Campo del Proyecto: “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”).

Este menú tiene una notable influencia del *Manual o Tratado de Cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país* de Adolfo Gehin, primero por el nombre de los platos (por ejemplo, “Tripas a la moda de Caen”) y segundo porque este Manual también hacía referencia a la calidad de los productos alimenticios que eran distribuidos, producidos o consumidos por personas extranjeras o que pertenecían a las clases altas, por lo tanto al ofrecer este tipo de menú el Hotel de Froment buscaba una distinción, mediante la organización de sus clientes (Pazos Carrillo, 2011). Es así que todas estas características fueron acogidas por la sociedad quiteña, para transformar y convertir a la ciudad en un centro cosmopolita.

2.3 MARCO METODOLÓGICO

La presente disertación es parte del proyecto de investigación titulado “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”, el mismo que es auspiciado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Tiene como objetivo promover la participación de los estudiantes en investigaciones, para de esta manera desarrollar habilidades y destrezas cognitivas que brinden valiosos aportes académicos. Las investigaciones utilizan una metodología similar para la recolección y análisis de la información.

Para la realización de este estudio, se inició con el levantamiento de información en Archivos, Bibliotecas y Fondos, para poder interpretar y comparar los datos encontrados, mediante fichas bibliográficas, hemerográficas y de resumen, además de consultas en fuentes bibliográficas y primarias, con el respaldo de imágenes digitales, La investigación se la desarrolló en el Archivo Nacional del Ecuador (ANE), Biblioteca, Hemeroteca y Archivo Histórico de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural, Biblioteca Aurelio Espinoza Pólit, Biblioteca de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Biblioteca de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Centro Cultural Metropolitano, Academia de Historia Nacional y Biblioteca y Área de Historia de la Universidad Andina Simón Bolívar. En total se revisaron

63407 folios, entre contratos de compra y venta, inventarios, testamentos, contratos de arrendamiento y periódicos, específicamente en el ANE (sección: Protocolos y Juicios) y en la Hemeroteca de la Dirección de Cultura y Biblioteca Aurelio Espinoza Pólit.

La información que se utilizó para la elaboración de fichas bibliográficas, hemerográficas y de resumen, se obtuvo mediante la revisión de varios documentos como: escrituras públicas, testamentos, contratos y periódicos de la época. Estas fichas sirvieron como herramienta para una mejor recopilación, identificación e interpretación de dicha información, ya que poseen una codificación particular, que especifica la fecha, lugar, año, tipo de documento y datos representativos, los cuales fueron un gran aporte para la investigación.

Dicha codificación se originó en el proyecto “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito” y se utilizó en el trabajo de disertación “Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito” de la Srta. Teresa Cevallos, que también es parte del proyecto mencionado anteriormente.

A continuación se explica con mayor detalle los elementos que conforman esta codificación:

ANE	Archivo Nacional del Ecuador
FNP	Fondo Notarial, sección Protocolos
NP	Notaría Primera
412	Número de caja, volumen o carpeta
1930-1932	Año de la caja, volumen o carpeta
1C	Primer Contrato
F329	Número de folio que inicia el documento
1931	Año en que fue realizado el contrato

El código de una ficha quedará de la siguiente manera: **ANE.FNP.NP.412.1930-1932.1C.F329.1931**. Para un mejor organización, los últimos cuatro dígitos del código corresponden al año en que fue hecho el documento, ya que algunas cajas contienen documentos pertenecientes a diferentes años.

Las técnicas utilizadas se basaron en entrevistas, investigación de campo y condensación de información, además del uso de herramientas como fichas bibliográficas, hemerográficas y de resumen, que permitieron organizar de mejor modo la información

obtenida. La investigación ha combinado diferentes métodos como el deductivo e inductivo, para el análisis e interpretación de información, además de entrevistas semi-estructuradas a Aída Lemarie (Gerente del Hotel Savoy Inn), Roland Watson (director comercial del Hotel Savoy Inn), Pamela Watson (administradora del Hotel Savoy Inn), Enrique Ayala Mora (ex rector de la UASB, ensayista e historiador), Patricio Guayasamín (Docente de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la PUCE), que aportaron con información de gran importancia para el desarrollo del presente estudio.

En cuanto a la sección bibliográfica, el proceso fue diferente, ya que debido a su extensión fue necesario elaborar un documento exclusivo para fuentes bibliográficas, el mismo que fue utilizado para la verificación de datos que contiene la investigación y se encuentra al final de este documento.

Asimismo, se ha incluido imágenes que sirven para ubicarse de mejor manera en la realidad de aquella época. Dichas imágenes se obtuvieron de libros especializados con información del siglo XX, en la Biblioteca Aurelio Espinoza Pólit, en la Academia de Historia Nacional, en el Archivo Nacional del Ecuador, en la Biblioteca y Hemeroteca de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural y en la Biblioteca de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

2.3.1 PROPUESTA METODOLÓGICA PARA ANALIZAR LOS ESTILOS EUROPEO Y AMERICANO

Es necesario plantear una propuesta metodológica, para analizar los estilos hoteleros, tanto europeo como americano, entre los años de 1928-1960, principalmente porque este estudio, netamente teórico, contiene ciertas cuestiones que han sido muy poco investigadas. Por tal motivo esta propuesta ayudará a identificar qué características tiene cada estilo; es decir sus parámetros o estándares de servicio y calidad, y cómo estos influenciaron en la hospitalidad quiteña de la época.

Los estándares de servicio que cada establecimiento hotelero brindaba, respondían a una influencia, la cual se diferenciará dependiendo del estilo que se haya establecido, podía ser europeo (social) o americano (económico),⁷ a esto se le debe sumar el concepto de calidad

⁷ Más adelante se explicarán a detalle estos estilos hoteleros.

que también estaba inmerso, cuya percepción en un inicio dependía de la perspectiva del dueño, pero a partir de la década del 1960 pasa a ser una cuestión impuesta por el huésped (Cevallos, tesis, 2015).

Sin embargo, medir este fenómeno en el año de 1928 en la ciudad de Quito, puede ser algo sesgado porque la gente aún no pensaba en todos estos aspectos (privacidad, estándares de limpieza, técnicas de atención al cliente, decoración) sino que, por ejemplo, si los hoteles poseían algo diferenciador o adelantado para la época, como cerraduras en las puertas o baño privado, se consideraba calidad, principalmente porque pocos podían acceder a estos lujos (Cevallos, tesis, 2015); lo cual, también se puede evidenciar en anuncios donde los hoteles exponían los servicios que ofrecían, los cuales iban destinados a un grupo selecto de clientes, tal como se observa en la Imagen N°.2. Pero con el tiempo, el desarrollo de la industria, el transporte y la comunicación lograron reducir los costos y la hospitalidad se volvió accesible, dejando de ser un privilegio exclusivo para clases adineradas (Foster, 1994). Por tal motivo los huéspedes empezaron a exigir lo que ellos necesitaban y ya no lo que el dueño les imponía.



Imagen No. 2. *Quito al Día: Comercio, Industria, Turismo, 1947.*

CAPÍTULO III

CONTEXTO

APROXIMACIÓN SOCIAL, ECONÓMICA Y POLÍTICA DE LOS ESCENARIOS MUNDIAL Y LOCAL ECUATORIANO; ESTILOS HOTELEROS: EUROPEO Y AMERICANO

3.1 EUROPA ENTRE 1928 A 1960

Para Europa, entre 1928 hasta finales de la década del 60, fue prácticamente un periodo de guerras ininterrumpidas, lo que provocó fragmentación del territorio e inseguridad (Valentin, 1972). En el ámbito económico sufrió un duro golpe, ya que el comercio internacional colapsó, el desempleo no se podía controlar y los países descuidaron la economía productiva (agricultura, bienes y servicios) para fomentar la industria de armamentos, esto debido a las I y II Guerras Mundiales (Plaza János, 2000; Barea, 1990).

Todos estos hechos provocaron que Europa quede destrozada, principalmente porque las consecuencias de las guerras fueron variadas y nefastas, entre ellas la pérdida de viviendas en países como Alemania, Gran Bretaña y la Unión Soviética, donde poblados y ciudades fueron arrasadas por los constantes bombardeos, los cuales también afectaron a gran parte de su industria, agricultura y ganadería, otros sectores que también sufrieron daños fueron la comunicación y el transporte que se vieron interrumpidos, debido a la destrucción en caminos o carreteras que dificultaban el acceso a algunos lugares, pero sin duda una de las mayores consecuencias, fue la muerte de aproximadamente 36 millones de personas (Lequin y Millard, 1975; Delgado, 2010), lo cual convirtió a la Segunda Guerra Mundial en la más cruel y sangrienta de toda la historia. Estos sucesos también demostraron:

[...] el grado de violencia generalizada que se derivaba de la combinación de un militarismo desencadenado a una escala desconocida hasta entonces con la capacidad de los aparatos del Estado para organizar la explotación de los recursos humanos y materiales imprescindibles en este tipo de conflictos [...] (Salvadori, 2013: 92).

Es así que esta época se caracterizó por el quiebre de estructuras pre-existentes (fascismo, comunismo)⁸ debido a las dificultades económicas, políticas y sociales, lo que desembocó en varias guerras y conflictos, que duraron varios años y causaron secuelas difíciles de superar para Europa, entre ellas la destrucción arquitectónica que probablemente tuvo relación con el sector hotelero, debido principalmente a los constantes bombardeos e invasiones, que pudieron haber afectado la infraestructura de estos establecimientos y por ende su funcionamiento.

Sin embargo, luego de que la guerra terminara, se logró una estabilidad que daría como resultado un crecimiento económico en el continente, especialmente gracias a la expansión de bienes de consumo, desarrollo de nuevas tecnologías y la introducción de métodos productivos más eficientes, lo cual permitió que la producción, el intercambio de bienes, los servicios y el capital lograran un paulatino aumento (Parker, 1978; Fossaert, 1994; Salvadori, 2013).

Esto dio lugar a que se dé una reconstrucción en Europa, que no solo terminó con un periodo de crisis, sino que determinó su posicionamiento a nivel internacional gracias al movimiento de sus economías y ya no por su fuerza militar. Por lo tanto, en esta nueva época se logró un desarrollo y crecimiento, debido a que tanto la electricidad, como la radio y el automóvil tuvieron un mejor alcance, ya que su uso se difundió a más número de lugares, y así la comunicación y el transporte lograron llegar a mayores distancias.

Todas las circunstancias políticas, el bloqueo económico y la guerra provocaron que la oferta de establecimientos hoteleros se redujera, con excepción de algunos grandes hoteles, como el Ritz o Savoy, (Foster, 1994), que lograron sobrevivir porque se adaptaron a los cambios y se ajustaron a las nuevas condiciones, ya que el estatus que tenían y las relaciones sociales que se desarrollaban en estos hoteles, permitieron que estos mantengan su categoría y por lo tanto evitaron que desaparecieran a pesar del ambiente difícil que atravesaba Europa⁹.

POLÍTICA

⁸ El comunismo, según DLE se define como una “Doctrina que propugna una organización social en que los bienes son propiedad común”, mientras que el fascismo es un: “Movimiento político y social de carácter totalitario que se produjo en Italia, por iniciativa de Benito Mussolini, después de la Primera Guerra Mundial” (<http://lema.rae.es/>).

⁹ Para la explicación del estatus y relaciones sociales dentro del hotel, remitirse a la página 30.

Un hecho que cambiaría de manera radical la historia de Europa fue el ascenso de Hitler al poder en 1933, lo cual acabó con una democracia frágil que estaba presente en varios países de Europa (Grecia, Italia, España) y no solo en Alemania.

Este hecho sucedió principalmente por la crisis económica, las tácticas nacionalsocialistas y los errores de las instituciones de la República de Weimar. Estos tres factores fueron aprovechados por el partido nazi, primero porque culpaba de los problemas económicos de Alemania a los acuerdos estipulados en Versalles, segundo sus tácticas se impusieron sobre los otros partidos, ya que su oratoria combinada con su violencia les proporcionó el control de la población, así lo menciona Bracher “Una combinación de coerción y convicción, de terror y propaganda, de medidas pseudolegales, del engaño y la violencia. Ningún otro partido se encontraba preparado para este asalto” (Fernández, 1997: 350) y finalmente los desaciertos del Presidente Hindenburg fueron decisivos, ya que los cambios continuos, un parlamento marginado e inútiles convocatorias electorales hicieron que la población este insatisfecha, ya que además se llevó a cabo una política deflacionista que solo empeoró la situación y aumentó el desempleo, causando descontento, un ambiente de hostilidad y desesperación (Lequin y Maillard, 1975; Fernández, 1997).

Esta situación fue usada por el Partido Nacional Socialista Alemán de los Trabajadores (NSDAP), porque empezó a fomentar un ambiente catastrófico causando conmoción e intranquilidad en la población. Ya en el parlamento alemán, el partido nazi respondió con un dirigismo¹⁰ limitado, argumentando que eran los únicos capaces de reponer el orden (Arótegui, Buchricker y Saborido, 2001). Además en el sector hotelero, a manera de presunción, se podría decir que los nazis utilizaron ciertos hoteles de buena categoría, como centros de conspiración, debido a que estos establecimientos posiblemente jugaban un papel neutral en el conflicto, debido a las relaciones o vínculos que allí se establecían.

Y fue así como lograron llegar al poder y para el año de 1939 cuando la Segunda Guerra Mundial se desata, los partidos políticos son disueltos, los comunistas son perseguidos, algunas naciones son invadidas y empieza un periodo de dictaduras, las cuales adquieren el control gracias a su “[...] grado de organización, capacidad para la violencia y su tipo de cultura política [...]” (Arotegui, Buchrucker y Saborido, 2001: 506). Los seis años siguientes

¹⁰ Según DLE, el dirigismo es una “Tendencia del Gobierno o de cualquier autoridad a intervenir de manera abusiva en determinada actividad” (<http://lema.rae.es/>).

se caracterizaron por un régimen de persecución al pueblo judío, gitanos y en general a todos los grupos minoritarios, quitándoles todo derecho político y civil, además este nuevo sistema era autoritario, representado por un jefe supremo, que unificaba todos los poderes y destruía las instituciones liberales y democráticas.

En cuanto a la hotelería, todo este periodo de agitación política, posiblemente significó un inconveniente en cuanto a su aprovisionamiento y por ende en el consumo, tal vez porque había más restricciones, las vías para el transporte de mercancías estaban bloqueadas o la producción estaba paralizada, ya que la II Guerra Mundial afectó a casi todos los sectores.

Para 1945, con la victoria de los aliados se restableció la democracia basada en la “[...] universalidad y la igualdad del voto, el pluralismo de las organizaciones políticas y la separación de poderes [...]” (Lequin y Maillard, 1975: 94). A partir de ese acontecimiento se puede visualizar los dos bloques, que dominarían la vida política de Europa: la social democracia que actuó dentro del sistema económico-social, con la consolidación del Estado de bienestar,¹¹ evidenciado en los países occidentales; y el segundo estuvo presente en los países orientales, que fueron sometidos por un totalitarismo de la URSS, enfocado a un modelo comunista (Arotégui, Buchrucker y Saborido, 2001).

ECONOMÍA

La crisis económica europea se originó en Estados Unidos, a causa de la caída de la Bolsa de Nueva York (1929), que trajo como consecuencia el derrumbe de las pequeñas y medianas empresas, agudizó la pobreza, aumentó el desempleo y provocó un caos en la producción agrícola. La crisis era general y afectaba a todos los sectores económicos. Esta situación también provocó que la rivalidad social se incrementara, con lo cual se beneficiaron tanto los partidos comunistas como las formaciones fascistas, ya que gracias a los asalariados, la clase media y los obreros, lograron aumentar su número de simpatizantes. Este hecho se intensificó debido al desempleo y el declive del nivel de vida (Lequin y Millard, 1975; Plaza Jánes, 2000; Arótegui, Buchricker y Saborido, 2001).

¹¹ Según Salvadori el Estado de Bienestar “Se impuso para contraponer al Estado autoritario nacionalsocialista la idea de una sociedad libre y basada en los derechos sociales. Sus objetivos eran la construcción de una red de servicios sociales que protegiera a todos los ciudadanos” (Salvadori, 2013:149).

En respuesta a la crisis, países como Gran Bretaña realizaron intentos, aunque fallidos, para superar la situación, tales como: política de deflación, congelar salarios y suprimir la subvención por desempleo, pero estas medidas causaron descontento en toda la población y no consiguieron su objetivo. Las cosas empeoraron a partir de la II Guerra Mundial, cuando el ejército alemán invadió gran parte de Europa, ya que varios países fueron sometidos a requisas agrícolas e industriales y obligados a entregar un porcentaje de su producción, además se organizaban trabajos forzados, especialmente para la producción armamentista alemana, la cual se incrementó y logró un mayor desarrollo (Lequin y Millard, 1975; Arótegui, Buchricker, y Saborido, 2001). Dentro de la hotelería, no se sabe si existen evidencias de que los nazis tal vez tuvieron relación con la producción de alimentos o suministros, especialmente de los hoteles que lograron funcionar en medio de la guerra.

Como consecuencia de la crisis económica, parte de la población huyó en búsqueda de estabilidad y tranquilidad, como por ejemplo a América. En Ecuador se evidenció la llegada de extranjeros a diferentes lugares, algunos se quedaron largas temporadas, otros se establecían o regresaban a su lugar de origen, sus motivos eran diversos desde políticos y económicos hasta por comercio.

Este hecho se puede evidenciar en el cementerio de San Diego de la ciudad de Quito donde se encuentran tumbas con los nombres de Curt Schotthende, de origen alemán o de Ephraim Polack de origen judío, quienes muy probablemente llegaron al país, huyendo del conflicto que Europa vivía en ese entonces, pero que según las fechas de su fallecimiento tuvieron una corta estadía en el país.¹²

¹² La relación entre la llegada de extranjeros con la sociedad quiteña se analizará en el Capítulo IV, donde también se mencionará quienes pertenecían al sector hotelero.



Imagen No. 3. *Tumba de Ephraim Polack 1887-1940, Cementerio de San Diego, Quito (tomada el 26 de agosto del 2015).*



Imagen No. 4. *Tumba de Curt Schotthende 1879-1939, Cementerio de San Diego, Quito (tomada el 26 de agosto del 2015).*

Después de terminada la guerra en 1945, Europa se vio influenciada por la expansión del mundo liberal y capitalista, este último caracterizado por una mayor presencia del Estado, que desde ese momento jugaba un papel más importante en temas de inversión, demanda y empleo (Arótegui, Buchricker, y Saborido, 2001; Salvadori, 2013).

El motivo del crecimiento europeo fue el resurgimiento de la industrialización y el aporte de nuevas inversiones, que conjuntamente con el aumento de la población y mejor distribución de la renta nacional lograron desarrollar condiciones productivas más favorables. La intervención estatal fue otro de los puntos clave para reavivar la economía europea, además

la producción en masa y la automatización, contribuyeron al aumento de producción en sectores como el automovilístico, los electrodomésticos y la industria química. Todo esto elevó la posibilidad de productividad en una sociedad de consumo (Lequin y Maillard, 1975; Judt, 2011).

SOCIAL

Con el ascenso de Hitler, toda la doctrina nazi se basó principalmente en el racismo. En esta ideología, el individuo no es nada, debe abandonarse a la conciencia y formar parte de la raza elegida fuente de toda cultura. Los símbolos del nuevo régimen revelaban un fuerte signo de pertenencia a una misma sangre, tanto la cruz gamada, que era exhibida en los uniformes así como el saludo, eran ritos característicos del partido nazi, que reflejaban hasta cierto punto hostilidad,¹³ imponiendo una barrera para personas que no compartían los mismos ideales (Lequin y Maillard, 1975).

Otra de las medidas que en la Europa de los años 40 se evidenció, era excluir a los judíos tanto del ejército, la educación, la administración como de todos los beneficios sociales, que como ciudadanos tenían derecho a acceder, ya que el pensamiento nazi estaba fundamentado en la superioridad de los arios y en la eliminación de los grupos, considerados razas inferiores, que pudieran ser un obstáculo para la consecución de sus objetivos. La cultura es depurada y obras de judíos son quemadas para que no quede rasgo de su aporte a la humanidad. Los medios de comunicación también fueron controlados por el NSDAP, con el propósito de imponer la unidad espiritual. (Lequin y Maillard, 1975; Plaza Jánés, 2000).

La doctrina nazi, posiblemente tuvo relación con la hospitalidad y con la educación, esto se puede evidenciar en el *Manuscrito de Cocina*, de la quiteña Carmela Rivadeneira

¹³ La hostilidad rompía con todos los protocolos o normas establecidas, por lo que en el nazismo la hospitalidad no existía, ya que eran intolerantes con las personas extrañas al movimiento, es decir al otro. En este punto los hoteles imponían una hospitalidad restringida, porque imponían limitantes y estaban sujetos a derechos y deberes, es decir el “[...] don se vuelve un contrato [...]” (Pérez: 35), muy diferente a la hospitalidad incondicional que no cuestiona nada, acoge al huésped sin ningún impedimento y está fundamentada en el otro. Era necesario que los hoteles establezcan ciertas medidas, ya que estos establecimientos debían estar ajenos a los conflictos. Pero la hospitalidad, en esta época solo funcionaba en lugares como hoteles u hospitales, ya que la ideología nazi trataba de proteger su nación de aquellos que consideraban extranjeros, es decir los judíos, de ahí que este tiempo es considerado hostil, porque este extranjero se vuelve indeseable y debe ser expulsado, es una negación del otro y por tanto de la hospitalidad (biblioteca_digital/artículos/.pdf; Pérez, 2014). La concepción del extranjero se desarrolla de manera más amplia en el anterior capítulo.

(archivo personal de Santiago Pazos), en cuya portada el marco está formado, de manera consecutiva, por cruces gamadas, el cual era un signo nazi. Más este tema se está investigando en el proyecto: “Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito”, debido a que identificar elementos nazis en la hospitalidad y la culinaria requiere de mucho más tiempo de investigación.



Imagen No. 5. *Manuscrito de Cocina*, 1939.

La época de la posguerra 1945-1960 (Procacci, 2007: 303), trajo como consecuencia para la sociedad europea una población renovada, con un mejor nivel de vida, reflejado en avances en la educación, mayor seguridad, más acceso a la información y disponibilidad de bienes de consumo. Además el quiebre de la burguesía desembocó en un crecimiento de la clase media, que dio como resultado una mano de obra más calificada, como ejemplo se podría mencionar al sector hotelero, debido a que dentro de un hotel se empezó a contratar a las mujeres para que sean mucamas, cocineras, anfitrionas, etc., la razón era que ellas contaban con más experiencia porque antes realizaban esas mismas tareas en el hogar, lo cual las hacía más calificadas para el trabajo.

Esto último también tuvo relación con el proceso de la emancipación femenina porque mientras los hombres se encontraban en combate, sus puestos de trabajo en fábricas y oficinas

estaban abandonados, esta situación provocó que las mujeres salieran del hogar y empezaran a trabajar en estas vacantes, ya a que alguien tenía que llenar estos espacios. Pero no solo se limitaron a reemplazar la mano de obra masculina, también aportaron en los servicios militares y en los ejércitos. Esto motivó su extensión en la conquista del derecho al voto, lo que permitió su acceso a la vida política y social. (Salvadori, 2013).

Pese a que surgieron estas nuevas concepciones sociales, los oligárquicos y los propietarios de los medios de producción, aun mantenían el dominio político, económico y social, mientras que la clase media y obrera, a pesar de haber tenido un mejoramiento, seguía sin tener ninguna influencia en los asuntos de interés, por lo que la igualdad de derechos no garantizaba un equilibrio en la sociedad y peor aun la oportunidad de participar en la toma de decisiones importantes.

3.1.1 ESTILO HOTELERO EUROPEO

En Europa, a partir de la Revolución Industrial (mitad del siglo XVIII e inicios del XIX), las tabernas empezaron a brindar el servicio de hospedaje y comida, pero estos lugares no eran higiénicos ni cómodos, principalmente porque sus huéspedes eran mercaderes o soldados, quienes se acoplaban a estas condiciones porque no tenían dinero para costear algo mejor. Por tal motivo, en vista de que no existía un tipo de alojamiento destinado a la aristocracia, se procedió a construir estructuras lujosas denominadas *hôtel* (significaba mansión), las cuales contaban con todas las características de limpieza y mobiliario de un castillo europeo, además de tener un precio exagerado que no era accesible para cualquier ciudadano (Foster, 1994), entonces empieza a existir una diferencia entre las características que ofrecían los distintos establecimientos, ya que estas dependían del tipo de huésped que se alojara.

El día 6 de agosto de 1889 el Hotel Savoy¹⁴ es inaugurado en Londres, era propiedad de Richard D'Óyley Carte, quien contrató a César Ritz como director del hotel, quien al mismo tiempo incorporó a August Escoffier, un importante chef conocido como *el rey de los chefs* y *el chef de los reyes*, para que se ocupara del restaurante. Las características hoteleras

¹⁴ Según Stewart, el Hotel Savoy, tiene sus orígenes en la Tabard, posada de lujo, la cual es nombrada en el libro Cuentos de Canterbury de Chaucer del siglo XIV, en donde se describe que ofrecía un *table d'hôte* o menú del día y tal vez una factura por la estadía (Stewart: 4).

que implementaron tanto Ritz como Escoffier al Savoy fueron en cuanto a la decoración del lugar (estilo Art Deco), presentaciones de ópera, banquetes, cenas privadas, utilización de tecnología en la infraestructura, tal es el caso de los ascensores eléctricos, habitaciones que incluían baños privados con agua caliente y fría, etc. (www.fairmont.com).

El 24 de mayo de 1906, el Hotel Ritz,¹⁵ abrió sus puertas en Londres, posteriormente en París, y en otras ciudades emblemáticas. Sus habitaciones ofrecían cuarto de baño moderno, teléfono, electricidad, decoración con cortinas, alfombras, polveras y tocadores, además de servicio a la habitación desde la recepción, etc. Otra de las innovaciones de Cesar Ritz, fue un sofisticado sistema de ventilación, camas de bronce en lugar de las de madera y cristalería en los baños, ya que buscaba ofrecer a sus huéspedes *todos los refinamientos que un príncipe podría desear en su casa*. Su diseño arquitectónico, fue gracias al francés Frenchman Charles Mewés y al inglés Arthur Davis. El hotel fue elogiado por toda la sociedad londinense de la época, ya que admiraban el refinamiento de sus detalles, con su estilo francés y mobiliario de Luis XVI. Además contó con el patrocinio del príncipe de Gales, Eduardo VIII y toda la aristocracia de Londres (www.ritzparis.com).

Estos hoteles eran lugares donde la realeza, políticos, artistas, escritores, cantantes y estrellas de cine se alojaban, ya que sus servicios, decoración, comida y espectáculos, estaban destinados a personas enmarcadas en un círculo social distinguido; en este sentido, para explicar las relaciones sociales que se desarrollaban en estos hoteles, se toma en cuenta el concepto de distinción de Bourdieu, en el cual se determina que dentro de la estructura de los estratos sociales se separan o clasifican a los individuos según su prestigio, poder y riqueza. Para ampliar esta idea, se puede tomar en cuenta tres formas de capital propuestas por Bourdieu:

- Capital Cultural: Se define como las habilidades intelectuales socialmente reconocidas, que van desde la forma de hablar, caminar o los muebles, pinturas adquiridas hasta títulos, premios entre otros.
- Capital Social: Son las relaciones sociales a las cuales una persona pertenece o puede acceder

¹⁵ “a small house to which I am proud to see my name attached” Cesar Ritz (www.ritzparis.com).

- **Capital Simbólico:** Se refiere a los rituales de etiqueta y protocolo que tienen que ver con el reconocimiento y el honor de ocupar ciertas posiciones sociales (Balslev y Velásquez, 2010; Bourdieu, 1998).

Es decir que los hoteles de estilo europeo diferenciaban a sus huéspedes, dependiendo de la cantidad y estructura de capital social, cultural y simbólico que ellos poseían, ya que estos les daban un estatus y posición, así el hotel también era reconocido por las relaciones sociales que allí se desarrollaban y por la categoría que alcanzaban gracias a la distinción de sus huéspedes; es decir que el dinero pasaba a un segundo plano ya que la manera en que estos capitales eran utilizados, se convertía en la estrategia de distinción y, por ende, acreditaba la clase o estatus.

Además, según la descripción de los servicios, se determina que existían ciertos parámetros que se fueron adaptando a los cambios de la época y al mismo tiempo fueron exigidos por los clientes. Y si dichos servicios se los enfoca hacia el concepto de calidad: “[...] Nobleza de linaje “[...] (DRAE, 1956) o “[...] II Nobleza y lustre de la sangre [...]” (Sopena, 1956: 457), se identifica algún tipo de relación, ya que en Europa una habitación cómoda e higiénica era considerado un privilegio de la aristocracia, los huéspedes no eran solo personas adineradas, también pertenecían a un grupo selecto considerado como “nobleza” (Stewart, 2001).

3.2 LA GRAN DEPRESIÓN EN ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos estaba atravesando un momento muy crítico en su historia, la inestabilidad que el país estaba sufriendo afectaba a todo su entorno, debido principalmente a la crisis en la bolsa de Nueva York (1929-1940) (Valentin, 1972; Editorial Plaza János, 2000; Procacci, 2007; Judt, 2011), lo cual provocó un ambiente de pánico ocasionando una fiebre de ventas en el mercado bursátil, las cotizaciones perdieron 43 puntos, eliminando las ganancias del último año y las grandes empresas bajaron de manera impresionante la cotización de sus valores (Fernández, 1997).

Las fábricas y talleres cerraron, ya que no pudieron resistir la baja de precios y la restricción de créditos, el comercio con los demás países disminuyó a la mitad, además las

contribuciones de los ciudadanos cubrían solo una fracción de los gastos del Gobierno Federal de los Estados Unidos (Muzzey y Kidger, 1953; Fernández, 1997), el sector hotelero también se vio afectado, debido a que muchos hoteles pequeños se fueron a la ruina, porque la crisis disminuyó la demanda y por ende el consumo de los huéspedes o clientes (Foster, 1994).

Pero la Gran Depresión no solo trajo consecuencias materiales, también existió una pérdida de confianza y sensación de incertidumbre que afectó a todas las clases sociales, tal y como lo escribió Jhohn K. Galbraith:

[...]La crisis destruyó el patrimonio de cientos de miles de americanos, pero una ruina aun mayor se abatió sobre la reputación de las élites, que vieron cómo se cuestionaban su inteligencia, su honradez y su capacidad de previsión [...] (Salvadori, 2013: 50)

La mayoría de la población redujo su nivel adquisitivo de manera alarmante, los accionistas estaban arruinados, la clientela estaba empobrecida y los obreros experimentaron un descenso drástico de los salarios (Fernández, 1997).

Pero en respuesta a esta situación, en 1933 se llevó a cabo la política del New Deal un programa reformista, con un régimen económico intervencionista. En un inicio las medidas fueron financieras, se procedió con la devaluación del dólar para provocar aumento en los precios locales y luego se acuñó monedas de plata en cantidades ilimitadas, lo cual produjo una inflación, que fue aceptada como mecanismo para activar la economía (Lequin y Millard, 1975; Fernández, 1997).

El presidente Roosevelt fue el gestor de estas medidas, quien además incentivó el inicio de varias obras públicas como construcción de carreteras, edificios públicos, alcantarillado, parques y lugares de recreo, esto dio la oportunidad de empleo a miles de trabajadores (Muzzey y Kidger, 1953), y logró disminuir en cierta medida la crisis que estaba atravesando el país.

En la agricultura, debido a la acumulación de excedentes, se decide actuar sobre la producción con la Ley de Ajuste Agrícola (1933), cuyo objetivo era incitar a los agricultores a disminuir su cosecha a cambio de una indemnización, la cual se pagaría con un impuesto a los industriales. Al disminuir la oferta los precios subieron, logrando compensar uno de los factores de la depresión. Por otro lado en el sector industrial, se buscaba aumentar los salarios, reducir las horas de trabajo y establecer precios más altos, para lo cual se implantó códigos

para cada industria, con el objetivo de modificar la baja de precios provocados por la depresión. (Muzzey y Kidger, 1953; Fernández, 1997).

Sin embargo en 1936, la Ley de Ajuste Agrícola fue invalidada por el Tribunal Supremo, pero estas políticas impuestas por el presidente Roosevelt rompieron con la tradición estatal norteamericana, en la que el Estado se abstenía de involucrarse en cuestiones económicas y al mismo tiempo también representaron uno de los procedimientos que se emplearon para combatir la crisis, ya que se consolidaron las medidas de aumento de salarios y subida de precios, lo cual estimuló el consumo, que fue aprovechado para enfrentar la depresión (Fernández, 1997).

Esta crisis también provocó un desplazamiento de los ciudadanos a través del país, no solo en busca de fuentes de empleo, sino también de vivienda (Miller, 1963). Por lo tanto, uno de los resultados de esta migración, fue la creación de los denominados hoteles de carretera, que se convirtieron en la mejor opción para este tipo de viajeros (Foster, 1994).

Cuando el periodo de la Gran Depresión estaba por superarse, la Segunda Guerra Mundial estalló, y los Estados Unidos se vieron involucrados al prestar toda clase de ayuda a los Aliados (Gran Bretaña, Francia, URSS, China y Estados Unidos) para que pudiesen ganar, por ese motivo su producción de aviones, artillería y barcos se aceleró. Pero esto también provocó que países como Japón arremetiera contra ellos (Muzzey y Kidger, 1953), empezando con el ataque a la base naval de Pearl Harbor en Hawaii. Este hecho desencadenó por segunda ocasión que el país se viera envuelto en una guerra mundial (Fernández, 1997).

Para entrar en el combate, las fábricas americanas se adaptaron a la producción de armamento y su “[...] población civil tendría que prescindir de las comodidades y lujos a que estaba acostumbrada. Se racionaron estrictamente los alimentos, el combustible, el aceite y la gasolina [...]” (Muzzey y Kidger, 1953: 279). Pero la guerra también involucró a todos los sectores e industrias, no solo a la militar, por ejemplo en esa época Estados Unidos encargó 519 millones de calcetines y 219 millones de calzoncillos y es que una guerra de tal magnitud tenía una demanda de fabricación masiva, lo que favoreció a que la producción no se detuviera (Hobsbawn, 1998).

Cuando la guerra llegó a su fin, se evidenciaron los correspondientes problemas internos, entre los cuales estaba la serie de huelgas en las industrias de acero, automóvil, electricidad, transporte y, escases de vivienda (Muzzey y Kidger, 1953).

Para contrarrestar estos inconvenientes se tomaron varias medidas principalmente para disminuir el poder que tenían las organizaciones obreras, así se dio al empleador los mismos derechos de las uniones¹⁶ en apelar frente a la Junta de Relaciones del Trabajo, además se estableció que antes de empezar una huelga debía pasar un tiempo para calmar los ánimos y se exigió que todas las uniones debían presentar estados de cuenta y declarar cuántos afiliados tenían. Otra medida fue el reducir considerablemente las contribuciones, lo cual permitía que marido y mujer reunieran sus ingresos, para dividir en dos el total de sus obligaciones y así estas fueran menos abundantes (Muzzey y Kidger, 1953).

Al mismo tiempo las leyes de Seguridad Social favorecieron a más número de ciudadanos, porque aumentaron sus beneficios para poder compensar el alza de costos (Muzzey y Kidger, 1953). Otro factor que contribuyó a mejorar la economía del país fue el aumento de su producción industrial y agraria, lo que permitió que los gastos de inversión y compra aumentaran, además el desarrollo de los medios de comunicación incrementó consumo en la sociedad, lo cual se constituyó en un factor importante para la expansión de potencias industriales (Fernández, 1997).

Finalmente, a pesar de las nefastas consecuencias que la guerra tuvo a nivel mundial en todos los ámbitos, se puede mencionar que para la economía norteamericana trajo en cierta medida resultados favorables, especialmente por:

[...] su alejamiento del escenario de la lucha, de su condición de principal arsenal de sus aliados y de la capacidad de su economía de la producción más eficazmente que ninguna otra [...] (Hobsbawn, 1998: 92)

Lo cual le otorgó un predominio mundial frente a sus competidores, quienes estaban arruinados después de vivir en conflicto por varios años.

Inclusive con los desastrosos ataques, al finalizar la guerra Estados Unidos asumió una posición ventajosa dentro de la economía internacional, debido a que durante el conflicto perdieron menos de 300.000 hombres frente a los 30 millones de europeos. Lo que le permitió impulsar la recuperación y consolidación de las instituciones norteamericanas, además de ayudar en la reconstrucción de Europa (Salvadori, 2013).

¹⁶ Eran uniones obreras que durante la guerra habían disfrutado de altos salarios y varias ventajas, debido a la Ley Nacional de Recuperación Industrial promovida durante la presidencia de Roosevelt, en la cual concedía a los obreros el derecho a hacer contratos colectivos por medio de uniones que ellos mismos elegían (Muzzey y Kidger, 1953).

3.2.1 ESTILO HOTELERO AMERICANO

En un inicio las posadas de Estados Unidos tenían la misma tendencia que las europeas, pero los constantes viajes que se realizaban en el interior del país provocaron que se renovara el concepto de hospedaje haciéndolo más higiénicos, cómodos y accesibles. Es así que en 1794, se inauguró el primer hotel estadounidense en Nueva York, el City Hotel que contaba con 73 habitaciones (Stewart, 2001).

A partir de ese momento se comenzaron a construir otros hoteles alrededor del país como: Exchange Coffee House en Boston, otro City Hotel en Baltimore, Mansion House en Filadelfia y Adelphy Hotel en Nueva York. Estos nuevos establecimientos estaban al alcance de cualquier persona que pudiera pagar su precio, sin importar el estatus social al que perteneciese (Foster, 1994).

Tanto Foster (1994), como Stewart (2001) determinaron que el *Tremont House*,¹⁷ implementado en Boston en el año de 1829, fue el inicio de los hospedajes lujosos, contaba con aseo e higiene en las habitaciones, además de espacios comunales, cerraduras en las puertas de las habitaciones, el *hombre rotonda* (el origen del botones actual) (Cevallos, tesis, 2015), personal a tiempo completo y las habitaciones tenían un lavabo, una jarra y jabón. Así como el City Hotel fue el precursor para la creación de nuevos hoteles, el Tremont House fue el iniciador de los hoteles lujosos, que dio paso a establecimientos como: el Grand Pacific en Chicago, los Paxton en Omaha y el Sherman House en St. Louis.

Le siguió en 1874 el Hotel Palace, la construcción tenía 800 habitaciones, pisos de mármol, el techo presentaba domos de vidrio opaco y tres patios enormes. Además poseía su propia planta eléctrica, abastecimiento de agua, extinguidores de fuego y aire acondicionado (Foster, 1994).

Pero en 1907, el concepto se enfocó en ser más comercial con E.M Statler, quien abrió su primer hotel en Buffalo, las habitaciones eran individuales con baño privado, además incluía una jarra de agua y el periódico, todo esto por un dólar y medio. Este tipo de alojamiento satisfacía las necesidades del hombre de negocios, un nuevo tipo de viajero, quien buscaba algo intermedio entre un hotel lujoso y una posada (Foster, 1994; Stewart, 2001).

¹⁷ En el libro *Introducción a las actividades hoteleras* de Suzanne Stewart, se denomina con el nombre Hotel Tremont.

El cambio hacia el concepto de hotel comercial (mayor número de habitaciones), provocó que la demanda aumentara, logrando una reducción en los costos y también inspiró para que se desarrolle un hospedaje más cómodo, higiénico y accesible para el ciudadano común. También los conceptos que Statler manejaba en cuanto a diseño, mantenimiento y servicio se convirtieron en una base para los posteriores establecimientos hoteleros.

Este cambio se vio potencializado con el fin de la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), ya que las familias empezaron a viajar de manera más constante por todo el país, debido a que existía un automóvil prácticamente en cada cochera (Foster, 1994: 8), que facilitó la movilización de un Estado a otro, pero estos viajeros necesitaban un alojamiento más simple, que se encontrara en las autopistas y tuviera fácil acceso. Así nace el motel, una idea comercial más radical, ya que en este punto el objetivo era simplemente vender. Pero, en general dentro del estilo americano lo más importante fue y es el intercambio de servicio por bienes materiales, en este caso el dinero.

3.3 APROXIMACIÓN POLÍTICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DE ECUADOR ENTRE 1928-1960

Los cambios sociales, políticos y económicos que se dieron en estos años implicaron un nuevo planteamiento para la hospitalidad, no solo para superar la crisis mundial, sino para adaptarse a las transformaciones de la época. El ingreso de extranjeros (franceses, ingleses, italianos y norteamericanos) al país (periódico *El Comercio*, 1924)¹⁸ y la importación de productos (polvo de hornear Royal, levadura Fleischman, etc.), los cuales contaban con publicidad como se puede observar en la imagen No.6., provocaron que la hospitalidad quiteña se viera influenciada, porque tanto los extranjeros como las importaciones traían nuevas concepciones, las cuales se vieron reflejadas principalmente en dos estilos: el europeo y el americano,¹⁹ que llegaron a través de estos puentes culturales (Abad y Calle, 2002: 10).

¹⁸ Remitirse a la página 53 de la presente disertación.

¹⁹ Los hoteles que representan más a los estilos europeo y norteamericano fueron el Hotel Metropolitano (1917), Hotel Savoy (1922), Hotel Viena (1928), Majestic (1936), el Hilton Colon (1946).



Imagen No.6. *Libro de la Ciudad de San Francisco de Quito hasta 1950*, pp. 33.

POLÍTICA

La vida política del país durante estos años (1928-1960), se vio reflejada por constantes problemas económicos que afectaron la estabilidad del Estado provocando una crisis en la hegemonía, que se evidencia con los 17 mandatarios que ocuparon el palacio presidencial, solo en la década del treinta²⁰. Para 1931 con la caída de Isidro Ayora, el régimen, producto de la revolución juliana²¹, llegó a su fin, y la crisis política se agudiza, provocando malestar en la población que ya no obedecía a las ordenes conservadoras.

Es así como José María Velasco Ibarra triunfa en las elecciones de 1933, pero ni su popularidad logró que terminara su mandato ya que la oposición liberal y socialista bloqueó la acción gubernamental, por lo que Velasco se declara dictador para tratar de controlar la situación, pero es derrocado por el ejército (Ayala, 2008). Años después, tras el mandato de Antonio Pons, y Federico Páez, por intervención del ejército, el general Alberto Enríquez asume el poder en 1937, en su periodo se emite el código del trabajo, se eliminan los privilegios para la empresas extranjeras y la izquierda experimentó un ambiente de libertad (Ayala, 1990). Todos estos acontecimientos políticos, hacían de los hoteles como el

²⁰ Esta década se caracterizó por la inestabilidad, debido a que sólo en el año de 1932 se destituyó al presidente Neptalí Bonifaz a 10 días de empezar su mandato, a este hecho le siguió la "Guerra de los cuatro días" que terminó con la declaración como presidente de Carlos Freile Larrea, quién al primer día fue destituido por Alberto Guerrero, presidente del senado, quien convocó a elecciones en las que Juan de Dios Martínez triunfó. Los demás años de esta década tuvieron un escenario similar (Chiriboga y Escudero, 2004).

²¹ La revolución sucedió el 9 de julio de 1925, de ahí su nombre, derrocó al gobierno de Gonzalo Córdova y se declaró como un movimiento revolucionario cuya inclinación era proteger al proletariado y conseguir la igualdad de todos (Ayala, 2008).

Metropolitano, Majestic o Savoy los centros de reunión por excelencia, debido a que sus restaurantes y bares servían como lugares de conspiración, para que los hombres de poder establecieran sus próximas estrategias o movimientos políticos.

Pero la burguesía guayaquileña se ve fortalecida por el aumento de las exportaciones, con lo cual logra retomar la cúpula del poder con Aurelio Mosquera, quien va en contra de todos los sectores democráticos y se convierte en un gobierno oligárquico, es decir el poder era ejercido por un cierto grupo de personas de la misma clase social, motivo por el cual no contaba con la aprobación del pueblo, y en 1940 tras su repentina muerte, Arroyo del Río se convierte en presidente, pero con un evidente fraude electoral, él continuó con la política abusiva de Mosquera, pero con un toque de terror para controlar a las masas, toda esta represión, incluyendo la invasión peruana de 1944 desembocó en un levantamiento popular que terminó con su renuncia. Entonces Velasco Ibarra asume la presidencia el 31 de mayo de 1944, día que hizo su entrada triunfal a la capital para asumir el poder, hecho que se puede evidenciar en la imagen No.7. Pero en 1946 se proclama nuevamente dictador lo cual prolongó la agitación e inestabilidad política, razón por lo que fue derrocado y expulsado del país (Ayala, 1990).



Imagen No.7. Foto de Irving Iván Zapater en *Imágenes del Ecuador en el siglo XX*, pp. 173.

Ayala (1990) indica que después de este hecho se cierra un capítulo oscuro en la política del país y da paso para una estabilidad política, reflejada en los mandatos de Galo Plaza (1948-1952), Velasco Ibarra (1952-1956) y Camilo Ponce (1956-1960). Los tres terminaron su periodo y fueron elegidos democráticamente.

En los años en que Galo Plaza fue presidente empezó una política desarrollista, ya que contrató misiones extranjeras, se centró en la producción, elaboró planes de fomento y colonización. Con todas estas medidas la burguesía se fortaleció, siendo la principal característica de su periodo, como consecuencias los conservadores tuvieron menos injerencia en las decisiones políticas (Ayala, 1990).

En su tercera administración, Velasco logra superar su distanciamiento con los conservadores, esto lo ayudó a lograr una mayoría parlamentaria y así mantenerse en el poder. Cuando Camilo Ponce asume el poder, intentó equilibrar el dominio tanto de la Costa como de la Sierra y permanecer alejado de la oposición (Ayala, 2008).

Es así que este periodo llega a su fin, el modelo desarrollista instaurado en los últimos tres gobiernos no logró superar las diferencias entre los sectores sociales ecuatorianos, dando inicio a una nueva inestabilidad.

ECONOMÍA

La depresión de los años treinta afectó de manera general a toda la producción nacional, pero con más énfasis al sector del comercio exportador. Esto mostró la fuerte dependencia del país en el sistema de hacienda y en el modelo agroexportador, que produjo una paralización en el sistema productivo nacional, ya que estaba concentrado en la exportación de cacao, y al existir una coyuntura a nivel mundial, las transacciones no eran las mismas, y las exportaciones que el país realizaba disminuyeron considerablemente, dicha situación no le permitió promover un desarrollo de la economía.

La principal consecuencia de la crisis fue la baja de precios y volumen en productos exportables, los más importantes eran el cacao, arroz y café, sin embargo el comercio siguió funcionando con otros productos primarios y mineros, pero no fue suficiente ya que apareció el desempleo, el nivel de consumo se redujo y el comercio estaba debilitado e inestable, además las importaciones no se detuvieron por lo que existió una falta de divisas y dificultad en los pagos (Ayala, 1990).

Es importante mencionar que a pesar de todos estos efectos negativos en la economía, la industria textil fue la menos perjudicada, ya que el cierre del comercio favoreció a la industria nacional, y se crearon ciertas condiciones para que este sector sea protegido, tanto por la política económica del Estado, como por los desajustes cambiarios. Además se pudo

evidenciar una mayor inversión extranjera en el sector minero, como por ejemplo: para la explotación petrolera en los yacimientos de Ancón (Santa Elena) o para la explotación de oro en Portovleó y Macuchi (Ayala, 1990).

A partir de la Segunda Guerra Mundial se da inicio a una recuperación económica, ya que las exportaciones nacionales se incrementaron debido a las necesidades de productos como arroz, madera balsa, caucho, cascarilla, cacao y café, por parte de los países involucrados en el conflicto. Además cuando Estados Unidos ingresó a la guerra las importaciones disminuyeron principalmente por problemas de transporte o por la reducción de la producción dirigida al consumo civil, esto trajo como consecuencia el debilitamiento de las relaciones de dependencia con los países más desarrollados, que se derivó en el reingreso de capitales nacionales, alza de precios de los productos exportables y mayor demanda de otros productos (Ayala, 1990).

Según Ayala (1990), con esta estabilidad económica, el Ecuador logra nuevamente involucrarse en el mercado internacional gracias al boom bananero que incrementó la producción, diversificó el mercado, extendió las relaciones salariales, aumentó el crecimiento urbano y mejoró la infraestructura vial. Es un periodo de intenso desarrollo, que buscó modernizar el sistema financiero para hacerlo más sólido, incentivando el desarrollo interno, reduciendo su dependencia en el mercado exterior y concediéndole al Estado un papel más participativo en el proceso de producción y distribución como promotor y regulador de la economía nacional.

SOCIAL

Existe poca información acerca de las costumbres, tradiciones, relaciones sociales y forma de vida de la sociedad ecuatoriana de aquella época, ya que debido a los fuertes efectos políticos y económicos que se experimentaron en esos años, estos tomaron un mayor protagonismo, dejando un poco de lado las transformaciones sociales.

Sin embargo, se puede recalcar que los años comprendidos entre 1928 hasta 1960, se caracterizaron por una reestructuración de la formación social, ya que la burguesía asciende en base a principios liberales, y la clase media que estaba compuesta por burócratas, profesionales liberales, comerciantes y maestros, se consolida. Estos sucesos acabaron con el

poderío de los conservadores, lo que también contribuyó a aliviar la tensión entre estos sectores (Ayala, 1990).

Además, debido a la crisis de los treinta surge una masiva migración campesina hacia Quito, lo que trajo como consecuencia la construcción de las primeras viviendas marginales en las zonas de San Juan, Toctiuco y la Cantera, convirtiendo a la capital en un polo de atracción, que ayudó a la expansión de la ciudad. El crecimiento de Quito estimuló el comercio y fortaleció la industria, lo cual representó el incremento y estabilización de la clase media, que fueron determinantes para el progreso de la ciudad (Salvador, 2009; Gomezjurado, 2015).

Para que todo esto ocurriera fue necesario el desarrollo de las comunicaciones²² y el transporte que no solo beneficiaron al progreso de la sociedad nacional, sino que también contribuyeron a la llegada de extranjeros.

[...] Hubo de todo. Aventureros con mochilas y cascos de corcho; inversionistas con esperanza de transformarse en nuevos corsarios; turistas propiamente dichos; sin otro afán que conocer para conocerse mejor, exiliados en pos de refugio y... en fin, cualquier otra motivación que los llevara a tomar un barco o subirse a un avión para llegar a nuestras costas [...] (Saad, 2002: 171).



Imagen No. 8. Foto de Álvaro San Félix en *Imágenes del Ecuador en el siglo XX*, pp. 139.

Por otro lado, las obras que se realizaron en los diferentes periodos presidenciales también contribuyeron al progreso de la capital, como la creación del Banco Central del Ecuador (1927), Superintendencia de Bancos (1927), Contraloría General de la Nación (1927), Caja de pensiones (1928), cuyo objetivo era consolidar la importancia de Quito como capital

²² Un ejemplo fue la radiodifusora “El Prado”, debido a que sus transmisiones se escuchaban en todo el país y fue el lugar donde se grabaron los primeros discos y se presentaron varios artistas de re nombre, su propietario el ingeniero Carlos Cordovez posa junto a los equipos en la imagen N°.8. (Zapater, 2003).

del país, esto bajo el mandato de Isidro Ayora (1926-1931). Asimismo con Arroyo del Río (1940-1944), se inauguran el Ministerio de Hacienda, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Museo de Arte Colonial. Durante los 13 años que gobierna, en sus cinco periodos Velasco Ibarra (1934-1935; 1944-1947; 1952-1956; 1960-1961; 1968-1972) logró concluir algunas obras como las carreteras Quito-Chone y Quito-Esmeraldas, construcción del Cuartel de Policía, fundación de la Confederación de Trabajadores del Ecuador y de la Federación de Estudiantes Universitarios, etc. En los cuatro años que Camilo Ponce (1956-1960) estuvo en el poder, efectuó varias obras entre ellas la construcción del Palacio del Congreso, la Cancillería, la Caja del Seguro, residencias universitarias, ampliación de la pista del aeropuerto y numerosos planes viales (Salvador, 2009).

Sin embargo, según Salvador Lara (2009) cuando el país experimentó una bonanza económica en el año de 1948 hasta inicios de los sesenta, la banca privada se multiplicó, el número de empresas extranjeras aumentó, lo que lastimosamente causó una mayor brecha entre las clases sociales, ya que los beneficios iban destinados exclusivamente hacia los grupos adinerados, accionistas de dichas entidades y no para el pueblo en general.

El crecimiento del país provocó el paulatino aumento de la burocracia estatal y de los organismos de la administración nacional, provincial y local, que fueron parte importante para la expansión de Quito, que pasó de 100.000 habitantes a inicios del siglo XX a casi 225.000 en la década del cincuenta. Además este incremento, también fue causa de obras como la construcción del túnel de El Ungui, el cual aprovisionaba de agua potable a mayor número de ciudadanos, asimismo en 1955 se inauguró la “Empresa Eléctrica Quito”, que representó un importante elemento del desarrollo industrial, finalmente algunas ramas de la industria, como la textil y la molinera se modernizaron y fueron apoyadas con algunas políticas de Estado (Salvador, 2009).

Estos factores contribuyeron a que la ciudad se industrialice y tenga varias transformaciones y cambios económicos que desembocaron en un progreso tanto para Quito como para el país.

3.3.1 ANTECEDENTES HOTELEROS

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, en Quito apareció un tipo de alojamiento que estuvo relacionado con la percepción del dueño del establecimiento, especialmente extranjero. Esto se evidenció con el córcego Domenico Giacometti, considerado el primer hotelero en Quito, con la Casa Francesa de 1864, según lo menciona Juan Carlos Valverde en su trabajo “El servicio de hospitalidad en Quito: entre las representaciones sociales en espacios públicos y la iniciación de los estándares de calidad” (2015, Valverde).

Personas como Giacometti, establecieron parámetros que posteriormente fueron implementados por los demás establecimientos, como fue el caso del Hotel París (1879), propiedad del francés Gastón Charpentier, quién instaló una confitería, pastelería francesa y uno de los primeros salones de té de la ciudad donde se realizaron muchos eventos sociales (Jurado Noboa, 2008: 177-179). Estos nuevos negocios provocaron un cambio en la economía local, ya que se insertó la hospitalidad como una nueva actividad económica. Este crecimiento comercial mejoró la organización de los hoteles, que cambiaron su imagen a una más limpia y cómoda para sus clientes.

En el siglo XX, los hoteles fueron influenciados por los estilos europeo y americano, en el trabajo de disertación de la PUCE, “Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito” de la ingeniera Teresa Cevallos, se identifican estos dos estilos, mas no se analizan las características de los mismos. Por un lado, al parecer, la influencia europea marcó un desarrollo en la sociedad de Quito, pero la hospitalidad norteamericana también tuvo aspectos fundamentales para la introducción de nuevos tipos de hoteles y de atención al huésped.

A manera de ejemplificación, se puede mencionar El hotel “Des Estrangers” (1913) que ofrecía luz eléctrica en todas las piezas, servicio de baños W.C. y, además indicaba en su “publicidad” que tenía un escrupuloso aseo, un servicio esmerado y atento (Cevallos, tesis, 2015).

Estos indicadores eran representaciones impuestas por los dueños y aceptadas por los huéspedes:

Cada hotel creaba lo que el cliente podía percibir y con lo cual se diferenciaba de los demás, así mismo utilizaba influencias extranjeras, como las marcas o nombres, que aseguraban la particularidad de los productos [...] (Cevallos, tesis, 2015).

Es decir, dichas representaciones se concebían como calidad. Por otro lado, se debe aclarar que el término calidad ha cambiado en los últimos tres cuartos de siglo, ya que se le ha incorporado nuevas acepciones; es así que, desde el punto de vista de la hospitalidad, este término se lo debe analizar desde los protocolos y manuales de urbanidad.²³

²³ Como el *Manual de Anfitriones y Guía de Golosos* de Grimond de la Reynière, el *Manual de la Cocinera* de Juan Pablo Sanz o el *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras* de Manuel Carreño, ya que estos documentos “[...] ordenan y disponen todos los elementos necesarios para la celebración de un acto para que éste se desarrolle según lo previsto [...]” (Cabero, 2012: 10).

CAPÍTULO IV

HOTELES QUITENOS E INFLUENCIAS DE LOS ESTILOS HOTELEROS

4.1 LA CIUDAD DE QUITO

Entre los años de 1928 a 1960 el eje político, social y económico de Quito era principalmente el Centro Histórico, el cual era un espacio interconectado de información e intercambio de mensajes y bienes, donde la clase aristocrática vivía en sitios como el barrio Gonzales Suarez y los comercios o negocios se localizaban en su entorno (barrios: La Loma, San Sebastián o San Roque). Es así que alrededor de la Plaza Mayor se ubicaban solo los mejores comercios, hoteles, restaurantes, teatros, oficinas jurídicas y bancarias (Paredes, 1991).

[...] En la calle Chile estaban los sitios más famosos de la ciudad. Para muestra basta un botón: el desaparecido hotel Majestic, el mejor de Quito... en la esquina de la Chile y García Moreno; El café Los Chapineros, El Bar Quito también estaban allí [...] (Puga, 1991: 373)

Además, según la descripción que Karl Khon (arquitecto checo) hace al llegar a la ciudad en 1939, identifica al centro como acogedor:

[...] con las casas de adobe pintadas de blanco, los techos de teja, los balcones y las puertas de madera. Las iglesias y las plazas, deslumbrantes. Los habitantes, claramente separados por su nivel social y pertenencia étnica. Pocos vehículos. Una ciudad en la que los transeúntes preferían caminar y no usar los sistemas de transporte más que en los domingos o en alguna tarde de paseo hacia Chillogallo. Quito era bella. Despertaba el deseo de quedarse [...] (citado por Monard, 2010: 55).

Según Puga (1991), en su libro *Crónicas del Quito antiguo*, esta era la ciudad más hermosa del país, debido a su formación topográfica irregular, por sus soberbios edificios públicos y particulares, por sus monumentos, por su cultura y su clima. También era un pueblo culto, centro del arte y de las letras, ya que por ejemplo los principales representantes del

movimiento literario postmodernista²⁴ en Ecuador fueron los quiteños: Gonzalo Escudero y Jorge Carrera Andrade. Sus habitantes gozaban de un carácter risueño, leal, sincero y franco.

A partir de 1930 la ciudad experimentó algunos cambios, especialmente cuando el proceso de expansión demográfica y urbana sostuvo un paso acelerado debido a la facilidad que proporcionaba el ferrocarril. Este hecho determinó una mayor concentración de la población en los centros urbanos, un aumento en el comercio entre Quito y las demás ciudades por las cuales pasaba la línea ferroviaria (Durán, Milagro, Riobamba), además se pudo transportar de manera más sencilla los recursos que permitieron ejecutar obras para el mejorado sistema de construcción²⁵ y también gracias a esta vía de comunicación se facilitó la llegada de nuevas tendencias en la moda, el deporte, la música o la literatura provenientes de Europa y Estados Unidos, lo cual trajo como consecuencia una imitación de toda esta ola de influencias.

Este auge comercial que Quito mantenía, fomentó el arribo tanto de maquinarias como de bienes para la agricultura, la medicina, la educación y la comunicación, dichas importaciones impulsaron la industria en diferentes áreas productivas, contribuyendo al progreso especialmente económico (Boada, 1991).

Adicionalmente, también llegaron varios extranjeros, quienes tenían la idea de que Quito era un lugar que representaba algo remoto, debido a su elevación, aislamiento y la vida que se observaba en las calles, donde se evidenciaba cierta diferenciación entre la gente, ya que el pueblo vivía en las calles empinadas del barrio de San Juan, donde los automóviles no llegaban y en verano no existía agua corriente, contrario a la “gente decente” que vivía alrededor de la Plaza de la Independencia, tenía un empleo público y actuaba con aires de superioridad, este último grupo fue quien acogió las características extranjeras con más

²⁴ Movimiento literario (1930) que Ecuador experimentó como síntesis de muchos hechos que convulsionaron al mundo lo cual dio origen a una nueva corriente de expresión con el afán de librar a la poesía de viejas estructuras (Freire, 2003).

²⁵ El cual estaba enfocado a estructuras metálicas y de hormigón, gracias a la influencia de los materiales provenientes de Europa, por ejemplo el cemento, hierro, vidrio, chapa metálica o acabados como el mosaico, cielo rasos metálicos, parquet enrollable, papel tapiz, entre otros. Este aporte europeo permitió renovar el concepto que se tenía sobre arquitecturas, ya que se implementaron visiones funcionales, limpias de ornamento, volumétrica y espacialmente innovadoras (Monard, 2010).

fuerza²⁶, motivado por su afán de ser diferente y tener cierta distinción frente a los demás (Franklin, 1945).

Esta clase social de “gente decente”, frecuentaban lugares exclusivos que eran propiedad de extranjeros, entre estos se puede nombrar el restaurante Normandy ubicado en la Plaza del Teatro, cuyo dueño era un cocinero francés quien en los avisos para la prensa incluía el nombre del plato del día en francés, lo cual despertaba el interés de las personas y le daba un toque de elegancia al local. Asimismo, ciudadanos extranjeros mantenían con éxito lugares de diversión nocturna como el “Ille de France”, el “Pigalle” y el “Bagatelle” (Pacheco, 2008).

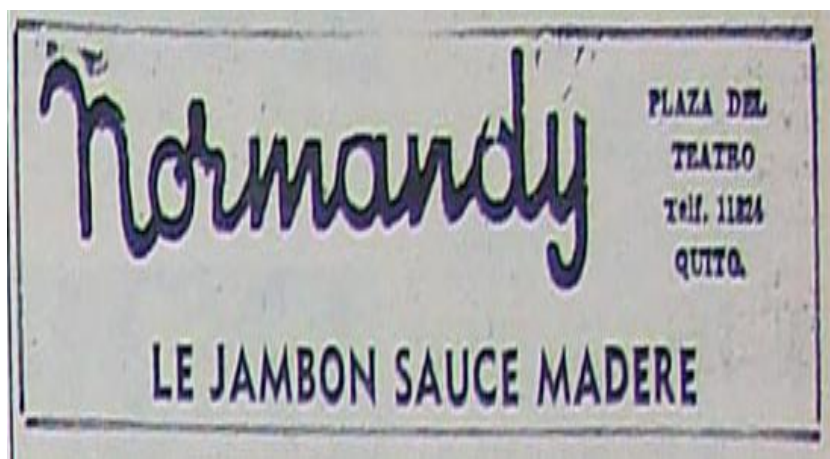


Imagen No. 9. *El Comercio*, 1 de febrero de 1956.

La vestimenta también se vio influenciada, ya que ricos nobles y burgueses de Quito vestían a la última moda de París, lo mismo se evidenció en las habitaciones de sus viviendas ya que contaban con todo el confort y estilo provenientes de los centros más aventajados de Europa y Estados Unidos, que se reflejaba en sus ricos moblajes y valiosos objetos de arte (Puga, 1993), esto se pudo observar en casas como la de María Augusta Urrutia (1920), la cual contaba con muebles, adornos, tapices, magníficas obras de arte colonial quiteño y algunas pinturas de Víctor Mideros, esta casa todavía existe y se encuentra a pocos pasos de la iglesia de la Compañía de Jesús, a una cuadra de la plaza Grande y de la plaza de San Francisco, según Alfonso Ortiz (2004: 143) “[...] podría considerarse como un museo de sitio, representativo de la vida cotidiana de la aristocracia quiteña [...]”.

²⁶ Este hecho también se relaciona con la visión paternalista que la sociedad quiteña tenía del extranjero, lo cual se ejemplifica con el caso del Hotel Metropolitano, mencionado en la página 11 del Capítulo II.



Imagen No.9. Casa María Augusta Urrutia en *Ciudad de Quito: guía de arquitectura*, pp. 109.

De este modo, cuando un viajero o visitante llegaba a la ciudad se encontraba con un comercio en desarrollo, debido a que se ofrecían los últimos productos salidos de las fábricas norteamericanas o europeas, además existían centros sociales, tales como: teatros, hoteles y restaurantes, los cuales eran el resultado de las influencias provenientes tanto de Europa como de Estados Unidos, esto se debía a que la sociedad quiteña trataba de acoplar dichas influencias a su entorno, ya que un extranjero era percibido como una persona importante, de la cual se podía aprender nuevos conocimientos en literatura, arquitectura, arte, etc. (Enríquez, 1941).

El extranjero era tratado de una manera cordial y amable por los quiteños, especialmente cuando este se relacionaba con gente de una clase social alta, ya que como lo relata Gabriel Karpef en *Recuerdos de Quito 1939*, cuando visitó uno de los más aristocráticos salones de té de la ciudad (lugar donde se oía hablar del arte, la historia, la política y las ciencias modernas), luego de una hora “ [...] se dio el lujo de pavonearse con las elevadas matronas que lo trataban ya como un viejo amigo a quien se estima y quiere [...]” (Karpef, 1939: 198), es así que la sociedad quiteña acogía al forastero para establecer una relación, en la cual se compartían diferentes conocimientos o influencias, las mismas que podían aplicarse al contexto de la ciudad para motivar un desarrollo (Enríquez, 1941).

Por otro lado, se debe señalar que Quito también experimentó cambios fundamentales en su desarrollo urbano, ya que su lógica de expansión pasó de radial-concéntrica a un crecimiento lineal (condicionado por las barreras naturales): un centro urbano (Plaza Grande), en el que se reunían las actividades económicas, políticas e ideológicas con sectores medios y

bajos a su alrededor; hacia el norte, una nueva zona residencial-recreativa destinada a los sectores de mayores recursos; y hacia el sur, sectores bajos en barrios de la Magdalena y Chimbacalle, donde se instaló la zona industrial y de vivienda para la clase obrera (Boada, 1991).

Y es así que el crecimiento urbano llevó a que el espacio estuviera también dividido en clases sociales: el Sur, con la estación del ferrocarril, atrajo a las industrias y por ende al proletariado; el Centro se consolidó con la integración de diversos usos de carácter residencial, comercial, administrativo y religioso; y el Norte, acogió a la burguesía en sus nuevos barrios Larrea, Mariscal Sucre, Bolívar (Ortiz, 2007).

Esta expansión y característica lineal de la ciudad ha provocado la formación de dos centros urbanos. El primero, el Centro Histórico, debido a su alta valoración simbólica, tanto en lo político-administrativo, como en lo ideológico-religioso. El segundo, La Mariscal, ya que en la década de 1920 los propietarios de terrenos cercanos a la ciudad buscaban obtener una mayor rentabilidad a través de la parcelación de sus tierras, por tal motivo se comenzaron a establecer barrios residenciales, que con el tiempo se convirtieron en zonas privilegiadas, destinadas especialmente a las clases sociales altas (Boada, 1991), además actualmente debe su centralidad a la concentración de bancos, centros comerciales y amplias avenidas, que permitieron el impulso del consumo para los sectores altos y medios de la sociedad.

La transformación que sufrió la ciudad supuso un mejoramiento en la calidad de vida:

[...]Tenemos que convenir que (Quito) es una ciudad de mucho adelanto. No estamos viendo sus calles perfectamente asfaltadas por las que circulan centenares de peatones e infinidad de automóviles y toda clase de carros motorizados. No contamos con varias líneas de tranvías y autobuses. No vemos todos los días salir y entrar al sur y norte de la ciudad trenes repletos de viajeros. Su cielo no está constantemente cruzado de aviones de las distintas compañías [...] (Enríquez, 1941: 87).

Asimismo hubo una variación en cuanto al uso del espacio y también un cambio en las conductas y comportamientos en relación al mismo, esto en comparación a la arquitectura de la colonia; por ejemplo, dentro de las viviendas se diferenciara el uso de espacios, como la cocina, el comedor, la sala de visitas, los dormitorios, los baños, etc. Este periodo de transición no solo tuvo relación con la arquitectura sino que la trama social también cambió, ya que la vida social que antiguamente solo se desarrollaba dentro de la casa pasó a ser expuesta, esto se evidencia en el Hotel Metropolitano (1924), donde las vidrieras del primer

piso eran transparentes, pues según su dueño Isaac Aboad a los quiteños les gustaba que se viera que estaba en el bar del hotel (Jurado, 2010), además la diferenciación de espacios no solo buscaba imponer nuevos modelos, sino que pretendía disminuir las dependencias para encontrar independencia (Moya y Peralta, 1994) .

Estos nuevos esquemas funcionales eran más sobrios y sencillos, con cierta flexibilidad en la interrelación espacial, por lo que la arquitectura se enriqueció gracias a la presencia de expresiones artísticas más libres, de gran flexibilidad y amplitud, con una clara tendencia hacia la sencillez, es así que se introdujeron técnicas modernas de construcción, como las losas planas y las nervadas, lo cual aportó a las nuevas formas de proyectar, calcular y construir (Peralta, del Pino y Orbea, 2004).

Para que en Quito sucediera este cambio, tuvieron que llegar en la década de 1940 pintores, arquitectos e ingenieros extranjeros, debido a que ellos aportaron con un espíritu nuevo, el cual unió la técnica con el arte. Entre los extranjeros más representativos, se encuentran: el pintor holandés Jan Schreuder, la pintora e investigadora Olga Fisch, el pintor norteamericano Lloyd Wulf y los arquitectos Otto Glass, Karl Kohn, Giovanni Rotta, Jones Odriozola, Gilberto Gatto (Peralta, del Pino, Orbea, 2004).

Además para esta época se introdujeron nuevos conceptos de salubridad e higiene personal, ya que el baño diario dentro de la vivienda se iba imponiendo, y se debe recalcar que para esos años (1940) la ciudad contaba con más amplios y mejores servicios como: agua potable, alcantarillado, electricidad, vías con pavimento asfáltico, tranvías, teléfonos, etc. (Ortiz, citado por Monard, 2010).

En el ámbito hotelero, esta diferenciación de uso y desarrollo de la arquitectura provocó que se empezara a construir edificaciones exclusivamente para hoteles, como por ejemplo el Hotel Quito (1960), Hotel Colon (1965), Hotel Savoy Inn (1972), debido a que el formato de la resolución espacial cambió con la llegada de arquitectos extranjeros, quienes aportaron con nuevas ideas para la construcción, por ejemplo del lobby, la organización del núcleo de servicio, ascensores, escaleras, lavandería, ubicación de las habitaciones respecto a los pasillos, áreas de recreación, etc. (Guayasamín, entrevista, 2015).

Todo este proceso de experimentación, estructuración, definición y crítica que Quito vivió debido a la expansión de la ciudad, fue progresivo ya que pasó por varias etapas, que concluyeron con la introducción de la arquitectura moderna, la misma que motivó para que

dentro del sector hotelero se construyeran nuevas edificaciones fuera del casco colonial, respondiendo a los nuevos espacios comerciales y residenciales que se habían formado.



Imagen No. 11. *El Comercio*, 22 de mayo de 1965.

4.2 ANÁLISIS Y RESULTADOS

4.2.1 HOTELES

En Quito, se puede decir que el primer hotel se fundó en 1864, perteneció al francés Domenico Giacometti y se llamó *Casa Francesa*, de este establecimiento se tiene evidencia en el relato de James Orton, quien visitó la ciudad en 1897, y escribe:

[...] Cruzamos la plaza diagonalmente, pasamos a la calle de San Francisco, subimos por la calle del Algodón y avanzamos por medio de la activa calle del Correo hasta llegar a la Casa Francesa, frente a la mansión del finado General Flores. Este es nuestro hotel, de propiedad de un francés; atamos nuestras bestias en el patio, ascendimos a nuestros espaciosos cuarteles del segundo piso y, ordenamos café, nos sentamos en el hermoso balcón para hablar de Quito y de los quiteños [...] (Varios Autores, 1989: 172, citado por Jurado, 2004).

Más tarde, en 1870 apareció el primer hotel de dueña ecuatoriana, localizado en la calle Sucre, al oriente de la esquina de la Compañía, este lugar fue el hotel Calixto de la Señora Adelaida Calixto, el cual también contaba con una cantina que funcionaba en los bajos de la casa (Jurado, 2004). En la siguiente década (1881), se abrió el Hotel París del francés Gastón Charpentier, ubicado en la esquina nororiental de las calles García Moreno y Mejía (ANEXO 1). En el hotel, Charpentier instaló su confitería y pastelería francesa, la cual revolucionó la ciudad debido a la preparación de tortas, pastas y moldes de pan con azúcar encima, además fundó uno de los primeros salones de té de la ciudad donde se realizaron

muchos eventos sociales, este era un establecimiento que en sus inicios fue considerado de primer orden, pero con el tiempo perdió importancia (Jurado Noboa, 2008: 177-179).

Por lo tanto, se puede asumir que tanto el hotel de Giacometti como de Charpentier, fueron los fundadores de la hotelería en Quito, ya que los demás hoteles y pensiones que existían en la ciudad caían en una categoría de simples albergues, debido a que los viajeros hacían una comparación con los establecimientos de Europa, Estados Unidos o incluso de otras ciudades en Sudamérica, los cuales tenían mejores estándares de servicio, limpieza y calidad (Valverde, 2015).

En los años posteriores, desde la última década del siglo XIX hasta la mitad del siglo XX e inicios de los años sesenta, se inauguraron más hoteles en Quito, con dueños de origen extranjero como el Hotel de Francia (1890), Continental (1907), Royal (1907), Gran Hotel Froment (1913), Metropolitano (1914), Savoy (1924), Colón (1946); y con dueños nacionales como el Hotel Imperial (1907), Gran Hotel (1909), Ecuador (1909), Viena (1928), Majestic (1940), Quito (1960), entre otros (Jurado, 2004; Ortiz Crespo, 2004). (Remitirse a la tabla No. 1).

Entre los años de 1928 hasta 1960, con la creación de nuevos establecimientos, como los mencionados en el párrafo anterior, se observa que hay incremento en el número de ecuatorianos como dueños de hoteles más grandes y conocidos, los cuales competían con los hoteles que eran propiedad de extranjeros. Este hecho se dio gracias a la influencia que llegó al país a través de los extranjeros, ya que las características en cuanto a calidad y servicios hoteleros que ellos establecían, fueron acogidas por los quiteños para implementarlas en sus negocios y así lograr la misma aceptación dentro de la sociedad. Es decir, la competencia hotelera se había implantado a partir de estas influencias, tanto europea como americana (Valverde, 2015: 36).

A esto se le debe agregar que los viajeros que llegaban eran en su mayoría europeos y estadounidenses, por lo tanto no es raro decir que los iniciadores de la hotelería en Quito hayan sido, casi en su totalidad, extranjeros (Cevallos, tesis, 2015), además esta afluencia de viajeros fomentó la creación de más hoteles, por ende subió la competitividad, lo cual se puede constatar en los anuncios de la prensa, donde publicaban los nombres de los pasajeros que se alojaban en los mejores hoteles de Quito, es decir que los anuncios eran utilizados como mecanismos comerciales para señalar que solo ciertos hoteles podían recibir a pasajeros

selectos (Jurado, 2004). Por ejemplo, en *El Comercio* de 1924 se registran pasajeros de procedencia extranjera como: Geo Grunt Graham, A.M. Quigley, M.H.P. Browne, Jacinto Stugg, Werner Speck y Clemente Lindsey, hospedados en el Hotel Metropolitano y Savoy, también se observan huéspedes tanto extranjeros como nacionales en el Hotel Europa, Londres, Americano, París, Comercio, Ecuador.



Imagen No. 12. *El Comercio*, 27 de febrero de 1924.

En la siguiente tabla, se indican los hoteles quiteños con el año de apertura y sus respectivos dueños:

AÑO APERTURA	HOTEL	DUEÑO EXTRANJERO	DURACIÓN
1864	Casa Francesa	Domenico Giacometti	1864(?) - 1877/1880
1881	Hotel París	Gastón Charpentier	1881-1920
1890	Hotel de Francia / Casa de Francia	C. Paraud / Adolfo Kelsch	1903 ²⁷
1905	Le Gran Marechal	José Tibault	1905-1907
1907	Hotel Continental	Carlos Espinosa y Carlos Moreno	1907-1909
1909			1909
1911	Gran Hotel Continental	José María Pérez Echanique y Carlos Proaño Gordillo	1910-1944
1907	Hotel Royal	W. Harrison Mason / Filemont Froment	1907-1912
1908			1912-1913
1913	Gran Hotel Froment	Filemont Froment	1913-1922
1917	Metropolitano	Isaac Aboad	1917-1947
1922	Hotel Savoy	Julio Bunge	1922
		Pablo Lemarie	1942
		Aída de Watson	1954

²⁷ El color rojo indica la adición o corrección realizado en la presente investigación.

1946	Hotel Colón	Hugo Deller Fuad Dassum	1946 calle Pinzón 1948 Leonidas Plaza y Tamayo 1965 Patria y Amazonas
AÑO APERTURA	HOTEL	DUEÑO LOCAL	DURACIÓN
1870's	Calixto	Adelaida Calixto	1870's – 1881
1894	S/N ²⁸	Natalia Martínez	Guayaquil 97
1894	S/N	Eloy M. Narváez	Guayaquil 134
1894 1922	S/N Hotel Comercio	Manuel Toledo/ Antonio J. Bastidas	Bolivia 32 1922 – 1932
1894	S/N	Rafael Negrete	Bolivia 23
1894	S/N	Nicanor Almeida	Guayaquil s/n
1906	Hotel Guayaquil	Joaquín Velasco G. Suarez Bango	1906 – 1922 1925
1907	Hotel Imperial	Luis F. Rivadeneira/ César H. Enríquez	1907- 1948
1909	Gran Hotel	Nicanor Guarderas Pérez y Francisco Gómez de la Torre	1909 – 1910
1909	Hotel Ecuador	Ernesto Iturralde Coloma Clementina Vivanco	1909 – 1920's Flores y Bolivia
1910	Hotel Cosmopolita	S/N	Flores y Bolivia
1910	Hotel La Estación	Rosa Elena Bayas	1910-1924 Chimbacalle
1910	Hotel Boarding House	S/N	Guayaquil y Mejía
1913	Hotel Palace	Leopoldo Narváez Benítez	1913-1914 Flores #37 y Chile
1913	Hotel Los Teatros	S/N	
1913	Hotel Victoria	S/N	
1913 1925	Hotel des Étrangers/ Hotel Europa	Espinosa Palacios (administrador) Mateo Onestingel (administrador)	1913 – 1925
1917	Hotel Oriental	S/N	García Moreno y Olmedo
1917	Hotel La Palma/ Gran Hotel Americano	Vicente Morillo José Nolivos	1918 1922-1928
1920's	Hotel Bolívar	S/N	1920's – 1950's
1921/ 1930 1950	Hotel Quito/ Hotel Europa	Sergio Mejía Aguirre/ Luis A. Montaña Alfredo Rosati	1921 – 1930 1930 – 1945 1950
1922	Hotel Restaurante Pichincha	Vicente Velasco	
1922	Gran Hotel Londres	Juan Ignacio Carrillo	Rocafuerte y Venezuela
1926	Hotel Centenario	Francisco Morales	1926-1947

²⁸ S/N: Sin nombre o razón social.

1928	Pensión Borja	Piedad Guerrero Martínez	1928 – 1948 Vargas
1930's	Hotel Londres	Benigno Rodas	Oriente y Guayaquil
1930	Hotel Napolitano	S/N	Venezuela y Bolívar
1928	Hotel Viena Al frente del lugar original	Juan Antonio Sáenz/ Manuel Ibarra Guillermo Cisneros Jaramillo Familia Jara Escobar	1928 1939 1944 Desde 1980's
1931	Hotel Minerva	Alejandro Marín Castellanos	Bolívar y Venezuela
1931	Hotel Centenario	Francisco Morales	Bolívar y Guayaquil
1936	Hotel Majestic	Flia. Guarderas/ Aurelio Andino	1936-1942 1942-1974
1942	Hotel Quinta Mira Flores	Enrique Freile Gangotena	Av. América
1946	Hotel Cordillera	Juan Simón	Av. 6 de diciembre
1956	Hotel Francés	S/N	Flores y Espejo
1960	Hotel Quito	Walter Tatum (Gerente General)	Av. González Suarez

Tabla No. 1. Lista cronológica de hoteles generada en base a la investigación de Juan Carlos Valverde (2015) y Teresa Cevallos (tesis, 2015). Corregida y editada por Paola Mosquera.

Para la presente disertación se tomó como referencia a cinco hoteles, los cuales eran conocidos e importantes en aquella época dentro de la ciudad, esto con el objetivo de identificar los hoteles quiteños más representativos establecidos entre 1928 a 1960 y su permanencia en la actualidad, para así evidenciar los estilos hoteleros anteriormente mencionados.

4.2.1.1 ESTILO HOTELERO EUROPEO

El **Hotel Metropolitano** fue fundado en 1917, en Quito, Riobamba y Latacunga por el árabe-judío Isaac J. Aboad, quien mantenía muy buenas relaciones con los dirigentes políticos y económicos del país (Castro, 1997). En Quito hasta 1924 el hotel funcionó en la carrera Flores y Chile, después pasó al edificio Pérez Pallares (carreras Venezuela y Chile), lugar donde estuvo hasta su cierre en 1947 debido a que suspendió sus actividades por los altos pagos de arrendamiento (Periódico El Comercio, 1947), durante todo este tiempo (1917-1947) fue administrado por el quiteño Miguel Dousdebès Andrade, quien también se encargaba del restaurante y del bar.



Imagen No. 13. *El Comercio*, 19 de marzo de 1947.

Este establecimiento era de primer orden, por tal motivo para la atención de su distinguida y numerosa clientela contaba con baños, habitaciones cómodas y elegantes, departamentos especiales para familias, teléfono en las habitaciones, un elegante comedor, una surtida cantina con licores y cigarros de las mejores marcas del mundo y un espacioso salón de recepciones (Salón Las Palmas), además según la obra de Pérez Marchant (1928) el personal estaba capacitado “[...] por especialistas en el ramo de hoteles lo que aseguraba al pasajero toda clase de comodidades en el servicio [...]” (Marchant, 1928: 493), también tenía una selecta biblioteca, servicio de correspondencia, una orquesta, una banda de música compuesta por los empleados y un almacén que tenía provisiones de las mejores marcas del país y del exterior, el cual estaba a disposición de sus huéspedes y de toda la ciudadanía (Periódico *El Día*, 1924, 1925 y 1928; Periódico *El Comercio*, 1924 y 1925) .

En anuncios de *El Comercio* (1921), el hotel se denominaba como el más nuevo, completo y mejor de Quito, donde la comodidad y la elegancia estaban combinadas, ofrecía banquetes y funciones sociales todos los días, habitaciones de todo precio con agua fría o caliente permanentemente y automóviles propios para paseos y viajes a la Estación del Ferrocarril. En 1924 cuando el Hotel publicó su segunda apertura en la casa esquinera de la Plaza Grande, señaló que la construcción ofrecía toda clase de seguridad en contra de temblores e incendios, además todas las habitaciones tenían baño privado, teléfono y mobiliario moderno (ANEXO 2).

Todo estos servicios de primera clase que el hotel ofrecía, motivaba la llegada de diversas personalidades como: presidentes, ministros, diplomáticos, agentes viajeros, turistas,

etc., entre ellos se puede mencionar al legislador Dr. Carlos Arroyo del Río, la familia Marcos de Guayaquil, Clemente Yerovi y Luis Felipe Borja. La popularidad de la cual gozaba el Hotel Metropolitano se debía principalmente a que este lugar era considerado uno de los centros sociales más importantes de Quito, donde la vida política, cultural y social de la ciudad se desarrollaba (Jurado, 2010).

El **Hotel Savoy** aparece en 1922 en la misma ubicación del antiguo Gran Hotel Froment (carrera Venezuela 62), este hecho se verifica en la publicidad que hace el periódico *El Comercio* el día 22 de noviembre de 1922, ya que se promocionan clases de baile con dirección en: “Hotel Savoy, antes Froment” (ANEXO 3). El primer dueño del nuevo Hotel Savoy fue el alemán Julio Roberto Bunge, quien también era propietario del Hotel Europa (ANEXO 4). En 1942 el hotel fue comprado por el libanés Pablo Lemarie, quien vino de Europa como consecuencia de la tensión política y económica que ese continente atravesaba, primero se instaló en Tulcán, donde fundó el Teatro Lemarie y el Hotel Granada, luego debido a la educación de sus hijas que estudiaban en el internado “Sagrados Corazones de Rumipamba” se trasladó a Quito, donde compró el Hotel Savoy y contrató al austriaco Rodolfo Einstein como administrador del establecimiento, que según la *Guía Turística del Ecuador* de 1950 se encontraba en el centro de Quito, recientemente modernizado, con precios desde 20 hasta 60 sucres diarios. Y en 1954 la administración del hotel fue asumida por Aída Lemarie (hija del dueño), quien actualmente es la gerente-propietaria del hotel y lo dirige junto con sus hijos Rolando y Pamela Watson (Lemarie, entrevista, 2015).

Hasta 1962 permaneció en la carrera Venezuela a la salida del pasaje Royal, ya que el edificio donde funcionaba, propiedad de la familia Arteta Rivera, fue vendido para realizar la construcción del Banco de Préstamos, debido a esto el Savoy se trasladó a la esquina entre Sucre y Venezuela, donde se ubicaba una “[...] bella casa colonial que penosamente fue tirada hacia 1958 [...]” (Jurado, 2009: 251), la misma que era propiedad de Ricardo Villavicencio, quien arrendó este lugar a la familia Lemarie para que el Hotel Savoy continuara funcionando hasta 1972, año en que se cambiaron a su actual ubicación en la Yasuní 304 y Av. Inca. (Lemarie, entrevista, 2015).

En el diccionario de Pérez Merchant (1928) se explica que el Hotel Savoy era un establecimiento de primer orden, catalogado como uno de los mejores en el país, gozaba de una numerosa y distinguida clientela, tales como: el diplomático Pepe Austria, el periodista

Adolfo H. Simmons, el intelectual Aurelio Falconí y el militar José Cicerón Castillo (Jurado, 2004), que acudían a este lugar por sus servicios, sus habitaciones confortables, su comedor y su bar el cual contaba con los mejores licores del país y el extranjero, además ofrecía cuartos con baño y W.C, grandes salones para banquetes, cantina, cocina especial, téailable, cenaailable y cevicheailable (ANEXO 5)²⁹ todos los jueves (Revista Globo, 1925). El auge del Savoy fue principalmente cuando estaba en el centro histórico de la ciudad, ya que al igual que el Hotel Metropolitano era un importante centro social donde según su actual propietaria se reunía la crema innata de Quito (Lemarie, entrevista, 2015).



Imagen No. 14. *El Comercio*, 31 de diciembre de 1946.

Otro importante hotel dentro de la sociedad quiteña entre los años de 1928 a 1960, fue el **Hotel Majestic** que data de 1936, ubicado en la esquina entre la calle García Moreno y Chile. Los dueños originales fue la familia Guarderas que en 1936 contrató al arquitecto Antonio Russo para que diseñara el hotel Majestic en el mismo lugar de su residencia.

[...] El hotel, que ocupaba la esquina noroccidental de la Plaza Grande, se amplió hacia la casa contigua de la calle García Moreno con algunas habitaciones adicionales. El ingreso principal en esta calle se conectaba por medio de un gran vestíbulo al bar, ubicado en lado izquierdo, y al comedor hacia el derecho, con ingreso directo desde la plaza Grande. Para la circulación vertical ubicada en el vestíbulo, había un ascensor europeo de rejas de hierro rodeado por las escaleras, constituyéndose en un atractivo adicional de esta edificación [...] (Ortiz, 2004: 19).

²⁹ Según el convenio para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, los actos festivos son considerados Patrimonio Intangible y esto incluye a las fiestas que el Savoy organizaba periódicamente, tales como sus famosos cevichesailables, cenasailables, cocktailailables y téailable. Todas estas celebraciones representaban un conjunto de expresiones culturales que dentro de la sociedad quiteña generaban un sentimiento de identidad (UNESCO, Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003).

Por cuestiones económicas el hotel pasó a manos de Aurelio Andino en 1942 (ANEXO 6), “[...] mediante remate del inmueble, [ANEXO 7] lo adquirió y lo convirtió en uno de los hoteles más representativos y visitados de la ciudad, por la calidad de sus servicios y estratégica ubicación [...]” (Ortiz, 2004: 19). Sin embargo en 1974, debido a problemas con los empleados, la apertura del hotel Colón al norte de la ciudad y los inconvenientes en cuanto al transporte desde el aeropuerto hacia el centro, el Majestic dejó de funcionar.

El hotel contaba con amplias habitaciones, salones para recepciones, un comedor y bar tipo inglés en donde las personas se congregaban para conversar, especular o chismear sobre los continuos problemas políticos, además era muy común observar la concurrencia, a este hotel de numerosos legisladores provinciales que asistían a las sesiones del Congreso (Pacheco, 2008). En la revista *Quito al Día* de 1947, se anunció al Hotel Majestic como el más moderno, con toda clase de confort, razón por la cual era el mejor de la Capital, estaba situado frente a la Catedral y en el centro comercial y político de la ciudad, por lo que desde las habitaciones se podía observar desfiles, procesiones y revoluciones (Jurado, 2008); asimismo ofrecía una alimentación variada, bar amplio con selectos licores extranjeros, orquesta y cada habitación contaba con baño y teléfono privado. El Hotel Majestic era considerado de primer orden donde una selecta clientela hacía uso de sus servicios, por ejemplo durante la presidencia de Galo Plaza Laso los empleados del gobierno, la gente placista y la aristocracia se reunían en el bar del hotel a discutir los últimos acontecimiento (Jurado, 2008); es decir era un lugar de élite, un centro de conspiración donde las personas de poder cerraban tratos o acuerdos (Ayala Mora, entrevista, 2015).

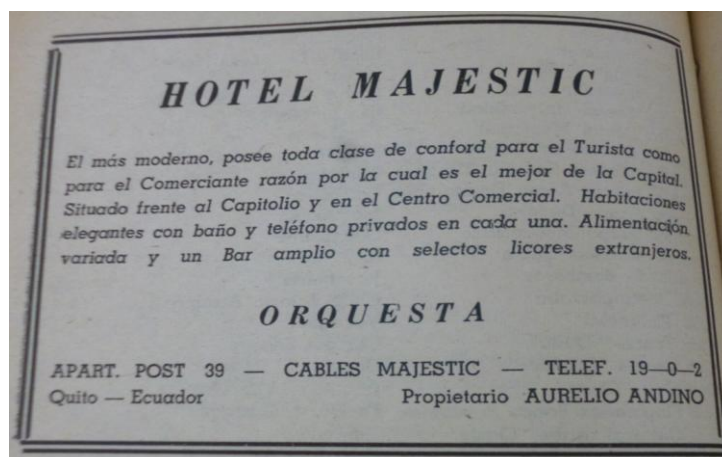


Imagen No. 15. *Quito al Día*, 1947.

4.2.1.2 ESTILO HOTELERO AMERICANO

El **Hotel Viena** fue inaugurado en 1928, estaba ubicado en la calle Flores número 37 y Chile, lugar donde por cuatro años funcionó el Hotel Americano y anteriormente fue el sitio del Hotel Metropolitano (ANEXO 8). El primer dueño fue Juan Antonio Sáenz hasta el año de 1939 cuando el establecimiento fue adquirido por Manuel Ibarra quien lo vendió a Guillermo Cisneros Jaramillo en 1944, el hotel Viena estuvo bajo su administración por más de tres décadas, hasta cuando la familia Jara Escobar compra el hotel en la década de 1980 y tiempo después se muda al edificio de al frente, lugar donde funciona hasta la actualidad (ANEXO 9).

NÚMERO DE FICHA	ANE.FNP.NP.645.1944.1C.F8461.1944 ³⁰
FECHA	09.03.1944
FOLIO/EXPEDIENTE	8461-8463-8464-8465-8466-8467-8468-8469-8470-8471-8472
NOTARIO	Carlos Alfredo Cobo
VENTA DE	Hotel Viena
PROPIETARIO	Manuel Ibarra
COMPRADOR	Guillermo Cisneros
ELEMENTOS	<p>“Señor Notario. – En su registro de escrituras públicas de mayor cuantía sírvase incorporar lo que sigue, de acuerdo con las siguientes cláusulas:</p> <p>Primera.- El Señor Manuel Ibarra vende y da en perpetua enajenación en favor del señor Guillermo Cisneros todas las existencias del Hotel Viena, ubicado en la calle Flores número treinta y siete de esta ciudad, comprendiéndose la vajilla, útiles, enseres, camas, veladores y en general lo que conste de los inventarios debidamente autorizados que las partes contratantes entregan a usted, Señor Notario en nueve fojas, hará que se agregue a esta escritura pública. Segunda.- El precio del presente contrato de compra venta es de es [sic] el de treinta mil sucres de contado que el Señor Guillermo Cisneros entrega al Señor Manuel Ibarra moneda legal y a su entera satisfacción dándose por consiguiente, por pagado el valor íntegro en el que las pertenencias del Hotel Viena hay apreciado los dos contratantes previo un cheque a cotejo de inventarios muy prolijo y detallado. Tercera.- El Señor Guillermo Cisneros así mismo declara que ha recibo todas las pertenencias del Hotel Viena a su entera satisfacción, puesto que previamente al otorgamiento de esta escritura ha recibido los inventarios dándose cuenta de todo lo que adquiere. Cuarta.- Se declara que si por cualquier circunstancia se hubiese omitido en la larga y prolija lista de los inventarios, algún objeto o pertenecía, se entiende también comprendida en esta venta.</p>
OBSERVACIONES	El contrato consta de 6 clausulas y al final se adjunta el inventario del hotel, el cual se detallara y analizara en el título: 4.3 Comparación de estilos hoteleros.

Fuente: Archivo Nacional del Ecuador. Proyecto de Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito. PUCE-EHT.2015.

³⁰ La tabla de codificación está descrita en la página 18.

En la publicidad del periódico *El Día* (1928), el hotel anunciaba banquetes, comidas especiales y de diario con un costo de pensión mensual de 75 sucres o cubierto³¹ a 1,60 sucres; asimismo contaba con habitaciones amplias y muy higiénicas, las cuales brindaban toda la comodidad y confort (especialmente para familias o agentes viajeros), orquesta todos los jueves, sábados y domingos en sus elegantes comedores apropiados para la “gente de buena clase”, como la dama Lucienne Thumerelle, el intelectual Antonio Jaén o el doctor Javier Corona (Jurado, 2010).



Imagen No. 16. *El Día*, 15 de enero de 1928.

El **Hotel Colón** se inauguró en 1946 en la calle Pinzón (barrio la Mariscal), debido a su gran demanda en 1948 se expande hacia una edificación más grande en las calles Leonidas Plaza y José Luis Tamayo, en 1960 se construyó un edificio ubicado en la calle Plaza y Robles, el cual contaba con 16 departamentos provistos de sala, dormitorio, una pequeña cocina, comedor, baño y teléfono, estaban dirigidos especialmente para familias (ANEXO 10). Más, fue en 1965 cuando se adquirió el lote entre las avenidas Patria y Amazonas, para construir el conjunto de edificios que conforman lo que actualmente es el Hotel Colón, esta construcción se dividió en tres etapas y estuvo a cargo de los arquitectos León y Ovidio Wappenstein, primero se levantó un edificio de 100 habitaciones, un restaurante para 60 personas y una cafetería para 25, en 1970 se construyó otro edificio de 100 habitaciones y en 1974 se edificaron dos torres más de 20 pisos con 240 habitaciones, finalmente la edificación ocupó una manzana completa con 41.000 metros cuadrados (hotelcolon.com.ec).

³¹ En la campo profesional de la restauración, cubierto significa comensal; por ejemplo, dos cubiertos, dos comensales o pax.

Su propietario original fue Hugo Deller, pero en 1965 debido a las nuevas inversiones se constituyó la compañía Hotel Colón Internacional C.A, conformada por Hugo Deller, la agencia de viajes Metropolitan Touring, Turismundial, Ecuadorian Tours y los señores Tommy Wright, Gustavo Castro y Jorge Andino (Periódico El Comercio, 22 de mayo de 1965). En 1983 se eligió a Fuad Dassum como presidente de la compañía, quien hoy en día sigue a cargo del establecimiento. El Hotel Colón como se puede observar en la imagen No. 16, realizaba su publicidad en inglés, anunciando que era exclusivo e ideal dentro de la zona residencial, con atención de primera clase, lindas habitaciones y comida refinada, además era el único hotel que realizaba un menú especial por el día de Acción de Gracias:

Fruit cocktail, cream of mushroom, roast turkey-roast duck, giblet dressing-gravy, candied sweet potatoes, green peas-string beans, mashed potatoes, cranberry sauce, celery-olives, pumpkin pie, coffee.³² (El Comercio, 27 de noviembre de 1947, ANEXO 11).



Imagen No. 17. *Guía Turística*, 1948.

4.3 COMPARACIÓN DE ESTILOS HOTELEROS ENTRE EL HOTEL MAJESTIC Y HOTEL VIENA

La comparación de estilos hoteleros entre el hotel Majestic y el hotel Viena se realizó mediante tablas de análisis, las cuales utilizan variables e indicadores que detallan los servicios que el negocio ofrecía, asimismo especifican el espacio y el área a la cual pertenecían según su funcionalidad.

³² Coctel de frutas, crema de champiñones, pavo asado- pato asado, relleno, papas caramelizadas, guisante-frijoles, puré de papas, salsa de arándano, apio, aceitunas, pastel de calabaza, café (traducción Paola Mosquera).

HOTEL MAJESTIC		
ÁREAS	VARIABLES	INDICADORES
Pisos/Alojamiento	Habitación	36 colchones; 36 camas con somier; 44 almohadones; 52 almohadas; 81 frazadas de lana; 84 sábanas; 44 sobrecamas (seda, hilo-seda, e hilo); 87 fundas de almohada y almohadones; 4 cujas de hierro de una plaza
		25 veladores; 24 armarios de diferentes tipos; 6 cómodas; 1 peinadora con espejo dodecagonal con tres cajones; 1 vestidora con espejo ovalado; 1 vestidora con espejo rectangular; 1 vestidora con espejo biselado; 1 vestidora sin espejo, enchapada, de 4 cajones; 3 vestidora sin espejo; 3 mesas-veladores; 18 mesas-escritorio; 6 escritorios
		34 sillones de tela nacional; 4 sillones de mimbre; 6 sillones de madera forrados con marroquín; 1 sofá usado con cojín de terciopelo; 1 sofá grande forrado de damasco nacional (rosado); 2 sofá grande color rosa
		36 ganchos niquelados y de loza; 52 visillos; 28 repisas de vidrio
		13 lamparitas de loza con motivos chinoscos; 28 lámparas colgantes de 3 y 5 platillos
		36 alfombras rodapiés; 17 ceniceros de cristal; 27 espejos de diversos tamaños biselados
	1 instalación de planta telefónica con 18 teléfonos	
Baño	76 toallas; 14 apliques de loza para baño; 4 platitos para agua-manil; 19 jaboneras de cristal; 7 duchas niqueladas; 12 bacinillas con tapa de hierro enlozado; 6 tapas de loza; 1 tanque de excusado; 1 rodapié de color amarillo	
Houeskeeping/ropería	2 canastas ordinarias; 1 tabla de planchar; 1 canasta para ropa sucia; 3 cepillos para ropa; 1 lavacara; 5 roperitos chicos; 21 sacos de tela nacional.	
Alimentos y Bebidas	Cocina	14 gorras para cocinero; 64 limpiones
		1 exprimidor de naranjas; 1 lechera de hierro enlozado; 3 cafetera de aluminium; 1 repulgador; 1 balanza de mano; 1 balanza de plato; 4 ralladores de aluminio; 24 moldes de latón; 1 molino para granos; 1 molino para carne; 3 calentadoras de aluminio
		1 cuchillo grande; 2 palas de cocina de aluminium; 1 cucharón de aluminium; 1 cucharón niquelado; 2 coladeras niqueladas; 1 embudo de aluminio
		9 sartenes de aluminium de mango; 2 ollas de hierro enlozado; 3 ollas de aluminio; 2 budineras de aluminio
		1 compotera; 2 moldes de aluminium; 6 cacerola grande de dos orejas; 14 cacerolas pequeñas de aluminio; 6 fuentes de hierro; 2 jarros de hierro enlozado; 1 juego de tazas de hierro enlozado
		1 plancha eléctrica marca M.F.C; 1 cocina de fierro grande; 1 heladera de Alexander Werk; 2 parrillas de hierro enlozado; 2 recogedoras para horno; 4 latas para hornear

		3 lavabo de platos; 2 lavacaras
	Restaurante y Bar	21 taburetes; 101 sillas forradas de marroquín; 25 mesas redondas
		10 cucharas para helados; 14 cucharas para café; 5 cucharas para dulce; 18 cucharas de sopa; 1 cuchara para consomé; 29 cucharitas de plaqué para helados; 17 cuchillos niquelados grandes; 20 cuchillos para postres; 27 tenedores grandes; 22 tenedores chicos; 24 cuchillos de plaque
		202 tazas para café con agua; 34 platos para mantequilla; 148 tazas para café con leche; 373 platos hondos y tendidos; 93 platos pequeños; 211 platos para postres; 228 platos para café; 7 platos soperos blancos; 17 platos tendidos blancos; 36 fuentes de loza de diferentes tamaños; 1 platón de cristal; 6 platitos rosados de cristal; 19 pomas de cristal
		8 jarritos para vinagre y aceite; 3 vasos de mostaza vacios; 19 salseros de cristal; 16 pimenteros de cristal; 9 copitas para palillos
		77 botellas vacías ; 26 vasos para cerveza; 111 copas de cristal para helados; 1 cocktailera de nikel; 46 vasos para agua; 1 vaso con oreja; 14 vasos para huevos; 7 vasos pequeños; 16 copas para coñac; 76 copas para champagne; 24 copas cocktaileras; 63 vasos para vino
		3 botellas de Champagne Saint-Perai ; 10 botellas de vino de diferentes clases
		5 cafeteras de aluminium; 5 teteras de aluminium con mango; 3 cafeteras niqueladas; 5 azucarera de aluminium; 6 caballetes para el servicio de café
		1 mantel largo de alemanisco; 126 servilletas; 38 manteles grandes
		2 delantales de cantinero; 9 charoles de aluminium; 8 charoles niquelados
		21 pedestales con 4 ganchos; 1 estantería de madera con 5 tableros; 1 lámpara esférica tamaño grande; 1 piano "PAR BREVET SIRAD" de cola; 3 floreros
		1 escritorio; 1 paquete limpiador brillante; 2 bancas de madera; 3 escupiteras sin tapa
Administración		Oficina
	2 cortinas de tela nacional; 1 diván forrado de tela nacional; 1 esquinero forrado de damasco nacional	
	1 automóvil marca "Studebaker" Sedán; 2 distribuidores de teléfonos	
	Publicidad	1 mesa para anuncios; 1 receptor de anuncios; 1 casillero de madera; 1 casillero de madera
Recepción	Entrada y Portería	1 bandera nacional; 1 marquesina de hierro; 1 anuncio "Majestic" con 2 reflectores

		1 mampara de 30 vidrio tipo catedral de 3,97 de alto; 1 piano vertical “Ronich”; 1 florero de cristal; 1 pedestal de barro; 3 maceteros de barro; 2 sombrereras; 1 lámpara de cristal colgante de 2 cuerpos; 1 lámpara de mesa tipo aplique; 1 escritorio de 1,40 x 0,75
Generales	Bodega	1 bomba para Flit; 1 candado ordinario con llave; 1 codo de agua; 1 prensadora en mal estado
	Corredores	9 rodapiés de cabuya; lámparas colgantes con pantallas esféricas; 9 pedestales de madera para maceteros; 10 canastillas de madera para basura; 8 plafones de pared; 1 mampara con 26 vidrios ordinarios; 6 plafones de pared, esféricas

Tabla No. 2. Descripción del hotel Majestic. Realizado por Paola Mosquera.

Fuente: Remate de Muebles en *El Comercio*, 13 de abril de 1942.

HOTEL VIENA		
ÁREAS	VARIABLES	INDICADORES
Pisos/Alojamiento	Habitación	45 camas; 45 colchones de lana; 90 cobijas de lana; 45 sobrecamas; 90 sábanas; 45 fundas cuadradas; 45 fundas largas; 45 almohadas de lana; 15 cobertores
		32 tapetes de velador; 58 tapetes de varias clases y tamaños; 4 tapetes más grandes para mesas centrales; 31 rodapiés de lana
		32 veladores; 14 cómodas; 6 armarios (1 con espejo); 20 mesas rectangulares; 18 mesas centrales; 3 mesas centrales más grandes; 1 cómoda color negro; 58 silleteras; 18 butacas de mimbre; 12 butacas de cuero artificial; 30 roperos; 3 mecedoras; 2 butacas; 5 bancones; 29 espejos varios tamaños
		29 vasos para agua; 29 pomos para agua; 29 platitos asientos de los vasos; 29 ceniceros
		43 instalaciones de luz; 3 cajas de timbres y su instalación; 29 botones de timbre; 2 teléfonos (del estado); 1 guía telefónica
	Baño	29 juegos de lavatorio; 29 escupideras; 32 bacinillas; 20 toalleras; 2 tinas de baño; 2 excusados, tanque alto; 1 lavamanos de hierro enlozado
	Houeskeeping/ropería	14 sábanas; 15 fundas cuadradas; 15 fundas largas; 2 sobrecamas; 4 salidas de baño; 2 mesas grandes; 1 mesa regular; 2 planchas eléctricas; 2 cajones grandes; 2 baúles grandes; 3 instalaciones de luz; 2 candados
Alimentos y Bebidas	Cocina	2 pailas de bronce; 5 ollas de hierro enlozado grandes; 5 peroles de hierro enlozado; 2 ollas azules; 5 cacerolas de aluminio; 2 ollas de aluminio; moldes chicos para budín moldes chicos para budín; 3 sartenes; 9 fuentes; 3 tinas de madera; 8 budíneras
		3 espumaderas; 2 cucharones; 1 mazo de hierro para carne; 4 cuchillos grandes; 2 rodillos de madera; 1 guillotina de dos hojas; 1 hacha; 2 arneros; 2 cedazos; 3 batidores de alambre; 1 espátula de aluminio; 1 tenedor grande

		<p>5 platos; 2 platitos para huevos; 1 sopera de aluminio; 2 tazas grandes de hierro enlozado; 1 platón de aluminio</p> <p>1 balanza; 1 maquina de exprimir legumbres; 2 rodela metálicas para masa; 1 sierra para huesos; 1 cocina de hierro 1.60 x 76; 1 cocina de fierro 1.74 de largo; 1 estufa o tanque para agua caliente; 1 guardafrío</p> <p>2 lavacaras grandes; 1 tablero para masa; 1 mostrador; 2 mesas</p> <p>4 instalaciones de luz con focos; 1 escusado; 1 ascensor de dos cajones; 1 tanque recolector de basura</p>
	Comedor y Cantina	<p>1 escritorio; 1 tintero de dos servicios; 1 canutero; 1 porta canutero; 1 cartapacio; 1 almohadilla con 4 sellos; 1 esponja; 1 calendario; 1 archivador metálico; 1 audífono de teléfono</p> <p>2 mostradores; 2 percha para licores para vasos ; 2 repisas de cemento; 5 columnas de cemento con sus maceteros; 2 biombos; 1 paisaje al óleo; 1 espejo con moldura de nogal; 1 reloj de pared con su repisa; 1 rodapié de cabuya; 7 lámparas centrales ;8 instalaciones de luz</p> <p>1 carta de vinos; 3 charoles finos; 30 manteles de mesa; 92 servilletas; 4 delantales de camareras; 12 delantales de cocina; 12 blusas de saloneros; 16 limpiones; 12 gorros de cocina</p> <p>1 filtro de aluminio, para café ;1 máquina de exprimir frutas; 1 cocina “primus” de dos fogones; 1 galón para gasolina ;1 reverbero eléctrico; 1 guardafrío con tela metálica</p> <p>1 canastilla de alambre; 2 cantinas de aluminio; 2 jarritas de aluminio; 1 cuchara de alpaca para refrescos; 1 tenacilla para pan; 4 cokteleras; 18 alcuza; 13 pomas ; 1 descorchador; 1 destapalata; 8 lecheras, 2 teteras, 1 batidor de alambre</p> <p>50 vasos para cerveza; 13 copas vineras; 12 copas champaneras; 12 copas cokteleras; 10 vasitos para sifón; 39 vasitos para cognac</p> <p>33 platos tendidos; 14 platos para sopa; 50 platos tendidos; 50 platos para sopa; 97 platos de postre; 38 tazas para té; 38 tazas para café</p> <p>1 cuchillo sierra; 1 cuchillo para mantequilla; 50 cuchillos; 50 tenedores; 50 cucharas; 50 cucharitas</p> <p>27 mesas rectangulares; 1 mesita redonda; 68 silleas</p> <p>6 escupideros de hierro enlozado; 16 ceniceros</p> <p>1 tina de baño con dos llaves; 1 escusado tanque alto; 2 instalaciones de luz; 1 espejo biselado</p>
Administración	Oficina	<p>1 escritorio; 1 estante para archivos; 1 balanza para cartas; 1 tintero; 1 canutero ; 1 punzón para vales; 1 reloj; 1 almohadillo y sello del hotel; 2 papeleras ; 1 máquina de escribir; papel y sobres con membrete; etiquetas para las maletas de los pasajeros; 1 cenicero; 1 escupidera; 1 mesita charolada color negro</p> <p>1 sillón; 1 paisaje al óleo con marco dorado; 1 lámpara de 4 luces</p>

Recepción	Entrada y Portería	1 v luminosa “hotel viena”; 2 placas metálicas h “hotel viena”; 1 mampara con vidrios catedral; 1 tarjetero; 1 caja metálica para papel higiénico; 4 butacas; 2 bancones; 3 ceniceros de silueta; 1 cuadrito de reclamo; 1 gancho metálico
		1 pizarra de piedra; 1 pie de gallo; 1 balde; 1 toalla; 2 catres; 4 cobijas de lana; 2 almohadas; 1 colchón
Generales	Bodega	9 camas de fierro; 6 silleas de madera; 2 estrados de madera; 1 baúl forrado de cuero; 1 caja de madera; 1 mesa redonda

Tabla No. 3. Descripción del hotel Viena. Realizado por Paola Mosquera.

Fuente: ANE, Fondo Notarial Protocolos, Notaría Primera, Caja 645, Año 1944. Inventario Hotel Viena. Folios 864-871.

Para la comparación de estilos hoteleros tanto del Majestic como del Viena, se debe partir desde el área de alojamiento, ya que era el principal servicio de ambos establecimientos. Según las tablas de análisis, los dos hoteles con relación al área de alojamiento tenían las mismas variables (habitación, baño, housekeeping/ropería), pero sus indicadores eran diferentes, ya que unos eran más lujosos que otros.

Empezando por el **Hotel Majestic**, al parecer existieron 26 habitaciones: 16 simples y 10 dobles, ya que en el listado de muebles habían 36 camas, 36 colchones, 36 ganchos, 36 alfombras, 52 almohadas y 52 visillos (estos ítems están en color rojo), dentro del listado también se encontraron 4 cujas, las cuales podrían haberse utilizado como camas extras; el mobiliario de las habitaciones estaba compuesto por veladores, armarios, cómodas, peinadoras con espejo, sillones y escritorios, con este último mueble se puede decir que los huéspedes eran hombres de negocios o intelectuales (por el tipo de huéspedes y clientes que frecuentaban el establecimiento);³³ en cuanto a la lencería, se describen almohadones, almohadas, frazadas de lana, sábanas, sobrecamas de hilo y seda, fundas para almohada y almohadones; en la decoración contaban con ganchos niquelados y de loza, visillos, repisas de vidrio, lamparitas de loza, lámparas colgantes, ceniceros de cristal y espejos; además, en la publicidad de la revista *Quito al día* (1947) se especificó que todas las habitaciones tenían baño y teléfono privado, un lujo para la época ya que recién en 1949 se inauguró la Empresa de Teléfonos de Quito, antes las telecomunicaciones estaban monopolizadas por una empresa privada (Radio Internacional del Ecuador).

Por otro lado, el **Hotel Viena** tenía 29 habitaciones, posiblemente 16 dobles y 13 simples, ya que según su inventario contaba con 45 camas y 45 colchones de lana, los cuales

³³ Remitirse a la página 58 sobre la descripción del Majestic.

tenían cobijas de lana, sobrecamas, sábanas, fundas cuadradas, fundas largas y almohadas de lana, en relación al moblaje contaba con veladores, cómodas, armarios o roperos, mesas, sillas, butacas y espejos; adicionalmente cada habitación tenía vasos para agua, ceniceros, juegos de lavatorios, escupideras y bacinillas, por lo que se deduce que el baño era compartido, porque solo existían 2 tinas, 2 excusados y 1 lavamanos de hierro enlozado; además solo habían dos teléfonos para las 29 habitaciones.

Los dos hoteles contaban con ropería, existiendo tal vez un horario de limpieza, debido a que según el número de camas comparado con la cantidad de sábanas, sobrecamas y frazadas, se determina que había un cambio periódico de lencería, pero solo en el Majestic se observan elementos adicionales como: canasta para ropa sucia, cepillos para ropa, lavacara y tabla de planchar, los cuales posiblemente eran parte del servicio de lavandería.

Con todos estos elementos se puede determinar que ya existía una diferencia entre tipo de habitaciones, tanto simples como dobles, además de los muebles que la conformaban, ya que en el Majestic sólo una habitación tenía una peinadora con espejo dodecagonal;³⁴ asimismo existían diferentes tipos de sillones (tela nacional, de mimbre o forrados en marroquín),³⁵ es decir no todas las habitaciones tenían los mismos muebles y tal vez esto infería en el precio al público de las mismas.

La segunda área que se debe comparar es la de alimentos y bebidas, en la cual los dos tenían cocina, pero la del Majestic era mucho más equipada, porque contaba con 1 plancha eléctrica, 1 cocina de fierro, 1 heladera, 2 parrillas y 1 horno; en cambio el Viena tenía 2 cocinas y 1 *guardafrió*.³⁶ En el restaurante, el Majestic tenía una capacidad para 100 pax distribuidos en 25 mesas redondas, además contaba con una diversa cubertería, cristalería, vajilla y menaje; en cuanto al bar, este se encontraba en otro espacio, posiblemente con una capacidad para 21 pax, y se servía especialmente café, vino y helado; en la decoración de estos lugares se observa estanterías de madera, lámparas esféricas grandes, floreros y un piano de marca “PAR BREVET SIRAD” en el restaurante. En relación al Viena, tanto el comedor como la cantina estaban en el mismo espacio, con una capacidad para 68 pax ubicados en 27

³⁴ Este espejo era muy peculiar, no solo en esa época sino hasta la actualidad, porque su forma tenía doce lados, además el cristal estaba labrado y tenía un corte oblicuo en el borde.

³⁵ Marroquín es una tela que proviene de Marruecos.

³⁶ Según el periódico El Universo (12 de julio del 2005), el *guardafrió* era un mueble de madera con mallas en las puertas para permitir la ventilación y un sustituto económico de la refrigeradora (www.eluniverso.com).

mesas rectangulares, contaba con una cubertería y vajilla menor en relación al número de su capacidad y para la cantina ofrecían una carta de vinos. También tenía mostradores, perchas, repisas de cemento, maceteros, biombos, 1 paisaje al óleo, 7 lámparas centrales, 6 escupideros de hierro enlozado y 16 ceniceros; adicionalmente se registra la existencia de un baño para los comensales. En cuanto al protocolo de servicio, los dos hoteles evidencian el uso de uniforme para sus empleados, así como: gorros para cocina, delantales para cantineros, blusas para saloneros y limpiones.

Estos espacios de alimentación, especialmente del Majestic, eran centros sociales donde se ofrecía distracción y esparcimiento, con gente principalmente de la aristocracia quiteña, con poder político y económico, muy diferente a la clientela del Viena que estaba destinado a la clase media, familias o agentes viajeros, que tal vez querían un lugar cómodo, que brinde un buen servicio, pero sin la necesidad de establecer relaciones entre políticos, artistas e intelectuales.

Otra área es la administrativa en la que ambos establecimientos disponían de una oficina donde seguramente tenían el registro de los huéspedes, la lista de empleados y la contabilidad del hotel, pero sólo el Majestic tenía una mesa de anuncios donde posiblemente realizaba la publicidad de los servicios que ofrecía. Asimismo, en el área de recepción, el Majestic contaba con un vestíbulo ostentoso que poseía 1 mampara de 30 vidrios tipo catedral de 3,97 metros de alto avaluado en 1.500,00 sucres,³⁷ 1 piano vertical “Ronich”, 1 florero de cristal, 1 lámpara de cristal colgante de 2 cuerpos y 1 escritorio; contrario al Viena que más que un vestíbulo tenía una portería, decorada con un letrero en forma de “V” luminosa, 2 placas metálicas en forma de “H” y una mampara con vidrios catedral.

Finalmente en relación a la estructura arquitectónica y moblaje en áreas generales hay una clara diferencia, ya que el Majestic tuvo elementos suntuosos tales como: 1 mampara de 30 vidrios tipo catedral, 1 automóvil marca “Studebaker” Sedán, plafones de pared, distribuidores de teléfonos, lámparas colgantes, ascensor en el vestíbulo, una entrada principal y una secundaria al restaurante; mientras que el Viena mantenía un mobiliario económico,

³⁷ 1.500,00 sucres representaba 300 monedas de 5 sucres, cada una de 25 gramos. En la actualidad esto representa aproximadamente 6,000 dólares de los Estados Unidos de América, ya que esta moneda está avaluada entre 20 a 25 dólares en anticuarios de Quito o en páginas web.

porque no se observa ninguna decoración adicional en corredores o áreas diferentes a la de habitaciones y comedor.

4.4 CONCLUSIONES

- Los hoteles que se enmarcaron en el estilo europeo (Metropolitano, Savoy y Majestic), pertenecían al mismo, primero por su ubicación ya que los tres estaban cerca de la Plaza Grande, debido a que este lugar representaba el poder político, económico y religioso de la época; por lo tanto, los huéspedes que se alojaban en estos establecimientos eran afines a este poder y estatus. Segundo, por los servicios que ofrecían, ya que todos estos hoteles eran catalogados como de primer orden con elegantes y confortables habitaciones con baño y teléfono privado. Tercero porque en los tres existe evidencia de que el personal estaba capacitado para ofrecer un excelente servicio a su distinguida clientela (ANEXO 12), y cuarto porque ofrecían servicios complementarios que se enfocaban en el aspecto social del huésped como: té danzante, cevicheailable, orquesta y una selecta biblioteca (Lemarie, entrevista, 2015).
- Los hoteles de estilo americano (Viena y Colón), correspondían a este porque estaban destinados a familias, agentes viajeros o personas que pagaban una cierta cantidad a cambio de un servicio, sin necesidad de un vínculo social relacionado con el estatus, la política, las artes o la intelectualidad. Segundo, específicamente la ubicación del Colón lo cataloga como un hotel comercial, debido a que está en el nuevo centro de negocios (barrio la Mariscal), donde los huéspedes seguramente estaban en busca de un lugar estandarizado, rápido y evitando cualquier contacto interpersonal. Y tercero por el mobiliaje y estructura que mantenía, ya que el Hotel Viena no poseía objetos de alto valor económico o social, tampoco ofrecía servicios complementarios que fomenten la interacción con sus huéspedes; asimismo el Hotel Colón construye una estructura impresionante para la época donde el huésped se vuelve independiente sin la necesidad de relacionarse con el otro.
- Los hoteles que se utilizaron para analizar, tanto el estilo hotelero europeo como americano, permitieron visualizar las relaciones de control que existieron en estas organizaciones cerradas, debido a que se observa que el dueño (mando superior)

imponía la disciplina para delimitar el espacio y establecer reglas, las cuales conducían a los empleados hacía un mismo objetivo, por lo cual lograron convertirse en importantes y reconocidos hoteles de la época. Estas relaciones implantaban el orden, aseguraban el poder y tenían relación con los protocolos (mecanismo de control y disciplinarios de Michael Foucault).

- La privacidad fue una característica común, ya que las habitaciones eran individuales, las camas como las del Majestic contaban con somier, el cual daba una estabilidad al colchón para evitar que sonara o se tambaleara, además los hoteles, especialmente los de estilo europeo, contaban con baño privado, hecho que acentuaba ese nuevo aspecto de intimidad y se relacionaba con ciertos parámetros de calidad.
- Los hoteles que se describieron en el estudio, contaban con baños privados o en el caso del Hotel Viena con juegos de lavatorio, escupideras y bacinillas, estos eran estándares de servicio que los establecimientos manejaban para determinar la calidad que ofrecían. Dichos estándares guardaban una relación con los comportamientos protocolarios sociales, por ejemplo el Manual de Carreño indica que: “[...] El aseo es una gran base de estimación social y contribuye poderosamente a la conservación de la salud [...]” (Carreño, 1854: 19); por lo tanto, estos negocios debían ofrecer un espacio para el aseo personal.
- Los restaurantes y bares de los hoteles Metropolitano, Savoy y Majestic (estilo europeo) eran considerados centros sociales importantes de la capital, debido a que eran el punto de reunión de aristócratas, políticos, intelectuales, artistas y extranjeros. Esto hacía que la categoría del lugar aumentara.
- La primera cadena hotelera establecida en Ecuador de la cual se tiene registro, es la del judío-árabe Isaac Aboad, quien inauguró en 1917 el Hotel Metropolitano en Riobamba, Latacunga y Quito, hecho que le daba prestigio no solo a nivel local sino nacional, ya que al estar bajo la misma dirección, seguramente todos los establecimientos manejaban un mismo modelo. Por lo tanto, según este acontecimiento las cadenas hoteleras en Ecuador tienen un origen europeo.
- Las influencias europeas y americanas que la hospitalidad en Quito acogió, se dio por la llegada de extranjeros con nuevas concepciones y, también, porque los quiteños que

eran dueños de hoteles buscaban adaptar sus negocios a estas características, para lograr un reconocimiento frente a la sociedad y así alcanzar un sentido de calidad y categoría.

4.5 RECOMENDACIONES

- Los estudios teóricos que se hagan en relación a la hospitalidad, deben tomar en cuenta que es un proceso multidisciplinario, debido a que siempre está presente el vínculo social que se establece entre anfitrión y huésped, por lo tanto se lo debe estudiar desde varias perspectivas, por ejemplo desde la sociología, la filosofía, la historia. Para poder explicar las diversas conductas de comportamiento que existen tanto en la hospitalidad como en la hotelería.
- La investigación en cuanto a hospitalidad y hotelería no ha sido un campo de estudio explorado, por lo tanto es importante que los profesionales del medio se hagan cargo de la recopilación, interpretación y análisis de la información hotelera en el Ecuador, porque es necesario que estas investigaciones se realicen desde la experiencia de un hotelero.
- Las referencias bibliográficas que se utilicen en este tipo de investigaciones deben estar claramente identificadas, debido a que algunos datos pueden estar desordenados o sin una base sólida en cuanto a la información, por lo que se pondría en duda la veracidad de dichas fuentes y por ende del trabajo en sí.
- Es importante que actividades como el cevicheailable, téailable o cocktailailable, los cuales se identificaron como eventos sociales dentro de los hoteles, se recuperen, debido a que son parte de la historia e identidad quiteña, porque por muchos años fueron una de las principales opciones de distracción y esparcimiento que la sociedad disfrutaba, pero que lastimosamente poco a poco han ido desapareciendo, por tal motivo es necesario reavivar este tipo de tradiciones.
- Promover este tipo de investigaciones es necesario, porque pueden surgir otros temas de estudios los cuales brindaran nuevos conceptos y teorías, por ejemplo un tema que se puede adjuntar al presente, es el desarrollo de protocolos enmarcados en la calidad,

para la creación de estrategias que se acoplen a las diferentes necesidades, tanto del entorno como del individuo.

- La presente disertación a visualizado que hay otros temas, los cuales se derivan especialmente de la descripción del contexto mundial (Capítulo III), tales como: destrucción arquitectónica de la II Guerra Mundial como consecuencia en la hotelería, su infraestructura y servicios; intereses hoteleros, alianzas comerciales e influencia de la doctrina nazi en la hotelería, adquisición de A&B y aprovisionamiento de suministros; consecuencias de la Gran Depresión en el funcionamiento del sector hotelero en E.E.U.U; migrantes europeos: destinos, negocios e inversiones; rol de la mujer en la hospitalidad, desde 1939 hasta 1960. Estos temas deben ser resueltos a futuro, porque en este trabajo es imposible mencionarlos debido a su amplitud y porque requieren otro proceso de investigación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FUENTES IMPRESAS

- Abad, Pedro y Calle, María. (2002). *La cité cuencana El afrancesamiento de Cuenca en la época republicana*. Cuenca: Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Cuenca.
- Archivo Nacional del Ecuador. Fondo Notarial Juicios, Notaría Primera. Caja 646, año 1944, Segundo contrato, folio 9421, Mutuo Aurelio Andino.
- Archivo Nacional del Ecuador. Fondo Notarial Protocolos, Notaría Primera. Caja 645, año 1944, Primer contrato, folio 8461, Contrato de compra y venta.
- Arótegui, Cristian; Buchricker, Cristian y Saborido, Jorge. (2001). *El Mundo Contemporáneo: Historia y Problemas*. Barcelona: Editorial Biblos y Crítica, S.L.
- Ayala Mora, Enrique. (2008). *II Manual de Historia del Ecuador Época Republicana*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Ayala, Enrique. (1990). *Nueva Historia del Ecuador. Volumen 10. Época Republicana IV*. Quito: Corporación Editora Nacional Grijalbo.
- Barea, José. (1990). *Concepto y agentes de la Economía Social*. Madrid: CIRIEC.
- Boada, Rubén. (1991). Proceso de desarrollo urbano arquitectónico de Quito en *Arquitectura de Quito una visión histórica*. Quito: FONSAI.
- Bourdieu, Pierre. (1998). *La distinción Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Cabero, Cristina. (2012). *Gestión de protocolos*. España: Ediciones Paraninfo S.A.
- Carreño, Manuel. (1854). *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*. Segunda Edición. Panamá: Nueva Imagen.
- Castro, Alfonso. (1997). *De dónde venimos los ecuatorianos*. Quito: SAG.
- Castro, Santiago. (2002). *Ciencias sociales, violencia epistémica y el problema de la invención del otro*. Buenos Aires: CLACSO.
- Chon, Kye-Sung Chon; T. Sparrowe, Raymond. (2001). *Atención al cliente en hostelería*. Madrid: Paraninfo-Thomson.
- De la Cruz, Carlos. (1947). *Quito al Día: Comercio, Industria, Turismo*. Quito: Gráficas CEDIG.

- Delgado, Gloria. (2010). *Historia Universal*. Tercera Edición. México: PEARSON.
- Díaz, Onésimo. (2008). *Historia de Europa en el siglo XX A través de grande biografías, novelas y películas*. España: EUNSA.
- Enríquez, Eliecer. (1941). *Quito a través de los siglos*. Tomo II. Quito: Imprenta del Ministerio de Gobierno.
- Fernández, Antonio. (1997). *Historia del Mundo contemporáneo*. Madrid: Vicens Vives, S.A.
- Fossaert, Robert. (1994). *El mundo en el siglo XXI Una teoría de los sistemas mundiales*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Foster, Dennis. (1994). *Introducción a la industria de la hospitalidad*. México: McGraw-Hill.
- Foucault, Michel. (2006). *Seguridad, Territorio, Población. Curso en el Collage de France (1977-1978)*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Franklin, Albert (1945). Quito: El Pueblo y la “Gente Decente” 1931-1944 en *Quito según los extranjeros: La ciudad, su paisaje, gentes y costumbres observadas por los visitantes extranjeros. Siglos XVI-XX*. Quito: Gráfica Araujo.
- Freire, Manuel. (2003). *Lengua y Literatura Ecuatoriana*. Quito: EDIPCENTRO.
- Gallego, Jesús; Melendo, Ramón. (2004). *Diccionario de Hostelería*. Madrid: Thomson Paraninfo.
- Gomezjurado, Javier. (2015). *Quito Historia del Cabildo y la Ciudad*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- González, Beatriz. (1999). “Modernización y disciplinamiento. La formación del ciudadano: del espacio público y privado” en *Esplendores y miserias del siglo XIX. Cultura y sociedad en América Latina*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Hobsbawn, Eric. (1998). *Historia del siglo XX*. Buenos Aires: Crítica.
- Hoppe, Alice. (1999). *Glosario Gastronómico*. Santiago de Chile: Grupo Lobby Ltda.
- Judt, Tony. (2011). *Postguerra una historia de Europa desde 1945*. México: Taurus.
- Judt, Tony. (2011). *Sobre el olvidado siglo XX*. Tercera Edición. Madrid: Taurus.

- Jurado Noboa, Fernando. (2004). “El Primer siglo de hotelería en la capital del Ecuador: 1865 a 1950: Noticias sobre los primeros hoteles de Quito”. *Boletines de la Academia de Historia*. Nº 174 y 175. Quito.
- Jurado Noboa, Fernando. (2004). *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito*. “Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente, 1534 a 1950, de la calle Egas a la calle Chile”. Tomo I. Serie Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950. Biblioteca básica de Quito/4. Quito: FONSAAL.
- Jurado Noboa, Fernando. (2008). *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito*. “Protagonistas de la Plaza Mayor y de la calle de las Siete Cruces, de 1534 a 1950”. Tomo IV. Serie Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950. Biblioteca básica de Quito/18. Quito: FONSAAL.
- Jurado Noboa, Fernando. (2009). *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito*. “Protagonistas y calles en sentido occidental–oriental. 1534 a 1950. Calles Benalcázar, Venezuela y Vargas”. *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito*. Tomo VI. Serie Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950. Biblioteca básica de Quito/22. Quito: FONSAAL.
- Jurado Noboa, Fernando. (2010). *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito*. “Historia de la calle Flores hasta la calle Los Ríos. Flores, Montúfar, San Salvador, P. F. Cevallos, Calixto, León, Los Ríos”. Tomo VIII. Serie Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950. Biblioteca básica de Quito/32. Quito: FONSAAL.
- Kaplan, Carina y Orce, Victoria. (2009). *Poder, prácticas sociales y proceso civilizado: Los usos de Norbert Elias*. Buenos Aires: Noveduc.
- Lequin, Yves y Millard, Jacques. (1975). *Europa Occidental en el siglo XX*. Buenos Aires: Editorial El Ateneo.
- Lima Camargo, Luis Octavio. (2010), “El paradigma de la hospitalidad como una dádiva: la contribución posible para las ciencias aplicadas al turismo”, pp. 129-153, en Marcelino Castillo Nechar y Alexandre Panosso Netto, *Epistemología del turismo. Estudios críticos*, México: Trillas.

- Manual Sopena. (1956). *Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. Tomo I. Barcelona: Editorial Ramón Sopena S.A.
- Mestres, Juan. (1999). *Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera*. Segunda Edición. Barcelona: Ediciones Gestión 2000, SA.
- Miller, William. (1963). *Historia de los Estados Unidos*. México: Editorial Novaro-México, S.A.
- Monrad, Shayarina. (2010). *Karl Kohn Arquitecto Diseñador Artista*. Quito: Centro de Publicaciones PUCE.
- Moya, Rolando y Peralta, Evelia. (1994). *Casas del Ecuador*: Quito: TRAMA.
- Muzzey, David y Kidger, Horace. (1953). *Breve Historia de los Estados Unidos de América*. Boston: Ginn y Compañía.
- Núñez, Rafael. (2005). *Sociedad y Política en el siglo XX*. Madrid: Editorial Síntesis.
- Ortiz Crespo, Alfonso. (2004). *Ciudad de Quito: guía de arquitectura*. Quito: Junta de Andalucía, Consejería de obras públicas y transportes.
- Ortiz, Alfonso. (2007). *Damero*. Quito: FONSA.
- Pacheco, Luis. (2008). *Los cincuenta*. Quito: Consejo Nacional de Cultura.
- Paredes, Domingo. (1991). La vivienda: tugurización, población y calidad de vida en *Centro Histórico de Quito La vivienda*. Quito: FONSA.
- Parker, R.A.C. (1978). *El siglo XX: Europa, 1918-1945*. Volumen 34. México: Siglo XXI de España editores.
- Pazos Barrera, Julio. (2008). *El sabor de la memoria*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- Pazos Carrillo, Santiago. (2010). “Introducción”. En: FONSA, *Juan Pablo Sanz, Manual de la Cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito: FONSA.
- Pazos Carrillo, Santiago. (2011). “Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)”. En *Revista Qualitas*. No. 2. Quito: UNIBE.
- Peralta, Evelia; Del Pino, Inés y Orbea Hernán. (2004). *Quito, 30 años de arquitectura moderna*. Quito: TRAMA DISEÑO S.A.

- Plaza Janés. (2000). *Nuestro Siglo 1930-1939*. Barcelona: Plaza y Janés Editores, S.A.
- Procacci, Giuliano. (2007). *Historia General del Siglo XX*. Segunda edición. Madrid: Crítica Barcelona.
- Puga, Miguel. (1991). *Crónicas del Quito Antiguo*. Quito: Colección Amigos de la Genealogía.
- Puga, Miguel. (1993). *Quito de ayer Quito de siempre*. Quito: SAG.
- Pyne, Michael. (2008). *Diccionario de teoría crítica y estudios culturales*. Barcelona: PAIDÓS.
- Real Academia Española, (1956). *Diccionario de la Lengua Española*. 18ava. Edición. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Vigésimotercera Edición. Madrid: Panamericana Formas e Impresos S.A.
- Saad, Pedro. (2002). *Ecuador en los ojos de afuera*. Quito: Campaña Nacional Eugenio Espejo.
- Salvador, Jorge. (2009). *Historia de Quito “Luz de América”*. Quito: FONSA.
- Salvadori, Massimo. (2013). *Breve historia del siglo XX*. Segunda edición. Madrid: Alianza editorial.
- Sin Autor. (1951). *El libro de la Ciudad de San Francisco de Quito hasta 1950-51*, Quito: CEGAN.
- Stewart, Suzanne. (2001). *Introducción a las actividades hoteleras*. España: Paraninfo S.A.
- Valentin, Veit. (1972). *Historia Universal*. Séptima Edición. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.
- Valverde, Juan. (2014). “Quitenses y extranjeros como generadores de la hotelería en Quito: 1850 – 1950. Un acercamiento para la comprensión de las estructuras sociales a partir de los espacios públicos” en *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas Tesoros de la Hospitalidad Andina*. Quito: Centro de Publicaciones PUCE.
- Zapater, Iván. (2003). *Imágenes del Ecuador en el Siglo XX*. Quito: Banco Central del Ecuador.

Tesis

- Cevallos, Teresa. (2015). *Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito*. Tesis. Quito: PUCE.

FUENTES VIRTUALES

- Alcibíades, Mirla. (2012). Un manual de urbanidad para los hispanoamericanos. Recuperado el 22 de junio del 2015, de <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/3490>
- Balslev, Helene y Velásquez, Mario. (2010). *La posición social y espacial en una ciudad turística*. Recuperado el 7 de octubre del 2015, de <http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PASOS19.pdf#page=55>
- García, Luis. (marzo, 2011). *¿Qué es un dispositivo?: Foucault, Deleuze, Agamben*. Recuperado el 10 de octubre del 2015, de <http://serbal.pntic.mec.es/~cmunoz11/fanlo74.pdf>
- González, Beatriz. (1995). “Escritura y Modernización: La Domesticación de la Barbarie”. Recuperado el 15 de agosto del 2015, de <http://revista-iberoamericana.pitt.edu/ojs/index.php/Iberoamericana/article/viewFile/6494/6670>
- Hotel Hilton Colon. (2014). *Nuestra Historia*. Recuperado el 26 de mayo del 2015, de <http://hotelcolon.com.ec/historia>
- Korstanje, Maximiliano Emanuel. (agosto, 2010). “Las formas de la hospitalidad”, en *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, V. 4, N°. 2, pp. 86-111. Recuperado el 3 de octubre, de <http://revistas.univerciencia.org/turismo/index.php/rbtur/article/view/325/347>
- Korstanje, Maximiliano Emanuel. (marzo, 2015). *Las mil caras de La hospitalidad*. Recuperado el 5 de octubre del 2015, de <http://revistadefilosofia.com/63-15.pdf>
- Leme Sogayar, Roberta y Mirian Rejowski, (diciembre del 2011). “Abordaje teórico-conceptual de la hospitalidad y sus contribuciones a la educación superior en turismo”, en *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 20, número 6, Buenos Aires. Recuperado el 30 de septiembre del 2015, de

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000600013#cuad1

- Martorell, Luz. (julio, 2013). *Cómo prevenir la gripe estacional*. Recuperado el 8 de octubre del 2015, de http://suite101.net/article/como-prevenir-la-gripe-estacional-a27138#.VhnLF-x_Oko
- Penschaszadeh, Ana. (2012). *Los desafíos políticos de la hospitalidad. Perspectivas derrideanas*. Recuperado el 5 de octubre del 2015, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-70172012000100004&script=sci_arttext
- Pérez, Natalia. (2009). *De la hospitalidad a la hostilidad*. Recuperado el 31 de agosto del 2015, de http://148.206.107.15/biblioteca_digital/articulos/6-446-6518qnc.pdf
- Real Academia Española. (1925). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 19 de junio del 2015, de <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>
- Ritz Hotel. (2015). *Historia del Hotel Ritz*. Recuperado el 4 de junio del 2015, de <http://www.ritzparis.com/en/the-hotel/my-ritz>
- Savoy Hotel. (2015). *Historia del Hotel Savoy*. Recuperado el 4 de junio del 2015, de <http://www.fairmont.com/savoy-london/hotelhistory/>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 13 de noviembre del 2015, de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Universidad de Iowa. Recuperado el 2 de agosto del 2015, de <https://www.uichildrens.org/Adam/?/Spanish+HIE+Multimedia/5/003207>
- Vera, Magdelis y Parra, Reyber. (2009). *Instrucción pública y construcción del disciplinamiento social en Maracaibo (1830-1850)*. Recuperado el 14 de agosto del 2015, de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S1315-62682009000100005&script=sci_arttext
- Villavicencio, Susana. (2007). *Ciudadanía y Civilidad*. Recuperado el 10 de octubre del 2015, de <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2551199>

ENTREVISTAS

- Ayala Mora, Enrique. (18 de agosto del 2015). [Entrevista con Teresa Cevallos; Paola Mosquera, estudiantes de Gestión Hotelera, PUCE: Cotidianidad de Quito].
- Guayasamín, Patricio. (8 de octubre del 2015). [Entrevista con Paola Mosquera, estudiante de Gestión Hotelera, PUCE: Urbanidad y Arquitectura de Quito].
- Lemarie, Aída. (14 de septiembre del 2015). [Entrevista con Paola Mosquera, estudiante de Gestión Hotelera, PUCE: Historia Hotel Savoy Inn].
- Watson, Roland. (1 de junio del 2015). [Entrevista con Paola Mosquera, estudiante de Gestión Hotelera, PUCE: Historia Hotel Savoy Inn].
- Watson, Pamela. (3 de agosto del 2015). [Entrevista con Paola Mosquera, estudiante de Gestión Hotelera, PUCE: Historia Hotel Savoy Inn].

ANEXOS

- Anexo 1



Fotografía del Hotel París establecido en 1881

- Anexo 2



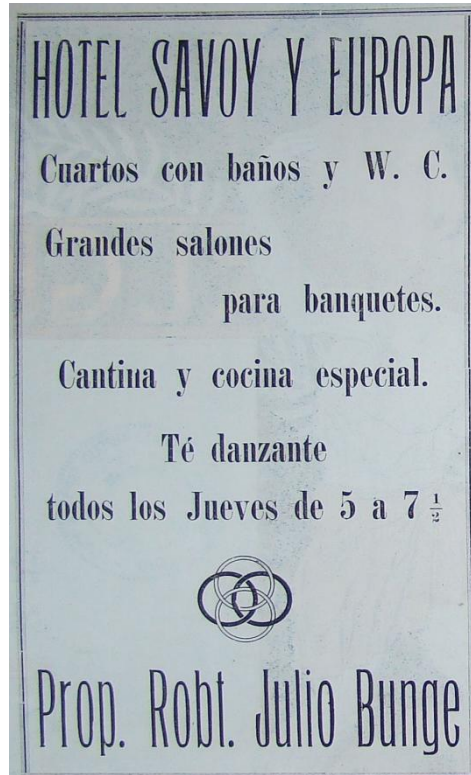
El Comercio, 23 de junio de 1924

- Anexo 3



El Comercio, 22 de noviembre de 1922

- Anexo 4



Revista El Globo, 1925

- **Anexo 5**



El Día, 15 de enero de 1928

- **Anexo 6**

NÚMERO DE FICHA	ANE.FNP.NP.646.1944.2C.F9421.1944
INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Primera
CAJA Y AÑO	646 / 1944
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	28.04.1944
FOLIO/EXPEDIENTE	9421-9422-9423-9424-9425-9429
NOTARIO	Carlos Alfredo Cobo
CONTRATO DE MUTUO:	Aurelio Andino
ELEMENTOS	Sexta.- En garantía de todas las obligaciones que contrae el mutuario por el presente contrato, sin perjuicio de su responsabilidad personal y previo el consentimiento que la Señora Sara Castro de Aurelio tiene manifestado en el poder que se agrega hipoteca especialmente y hasta la extensión del crédito su casa número cuarenta y siete de la calle García Moreno parroquia González Suárez de esta ciudad, que la adquirido por compra en remate público a la Señora Josefina Guarderas viuda de Guarderas, el quince de junio de mil novecientos cuarenta y dos, como lo acredita el auto de adjudicación protocolizado en el registro del Notario Doctor Luis Enrique Moya.- Los linderos de la casa que se hipoteca, que en la actualidad se halla funcionando el hotel "Majestic" son los siguientes: por el Norte, casa de Alfredo Espinosa Palacio; por el Sur, la calle Chile; por el Oriente, casa de la señora Lucinda Pazmiño; y por el Occidente la carrera García Moreno [...]
OBSERVACIONES	El contrato es de mutuo hipotecario con el Banco del Pichincha y consta de catorce cláusulas.

• Anexo 7

REMATO DE MUEBLES	
Los días 27, 28, 29 y 30 de Abril de 1942, de 4 a 8 p. m., en la casa N° 47, calle García Moreno, "Hotel Majestic" se efectuará el remate en pública subasta, al martillo, de los siguientes muebles:	
36 colchones, a \$ 20.00 c/u.	750.00
44 almohadones, a \$ 4.00 c/u.	176.00
76 toallas, a \$ 1.50 c/u.	114.00
1 Bandera Nacional	50.00
1 Mueble largo de alemánico	126.00
126 servilletas, a \$ 1.00 c/u.	126.00
32 almohadas, a \$ 4.00 c/u.	128.00
81 frazadas de lana, a \$ 30.00 c/u.	2,430.00
84 sábanas, a \$ 9.00 c/u.	756.00
4 cobrecamas (reda, hilo-seada, e hilo)	1,320.00
87 fundas de almohada y almohadones, a \$ 4.00 c/u.	348.00
28 mantecas, grandes, a \$ 20.00, chicos, a \$ 8.00 c/u.	320.00
14 gorras para cocinero, a \$ 0.50 c/u.	7.00
64 limpienes, a \$ 0.50 c/u.	32.00
21 sacos de tela nacional, a \$ 5.00 c/u.	105.00
2 delantales de cantinero, a \$ 1.50 c/u.	3.00
1 alfombra usada de 2.45 x 1.70	160.00
1 rodapié de linolium color azul de 10.80 x 0.60	120.00
1 rodapié color amarillo de 20 mtrs. por 0.65	200.00
1 rodapié color amarillo de 22 x 0.65 mtrs.	22.00
1 rodapié color amarillo de 3.20 x 0.65 mtrs.	50.00
35 alfombras rodapiés, 5.00 c/u.	175.00
9 rodapiés de cubuya, a \$ 2.00 c/u.	18.00
24 armarios de diferentes tipos, a \$ 120.00 c/u.	2,880.00
4 cajas de hierro una plaza, a \$ 25.00 c/u.	100.00
38 camas de madera con somier, a \$ 180.00 c/u.	6,840.00
1 colchín de metal plegable con resorte	80.00
1 cómoda, a \$ 60.00	60.00
1 peinadora con espejo dodecagonal con tres cajones	280.00
1 vestidora con espejo ovalado	280.00
1 vestidora con espejo rectangular	250.00
1 vestidora con espejo biselado	60.00
1 vestidora sin espejo, enchapada, de 4 cajones	70.00
1 vestidora sin espejo en regulares condiciones	50.00
1 vestidora sin espejo en regulares condiciones	50.00
2 mesas-veladores, a \$ 25.00 c/u.	50.00
18 mesas-escritorios, a \$ 33.00 c/u.	650.00
8 papeleras de cartón, a \$ 0.40 c/u.	3.20
6 sillones de madera forrados con macraquin, a \$ 45.00 c/u.	270.00
2 bancas usadas de madera, a \$ 10.00 c/u.	20.00
4 mesas de madera de 0.90 x 0.90, a \$ 20.00 c/u.	80.00
2 espejos biselados de 1.00 x 0.25 mtrs., con marco	160.00
12 bacinillas con tapa de hierro enlazado, a \$ 15.00 cada una	180.00
77 botellas vacías, a \$ 0.40 c/u.	30.80
1 mampara de 30 vidrios, tipo catalina de 3.97 de alto	1,500.00
2 lámparas colgantes con pantallas esféricas, a \$ 250.00 c/u.	500.00
1 plató de cristal	10.00
2 apliques de loza, a \$ 5.00 c/u.	10.00
2 faroles tipo Español, a \$ 250.00 c/u.	500.00
1 maquina de hierro	800.00
1 mesa para anuncios	20.00
1 caullero de madera	40.00
1 tarjetero de madera	40.00
1 instalación de Planta Telefónica con 18 telefonos	20,000.00
1 macetero de cemento	30.00
1 receptor de anuncios	40.00
30 ganchos niquelados y de loza, a \$ 2.00 c/u.	60.00
1 linolium deteriorado	20.00
1 escritorio de 1.20 x 0.75	120.00
1 escritorio de 1.00 x 0.50	70.00
1 escritorio de 1.40 x 0.75	110.00
2 archivadores de cortina, a \$ 180.00 c/u.	360.00
1 lámpara colgante de vidrio visible el uso	25.00
1 mesa redonda de 4 patas	15.00
3 apliques de loza alargados de media elipse	60.00
2 apliques rectangulares de loza, a \$ 20.00 c/u.	40.00
1 lámpara de cristal, colgante de 2 cuerpos	120.00
19 jaboneras de cristal, a \$ 15.00 c/u.	285.00
7 duchas niqueladas, a \$ 35.00 c/u.	245.00
1 mampara con 26 vidrios ordinarios	350.00
1 paquete limpiador brillante	1.50
21 taburetas, a \$ 8.00 c/u.	168.00
9 sellos de caucho, a \$ 2.00 c/u.	18.00
21 preñales con 4 ganchos, a \$ 15.00 c/u.	315.00
101 sillas forradas en macraquin, a \$ 20.00 c/u.	2,020.00
15 sillas de madera, a \$ 10.00 c/u.	150.00
34 sillones de tela nacional, a \$ 40.00 c/u.	1,360.00
3 sillones de mimbre, a \$ 5.00 c/u.	15.00
2 cortinas de tela nacional, a \$ 7.50 c/u.	15.00
1 sofá grande color rosa	60.00
1 sofá grande color rosa	80.00
1 esquinero forrado de damasco nacional	60.00
1 sofá usado con colchín de terciopelo	80.00
1 sofá grande forrado de damasco nacional (rosado)	100.00
1 mesa de 2.10 x 1.15 color madera clara	120.00
5 escritorios, a \$ 35.00 c/u.	175.00
25 mesas redondas, a \$ 15.00 c/u.	375.00
1 mesa de hierro	25.00
1 mesa de mimbre con tablero de madera	15.00
2 bancas de madera, a \$ 5.00 c/u.	10.00
19 pomas de cristal, a \$ 4.00 c/u.	76.00
26 vasos para cerveza, a \$ 1.00 c/u.	26.00
3 vasos de mostaza vacíos, a \$ 0.50 c/u.	1.50
3 escupidoras sin tapa, a \$ 5.00 c/u.	15.00
3 botellas de Champagne Saint-Pérol, a \$ 60.00	180.00
10 botellas de vino de diferentes clases, a \$ 10.00 c/u.	100.00
1 automóvil marca "Studebaker" Sedán 6 cilindros con cinco llantas en regular estado	6,000.00
10 cucharas para helados, a \$ 2.00 c/u.	20.00
14 cucharas para café, a \$ 1.50 c/u.	21.00
5 cucharas para dulce, a \$ 2.00 c/u.	10.00
18 cucharas de sopa, a \$ 3.00 c/u.	54.00
1 cuchara para consomé	5.00
29 cucharitas de plique para helados, a \$ 2.00 c/u.	58.00
17 cuchillos niquelados grandes, a \$ 3.00 c/u.	51.00
20 cuchillos para postres, a \$ 4.00 c/u.	80.00
27 tenedores grandes, a \$ 4.00 c/u.	108.00
22 tenedores chicos, a \$ 4.00 c/u.	88.00
24 cuchillos chicos, a \$ 2.00 c/u.	48.00
8 jarritos para vinagre y aceite, a \$ 5.00 c/u.	40.00
6 platos roados de cristal, a \$ 2.00 c/u.	12.00
4 platos para agua-maní, a \$ 2.50 c/u.	10.00
1 porta-pastas niquelado	5.00
1 porta-pan de plique	10.00
3 cafeteras de aluminio, a \$ 5.00 c/u.	15.00
3 teteras de aluminio con mango rojo, a \$ 10.00 c/u.	30.00
2 teteras de aluminio con mango negro, a \$ 8.00 c/u.	16.00
3 cafeteras niqueladas, a \$ 7.00 c/u.	21.00
1 azucarera de aluminio	6.00
1 azucarera de aluminio	6.00
2 azucareras grandes con tapa, a \$ 9.00 c/u.	18.00
1 azucarera pequeña sin tapa, a \$ 2.00 c/u.	2.00
1 cuchillo grande	4.00
222 tazas para café con azúcar, a \$ 1.50 c/u.	333.00
2 charoles niquelados, a \$ 5.00 c/u.	10.00
6 charoles de hierro-lol, a \$ 5.00 c/u.	30.00
3 charoles de latón, a \$ 5.00 c/u.	15.00
34 tazas para mantecilla, a \$ 1.00 c/u.	34.00
148 tazas para café con leche, a \$ 2.00 c/u.	296.00
36 fuentes de loza de diferentes tamaños, a \$ 15.00 cada una	540.00
1 bomba para Flit	6.00
1 candado ordinario con llave	3.00
1 esprimidor de naranjas	1.00
1 computadora de plique	25.00
1 codo de agua	5.00
1 tanque de excusado	8.00
2 fierros de dos metros de largo, a \$ 4.00 c/u.	8.00
1 charol ovalado de latón	12.00
2 bisagras, a \$ 10.00 c/u.	20.00
2 radiadores, a \$ 50.00 c/u.	100.00
1 brocha	2.00
2 sartenes, a \$ 8.00 c/u.	16.00
2 moldes de aluminio, a \$ 15.00 c/u.	30.00
1 cacerola grande de dos orejas	24.00
4 sartenes pequeños, a \$ 4.00 c/u.	16.00
1 sartén de aluminio de mango	16.00
2 palas de cocina de aluminio, a \$ 4.00 c/u.	8.00
1 cucharón de aluminio	9.00
2 sartenes de aluminio, a \$ 8.00 c/u.	16.00
1 lechera de hierro enlazado	7.00
1 cafetera de aluminio	15.00
1 cucharón niquelado	4.00
1 repulador	5.00
5 charoles de aluminio, a \$ 5.00 c/u.	25.00
1 canasta ordinaria, a \$ 6.00 c/u.	6.00
1 tabla de planchar	2.00
1 estantería de madera con 5 tableros	30.00
12 ceniceros de cristal, a \$ 1.00 c/u.	12.00
19 saleros de cristal, a \$ 1.00 c/u.	19.00
16 pimenteros de cristal, a \$ 2.00 c/u.	32.00
11 copas de cristal para helados, a \$ 2.00 c/u.	22.00
1 florero de cristal	4.00
3 floreros pastas de termo, a \$ 5.00 c/u.	15.00
2 coladeras niqueladas, a \$ 7.00 c/u.	14.00
1 recogedores para horno, a \$ 3.00 c/u.	6.00
1 cocinera de níquel	40.00
46 vasos para agua, a \$ 1.00 c/u.	46.00
1 vaso con oreja	5.00
14 vasos para huevos, a \$ 1.00 c/u.	14.00
11 vasos pequeños, a \$ 0.40 c/u.	4.40
16 copas para coñac, a \$ 3.00 c/u.	48.00
75 copas para champagne, a \$ 5.00 c/u.	375.00
24 copas cocineras, a \$ 3.00 c/u.	72.00
63 vasos para vino, a \$ 1.50 c/u.	94.50
9 copitas para palillos, a \$ 1.00 c/u.	9.00
373 platos hondos y tendidos, a \$ 3.00 c/u. (loza)	1,119.00
93 platos pequeños, a \$ 1.00 c/u.	93.00
211 platos para postres, a \$ 2.00 c/u.	422.00
228 platos para café, a \$ 1.50 c/u.	342.00
7 platos soperos blancos, a \$ 1.00 c/u.	7.00
17 platos tendidos blancos, a \$ 1.50 c/u.	25.50
1 mostrador de 3.30 x 0.60 con estantería inferior	300.00
1 estantería	200.00
4 aparadores en regular estado, a \$ 10.00 c/u.	40.00
1 estantería para ropa usada	10.00
6 caballetes para el servicio de café, a \$ 2.00 c/u.	12.00
1 lavabo de platos	40.00
2 lavabos para platos, a \$ 30.00 c/u.	60.00
1 cocina de fierro grande	1,200.00
1 heladera Alexander Werk	150.00
1 heladera	100.00
1 armario de tres estanterías	60.00
1 mostrador de madera	20.00
2 estanterías con pte de gallo	60.00
1 armario de tres estanterías	20.00
4 latas para hornar, a \$ 1.00 c/u.	4.00
1 mostrador en mal estado	10.00
1 meso-mostrador	30.00
1 mesa con dos cajones	40.00
1 embudo de aluminio	2.00
1 filtro de bolajitas	8.00
1 balanza de mano	2.00
1 balanza de plato	20.00
1 prensadora en mal estado	5.00
4 ralladores de aluminio, a \$ 1.00 c/u.	4.00
2 parrillas de hierro enlazado, a \$ 2.00 c/u.	4.00
1 parrilla de aluminio	3.00
24 moldes de latón, a \$ 0.50 c/u.	12.00
1 molino para granos	25.00
1 molinillo para carne	20.00
2 lavacaras, a \$ 10.00 c/u.	20.00
3 fuentes de fierro, negras, a \$ 8.00 c/u.	24.00
3 fuentes de fierro, blancas, a \$ 8.00 c/u.	24.00
6 cacerolas pequeñas de aluminio, a \$ 7.50 c/u.	45.00
2 jarros de fierro enlazado, a \$ 6.00 c/u.	12.00
2 cacerolas de fierro enlazado, a \$ 10.00 c/u.	20.00
1 juego de tazas de fierro enlazado—4 piezas—	30.00
3 calentadores de aluminio, a \$ 12.00 c/u.	36.00
1 juego de 3 cacerolas de fierro enlazado con tapa	75.00
1 juego de 8 piezas de aluminio, cacerolas	80.00
3 ollas de aluminio, a \$ 18.00 c/u.	54.00
2 ollas de fierro enlazado, a \$ 10.00 c/u.	20.00
1 ranfa de madera pequeña	1.50
3 cepillos para ropa, a \$ 1.50 c/u.	4.50
2 pares de pies de amigo, a \$ 1.60 c/u.	3.20
2 budineras de aluminio, a \$ 7.00 c/u.	14.00
1 plancha eléctrica marca M. F. C.	30.00
1 plancha eléctrica sin marca	60.00
1 plancha eléctrica National Iron	30.00
1 piano "PAR BREVET STRAD" de cola	3,000.00
1 piano vertical "Romic" regular estado	4,200.00
1 anuncio "Majestic" con 2 reflectores	200.00
4 juegos de fierro, a \$ 70.00 c/u.	280.00
1 pedestal de barro	3.00
3 maceteros de barro, a \$ 2.00 c/u.	6.00
0 pedestales de madera para maceteros, a \$ 15.00 cada uno	15.00
1 lina de latón pequeña, vieja	4.00
2 tableros, a \$ 2.00 c/u.	4.00
3 sombrereras, a \$ 30.00 c/u.	90.00
1 jarra de fierro enlazado	12.00
10 canastillas de madera para basura, a \$ 3.00 c/u.	30.00
12 mesas de madera de 0.66 x 0.63 de centro, a \$ 25.00 cada una	300.00
10 mesas de 60 x 80 de centro, a \$ 30.00 c/u.	300.00
1 lavacara	4.00
1 ropero chico	60.00
32 sillones, a \$ 1.00 c/u.	32.00
4 roperitos chicos a \$ 20.00 c/u.	80.00
14 repisas de vidrio, a \$ 10.00 c/u.	140.00
21 casacas de loza, a \$ 2.00 c/u.	42.00
3 canastillas de mimbre para papel, a \$ 2.00 c/u.	6.00
1 lámpara de mesa tipo aplique	25.00
1 lámpara con un plato	60.00
1 plafone de pared, a \$ 30.00 c/u.	240.00
3 espejos circulares biselados, a \$ 30.00 c/u.	90.00
1 espejo biselado de 60 x 20 a \$ 40.00 c/u.	120.00
1 espejo biselado de 60 x 20 a \$ 40.00 c/u.	120.00
1 espejo ovalado, a \$ 30.00 c/u.	30.00
1 espejo con marco de madera, biselado 40 x 25	60.00
1 espejo con marco de madera, biselado 40 x 25	30.00
1 espejo ordinario con marco dorado	30.00

- Anexo 8



El Día, 27 de diciembre de 1927

- Anexo 9



Ubicación actual del Hotel Viena

- Anexo 10

Se inauguró nuevo Hotel Colón

Cuenta con 16 departamentos para atender a familias o personas que tienen una vida privada con servicio de hotel, dice el propietario



Foto EL COMERCIO, de Pacheco

Nuevo y hermoso edificio del Hotel Colón que entró al servicio de la Capital, desde el 10 del presente. Está situado al norte de la ciudad y consta de 16 apartamentos dotados de todo confort, como se estila en otros países. Constituye una positiva mejora para Quito,

El Comercio, 13 de abril de 1960

- Anexo 11



HOTEL COLON

Joins with our friends in the american
Colony in the observance of
THANKSGIVING DAY

Fruit cocktail
Cream of mushroom
Roast Turkey — Roast Duck
Giblet dressing — gravy
Candied sweet potatoes
Green peas — String beans
Mashed potatoes
Cranberry sauce
Celery — Olives
Pumpkin pie
Coffee.

The HOTEL COLON
Calle Pinzón.

El Comercio, 27 de noviembre de 1947

- Anexo 12



El Comercio, 17 de octubre de 1960