

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE SOCIOLOGÍA Y CIENCIAS POLÍTICAS

DISERTACION PREVIA A LA OBTENCION DEL TÍTULO DE

SOCIOLOGADO CON MENCIÓN EN DESARROLLO

“VALORACIÓN SIMBÓLICA DE LA COMIDA TÍPICA EN LA  
PROVINCIA DE PICHINCHA: CASO CANTÓN QUITO”

AMANDA PATRICIA COBA NIETO

DIRECTOR: NELSON REASCOS

QUITO, 2016

PARA GRADOS ACADÉMICOS DE LICENCIADOS (TERCER NIVEL)

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, **AMANDA PATRICIA COBA NIETO**, C.I. 1719597310, autora del trabajo de graduación intitulado: **"Valoración simbólica de la comida típica de Pichincha: caso cantón Quito"**, previa a la obtención del grado académico de **SOCIOLOGÍA CON MENCIÓN EN DESARROLLO** 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 SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

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

Quito, 15 de MARZO del 2016



AMANDA PATRICIA COBA NIETO  
C.I. 1719597310

“No era el hambre de los rebeldes que se dejan morir. Era el hambre de los esclavos que se dejan matar saboreando la amargura de la impotencia. No era el hambre de los desocupados. Era el hambre que maldice en el trabajo agotador. No era el hambre con buenas perspectivas futuras del avaro. Era el hambre generosa para engordar los trojes de la sierra (...). Hambre que trataba de curar se con el hurto, con la mendicidad, con la prostitución” Jorge Icaza, Huasipungo, 1934.

*A mi madre, a mi esposo y a mi hija.*

Mi gratitud está dirigida principalmente a mi madre por haber dado todo de sí, durante toda mi vida, para que me fuera posible formarme humana y profesionalmente.

A los todos los educadores que han acompañado y dejado en mí importantes enseñanzas durante este trayecto.

Finalmente, a todos mis familiares y amigos, ya que fue su ayuda el motivo por el que en este momento puedo finalizar esta etapa de mi vida.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN.....	vii
INTRODUCCIÓN.....	8
1. ACERCAMIENTO TEÓRICO.....	11
1.1. Valoración simbólica .....	12
1.1.1. Breve revisión del término <i>cultura</i> .....	14
1.1.2. Cultura culinaria .....	18
1.2. Alimento, comida y cocina .....	20
1.3. Aroma, color, sabor y memorias.....	28
1.3.1. Olor y aroma.....	29
1.3.2. Color .....	30
1.3.3. Sabor .....	31
1.3.4. Memorias .....	32
1.4. Nutrición, desnutrición y obesidad .....	32
1.4.1. Nutrición.....	33
1.4.2. Desnutrición .....	34
1.4.3. Obesidad .....	35
1.5. Comida típica.....	36
1.5.1. Percepción.....	40
1.5.2. Barroco gastronómico.....	41
1.5.3. Espacios.....	47
1.5.4. La Yapa .....	49
1.5.5. Modernidad y globalización .....	50
1.5.6. Breve clasificación de los platos típicos de la Sierra ecuatoriana presentes en Pichincha51	

1.6.	Comida internacional .....	55
1.6.1.	Impactos culturales y económicos .....	58
1.6.2.	Seguridad y soberanía alimentaria.....	60
1.6.3.	Tecnología y comida.....	62
1.6.4.	Tiempo.....	68
1.6.5.	Producción y demanda.....	69
2.	ACERCAMIENTO PRÁCTICO .....	76
2.1.	Diseño metodológico de la investigación .....	78
2.1.1.	Metodología y técnicas .....	78
2.1.2.	Muestra .....	80
2.1.3.	Operacionalización de la investigación .....	81
2.2.	Entrevistas.....	82
2.3.	Grupos focales .....	85
3.	CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN .....	89
3.1.	Patrones alimenticios .....	90
3.2.	Frecuencia en la alimentación.....	93
3.3.	Procedencia de los alimentos .....	96
3.3.1.	Preparación y exhibición .....	100
4.	VALORACIÓN SIMBÓLICA DE TRES GENERACIONES.....	106
4.1.	Primera generación – abuelos .....	107
4.2.	Segunda generación – padres.....	109
4.3.	Tercera generación – hijos .....	111
4.4.	Datos comparativos de los tres grupos generacionales.....	113

4.4.1. ¿Proceso de pérdida o revalorización? .....	117
5. CONCLUSIONES .....	121
6. BIBLIOGRAFÍA.....	123
7. ÍNDICE DE TABLAS, GRÁFICOS, ILUSTRACIONES Y ANEXOS .....	127
8. ANEXOS.....	129

## **RESUMEN**

La comida es un elemento común a los seres humanos en el que los grupos sociales condensan sus creencias, rituales, mitos, preferencias, reflejando su imaginario, mismo que se construye a partir de las experiencias de cada territorio y corte generacional. La valoración simbólica que las distintas generaciones otorgan a su comida típica, en Ecuador como en la mayoría de países del mundo, da cuenta de los fenómenos por los que han atravesado, por ejemplo la globalización vivida por las últimas generaciones, lo cual ha concedido la introducción de elementos exógenos de una gran cantidad de culturas que, en lo que al comer respecta, permiten la introducción de culinarias extranjeras que modifican la percepción de las comidas propias de cada territorio y actualizaciones culturales que, si bien no reemplazan los elementos autóctonos, los complementan.

**Palabras clave:** Valoración simbólica, comida típica, culinaria extranjera, corte generacional.

## INTRODUCCIÓN

Las investigaciones realizadas actualmente sobre la comida típica ecuatoriana se centran en la *patrimonialización* de esta como elemento intangible que engloba importantes símbolos y códigos que configuran identidades y memorias colectivas, por tanto, que configuran la cultura misma. Adicionalmente, cabe resaltar que la cocina cambia y se *deconstruye* debido a procesos de cruce con otras culturas y alimentos a nivel mundial, lo cual genera una *transculturación*. Todos estos elementos pueden visibilizarse en el texto de Catalina Unigarro *Patrimonio cultural alimentario*, trabajo descriptivo e histórico sobre los procesos que atraviesan la patrimonialización.

Ecuador, al igual que la mayoría de países del mundo, se encuentra inmerso en drásticos cambios políticos, ideológicos, económicos, tecnológicos y sociales, producto del proceso de globalización. Dichos cambios se pueden percibir a distintos niveles y en varios ámbitos como el de la alimentación. De esta manera, la *valoración simbólica de la comida típica en las parroquias urbanas del cantón Quito, provincia de Pichincha* resulta relevante en tanto permite determinar cambios en la producción (material y simbólica) de una sociedad, mediante los cambios de sus patrones alimenticios en pocas generaciones.

Para que dicho tema sea viable se ha delimitado su alcance tomando en cuenta consideraciones: espacio-temporales, de contenido y de clasificación. En lo que respecta a las consideraciones espacio-temporales, se ha delimitado la investigación a las parroquias urbanas del cantón Quito de la provincia de Pichincha, puesto que el mismo concentra gran parte de la comida típica de la Sierra ecuatoriana y de la comida internacional presente en la misma zona, motivo por el cual resulta ser un cantón representativo a nivel gastronómico. El tiempo se encuentra delimitado por tres generaciones, con un periodo de distancia de alrededor de veinticinco años una de otra,

que serán tomadas en cuenta en el momento de la recolección de información. En cuanto al contenido y la clasificación, éstos se han delimitado al ámbito de la comida típica de la Sierra ecuatoriana y la comida internacional; y a la valoración simbólica otorgada por los grupos generacionales mencionados anteriormente, dentro de los cuales se encuentran personas de ambos géneros y grupos sociales diversos.

Es posible visibilizar los cambios por medio de la contrastación de información obtenida en tres grupos etarios distintos y de la investigación de procesos históricos. Los cambios, que responden a dinámicas económicas y culturales atravesadas por la globalización, el capitalismo y la industria cultural, generan patrones alimentarios lejanos a los locales y tradicionales, provocando desequilibrios y dejando en riesgo el derecho del país en torno a la seguridad y soberanía alimentaria.

Este estudio se ve motivado, justamente, en el interés por la reapropiación de símbolos y prácticas, individuales y colectivas, relacionadas con la alimentación y la producción local. Finalmente, la utilidad del tema corresponde al fortalecimiento de identidades locales y la reflexión sobre procesos mundiales de homogenización.

La presente investigación consiste en una profundización de la situación de la comida típica a través de tres generaciones, en una zona determinada de la provincia de Pichincha, tema que se ve atravesado por varios procesos como: globalización, cambios en la producción agrícola nacional, importación de productos previamente procesados, resignificación de elementos culturales y el impacto social, simbólico, político y económico que estos generan dentro de la provincia. Todos los procesos mencionados se relacionan, a su vez, con la soberanía alimentaria que podría encontrarse en una situación de riesgo por la supremacía de elementos foráneos frente a los autóctonos.

El aspecto central tiene que ver con la valoración simbólica de la comida tradicional o típica, mientras los aspectos secundarios se relacionan con la valoración e

introducción, a los mercados, de comida internacional, lo cual nos lleva a cuestionarnos ¿cuál es la valoración simbólica que tres generaciones otorgan a la comida típica presente en las parroquias urbanas del cantón Quito de la provincia de Pichincha?

El presente trabajo pretende determinar la valoración simbólica que tres grupos generacionales (1935-1940; 1960-1966 y 1985-1990) otorgan a la comida típica presente en las parroquias urbanas del cantón Quito de la provincia de Pichincha como objetivo central y los objetivos específicos son: identificar los procesos que han generado la transformación en los patrones alimenticios de tres generaciones y analizar los cambios en los procesos productivos y culturales relacionados con el ámbito alimenticio.

Como hipótesis se planteará la interrelación entre la valoración simbólica de ambos tipos de comida, es decir que, la valoración simbólica otorgada a la comida típica se construye a partir de la valoración simbólica otorgada a la comida extranjera.

## 1. ACERCAMIENTO TEÓRICO

En el presente capítulo, se tratarán temas tales como: dos tipos específicos de comida presentes en Ecuador, la típica y la internacional; las modificaciones sociales, productivas, simbólicas, entre otras, que vienen con la introducción de nuevos alimentos a la zona Sierra del país y definiciones clave para comprender íntegramente el tema de la alimentación específicamente humana.

En lo que respecta a las corrientes teóricas requeridas para el presente trabajo de disertación se emplearán, básicamente, cuatro. La primera es la corriente *crítica de la modernidad capitalista* formulada por Bolívar Echeverría, la cual postula que en la actualidad ciertos elementos del ámbito cultural y simbólico han sido homogenizados por efecto de la industria cultural de masas<sup>1</sup>, sin tomar en cuenta que la producción de significados, por tanto de cultura, resulta igual de relevante que la producción material para la vida humana. Esta teoría resulta relevante en tanto nos permite determinar el valor simbólico de una práctica social tan importante como la comida dentro de un contexto capitalista. Esta corriente se relaciona con la presente investigación pues abarca el ámbito simbólico enmarcado en la cultura. Ésta corriente se verá reforzada con los postulados de Mario Margulis cuya propuesta teórica se basa en problemáticas en torno a la cultura vistas desde la sociología.

La segunda corriente teórica es la de la *cotidianidad*, en la que se basa la sociedad, de Agnes Heller. Esta propuesta nos ayuda a acercarnos al tema de la comida y la alimentación como elementos, dinámicos y compartidos socialmente, de la vida

---

<sup>1</sup> Según lo definen “Adorno y Horkheimer utilizaron la expresión “industria cultural” por primera vez en su *Dialéctica del Iluminismo*. En alguna medida, el concepto tenía la virtud de sintetizar con precisión una característica de la cultura contemporánea que difícilmente podía hallarse en otros como “cultura de masas”, “cultura popular” o “arte de masas”. Además, poseía claras connotaciones “anti populistas”. Adorno mismo se refirió años más tarde —en un texto de 1967— a la supresión de la noción de “cultura de masas” en el texto definitivo de *Dialéctica...* y su reemplazo por “industria cultural” con el fin de “eliminar desde el principio la interpretación más corriente, es decir, que se trataba de una cultura que surgía espontáneamente de las propias masas, de una forma contemporánea de arte popular” (Entel, Lenarduzzi, & Gerzovich, 2004)

cotidiana con implicaciones sociales, políticas, económicas e ideológicas; en las que se pueden evidenciar acontecimientos que suelen presentarse como autoevidentes. Al ser la comida una práctica autoevidente esta teoría nos ayuda a visibilizar sus alcances.

Finalmente, para conectar ambas corrientes teóricas se hará uso de la corriente teórica del *sistema mundial contemporáneo* de José María Tortosa, donde se conectan las prácticas de la vida cotidiana al conjunto del mundo contemporáneo y nos permite acercarnos con una perspectiva crítica a los procesos que atraviesan el tema de la comida y la producción. Cabe mencionar que los autores propuestos tienen empatía con la corriente marxista, lo cual resulta relevante en tanto la economía determina el consumo y producción a nivel individual, de clase y social.

### **1.1. Valoración simbólica**

A continuación se conceptualizará teóricamente el término desde una mirada antropológica contextualizándola con el tema alimentario. Comenzaremos por definir lo que se entiende por *valoración* para continuar con la definición del conjunto de lo *simbólico*<sup>2</sup>.

La valoración se entenderá como el reconocimiento de determinadas cualidades encontradas en aquello a lo que se hace referencia, la atribución de un valor positivo, negativo o neutral que altera los juicios y comportamientos, individuales y colectivos, frente a una situación específica que se encuentra determinada por la construcción cultural de quienes la realizan, es decir que, la valoración otorgada a cualquier cosa o situación se encuentra mediada por el imaginario del grupo social que realice el reconocimiento (u ocultamiento) de sus características y cualidades.

---

<sup>2</sup> Siguiendo a Margulis el concepto de lo *simbólico* permite “abordar y definir la cultura” (Margulis, 2009, pág. 19)

Por otra parte, para comprender la dimensión simbólica es fundamental detallar que la cultura<sup>3</sup> se conforma por un conjunto de signos<sup>4</sup> y símbolos, contenidos en el lenguaje, que son códigos construidos por los distintos grupos humanos y que, al ser descifrados, permiten comprender las características particulares de dichos grupos. Los códigos son los componentes primarios de la cultura, que nos permiten entendernos, entender nuestro entorno y nuestra particular realidad. Cfr. (Margulis, 2009)

Es importante partir de una característica principal del ser humano: el hombre se relaciona con el mundo a través de signos: es su modo de vinculación con los objetos materiales [en este caso la comida] e inmateriales [las memorias que la comida evoca], con los problemas y con los saberes, con lo que siente y lo que percibe. (Margulis, 2009, pág. 19)

La valoración, en este caso, no tiene que ver con otorgar un valor económico sino simbólico, por tanto, la *valoración simbólica*, en lo concerniente a la comida típica, tiene que ver con la identificación y atribución de cualidades como: aroma, sabor, color y aspecto específicos otorgadas por la colectividad que consume aquellos platos que integran la parte central de su gastronomía y por tanto, reflejan su cultura. “*Cuando hablamos del “comer” desde el ángulo de la significación nos referimos, por ejemplo, a los mitos acerca del maíz en la cultura mexicana o al tema de los gustos alimentarios*”. (Margulis, 2009, pág. 42)

La premisa elaborada por Bourdieu, sobre el capital cultural o simbólico y el *habitus*<sup>5</sup> de las clases sociales, nos ayuda a comprender qué y porqué se come una cosa y no otra, cómo, cuándo y dónde.

---

<sup>3</sup> “(...) conjunto interrelacionado de códigos de la significación, históricamente construidos compartidos por un grupo social, que hacen posible, entre otros aspectos, la comunicación, la interacción y la identificación” (Margulis, 2009, pág. 31)

<sup>4</sup> “(...) Lo que solemos llamar realidad (...) lo captamos y procesamos por medio de esos signos. Los signos son elaborados social y culturalmente, es decir, son producidos por un grupo humano en su interacción recíproca a lo largo del tiempo” (Margulis, 2009, pág. 20). Es por ello que “los signos implican construcciones de sentido, construcciones sociales de sentido” (Margulis, 2009, pág. 25).

<sup>5</sup>El *habitus* tiene que ver con el cómo las clases sociales aprecian el mundo y proceden en él a partir de estructuras estructuradas y estructurantes. “El *habitus* se define como un sistema de disposiciones durables y transferibles -estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras

Según el autor, las prácticas realizadas en un campo determinado generan status en las clases sociales mediante el reconocimiento que las otras clases hacen hacia ellas Cfr. (Bourdieu, 2002), es por eso que, las elecciones alimentarias no son arbitrarias, se realizan mediante estrategias que generarán reconocimiento para quien consuma, o no, determinados productos frente a otros, la frecuencia y elección de los lugares donde ciertos platos se preparan y lo que representa su consumo, además del capital social que represente una práctica alimenticia, es decir, la compañía con la que se comparte un plato. Este postulado puede permitirnos un acercamiento a los gustos de las poblaciones, gustos que se encuentran determinados por transmisión o apropiación de una práctica alimentaria concreta.

Elementos religiosos y afectivos, tradiciones, ceremonias y reglas de cortesía intervienen en las costumbres y preferencias alimentarias; también en la predilección por ciertos alimentos y en el orden en que se sirven, en los modales en la mesa o en los rituales que rodean el acto de comer. (Margulis, 2009, págs. 42 - 43)

Todos estos elementos que resultan contener un carácter simbólico “*inciden en la configuración de las cocinas y propician la construcción de relatos que permiten entender las formas de ser y estar en el mundo*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 85).

### **1.1.1. Breve revisión del término *cultura***

La cultura es un término que puede ser entendido de diversas maneras en consecuencia de sus múltiples significaciones. En el presente razonamiento se usará el término como una “*herramienta metodológica que alude a su nivel significativo y que ha sido construida para contribuir a entender y a explicar aspectos de la vida social*” (Margulis, 2009, pág. 49), es decir, que nos permita comprender una realidad entre las variadas realidades existentes e interrelacionadas Cfr. (Serrano, 1994), a partir de las

---

estructurantes- que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las acciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir ” (Bourdieu, 2002, pág. 162)

propuestas teóricas de Bolívar Echeverría y Mario Margulis. Ambos autores, coinciden en relatar el proceso de construcción del término comenzando con una revisión histórica puesto que, como toda palabra y concepto, tiene su historia Cfr. (Foucault, 1968) y, en cuanto a épocas anteriores a las del predominio de los medios de comunicación masivos se trata, también corresponden a lugares específicos, bien sean localidades reducidas, Estados-nación, continentes, etc. A continuación se hablará de la historia del término cultura, a grosso modo, con la ayuda de las descripciones de los autores mencionados en líneas anteriores.

Tal como menciona Echeverría en *La dimensión cultural de la vida social*, la aparición del término se remonta a la sociedad romana y se refería a la crianza de los niños, para luego convertirse en el término por excelencia para referirse al *cultivo* de lo humano<sup>6</sup>. Luego el término pasa a ser usado, en la Alemania del siglo XVII, como sinónimo de *civilización* por una clase media intelectual que se encuentra entre la clase noble y la naciente burguesía que comenzaba a implantar el capitalismo como modo de producción predominante para occidente y consecutivamente difundida por todo el mundo gracias a la globalización. Posteriormente, a comienzos del siguiente siglo, en Alemania, “*el concepto de cultura va a reservarse para las actividades en las que la creatividad se manifiesta de manera pura, es decir, en resistencia deliberada a su aprovechamiento mercantil*” (Echeverría, 2001, págs. 29-30) diferenciándose del nuevo uso del concepto de civilización que “*va a aplicarse a las actividades en las que la creatividad se ha subordinado al pragmatismo económico*” (Echeverría, 2001, pág. 30), es decir, a las ciencias como herramienta de comprensión del mundo y al adecuado

---

<sup>6</sup> “El término *cultura* apareció en la sociedad de la Roma antigua como la traducción de la palabra griega *paideia*: “crianza de los niños” (...) Desde entonces, con extraña firmeza, su concepto, enraizado en la noción de “cultivo”, han mantenido invariable su núcleo semántico. Se trata del cultivo de la *humanitas*, de aquello que distingue al ser humano de todos los seres; de una *humanitas* concebida, primero, como la relación de las comunidades grecorromanas con los dioses tutelares de su mundo; después, como el conjunto de las costumbres, las artes y la sabiduría que se generaron en ese mundo, y, por último, esta vez en general, como la actividad de un espíritu (*nous*) metafísico encarnado en la vida humana” (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, pág. 28)

desenvolvimiento de los individuos que, al portar dichas características, pueden ostentar el título de “cultos”. Finalmente, con la influencia del romanticismo alemán la cultura aparece “*ligada justamente tanto a la noción de “espíritu”-sea éste puro o práctico- a la de un fundamento popular de toda cultura*” (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, pág. 31). Es importante tomar en cuenta que para el actual uso de la palabra cultura, el término atravesó dos guerras mundiales, procesos de civilización y urbanización, el cambio económico al capitalismo, entre otros acontecimientos relevantes para su transformación. Cfr. (Margulis, 2009). Hasta aquí hemos descrito rápidamente la historia del término en cuestión, a continuación, definiremos lo que para este trabajo se entenderá por cultura.

La complejidad del ser humano no se remite sólo a la satisfacción de sus necesidades biológicas inmediatas puesto que la producción de significados, al igual que la producción material, se ha visto como un elemento fundamental en la reproducción de la vida social<sup>7</sup>. **La cultura es un acercamiento a la realidad (concreta y abstracta) que permite diversas interpretaciones y otorga a sus portadores<sup>8</sup> la capacidad de orientarse dentro de la misma; de este modo, la cultura puede ser entendida como modos de percibir el mundo.** La cultura, al ser un elemento contingente de la vida humana y atravesar todas sus esferas, vive un proceso constante de reactualización en el ámbito abstracto como en el mundo de las cosas, en tanto la cultura es producción humana y productora humana<sup>9</sup>, cumpliendo así un ciclo dialéctico.

Margulis comentará, acertadamente, que “*la cultura está presente en todos los niveles de la vida humana: en la identidad, en las manifestaciones y características de todo grupo humano, en el pensamiento del hombre y en sus producciones y prácticas de*

---

<sup>7</sup>“(…) la vida social, en todos sus aspectos y en todos los momentos de su historia, sólo es posible gracias a un vasto simbolismo.” (Margulis, 2009, pág. 47)

<sup>8</sup> Cabe recalcar que el ser humano es el único portador y transmisor de cultura.

<sup>9</sup> Por tanto, el ser humano es “el objeto cultural y el sujeto de la cultura”. (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, pág. 20)

*todo tipo*” (Margulis, 2009, pág. 13). Este pensamiento se ve corroborado cuando Echeverría postula que la vida social, en su totalidad, se ve atravesada por la dimensión cultural.

(...) al hablar de cultura pretendemos tener en cuenta una realidad que rebasa la consideración de la vida social como un conjunto de funciones entre las que estaría la función específicamente cultural. Nos referimos a una dimensión del conjunto de todas ellas, a una dimensión de la existencia social. (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, págs. 39-40)

Sin embargo, esto no quiere decir que la cultura resulte autoevidente puesto que ésta *“no se presenta a simple vista sino que debe ser deducida a partir de un análisis de los hechos sociales que se manifiestan de modo discreto en múltiples formas, acciones o discursos”* (Margulis, 2009, págs. 49-50).

Echeverría menciona la definición de cultura de Margaret Mead<sup>10</sup> y reitera que los seres humanos se inscriben en la cultura a través del lenguaje (verbal y no verbal) y es sólo a partir de este que podemos interactuar unos con otros.

La cultura implica, sobre todo, capacidad de comunicación (...) supone modos compartidos de significar el mundo que proveen orientaciones hacia la acción, lo que implica que cuando se comparte la cultura los comportamientos de los demás se tornan inteligibles y relativamente predecibles. (Margulis, 2009, págs. 24-25)

De igual manera, Echeverría recalca que la dimensión cultural de la vida social *“(...) actúa de manera sobredeterminante en los comportamientos colectivos e individuales del mundo social”* (Echeverría, 2001, pág. 24), sin que esto, de ninguna forma, pretenda referirse a que la cultura tenga un papel meramente determinante; en su lugar, la cultura<sup>11</sup> sería una herramienta que ayuda a dirigir e interpretar de una manera adecuada

---

<sup>10</sup> “Cultura-dirá Margaret Mead- es el conjunto de formas adquiridas de comportamiento, formas que ponen de manifiesto juicios de valor sobre las condiciones de la vida que, un grupo humano de tradición común transmite mediante procedimientos simbólicos (lenguaje, mito, saber) de generación en generación” (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, págs. 32-33)

<sup>11</sup> Ésta se encuentra determinada, actualmente, por las relaciones económicas de transformación de la materia (medios y modos de producción), por tanto, de producción y consumo.

los comportamientos de un grupo humano para su particular realidad<sup>12</sup>. Por lo tanto, este *sobreponderante* no resulta una limitación para que las voluntades individuales o colectivas incidan en la historia y reinventen la cultura como realidad concreta de la vida cotidiana.

“El hombre ha desarrollado (y es tal vez el rasgo particular que lo hace humano) esa capacidad de significar. Es su peculiaridad más general e importante” (Margulis, 2009, pág. 19) y es gracias a esta característica que existe una constante significación y resignificación de los objetos culturales que inciden en la memoria y en la producción cultural<sup>13</sup>.

Se entenderá la cultura, no sólo como un *ethos*, es decir, como la forma de ser de un grupo humano determinado que está presente en la vida cotidiana, que se transmite, reinterpreta y reinventa; sino también como una parte concreta de la realidad (en la que intervienen las voluntades de sus integrantes) que se plasma en los objetos (significantes) y atraviesa todo lo concerniente a lo humano.

Ahora que hemos definido lo que se entenderá por cultura, extenderemos este concepto hacia la categoría que nos será realmente de utilidad para desarrollar éste trabajo de disertación que es la de *cultura culinaria*. Es aquí donde se develarán los elementos de la cultura relevantes en el terreno de lo alimenticio.

### **1.1.2. Cultura culinaria**

La *cultura culinaria* es una categoría que no ha sido teorizada a partir de la sociología pero por la cual se entenderá el conjunto de elementos de la cultura relacionados directamente con el ámbito culinario y que tienen influjo en él, es decir, lo concerniente al mundo del comer y preparar alimentos a partir de la influencia de fenómenos

---

<sup>12</sup> La subjetividad se encuentra atravesada por esta dimensión de la vida social.

<sup>13</sup> Para Echeverría la producción cultural es posible únicamente gracias al constante distanciamiento del ser humano con la naturaleza expresada en su transnaturalización.

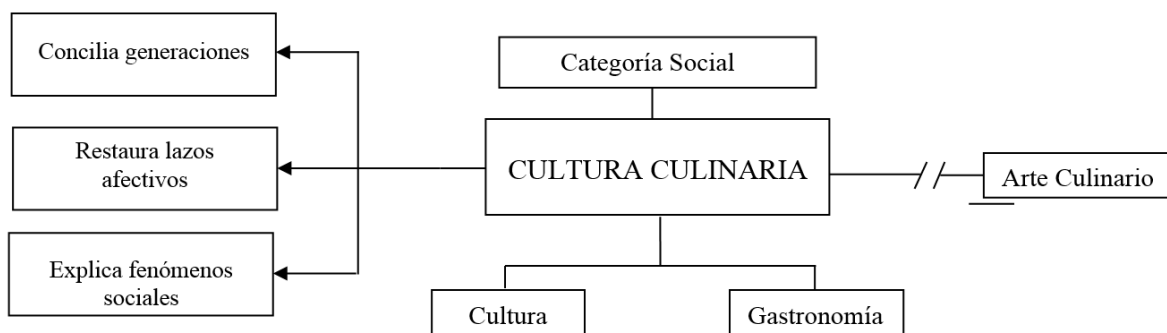
sociales, políticos, religiosos, ideológicos y económicos específicos que una sociedad atraviesa, puesto que dichos procesos van modificando lo correspondiente al comer humano, es por lo cual se define una cultura culinaria desde un lugar de enunciación específico. Esta categoría se relaciona con todas las actividades de producción, consumo, no consumo, gustos a determinados elementos frente a otros, situaciones geográficas determinantes, tipos de economía, por lo que estará presente de manera tácita a lo largo de toda la disertación al ir definiendo y explicando sus alcances.

En la cultura culinaria se visibilizan los procesos mediante los cuales el acto de comer, preparar, producir, idear comida es factible. El contexto en el que se desarrollan, mantienen, se pierden o se idean nuevos platos responde a características particulares de la población en la que éstos fenómenos suceden, sus costumbres, festividades y cotidianidad cambiante en las que se conjugan relaciones sociales entre distintos grupos humanos cuyas semejanzas y diferencias culturales se encuentran en la comida. La cultura culinaria hace posible la conciliación y reconciliación de tradiciones entre generaciones pasadas y nuevas ya que favorece un modo de relacionarse con y mediante la comida, especialmente en una cultura *barroca* como la ecuatoriana donde la comida forma parte central de todas las reuniones familiares reflejando afecto y cohesión. La cocina se convierte en lugar de encuentro y el cuerpo se convierte en degustador y portador, no sólo de nutrientes como elementos fundamentales de supervivencia física, sino de: afecto, ocio, reposo y placer. Es por ello que, cuando se comparte comida y se disfruta de la sobremesa es posible la restauración integral del cuerpo.

La cultura culinaria no es lo mismo que el arte culinario, éste último tiene que ver únicamente con los procesos de preparación y los resultados de platos que son propios de la alta cocina en los que no se consideran las problemáticas sociales, económicas o políticas que envuelven al contexto en el que se desarrolla la cultura

culinaria. El arte culinario es una de las expresiones de esta categoría al poner en escena nuevas corrientes afines con los cambios culturales sin embargo no se reduce a este como única expresión.

**Ilustración 1.** Mentecato de la cultura culinaria



Fuente: Amanda Coba

Elaboración: Amanda Coba

Si la cultura culinaria hace referencia a todos los elementos de la cultura que se encuentran inmersos en el comer humano es importante definir las categorías principales que nos ayudarán a comprenderlo, es por ello que, a continuación, hablaremos de las diferencias entre alimento, comida y cocina y los relacionaremos con la vida cotidiana de los hombres como seres particulares.

## 1.2. Alimento, comida y cocina

Para acercarnos de mejor manera al enfoque teórico de la presente disertación requerimos definir ciertos términos que podrían resultar confusos. Es por ello que, a continuación, se diferenciarán los términos “alimento” y “comida” y se los relacionará con los procesos involucrados en la “cocina”.

Según Merino, el alimento, la comida y la cocina:

(...) forman, claramente, parte del patrimonio cultural intangible de una colectividad en una forma análoga, quizá a la del lenguaje que se habla. Y una vía de acceso a dicho patrimonio (...) es precisamente la cocina, que es una

manera de expresión y de prolongación en el tiempo de ese patrimonio conservado en la memoria que lo actualiza cotidianamente y varias veces al día. No hay otra forma de concreción de dicho patrimonio intangible tan poderosa y frecuente como la que proporciona la culinaria<sup>14</sup>. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 16)

Por alimento<sup>15</sup> se entenderá el conjunto de sustancias indispensables, de origen sólido o líquido, animal o vegetal, de variadas texturas, temperaturas, formas, densidades y sabores, que proveen el sustento necesario a los seres humanos para que pervivan y se desarrollen correctamente. Estas sustancias provienen del medio natural, bien sea en el que se desenvuelven comúnmente dichos organismos o foráneos a su medio inmediato. Tal como menciona Catalina Unigarro, *“el acto humano de comer responde, primero que nada, a la necesidad biológica de ingerir nutrientes que puedan sostener la vida del organismo”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 19), sin embargo, la ingesta de alimentos no se limita únicamente a ello.

La clasificación de los alimentos, según su origen, los ubica en tres grupos: vegetal, animal y mineral. Dentro del primer grupo, los alimentos de origen vegetal, se encuentran las frutas, verduras y cereales; en el segundo grupo están los lácteos, cárnicos y huevos y, finalmente, en el tercer grupo se sitúan las sales minerales. El aporte nutritivo de cada alimento va a depender de las sustancias que lo constituyan. Entonces, el término *alimento* será entendido como el conjunto de productos utilizados para la preparación de distintos platos de comida y por ello se lo catalogará como la *base material* en la que estos se fundamentan. *“La cocina tiene una base física o material que es la que, impresionando alguno de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y del placer a ella asociado.”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 15). Resulta importante mencionar este elemento

---

<sup>14</sup> Para Merino y Unigarro la culinaria comprende “un conjunto de procedimientos, técnicas y elementos materiales que tienen como finalidad agradar a nuestro sentido del gusto y del olfato (pero también a los demás, como la vista o el tacto, etc.)” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 15)

<sup>15</sup> El término que proviene del latín alimentum.

puesto que, comúnmente, se deslinda el comer y el preparar alimentos de su base material, es decir, de los ingredientes de tipo vegetal, animal o mineral, según sus respectivas propiedades, mismos que se encuentran inmersos en complejos procesos de producción, recolección, selección, venta, transporte, compra, entre otros. Augusto Merino Medina menciona sobre el tema que:

(...) la cocina (...) tiene, como todas las artes y según queda ya dicho, un fundamento material que, en este caso, es la variedad de los productos de la tierra, del agua y del aire que sirven de alimento a los seres humanos. Estos elementos materiales (...) son los que permiten la construcción inmaterial<sup>16</sup>. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 16)

El término *comida* aludirá a aquel producto resultante de un proceso de transformación de los alimentos en platos elaborados, que responden tanto a requerimientos nutricionales y culturales, específicos de los seres humanos<sup>17</sup>, como al medio físico en el que se preparan, puesto que los ingredientes, temperaturas e incluso la manera en la que estos se sirven para ser presentados a los comensales puede variar según cada zona geográfica y bagaje cultural. Es apenas en este punto donde podemos mencionar la importancia de comer y cómo esta actividad cotidiana marca pautas significativas de comportamiento en los grupos humanos. Sobre el mundo del comer podemos decir que:

(...) es [un mundo] complejo y también pueden describirse sus códigos que son diversos y actúan en distintos planos; no comemos cualquier cosa ni de cualquier manera; comer es una importante actividad social que está articulada por reglas, prescripciones y prohibiciones, ceremonias y rituales. (Margulis, 2009, pág. 30)

Entonces, la comida se ve rodeada por una producción cultural y se vuelve una experiencia estrictamente humana con un alto contenido simbólico a pesar de que:

El acto humano de comer responde, primero que nada, a la necesidad biológica de ingerir nutrientes que puedan sostener la vida del organismo. En éste ámbito, el hombre comparte con los animales una necesidad cuya

---

<sup>16</sup> Se refiere a las memorias que son la base del patrimonio intangible que representa la comida en su dualidad material/inmaterial.

<sup>17</sup> La alimentación es un elemento común a todos los seres vivos, sin embargo, para el caso de la alimentación humana, en páginas posteriores, se la diferenciará de un acto “natural”.

satisfacción se comprueba al nivel de los procesos físicos y químicos que les son comunes y que caen bajo la competencia de ciencias tales como la dietética. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 19)

Por su lado, cuando hablemos de *cocina*<sup>18</sup> haremos referencia al proceso mismo de transformación de alimentos y preparación de comida que dará como resultado diversos platos que pueden o no convertirse en tradicionales para determinado grupo social. Es aquí donde interviene la base material que, como hemos mencionado anteriormente, la componen los ingredientes y las formas culturales de preparación en las que se incluyen herramientas, utensilios y técnicas definidas que dan a cada plato sus cualidades particulares. En la presente disertación se hará énfasis en la base material, más no en las herramientas, utensilios y técnicas inmersas en la cocina de la zona elegida ya que consideramos que para ello se requeriría un extenso estudio histórico adicional que nos permitiera conocer el papel de estas y sus cambios como: el desarrollo de nuevas tecnologías y/o abandono de técnicas antiguas, disminución y/o aumento del tiempo de preparación, mantención de tradiciones, entre otras, desde un punto en el pasado hasta la actualidad. Por eso nos limitaremos a decir que:

Este término [cocina] alude a todos los procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el hombre [y la mujer] necesita y que él [y ella] encuentra en la naturaleza son aceptados como comibles y transformados en un alimento humano, distinto en su concepto de la presa animal que ingieren los carnívoros o de los kilos de forraje que deben incorporar a su organismo los herbívoros para mantenerse vivos y sanos. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 21).

Es en la cocina donde “*lo que come el hombre [y la mujer] adquiere el carácter de un lenguaje no oral por el cual se nos comunica una infinidad de información cifrada en símbolos*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 23). De ahora hasta el final del apartado centraremos nuestro análisis en la cocina “*como espacio integrador, permite una*

---

<sup>18</sup> Esta resulta ser una “expresión [trascendental] de la cultura construida a partir de un complejo de elementos de orden simbólico y material” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 84)

*experiencia en la que dialogan y se enfrentan cosmovisiones, lugares de enunciación, estructuras de poder, etc.”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 85).

Si se ve a la cocina como el proceso de transformación de la comida, no podemos dejar de mencionar a quien realiza ese proceso. Haremos un breve análisis al respecto, puesto que el tema de la cocina ha sido relacionado, en la mayoría de culturas, con el rol desempeñado por la mujer dentro del hogar, sin embargo, esta idea ha cambiado con el pasar de los años. En generaciones pasadas se subordinó a la mujer exclusivamente al ámbito privado de la vida social<sup>19</sup>, es decir, al hogar, no sólo con labores involucradas con la preparación de alimentos sino también con la limpieza del hogar, lavado y planchado de ropa, crianza de niños/as, cuidado de adultos/as mayores, dependiendo de la época y condiciones económicas, incluso con la elaboración de las prendas de vestir y servicio doméstico en otros hogares con el fin de conseguir recursos económicos; mientras que el hombre se relacionaba con las esferas de lo público, por tanto, de los negocios, política y temas académicos. Espinosa sostiene esta idea al plantear que:

(...) la costumbre invariable de la repartición de los alimentos por parte de la mujer en la mesa [es un] hábito consecuente con el rol que asume la mujer en la institución familiar andina: ser responsable de la nutrición y de la administración alimentaria. (Espinosa Apolo, 2000, pág. 116)

Sin embargo, ciertos acontecimientos históricos<sup>20</sup> impulsaron cambios cualitativos en la sociedad norteamericana que se difundieron, posteriormente, al resto del mundo. Tras la inclusión de la mujer al *trabajo “formal”* y remunerado, la cocina fue racionalizada dentro del conjunto de actividades hogareñas que impedían la prolongación del tiempo

---

<sup>19</sup> Es importante recalcar que éste ámbito, hasta hace menos de un siglo, no era remunerado (y sigue sin serlo en su totalidad) a diferencia del ámbito público, lo cual favoreció la subordinación y subvaloración del rol ejercido por las mujeres

<sup>20</sup> Como son: la inclusión de la mujer al trabajo “formal”, la organización científica del trabajo presente en la línea de montaje de Ford y la especialización de procesos de producción de Taylor, el posterior reemplazo de la mano de obra calificada por tecnología no asistida, la burocratización, el uso extendido del automóvil, etc. marcaron hitos para el capitalismo y el cambio de roles ejercidos por los individuos en las sociedades modernas.

invertido a esta actividad central en una sociedad capitalista moderna que requiere volver eficientes las actividades cotidianas mediante introducción de tecnología como electrodomésticos. Fue precisamente el proceso de racionalización de la vida cotidiana la que permitió deslindar a la mujer como única realizadora de las labores de la vida privada debido a su inmersión en la esfera pública y a la línea de montaje. Cfr. (Ritzer, 1996). Por ello, el interés de realizar estudios sobre la sociedad basados en la cocina ya que:

Explorar el amplio universo de las cocinas implica adentrarse no sólo en el ámbito familiar, privado, sino también en las esferas de lo público, de lo colectivo, de lo histórico (...) de tal modo, las cocinas cumplen una función integradora, de intercambio, de acercamiento, de referente identitario entre los seres humanos (Unigarro & Merino, 2010, pág. 86)

En lo que respecta a la sociología vale la pena recalcar que el comer humano<sup>21</sup> se separa del comer animal<sup>22</sup> tal como resalta el historiador italiano Massimo Montanari al mencionar, acerca del sistema alimentario humano, que: *“los valores de base del sistema alimentario no se definen en términos de “naturalidad”, pero sí como resultado y representación de los procesos culturales que presuponen la domesticación, la transformación, la reinterpretación de la naturaleza”*<sup>23</sup>.

En conclusión, podríamos decir que el comer humano resulta ser un hecho cultural, y por ello, lo veremos como un *hecho social*, al estilo durkheimiano, es decir, como aquellos:

(...) modos de actuar, de pensar y de sentir, exteriores al individuo, y que están dotados de un poder de coacción en virtud del cual se imponen sobre él. Además no pueden confundirse con los fenómenos orgánicos, puesto que consisten en representaciones y en actos; ni con los fenómenos psíquicos, los cuales sólo existen dentro de la conciencia individual y por ella. Constituyen, pues, una nueva especie y a ellos debe darse y reservarse el calificativo de sociales. (Durkheim, 1997, pág. 41)

---

<sup>21</sup> Acto socio-cultural.

<sup>22</sup> Acto natural.

<sup>23</sup> “Os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretación da natureza” (Montanari, 2008, pág. 106)

Adicionalmente, el comer es una de las actividades que los humanos realizamos de manera cotidiana y “*los estudios sobre aquello que constituye la esencia de la vida cotidiana no han tenido una larga prehistoria*” (Heller, 1987, pág. 9), por lo que hemos visto la necesidad de explicar brevemente, según los postulados de Agnes Heller, lo que se entenderá por vida cotidiana y las implicaciones que ésta tiene sobre los hombres como particulares<sup>24</sup> y en el comer. La autora desarrolla su teoría a partir de la división social del trabajo en las sociedades capitalista donde la vida cotidiana resulta ser un hecho social.

Heller definirá la vida cotidiana como una esfera heterogénea en la que los hombres desarrollan actividades *espontáneo-particulares* que les permiten la reproducción de las relaciones sociales y de sí mismos. La vida cotidiana es una realidad que se nos presenta desde el momento de nacer y de la cual nos apropiamos mediante la socialización<sup>25</sup> con la finalidad de volvernos aptos para vivir en comunidad.

La vida cotidiana es el conjunto de actividades que caracterizan la reproducción de los hombres particulares, los cuales, a su vez, crean la posibilidad de la reproducción social. (...) en toda sociedad hay una vida cotidiana y todo hombre, sea cual sea su lugar ocupado en la división social del trabajo, tiene una vida cotidiana.<sup>26</sup> (Heller, 1987, pág. 19)

Según Agnes Heller, el *hombre particular*, que es quien tiene una vida cotidiana, está constituido por dos dimensiones, mismas que mencionaremos con el fin de comprender dicha categoría y ligarla al tema del comer de éste. La primera dimensión que conforma

---

<sup>24</sup> Los hombres, como particulares, son “un producto del desarrollo social” (Heller, 1987, págs. 36-36) con capacidades, afectos y destrezas particulares que los ayudan a apropiarse del mundo en el que nacen, un mundo que se encuentra constituido antes de su nacimiento con sistemas de usos, costumbres e instituciones concretos.

<sup>25</sup> La socialización es el proceso de transmitir y aprehender a realizar actividades de tipo heterogéneo que, inmersos en la cotidianidad, nos permitan relacionarnos en nuestro medio social con las demás personas en tanto que particulares.

<sup>26</sup>El análisis de esta dimensión social [la vida cotidiana] permite a Heller introducirnos en un escenario que nos tiene como principales protagonistas y como actores secundarios (todos formamos parte de la vida cotidiana de nuestra sociedad, somos, al mismo tiempo, sujetos de reflexión y objetos de estudio.). (Heller, 1987, pág. 9)

al hombre es la de la *particularidad*, en la que se encuentran los deseos y necesidades del YO (controlados gracias a la implementación de los valores y la moral en la socialización) y la segunda es la de la *genericidad*, que hace referencia a la existencia conjunta con otros particulares, es decir, la vida en sociedad donde se da prioridad a las necesidades del nosotros<sup>27</sup>. La construcción del YO sólo se logra gracias a la diferenciación con el nosotros y a la relación con los otros que no son YO. De la misma manera, el nosotros se construye a partir de la diferenciación con el YO y a la subordinación de los deseos de este. Ambas esferas conforman al hombre particular y le permiten el ejercicio de realizar las actividades necesarias para satisfacer sus necesidades y deseos y a la vez subordinarlos por satisfacer las necesidades y deseos de los demás particulares. Cfr. (Heller, 1987). Entonces, los hombres particulares viven la vida cotidiana en sociedad gracias a su genericidad, pero lo que comparten entre sí resulta reducido, es así que Heller menciona:

En la vida cotidiana de cada hombre son poquísimas las actividades que tiene en común con los otros hombres, y además éstas sólo son idénticas en un plano muy abstracto (...) todos tienen necesidad de alimentarse pero no en la misma cantidad ni del mismo modo. (Heller, 1987, pág. 19)

Sin embargo, los grupos sociales comparten una cultura culinaria específica y la comida, como las demás acciones de la vida cotidiana, tiene la fuerza homogeneizadora que le da pautas de comportamiento al hombre particular para vivir en sociedad. La vida cotidiana controla la vida en comunidad. El comer es una actividad de la vida cotidiana que se realiza de manera distinta en cada grupo social y que le permite al hombre, como particular, manifestar su manejo del mundo, de los sistemas de usos, formas, modales e

---

<sup>27</sup> “La vida cotidiana constituye la mediación objetivo-ontológica entre la simple reproducción espontánea de la existencia física y las formas más altas de genericidad ahora ya consciente, precisamente porque en ella de forma ininterrumpida las constelaciones más heterogéneas hacen que los dos polos humanos de las tendencias apropiadas de la realidad social, la particularidad y la genericidad, actúen en su interrelación inmediatamente dinámica” (Heller, 1987, pág. 12)

instituciones con la finalidad de desenvolverse exitosamente en el mundo del nosotros. La comida permite la reproducción de los particulares, logrando así la reproducción social. No sólo gracias a la ingesta de sustancias nutritivas para la supervivencia del organismo sino en su vida en sociedad.

Por último, los alimentos que consumimos en la vida cotidiana *“pueden ser disfrutados a través de todos nuestros sentidos en el acto de saborear, oler vapores de pailas y ollas, tocar las variadas texturas y formas, ver sus formas y colores, escuchar cocciones y frituras”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 84), es por eso que a continuación se hará referencia al tema de la estimulación sensorial que genera el acto de preparar y comer alimentos transformados en comida.

### **1.3. Aroma, color, sabor y memorias**

La alimentación es una de las primeras acciones ejecutadas por el ser humano una vez nacido, la ingesta de leche materna (o cualquier otra sustancia) marca un hito en nuestra capacidad de supervivencia y nos acompaña por el resto de nuestras vidas, por lo que, las sensaciones que caracterizan el acto de comer (o beber) resultan altamente impresionantes generando memorias y añoranzas.

El gusto, tacto, olfato, visión y audición son el conjunto sensorial que se activa con los platos que degustamos donde sea que lo hagamos, la comida permite que percibamos este abanico de propiedades de la materia que desencadenan remembranzas en nosotros desde el momento de su preparación e incluso antes de esta. Los *“sabores y olores vinculados con la alimentación se arraigan en la memoria y convocan recuerdos. Los complejos códigos del comer se relacionan con los códigos afectivos y con muchos otros aspectos presentes en la cultura”* (Margulis, 2009, pág. 43). Es así que, antes de adentrarnos en cada apartado, haremos nuestras las palabras de Catalina Unigarro al aseverar que:

(...) la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no sólo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo, recuerdos. Así, a través del acto de comer se recrean sabores, saberes, conocimientos, memorias de los pueblos. Por tanto, hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina. (Unigarro & Merino, 2010, págs. 81-82)

### **1.3.1. Olor y aroma**

El sentido del olfato es el primero en desarrollarse en el ser humano, como en la mayoría de los mamíferos, y se va desarrollando con la finalidad de captar y reconocer la mayor cantidad de aromas posibles para poder alimentarnos y alejarnos de todo aroma que implique riesgo para nuestra existencia.

Los alimentos expiden olores que impactan nuestro sentido del olfato y nos permiten captar aromas, lo que quiere decir que olor y aroma son términos distintos a pesar de su estrecha relación en el lenguaje cotidiano. La primera clasificación de olores fue realizada por Linneo el año de 1752, él mencionaba la existencia de siete olores que son: aromático, fragante, caprílico, ambrosiaco, aliáceo, fétido y nauseabundo. Y el año de 1895 Zwaardemaker completó esa clasificación con otros olores adicionales que son: etéreo y quemado. Cfr. (Biblioteca Digital de la Universidad de Chile). Lo que define un olor es la intensidad y sensación que nos provoca, pero centraremos nuestra atención en los aromas puesto que esa es la propiedad que podemos percibir de una cocina donde encontramos aromas agradables o desagradables que se van cambiando a medida que los alimentos van siendo transformados hasta su punto final. Los aromas varían tanto de plato a plato como de preparación en preparación, su transformación no es siempre igual y siempre se encuentra de por medio el factor humano que puede modificar las condiciones cada vez.

### 1.3.2. Color

Esta propiedad es percibida por el sentido de la vista y se define como la sensación producida por la impresión de la luz en nuestros ojos. Al igual que el color, el sentido de la vista también capta imagen, forma y profundidad. Éste sentido va formándose desde el nacimiento hasta la etapa adulta y es el sentido más usado para el desempeño de actividades cotidianas.

El color es una característica muy versátil puesto que sus combinaciones no tienen límites y es lo primero que impresiona de la comida, conjuntamente con su aroma, a los comensales. Los colores pueden influir incluso en la percepción de cantidad y predisponen sobre los sabores que se percibirán al consumir un plato.

En las cocinas andinas es muy frecuente encontrarse con platos basados en la combinación de colores y estética de llenura más que en valores nutricionales o sabores de los alimentos, puesto que, los contrastes de color, forma y profundidad se ven mediados por su importante valoración simbólica dentro de una cultura con presencia de barroquismo, donde se acumulan una serie de elementos (variedad de ingredientes mezclados, provenientes de diversas regiones, consumidas, preferencialmente, en familia) que componen armonías culinarias. En los platos de la Sierra ecuatoriana tenemos, por ejemplo, combinaciones de distintos tipos de maíz en un solo plato: mote, choclo, chulpi y tostado, acompañados por salsas, ajíes, carbohidratos y proteínas que conforman una extensa gama de colores y formas dispuestas en generosas porciones.

Sin embargo, la combinación y contraste de colores no es exclusivo de las comidas andinas, alrededor de todo el mundo nos encontramos con elementos similares y en la actualidad, gracias a una corriente de comida *gourmet*, hallamos colores y sabores exóticos en presentaciones que impresionan.

### **1.3.3. Sabor**

El sabor de cada alimento es una propiedad determinada por los elementos que lo componen y es captada por el sentido del gusto. La lengua posee papilas gustativas que perciben cuatro sabores básicos distintos (dulce, salado, ácido y amargo) y se dividen en zonas específicas de ésta.

El sentido del gusto está ligado al del olfato, pero en lo que a comida se refiere está ligado también a la vista, ya que cada uno de estos elementos genera una predisposición para lo que vamos a ingerir. Más o menos podemos prever el sabor que un plato va a tener por sus componentes visuales y aromáticos o podemos sentirnos más atraídos por un alimento con un color singular que por su mismo sabor.

Los platos ecuatorianos tienen singulares combinaciones y contrastaciones de sabor como son: dulce-salado, ácido-amargo, dulce-ácido y salado-amargo. Todas las combinaciones se conjugan con temperaturas (caliente, tibio, frío), texturas y contexturas (suave, duro, arenoso, blando, pegajoso, esponjoso, ligero, pesado, sólido y líquido), características que definen al conjunto del sabor por encima de la descripción de este y junto con el color pueden ser los rasgos más impresionantes sobre la comida que generan memorias.

En el caso específico de la comida típica de la Sierra ecuatoriana encontramos la convivencia de una multiplicidad de sabores, beneficio de la cantidad de productos y microclimas que diversifican los ingredientes existentes en cada plato, es así que, encontramos sabores exóticos, fruto de combinaciones únicas como la Colada Morada, en la que se incluyen frutas de la Sierra (mora, frutilla, mortiño, harina de maíz) y la Costa (piña) y se condimenta con especias de la Amazonía (ishpingo o flor de la canela).

El sabor se ve mediado por la preparación y las expectativas de los comensales, la experiencia del compartir alimentos complementa la sensación física entretejiendo lazos emocionales que quedan grabados en los participantes de ésta actividad humana.

#### **1.3.4. Memorias**

El aroma, color, textura y sabor de lo que comemos quedan impregnados en nuestra memoria ya que la “forma material [de la comida] es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, solo en el recuerdo de los seres humanos (...), *“lo que perdura de la comida, es la memoria”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 15). *“Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 28). Pero gracias a las experiencias de las cuales la comida es mediadora no sólo se acumulan las memorias, también se generan olvidos.

Finalmente, comer resulta una actividad fundamental para los seres vivos, pero el qué y el cómo comer interesa únicamente al género humano. La *“centralidad del acto de comer (...) [radica en que] interesa a la religión, a la crianza de los niños, a la familia, a la política, a la economía, a la estratificación social, a las bellas artes, etc.”* (Unigarro & Merino, 2010, págs. 23-24). Es por dicho interés que vemos la necesidad de entender las consecuencias de ingerir alimentos de manera desbalanceada y desordenada mediante la presentación de tres estados corporales que una persona puede presentar como resultado de sus hábitos alimenticios y estilo de vida.

#### **1.4. Nutrición, desnutrición y obesidad**

Además del cúmulo de simbologías y sentimientos que se experimentan a través del comer tenemos fenómenos a nivel corporal que pueden variar según la cantidad, calidad y salubridad de comida ingerida. Dentro de los fenómenos más relevantes tenemos: la

nutrición, la desnutrición y la obesidad. Definiremos estos cada uno de estos términos a continuación y hablaremos de los efectos que pueden generar en la salud del cuerpo humano a partir de las formulaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

#### **1.4.1. Nutrición**

La nutrición es un estado de salud del cuerpo humano en el que, gracias al adecuado balance en la ingesta de los distintos grupos alimentarios (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, agua) en horarios regulares, se genera el correcto crecimiento, funcionamiento y mantenimiento de éste y por ende el óptimo desenvolvimiento mental y físico de las personas en sus tareas diarias. La nutrición no es la elevada ingesta de alimentos y líquidos sino la relación equilibrada entre ellos, pues cualquier falencia o exceso puede repercutir de manera negativa en la salud. Tampoco es la aplicación de un único tipo de alimentación ya que las necesidades dietéticas de las personas varían según condicionantes como: edad, sexo, actividad física y contexto cultural culinario, pues como se mencionará posteriormente no todas las personas ingieren la misma comida ni de la misma forma.

Una de las principales características de la nutrición es que requiere ser complementada por ejercicio físico habitual que permita la adecuada absorción, asimilación y fijación de nutrientes, la eliminación de toxinas y la regulación de procesos internos como los de la digestión o calor corporal, elementos que ayudan a disminuir la propensión a enfermedades gracias al fortalecimiento del sistema inmunológico. De igual manera, la alimentación debe complementarse con un consumo suficiente de líquidos y fibra.

Según la OMS *“una mala nutrición puede (...) alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad”* (OMS, 2015), por lo tanto, una mala nutrición

puede desembocar en enfermedades como la desnutrición y la obesidad de los que hablaremos en los siguientes apartados.

#### **1.4.2. Desnutrición**

La desnutrición es, al igual que la nutrición, un estado del cuerpo en el que existe insuficiencia de nutrientes requeridos para el desarrollo y buen mantenimiento del cuerpo y sus funciones vitales normales. Si bien, la falta de ingesta genera desnutrición, una excesiva ingesta no asegura no generarla, es la cantidad y calidad inadecuada de alimentos lo que vuelve a una persona propensa a desarrollar esta afección.

La desnutrición se clasifica en leve, aguda y crónica y esta se determina según peso y talla para cada edad además de los resultados tras la realización de exámenes sanguíneos. Si la estatura y peso son inferiores a los estimados para la edad de la persona o existe carencia de algún nutriente o vitamina se diagnostica como desnutrición. Es importante mencionar que la apariencia física de una persona no es un determinante de la existencia o no de desnutrición.

La existencia de desnutrición responde a problemas sociales de carácter económico, de salud y políticos. La UNICEF explica que la desnutrición se genera a partir de múltiples causas:

Los problemas nutricionales no son causados solamente por la ausencia de una alimentación adecuada, las causas son variadas y complejas. A la causa inmediata de dificultades en la alimentación se suman las infecciones y enfermedades, bajo acceso a la educación –principalmente de la madre-, a educación nutricional, a servicios de salud y brechas en el acceso a agua y saneamiento. Dentro de las causas estructurales se encuentran el bajo ingreso, la pobreza y la débil aplicación del marco legal y las políticas públicas. (UNICEF Ecuador, 2015)

Por tanto, la desnutrición da cuenta de una falta de nutrientes en la alimentación generada por una malnutrición que puede provocar problemas de salud tales como anemia o sobrepeso, del cual se hablará a continuación.

### 1.4.3. Obesidad

El sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa en el cuerpo que puede ser perjudicial para la salud. Dicha acumulación puede darse o no por enfermedades preexistentes como el hipotiroidismo o diabetes, sin embargo no implica una relación de causa-efecto con alguna otra enfermedad.

La obesidad no puede determinarse mediante el aspecto físico o el grosor corporal de una persona, para diagnosticar a una persona con sobrepeso se requiere realizar exámenes de sangre en los que se reflejen excesos propios de este desorden alimenticio y realizar un cálculo llamado *Índice de Masa Corporal*<sup>28</sup> (IMC) que “*es un indicador simple de la relación entre el peso y la talla que se utiliza frecuentemente para identificar el sobrepeso y la obesidad en los adultos. Se calcula dividiendo el peso de una persona en kilos por el cuadrado de su talla en metros (kg/m<sup>2</sup>).*” (OMS, 2015). Para la OMS, un índice de masa corporal normal debe ser inferior a veinticinco, al sobrepeso le corresponden valores iguales o superiores a veinticinco y la obesidad se determina por valores iguales o superiores a treinta. Este cálculo permite delimitar los tres tipos de desórdenes relacionados con la acumulación excesiva de grasa en el cuerpo: el sobrepeso, la obesidad y la obesidad mórbida. Todas ellas implican impedimentos o incapacidad para realizar distintos tipos de tareas, además de significar un gran riesgo para la salud.

La causa fundamental del sobrepeso y la obesidad, para la OMS tiene que ver con cambios en la sociedad y en la alimentación:

En el mundo, se ha producido un aumento en la ingesta de alimentos hipercalóricos que son ricos en grasa, sal y azúcares pero pobres en vitaminas, minerales y otros micronutrientes, y un descenso en la actividad física como

---

<sup>28</sup> Para la Organización Mundial de la Salud la aplicación del Índice de Masa Corporal es el más adecuado para determinar cualquier tipo de sobrepeso. “El IMC proporciona la medida más útil del sobrepeso y la obesidad en la población, puesto que es la misma para ambos sexos y para los adultos de todas las edades” (OMS, 2015)

resultado de la naturaleza cada vez más sedentaria de muchas formas de trabajo, de los nuevos modos de desplazamiento y de una creciente urbanización. A menudo los cambios en los hábitos de alimentación y actividad física son consecuencia de cambios ambientales y sociales asociados al desarrollo y de la falta de políticas de apoyo en sectores como la salud; agricultura; transporte; planeamiento urbano; medio ambiente; procesamiento, distribución y comercialización de alimentos, y educación. (OMS, 2015)

A estos fenómenos se les debe sumar los problemas económicos de la mayoría de los países, frente a los cual la OMS menciona sobre la obesidad que:

Alguna vez considerados problemas de países con ingresos altos, la obesidad y el sobrepeso están en aumento en los países con ingresos bajos y medios, especialmente en las áreas urbanas. (OMS, 2015)

Una vez explicados los trastornos de la salud que tienen que ver directamente con la ingesta de distintos alimentos pasaremos a realizar una diferenciación entre comidas típicas y comidas extranjeras presentes en la zona en la que se realiza el presente estudio y mencionaremos sus impactos e implicaciones en un contexto en el que predomina el capitalismo, que se encuentra influido por una tendencia globalizadora y que se rige, en cierta medida, por la Industria Cultural de Masas, además de recordar que no se come igual en todos lados así como no se come igual toda comida.

## **1.5. Comida típica**

A continuación se definirá la comida típica a partir de aproximaciones teóricas, impactos culturales, características fundamentales en un contexto moderno, además de realizar una breve clasificación de los platos principales que pertenecen a dicha categoría y se encuentran en Pichincha.

Luego de revisar los postulados de varios estudiosos de las ciencias sociales, podemos asegurar que no se ha construido de manera teórica esta categoría, sin embargo se han realizado aproximaciones hacia lo que pretende expresar. Por aceptación y comprensión generalizada, la comida típica o tradicional hace referencia a aquellos

alimentos transformados en platos denominados “típicos”, que pertenecen a un lugar específico y que son elaborados a partir de productos pertenecientes a dicha localidad. Este tipo de comida preserva un legado cultural y se encuentra llena de simbologías, a las que, las personas que las consumen, otorgan un valor particular. En la medida en que este tipo de comida se realiza con productos autóctonos garantiza la seguridad y soberanía alimentaria de la población involucrada, al igual que un equilibrio nutricional acorde a las configuraciones culturales de cada zona. La comida tradicional tiene una cualidad importante y es que genera unión, es común a todas las clases sociales que habitan un territorio determinado por su aceptación, conocimiento y consumo de los platos que la conforman.

Por comida cotidiana se entenderán aquellos platos de elaboración más sencilla que se consumen a diario en restaurantes, fondas o a nivel hogareño y cuyo valor es otorgado por sus características nutricionales más no por el simbolismo o tradición que envuelven a la comida típica. Por lo tanto, no debe confundirse la comida que se consume a diario o de manera cotidiana con aquella comida que se conoce como típica, pues la última implica mayor elaboración, posee una fuerte carga simbólica, consumida, generalmente, en familia y representa la culinaria ecuatoriana conocida a nivel nacional e internacional. El hecho de que “*las comidas tradicionales se desplazan a fechas especiales como fiestas o celebraciones*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 105), da cuenta de la importancia que se les otorga y el tiempo de elaboración que demandan, motivo por el que son más conocidas. Un ejemplo de esto son las sopas, en Ecuador se preparan cerca de cinco mil distintas pero, para el caso de la Sierra, las más reconocidas internacionalmente son el *locro de papa* y la *fanesca*.

Lo que diferencia radicalmente a la comida típica de la cotidiana es que la primera se considera como “*aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de*

*su país o región, no lo puede comer y disfrutar”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 28), mientras que la segunda pasa desapercibida por su característica de habitualidad. Esta definición de comida típica alude a la transmisión del contenido cultural que una generación provee a otra, por tanto, *“a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano”* (Unigarro & Merino, 2010).

De acuerdo al investigador y escritor ecuatoriano Julio Pazos (2008) existe una doble problemática respecto al origen de la comida tradicional, por un lado, es común la confusión en la cual, las personas relacionan por comida tradicional a cualquier plato que provenga de orígenes indígenas. Y, por otro lado, está la necesidad de *“insistir en que hablamos de la tradición viva en la comunidad y no de rescate ni reconstrucción de este factor”* (Pazos, 2008, pág. 218). No se desconoce el aporte gastronómico de las culturas ancestrales, sin embargo, es necesario reconocer el desarrollo posterior de la misma gracias al mestizaje y transculturación, y que esta riqueza está presente.

La comida típica de Pichincha, provincia que será caracterizada geográfica y poblacionalmente de manera posterior, se entenderá como andina siguiendo los postulados de Unigarro y Merino cuando mencionan que:

Se ha asumido abiertamente a la cocina tradicional del Ecuador como una cocina andina, no solo porque se produce desde un espacio atravesado por la cordillera de los Andes, sino por la presencia de variados elementos que en su conjunto, permiten compartir similares experiencias socio-históricas, culturales y ecológicas con países pertenecientes a la denominada área cultural andina. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 97).

La representación de la comida tradicional tiene que ver con características propias que están en el marco de los imaginarios y símbolos de la sociedad y que producen historicidad.

La comida tradicional es aquella desarrollada en la historia de una determinada región y que es fundamentalmente hecha en los hogares de ésta y que se contrapone con la “comida rápida que es producida en tiendas o carritos de calle, utilizando maquinaria, ofreciendo cierto tipo de presentación

estandarizada por los usos contemporáneos y, que además, no son consideradas comidas domésticas. (Ferreira de Almeida, 2004, pág. 7)

Como se mencionó anteriormente, el concepto de comida típica tiene relación directa con la región donde son preparados los platos, con la materia prima propia y cuyo uso tiene un contexto histórico y cultural. Por lo tanto, la comida típica, se identifica con los rasgos culturales que encontramos en cada plato y en su preparación específica.

Y, así como la comida será caracterizada como andina, su población será caracterizada como mestiza<sup>29</sup> debido a los procesos de colonización que se dieron en la zona en cuestión, tema del que hablaremos más adelante, y sobre su dieta diremos que:

(...) puede ser definida, en primer término, como vegetariana, por el peso y variedad de los productos vegetales frente a la irrelevante presencia de productos cárnicos. En segundo término, debe considerarse como vernacular, por el predominio de los ingredientes oriundos frente a los adoptados (Unigarro & Merino, 2010, págs. 110-111).

Otro elemento característico de la comida típica es su presentación pues se combinan de especial manera los colores al igual que los sabores dejando para el final de la ingesta las bebidas. “*En lo que respecta a la forma de servir los alimentos en la mesa, destaca la combinación intercalada entre platos de sal y dulce*” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 115). De igual manera es importante mencionar que los sabores, texturas y colores de los platos dependen en gran medida de la preparación a la que sean sometidos.

La preparación de los productos aludidos [productos agrícolas autóctonos del Ecuador] se da a través de múltiples procedimientos: destilación, vaporización, cocinado, encurtido, horneado, asado, freimiento, etc.; técnicas que constituyen experiencias vernaculares heredadas, así como heredados son los utensilios de uso obligado en la preparación de los platos tradicionales: chuspas, cucharas de palo, cazuelas, pondos, ollas y vasijas de cerámica que sobreviven de manera precaria frente a la invasión y eficiencia de las modernas herramientas de cocina (Espinosa Apolo, 2000, pág. 113)

---

<sup>29</sup> La dieta de los mestizos (...) incluye singulares hábitos de ingerir, preparar y combinar los alimentos, incluidas las preferencias por cierto tipo de productos (Espinosa Apolo, 2000, pág. 111). No debe dejarse de lado el ámbito histórico ya que los gustos y facilidad de acceso a ciertos productos dependen de la época.

### 1.5.1. Percepción

La importancia de la comida típica depende de la valoración que los comensales le otorguen, posicionándola como relevante o irrelevante, esto dependerá a su vez de la percepción que se tenga de la culinaria tradicional. Para el caso ecuatoriano, ésta comida puede ser catalogada como una *tradición cultural*, es decir, como:

(...) formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio-tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y a las condiciones sociales globales que enmarcan, constriñen o delimitan al grupo. Por esta razón, las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación, por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana, estas manifestaciones como repetición de determinados actos y usos establecidos (...) presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo, 2000, págs. 106-107)

Las tradiciones culturales que atañen la subsistencia biológica<sup>30</sup>, como la comida, según Espinosa, cumplen dos funciones principales: la primera es la “*transmisión de experiencias previamente seleccionadas y almacenadas que viabilizan y contribuyen a optimizar la adaptación a un medio histórico y natural determinado*” (Apolo, 2000, pág. 108) y la segunda función es “*la mantención de la estabilidad y la reproducción de la sociedad como sistema específico poseedor de una singularidad*” (Apolo, 2000, pág. 108).

En lo que respecta a “*la comunidad mestiza ecuatoriana*”<sup>31</sup>, sus principales tradiciones culturales son compartidas por el grupo indígena quichua” (Apolo, 2000, pág. 109), esto incluye a la culinaria, sin embargo, la percepción que dicha comunidad mestiza otorga a varios elementos de su cultura se relaciona con un sentimiento de

---

<sup>30</sup> “Las tradiciones vinculadas con la subsistencia biológica constituyen rutinas cotidianas heredadas y relacionadas directamente con la satisfacción de las necesidades humanas básicas (alimentación, abrigo, refugio, preservación y reposición de la salud).” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 110)

<sup>31</sup> Manuel Espinosa Apolo asegura que “el grueso numérico de la población mestiza (...) lo constituyen los mestizos de ascendencia indígena quichua [y que], en el ámbito público, estos mestizos, niegan u ocultan su procedencia indígena, con el fin de diferenciarse y marcar un contraste con los llamados “indios”.” (Espinosa Apolo, 2000, págs. 13-14). Dichos mestizos se configuran como un grupo intermedio en el proceso hispanizante que tuvo lugar tras la conquista española, lo cual generó una especie de aculturación de este grupo social. Cfr. (Espinosa Apolo, 2000)

*avergonzamiento*, propio de aquellas “*comunidades históricas que han sufrido procesos de colonización orientados al aprovechamiento de la población nativa*” (Apolo, 2000, pág. 109) donde, con el pasar de los años y las generaciones “*las tradiciones que portan sus descendientes son el resultado de la actualización y reelaboración de las experiencias vernaculares a partir de la adopción de experiencias exógenas*” (Apolo, 2000, pág. 109). Este fenómeno social tiene un importante impacto sobre la percepción y valoración que éste grupo humano otorga a su comida típica.

(...) subrayar la existencia de lo que podríamos llamar un profundo complejo colectivo de inferioridad cultural que nos ha hecho, desde hace no menos de 200 años, subestimar drásticamente lo propio y ensalzar acriticamente lo extranjero o lo importado, poniendo en duda todo lo relativo a nuestra identidad colectiva, de la cual es expresión la cultura. (Unigarro & Merino, 2010, pág. 42)

En la culinaria se puede visibilizar dicha subestimación pues “*la cocina facilita ejercicios de afirmación [y negación] de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 86).

### **1.5.2. Barroco gastronómico**

Para construir la categoría planteada, comenzaremos por realizar un breve resumen del nacimiento y desarrollo del barroco como corriente artística, de manera posterior lo trasladaremos hacia el imaginario de la sociedad ecuatoriana, aplicándolo en los efectos causados sobre la comida.

El barroco<sup>32</sup> es una corriente artística, estética e ideológica cuyo nacimiento se remite a finales del siglo XVI en Italia y se expande, desde el siglo XVII hasta mediados del XVIII, al resto de Europa, principalmente a España y hacia sus colonias americanas. Surge como alternativa a la corriente serena del Renacimiento<sup>33</sup>, a manera

---

<sup>32</sup> Del francés *baroque* que significa extravagante.

<sup>33</sup> Corriente cultural europea, que se caracterizó por buscar el renacer de la cultura clásica (grecorromana) y generar el paso de la Edad Media hacia la Modernidad (lograda por el apareamiento de Estados-Nación, surgimiento de tecnología, debilitamiento del feudalismo, el fortalecimiento del capitalismo, surgimiento de la Reforma protestante y el contacto con el continente americano), por tanto, coincidiendo

de *contrarreforma* artística, que trata de retomar e incentivar la devoción por temas religiosos y conservadores a través del uso de técnicas como: el realismo, dramatismo, claroscuros<sup>34</sup>, encolados<sup>35</sup>, estofado<sup>36</sup>, encarnado<sup>37</sup>, etc. La principal característica del barroco es que alude a la llenura total, representa el rechazo al vacío y aprovecha todo espacio con exageración de elementos que pueden resultar contradictorios o grotescos, pero juntos producen una armonía. El contexto histórico en el cual surge ésta corriente es de pobreza, guerra, muerte y decadencia del antiguo régimen<sup>38</sup>, por lo que sus representaciones reflejan la exaltación de la vida y la riqueza mediante sus colores, materiales, formas y movimiento, cuya función es la de plasmar teatralizaciones dramáticas. La imitación o simulación de escenas cotidianas en las que se incorporan imágenes religiosas era bastante común debido al régimen implantado por la Inquisición y la demanda de estas obras por instituciones religiosas, lo que refleja que las obras se realizaban bajo lo que se espera de los artistas, más no de lo que ellos desean realizar.

Tras la colonización americana y un par de décadas después de la fundación de la Real Audiencia de Quito en 1534, sacerdotes franciscanos fundaron la escuela de artes y oficios llamada Escuela Quiteña, donde se impartían bellas artes, entre las que se destacaban la pintura y escultura, a indígenas y mestizos. En las obras se reflejan las distintas corrientes artísticas que se dieron en Europa y llegaron a Ecuador, pasando por

---

con un gran desarrollo artístico y científico a partir de las nuevas concepciones humanistas y antropocéntricas que distaban de las teocéntricas.

<sup>34</sup> Uso de juegos de sombras y luces que permiten dar énfasis a la parte central de las obras al igual que la implementación de materiales adicionales a manera de *collage*.

<sup>35</sup> Técnica usada mayormente en esculturas y cuadros realistas en los que se usaba tela embadurnada en pegamentos y engrudos para simular prendas de vestir en tamaño real. Para completar las obras se tallaban pies, manos y rostros en madera.

<sup>36</sup> Consistía en la aplicación de una fina lámina *pan de oro, plata o cobre* en la obra, común para exaltar e iluminar y representaba gran ostento, posteriormente se aplicaba la pintura para ser raspada y dejar ver dibujos en el metal.

<sup>37</sup> Simulación realizada tras usar varios tonos de pintura sobre la madera tallada y pulida que pretendía darle a de las obras el color *carne*. El efecto brillante de las esculturas, el color y las sombras se lograban tras la aplicación de saliva del artista sobre una vejiga de cordero que se frotaba o golpeaba hasta darle el acabado realista.

<sup>38</sup> La decadencia de la Edad Media a finales del siglo XVI da paso al Siglo de Oro en España, donde existió una importante proliferación del arte y la literatura hasta mediados del siglo XVIII.

el arte colonial, renacentista, manierista, en su mayor auge el barroco y finalmente, neoclásico, dando paso al republicano hasta llegar al arte contemporáneo. En la mayoría de las iglesias quiteñas y sus altares, edificios antiguos y museos podemos ver reflejado el arte barroco con su arquitectura suntuosa y recargada, contiene elementos europeos y americanos creando sincretismo entre ambas culturas, es decir, permitiendo la existencia de un nuevo imaginario adornado, difícil de entender, pero sin duda, espectacular.

Al trasladar ésta corriente a ámbitos sociales, después de su introducción desde el arte, encontramos un complicado entramado de relaciones sociales subyacentes, por lo que, el término barroco será usado en el presente apartado desde la mirada de Bolívar Echeverría, quien propone entenderlo como un *ethos* que se encuentra presente en territorios que han sufrido procesos de colonización, donde las personas autóctonas se ven obligadas a usar estrategias para sobrellevar su nueva situación y sobrevivir a un mundo reconstruido.

Una de las definiciones que hace Echeverría del barroco, incluye, lo que él llama *código-fagia*, práctica ejercida por los indígenas “*cuando se vieron obligados, por las circunstancias coloniales de genocidio y desestructuración cultural, a apropiarse de la cultura occidental y redefinirse como mestizos a través de una “teatralización” de su nueva identidad*” (Espinosa, 2012). Tal como mencionamos anteriormente, la teatralización, dramatismo, imitación y simulación son sus características fundamentales.

El barroco<sup>39</sup> es una escenificación o puesta en escena absoluta de los individuos cuya idea de trascender la vida mediante la construcción de una realidad tanto alternativa como cuestionable tiene como objetivo la supervivencia, gracias a una

---

<sup>39</sup> “Lo barroco apareció en América primero como una estrategia de supervivencia, como un método de vida inventado espontáneamente por aquella décima parte de la población indígena que pudo sobrevivir al exterminio del siglo XVI y que no había sido expulsada hacia las regiones inhóspitas.(...) [se trata de] convertir al mundo real en un mundo representado”. (Echeverría, 2008)

especie de *camuflaje* con un tipo distinto de individuos, y que responde a una reconstrucción reconstruida de la identidad.

En cuanto a la corriente barroca, aplicada a temas culinarios, hemos creído pertinente introducir la categoría de *barroco gastronómico*. Ésta tiene que ver con la identidad plasmada en todos los platos que se preparan y consumen, a partir de la reconstrucción de la misma, tras la conquista. El barroco gastronómico nos permite identificar factores característicos de la sociedad quiteña y su imaginario en platos típicos como se explicará a continuación:

- a) El realismo, dramatismo, teatralización, simulación e imitación presentes en la colada morada con guaguas de pan, típicos del día de difuntos, donde se representan personas de pan rellanas con algún dulce y se ofrendan a los fallecidos. En la elaboración de la colada morada se conjugan una multiplicidad de ingredientes que provienen de distintas regiones del país.
- b) La llenura total, rechazo al vacío, aprovechamiento de todo espacio, complicado y exageración que se percibe en la fanesca. Plato elaborado con una multiplicidad de granos de la Sierra que, además de complementarse con elementos de la Costa como el bacalao, se acompaña con maduro frito, masitas o empanaditas fritas y huevo duro frío, por lo que podemos encontrar diversidad de sabores, colores, formas, texturas y temperaturas en un abundante plato.
- c) Los claroscuros presentes en el juego de colores de los quimbolitos, donde la masa sobresale de las hojas y en el centro de ésta se añaden pasas negras.
- d) La exaltación de vida y riqueza observable en los llapingachos por la presencia de fuertes contrastes de color (amarillo, rojo, verde y blanco), texturas blandas y complementos fríos y calientes.

- e) El sincretismo entre la culinaria americana y la española presente en el caldo de patas o caldo de cola de res. El ganado vacuno traído desde España después de la conquista favoreció la expansión de la culinaria que se conjugó con las especias autóctonas y las sopas adquirieron mayor espesor.
- f) Lo recargado de la guatita, plato que por sus componentes (arroz, estómago de vaca, en salsa de maní, aguacate, huevo frito y lechuga) resulta de difícil digestión, se sirve en cantidades generosas y contiene diversidad de colores, texturas y temperaturas.
- g) Lo suntuoso en la gallina criolla, preparada para eventos familiares de gran importancia como bodas, bautizos, graduaciones, etc. en los que se demuestra ostentosa.
- h) La extravagancia del cuy con papas, que si bien es cierto, se consume comúnmente a nivel nacional por ecuatorianos, los comensales extranjeros suelen creerlo peculiar o desagradable pues se considera un animal doméstico (mascota).
- i) La grotesca imagen de la bandera en la que se combinan varios tipos de frutos del mar, preparados en una especie de sopa (ceviche), con arroz, granos (menestra de lenteja) y patacones. Productos de varias regiones del país juntos en una generosa presentación de peculiar apariencia.
- j) La extraña mezcla presente en el rosero, bebida en la que se incorpora: un grano y condimentos considerados “de sal” (mote y perejil) mezclados en un jugo de frutas. Ésta da cuenta de la versatilidad de los ingredientes y el imaginario que permite crearlos.

- k) Lo espectacular de las chugchucas, plato conformado por una amplia gama de granos de diversos colores, tamaños y sabores, carbohidratos (papas y empanadas de dulce), proteína, maduro y acompañado, usualmente, por ají.

Las características y los platos fueron escogidos para realizar un ejercicio de conexión entre el barroco y la culinaria típica ecuatoriana, sin embargo, lo mismo puede realizarse con cualquier otro plato, muchos comparten características y el ejercicio puede profundizarse en la medida de su dificultad o significado.

Por lo tanto, el barroco gastronómico da cuenta de la diversidad y contraste que conforman la comida típica quiteña en particular (y ecuatoriana en general) con sus combinaciones ilimitadas, legados tradicionales, totalidad de texturas, colores, regiones, sabores, aromas, temperaturas, densidades e incluso géneros, tema del que hablaremos a continuación.

#### **1.5.2.1. Comida ceremonial**

Tal como se mencionó anteriormente, el consumo de comida típica se ha trasladado a fechas festivas, lo que significa que gran parte de ésta se vuelve estacional y responde a un calendario o temporalidad específica, lo que la convierte en ceremonial, cuya función es religar grupos sociales. La comida ritual cohesionada y compartirla o regalarla, en la sociedad ecuatoriana, da cuenta de un intercambio afectivo, es por ello que, la comida típica se comparte generalmente en familia y trasciende el ámbito nutricional, más que un alimento es un símbolo.

La comida típica es fruto del sincretismo entre el encuentro de indígenas y españoles, por lo que, en ella existen legados de ambas culturas. Es común encontrar rasgos del imaginario indígena en la comida mestiza como la clasificación cuatripartita del mundo: los puntos cardinales (norte, sur, este, oeste), épocas del año (dos solsticios y dos equinoccios), animales de poder (mono, serpiente, jaguar y águila), que se

conjuga en una visión binaria donde todo es percibido a partir de la dualidad y complementariedad: dulce-salado, día-noche, calor-frío, masculino-femenino. La comida no escapa a ésta visión, ya hemos mencionado dualidades respecto a temperaturas, sabores, colores, densidades, pero ha faltado sugerir que la comida responde a la dualidad día-noche, no todos los alimentos pueden ser consumidos en el día por su “peso” ni en la noche por la dificultad de su digestión, y, aunque todas estas consideraciones poseen explicaciones concretas, responden ante todo al imaginario social de los comensales. La última dualidad que mencionaremos brevemente es la de femenino-masculino que, si bien no impide el consumo de ninguna comida por las personas, sin importar su sexo, éstas responden a la presente consideración. Encontramos, por ejemplo, que el ají es masculino mientras la salsa es femenina; las bebidas alcohólicas son masculinas y las no alcohólicas femeninas<sup>40</sup>, lo mismo puede aplicarse a una diversidad de platos que reflejan nuestro legado ancestral.

### **1.5.3. Espacios**

La comida típica ha encontrado un lugar destacado en mercados, parques, huecas<sup>41</sup> y locales clandestinos. Sostenemos que el tema de la clandestinidad se maneja, en parte, por el legado de *avergonzamiento* del que habla Manuel Apolo, la falta de aval extranjero de algunos de nuestros platos y del *barroco gastronómico* que hemos propuesto en base a los escritos de Echeverría junto a los efectos culturales de la *colonialidad* e inserción de la estética barroca.

---

<sup>40</sup> Reflexiones realizadas gracias a los aportes obtenidos en conversaciones con Nelson Reascos.

<sup>41</sup> Término recogido de *El auténtico libro de las Huecas de Quito* donde sus autores, Fernanda Andrade y Manuel Kigman, realizan un registro fotográfico y una breve descripción de los platos, localización y precios de algunos locales de comida típica. Según la Agencia Pública de Noticias de Quito el libro “recoge las historias de 86 “huecas” entre salones, restaurantes, fondas, ferias, plazas y parques, además de toda la riqueza gastronómica popular del Distrito Metropolitano de Quito” (Agencia Pública de Noticias de Quito, 2013) Resulta importante mencionar el intento a partir del libro de revalorizar y quitarle el sentido peyorativo al termino *hueca* como un lugar no adecuado a un lugar representativo y valioso donde se presenta la culinaria típica.

El funcionamiento irregular o por fuera de las normativas municipales de varios de los lugares donde se comercializa comida típica representa una reconstrucción alternativa ante un capitalismo que exige regularidad y legalidad a los restaurantes. Con esto no pretendemos decir que la irregularidad del funcionamiento de varios establecimientos se hace de manera consciente o deseada por parte de los propietarios, pues es en esa “inconsciencia” donde encontramos las características del barroco gastronómico. Cabe mencionar que la comida típica también se expende en restaurantes, sin embargo, el énfasis que se ha puesto en los lugares clandestinos responde a una gran apreciación de estos por parte de los consumidores que los han convertido en lugares reconocidos o “famosos”. Existe un fuerte aprecio a la comida típica pero se conjuga con su ocultamiento, es decir, se conjuga el aprecio con un sentimiento de inferioridad que no permite hacer “público” el gusto por ella. Otro efecto del barroco gastronómico, ligado a éste tema, tiene que ver con que, de los artistas de la Escuela Quiteña de artes se esperaba arte religioso, sin embargo, esto no representaba lo que el artista deseaba plasmar en sus obras, por tanto, trasladando esta característica a temas sociales, las personas dicen lo que el otro quiere escuchar más no lo que realmente piensa y en temas culinarios las personas aprecian la comida típica, más no le dan el lugar que piensan que tiene otros tipos de comida de menor aprecio pero mayor reconocimiento. Lo que significa que, en el imaginario tiene una posición privilegiada pero en los hechos, sus espacios, no lo reflejan

Por otro lado, la distribución de los espacios se relaciona directamente con temas de carácter económico puesto que la presentación, cantidad, calidad, tipo de preparación de la comida, servicios, entre otros, responden a lógicas de segmentación de la clientela y la propuesta de valor que se le ofrece. Mientras que los restaurantes resultan tener clientela segmentada, es decir, dispuesta y con capacidad adquisitiva suficiente para

pagar los precios y seguir los parámetros de comportamiento allí impuestos, los espacios llamados clandestinos: acogen a grupos sociales o económicos variados, usualmente proporcionan una cantidad mayor de comida por un precio menor al impuesto por un plato a la carta de la mayoría de restaurantes, las normas de comportamiento resultan menos rígidas así como las comodidades pueden resultar menores en comparación con restaurantes, finalmente, el trato o servicio brindado a los comensales resulta más cálido y personalizado ya que ciertas muestras de afecto consolidan fidelidad del comensal, tema del que se hablará a continuación.

#### **1.5.4. La Yapa**

Es innegable que la venta de comida típica responde a una relación económica, un restaurante que cocina para comercializar su comida lo hace con el fin de tener retribuciones económicas, sin embargo, y aunque represente menor cantidad de ganancias, se dan casos donde uno tiene la oportunidad de repetir el plato sin duplicar el pago. Por tanto, el término *Yapa*, hace relación a un estímulo dirigido al cliente o consumidor, de entregarle, al final de su acción de saciar su apetito, comida adicional a la que consumió con el fin de gratificarlo por su elección, pero fundamentalmente para generar lo que en marketing se denomina “la fidelización del cliente”, construyendo así bases sociales y comerciales desde las personas que preparan y venden comida, buscando así su permanencia en el mercado y su rentabilidad económica. La relación más cercana entre vendedor y consumidor permite entablar vínculos de carácter afectivo. Es una relación que sobrepasa la cordialidad que se requiere el momento de atender a los comensales quienes no son tratados como clientes. Los vínculos afectivos desarrollados, de los cuales se habló con anterioridad, se reflejan con muestras de generosidad y/o atención que sobrepasan el trato formal requerido.

Esto será entendido como la resistencia ejercida en medio de una modernidad capitalista que no anula la ganancia de quien vende la comida. Una vez más, nos encontramos con la teatralización del capitalismo en donde también existe la reconstrucción de formas económicas heterogéneas, las cuales nos permiten imaginar un horizonte más allá del capitalismo.

### **1.5.5. Modernidad y globalización**

La comida tradicional de cada país puede ser conocida a nivel mundial en la modernidad capitalista gracias a la globalización, además, puede ser consumida en cualquier momento del año y, casi, en cualquier lugar.

La modernidad ha generado, entre otras cosas, que la comida típica, que se desplaza a fechas festivas y se convierte o sigue siendo ceremonial pierda su característica de “sagrada” y sea comida típica de fácil adquisición y consumo<sup>42</sup>. Espinosa señala que en Ecuador “*muchos de estos platos, especialmente los más suculentos o los elaborados fundamentalmente con maíz, son alimentos rituales, es decir, son parte del culto en tanto están presentes en ciertas celebraciones religiosas en calidad de ofrendas y agasajos*” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 117), pero hoy en día podemos degustar el plato que se nos apetezca sin preocuparnos de que no sea temporada de consumo de alguno de sus ingredientes o de que no se dé su venta por la época del año cambiando el simbolismo que antes lo envolvía. Este fenómeno es producido por la Industria Cultural de masas, tema que trataremos posteriormente por su influencia mundial en cuestiones alimenticias y culinarias y los efectos que trae consigo, para lo que lo relacionaremos con la introducción de la comida internacional a Ecuador.

---

<sup>42</sup> Se han aplicado los principios de preparación y distribución de la comida rápida a la comida típica, es decir, en palabras de Geroge Ritzer, que los procesos de cocción, atención al cliente, distribución, almacenamiento, entre otros, se han vuelto eficientes, predecibles, con un claro control sobre el consumidor y sobre el dinero que éste gasta.

### **1.5.6. Breve clasificación de los platos típicos de la Sierra ecuatoriana presentes en Pichincha**

A nivel nacional es posible reconocer “(...) *una diversidad de tradiciones culinarias regionales, identificadas por el uso de algunos ingredientes propios del clima, luego por ciertos procesos culinarios y, en especial, por ciertos condimentos que le dan a la cocina su sazón típica*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 50. Además de las características climáticas encontramos que “*se da también una diversidad según la estratificación social, en que la diferencia entre un tipo y otro de cocina está dada, sobre todo, por el uso de los condimentos*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 50). Entonces, la cultura culinaria es el resultado, en un primer momento, de los ingredientes autóctonos, luego de los aportes y cultura de los primeros pobladores desde antes de la colonia, de la introducción de varios elementos exógenos debido a la conquista española y, actualmente, a la globalización, por lo que no es estática pero se pueden encontrar elementos que perduran, se mezclan y otros que son suplantados o eliminados de las mesas ecuatorianas, esto se visibilizará en la presente clasificación que se realizará categorizando los platos típicos más representativos en los siguientes grupos:

- a) Entradas y bocaditos para media mañana o media tarde
- b) Sopas
- c) Platos fuertes
- d) Platos ceremoniales
- e) Salsas y ajíes
- f) Postres
- g) Bebidas

Algunos platos se han transformado de ceremoniales a tradicionales puesto que se preparan y consumen independientemente de la época del año. Por ejemplo, los

pristiños, que solían ser consumidos sólo en épocas navideñas, hoy en día pueden encontrarse a diario en diversos lugares de la ciudad, motivo por el cual serán clasificados por las tendencias de consumo actuales.

#### ***1.5.6.1. Entradas y bocaditos para media mañana o media tarde***

Los alimentos que se consumen durante la media mañana o media tarde vienen a ser las entradas y bocaditos que forman parte del consumo diario de las y los ecuatorianos que se venden en restaurantes como en los diferentes puestos de comida ambulante.

Se ha identificado una gran variedad de alimentos que se consumen a media mañana o media tarde así: empanadas de morocho, empanadas de viento, tortillas de maíz, sánduches de pernil, humitas, tamales, chapo, bonitísimas, quimbolitos, allullas, chinchulines, chochos con chulpi, tostado con cebolla, chigüiles, boyos, bolones, patacones.

#### ***1.5.6.2. Sopas***

Las sopas, que son un plato tradicional muy consumido por antiguas generaciones y que aluden a sus memorias, se constituye como un plato destinado frecuentemente para la hora de almuerzo. Entre las más relevantes y conocidas se encuentran: aguado de gallina, caldo de calavera, caldo de patas, caldo de polla ronca, yaguarlocro, caldo de tronquito, caldo de 31, colada de churos, timbushca, sancocho, ají de carne, caldo de pollo, cocido o puchero, sopa juliana., viche de pescado, repe lojano, ají de queso, guagua singa, guagua mama, colada de churos.

#### ***1.5.6.3. Platos fuertes***

En la comida ecuatoriana, los platos fuertes, se caracterizan por su preparación que es más compleja, por la multiplicidad de sus componentes, demanda más tiempo en su elaboración, y son los más representativos de una localidad, por ello también se los denomina como platos principales.

Dentro de los platos fuertes se distinguen los siguientes: el hornado, llapingachos, locro de papas, fritada, tripa mishque, ville, tortillas con caucara, molo, chugchucara, repe, librillo, cuy, gallina, ceviche de palmito, guatita, mote pillo, cariucho, seco de chivo, seco de gallina, menudo, hornado pastuso, papas con cuero, lengua, chanfaina, carne de burro (tradicción de procedencia lojana que se prepara especialmente en Calacalí), mote pillo (tradicción de procedencia cuencana), carnes coloradas (tradicción proveniente de Cotacachi).

#### **1.5.6.4. Platos ceremoniales**

En Ecuador, “*comer como hecho fundamental de la celebración, indica la pervivencia de una tradición vernacular: el banquete como elemento central del culto, propio de las sociedades agrocentricas*” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 114). Además, para “las celebraciones domésticas y familiares de alta valoración como los bautizos, primeras comuniones, matrimonios o santos, etc., se destinan y reservan los productos cárnicos, especialmente la gallina y el cuy, que constituyen elementos de agasajo por antonomasia.

La dependencia de los seres humanos frente al uso de los productos provenientes de la naturaleza “*permitió, además [de la alimentación, encontrar otros usos como], usos sagrados y rituales de ciertos alimentos y algunos derivados de sus preparaciones*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 84)

Estos son algunos de los platos ceremoniales: la colada morada, guaguas de pan, fanesca, tamales, chigüiles, champús, arroz con leche, buñuelos y pristiños.

#### **1.5.6.5. Salsas y ajíes**

Estos forman parte de los platos típicos que casi siempre los acompañan para realzar su sabor. Desde épocas antiguas se conocían por la variedad de ajíes: “*se da en abundancia*

*el ají que llaman pimiento de las indias, sin la cual los indios no comen cosa ninguna”*  
(Estrella, 1988, pág. 223)

Entre las principales salsas y ajíes se encuentran: salsa de maní, salsa de pepa de zambo, salsa blanca, salsa de champiñones, salsa de ciruelas pasas, ají de pepa de aguacate, ají de chochos, ají de tomate de árbol, ají de maní, encurtido de cebolla y tomate (encebollado), salsa de ají, ají de mango, ají de vinagres, ají de maracuyá.

Rodolfo Pimentel rescata, en su libro *El Ecuador profundo*, algunos fragmentos de cartas escritas por europeos destinadas a describir la vida cotidiana en un Ecuador colonizado. Entre dichos fragmentos encontramos uno dedicado al consumo de ajíes, por lo que podemos deducir la importancia que tuvieron en las mesas ecuatorianas varios siglos atrás, importancia que se mantiene hoy en día.

Hay muchas variedades y lo ponen en todo, impidiendo al viajero paladear los potajes a gusto porque se abraza la boca; sin embargo cuando alguien logra acostumbrarse a su sabor, después de algunas semanas de sufrimientos, las comidas sin ajíes no saben a nada (Pimentel, 1988, pág. 173)

Salsa de maní, salsa de pepa de zambo, salsa blanca, salsa de champiñones, salsa de ciruelas pasas, ají de pepa de aguacate, ají de chochos, ají de tomate de árbol, ají de maní, encurtido de cebolla y tomate (encebollado), salsa de ají, ají de mango, ají de vinagres, ají de maracuyá.

#### **1.5.6.6. Postres**

Los postres se convierten en los platos favoritos de sus consumidores. Estos pueden comerse durante cualquier hora del día, tales como: chimborazos, colaciones, higos con queso, higos confitados, maduro con queso, helados de paila, helados de hielo, quesadillas, pristiños, buñuelos, morocho de dulce, jucho, arroz con leche, caca de perros, melcocha, dulce de manzana, dulce de babaco, dulce de guayaba, dulce de zambo, morocho de dulce, candy suizo, pasteles y tortas varias.

### **1.5.6.7. Bebidas**

En cuanto a las bebidas, hay una gran variedad, las mismas que se distinguen por el tipo de preparación, sus componentes,, sabor y presentación como: el rosero, chicha de jora, chicha de morocho, chicha de maíz, chicha de capulí, horchata, cuajada, canelazos, chaguarmishqui, come y bebe, ponche, champús, guarango, guarapo, ponche y variedad de jugos.

## **1.6. Comida internacional**

De acuerdo a su concepción, la comida internacional se la entiende dentro como parte de:

la historia y las actividades humanas [que] han moldeado cada una de las cocinas del mundo. Factores como el clima, religión, comercio y migración hacen de esta una representación de la identidad de cada región o país. Las cocinas del mundo representan la cultura y transformación de la sociedad en la que se desarrolla, ambas evolucionan al mismo paso. (UNID, 2011, pág. 29)

Partiendo de este concepto, la cocina internacional está relacionada íntimamente con la cultura de cada país o pueblo del mundo, cuyas identidades se identifican y conocen a través de su gastronomía. En la actualidad, no es necesario viajar a otro país para degustar de su gastronomía, con el fenómeno de la migración o la transculturización, en varios lugares destinados a la venta de comida se ofrecen platos internacionales sin tener que salir o viajar del sitio de origen.

La comida o gastronomía internacional se distingue por ser proveniente de las tradiciones populares y culturales de otros países, al igual que el Ecuador tiene dentro de su cultura su comida típica que lo ayuda a definirse e identificarse plenamente ante sus similares. Esto surge primordialmente por la globalización y el desarrollo de las relaciones sociales, económicas y políticas, de una región donde no está exenta la comida.

La cocina internacional o extranjera ha sido catalogada como *haute cuisine*. Esta alta cocina se caracteriza por su refinamiento:

“en materia de ingredientes, de procesos de preparación y de presentación de los alimentos que hacen que ella sea el resultado de una actividad claramente profesional, cuyo lugar propio no es el hogar, sino los grandes restaurantes a los que solo tiene acceso un estamento privilegiado y reducido de la sociedad” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 24)

Entre las comidas internacionales más reconocidas y consumidas actualmente tenemos la estadounidense, mexicana, italiana, árabe, japonesa, china, argentina y francesa. El consumo de estas permite la ilusión de “*prestigio: su consumo facilita una experiencia en la que el comensal advierte cierto estatus, por el hecho de encontrarse en condiciones de acceder a productos alimentarios, si se quiere, especiales, por ser diferentes a los de su cultura*” (Unigarro & Merino, 2010, págs. 103-104).

Este prestigio en la sociedad actual, según Zygmunt Bauman, es la libertad. Él sostiene que la libertad<sup>43</sup> es una relación social histórica, se encuentra específicamente en la sociedad moderna, nunca es total y está ligada a la capacidad individual de consumo como medio de control social que genera dos ilusiones: la de individuación y la de libertad. La libertad debe darse por supuesta y los medios de comunicación se encargan de ello. En la presente investigación esta libertad se encuentra ligada con la capacidad económica de consumir cualquier comida, preferentemente extranjera. “*En nuestra sociedad, la libertad individual está constituida, primero y principalmente, como libertad de consumo; depende de la presencia de un mercado efectivo, y a su vez asegura las condiciones de tal presencia*”. (Bauman, 2010, págs. 24-25).

Así, como para hablar de comida típica se excluyó la comida hogareña o cotidiana, al hablar de comida internacional se excluirá a las comidas categorizadas

---

<sup>43</sup> “(...) una novedad relativa en la historia de la especie humana, una novedad estrechamente relacionada con el advenimiento de la modernidad y el capitalismo” (Bauman, 2010, págs. 23-24)

como “chatarra o comida rápida”<sup>44</sup> puesto que por sus características culinarias no son lo suficientemente representativas de las zonas de las que provienen. Sin embargo, es importante mencionar el impacto que empresas dedicadas a su preparación y comercialización han tenido a nivel mundial y en ámbitos de la vida cotidiana lejanos a los alimenticios tal como menciona George Ritzer, quien llama “mcdonalización” a este fenómeno que, a pesar de haber comenzado en la sociedad norteamericana, resulta global en la actualidad. El término *mcdonalización* se refiere al:

(...) proceso mediante el cual los principios que rigen el funcionamiento de los restaurantes de comida rápida han ido dominando un número cada vez más amplio de aspectos de la sociedad norteamericana, así como la del resto del mundo (Ritzer, 1996, pág. 15)

Se encuentra regido por cuatro principios básicos: eficacia como optimización de tiempo y procesos; cálculo cantidad vs. valor económico; predicción como repetición idéntica y control mediante la ayuda de tecnología que no requiere asistencia humana. Estos cuatro principios conforman un *sistema racionalizado* que niega la razón humana deshumanizando el acto de comer y convirtiéndolo en una línea de montaje al puro estilo fordiano.

Estamos de acuerdo con Ritzer en tanto señala las desventajas del proceso de diseminación de la comida rápida pero también ciertas ventajas de la existencia de ésta como es su amplio acceso a distintas capas sociales lo que genera un consumo más igualitario. Además, existen alternativas a dichas comidas y al proceso mismo de mcdonalización<sup>45</sup> puesto que “las cosas no están sencillamente mcdonalizadas o no.

---

<sup>44</sup> Según George Ritzer la comida rápida o la *comida que se come con los dedos* es catalogada como *chatarra* debido a que los locales que la preparan y venden no se preocupan de la calidad o nutricionalidad de sus productos sino de la cantidad que ofrecen al consumidor, quien “cree que está adquiriendo una gran cantidad de comida a cambio de muy poco dinero” (Ritzer, 1996, pág. 85)

<sup>45</sup> “La creación de los McDonald’s y el proceso de mcdonalización no tuvieron lugar en medio de un vacío histórico; contaron con importantes precursores que, en la actualidad, tienen un considerable tamaño. Estos precursores fueron quienes proporcionaron los principios (de la cadena de montaje, de la organización científica del trabajo y de la burocratización) sobre los que se han levantado las empresas de restaurantes de comida rápida” (Ritzer, 1996, pág. 51)

Existen diferentes grados de mcdonalización” (Ritzer, 1996, pág. 31) y las comidas típicas, preparadas de manera tradicional representan un gran ejemplo de dichas alternativas al igual que las comidas de la alta cocina que implican calidad y procesos refinados que tardan periodos de tiempo considerables, es decir, no pueden ser producidos en masa.

### **1.6.1. Impactos culturales y económicos**

La introducción de nuevas cocinas al Ecuador, como en el resto de los países, genera importantes impactos, nos referiremos especialmente a los culturales y económicos. Para lograrlo se aplicará la teoría desarrollada por Horkheimer y Adorno sobre la *Industria cultural de masas* (para entender los impactos culturales) y se desarrollarán temas como: soberanía alimentaria, introducción de nuevas tecnologías, cambios en los tiempos, producción y demanda de alimentos para comprender los impactos económicos.

Para hablar de los impactos culturales es necesario entender que la época moderna se ve marcada por la presencia de un capitalismo<sup>46</sup> determinado por una *racionalidad técnica* que incide en todos los ámbitos de la vida, uno de esos ámbitos es la cultura de masas que se ve regida en su totalidad por ésta, homogenizándola y difundiendo gracias a la globalización y los medios de comunicación masivos<sup>47</sup>. Horkheimer y Adorno llaman a este fenómeno *Industria Cultural* de masas. Cfr.

---

<sup>46</sup> Para Bolívar Echeverría “el capitalismo de hoy ha entregado esa producción de identidad social artificial directamente a esa “industria cultural” de la que hablan Horkheimer y Adorno, ahora globalizada y norteamericanizada, que no sólo es ajena, sino claramente hostil a la tradición respetada por la modernidad, en la que la baja y alta cultura se distancian y se complementan” (Echeverría, Definición de la cultura, 2001, pág. 16)

<sup>47</sup> Los medios de comunicación masiva convierten el lenguaje en pura comunicación, donde las palabras pasan de ser “portadoras sustanciales de significado [a ser], puros signos carentes de cualidad (...) la palabra racionalizada se ha convertido en camisa de fuerza”. (Horkheimer & Adorno, 1998, pág. 209). Entre los medios de comunicación masivos más eficientes se encuentra la televisión, misma que “interviene en la fabricación, gestación y difusión de la cultura, que cambia aceleradamente por la presencia notoria en el universo comunicativo de la televisión y de otros medios (...) y, al estar difundida y tener recursos tan poderosos, ocupa un papel simbólico instituyente en la creación y transmisión de signos y significaciones” (Margulis, 2009, pág. 33)

(Horkheimer & Adorno, 1998). La Industria Cultural invade las culturas particulares y locales y las vuelve idénticas unas de otras<sup>48</sup>, lo que quiere decir que, “*la industria cultural, en suma, absolutiza la imitación*” (Horkheimer & Adorno, 1998, pág. 175) reduciendo las identidades particulares a meras copias vaciadas de contenido que consisten en la reproducción del proceso de producción y convierte a las personas en consumidores. Los consumidores son objetos de la Industria Cultural y como tales su libertad consiste en “*libertad para siempre los mismo*” (Horkheimer & Adorno, 1998, pág. 212), es decir, libertad para consumir de manera incesante y satisfacer necesidades artificiales. Por lo tanto, la introducción de comidas internacionales (y, en especial, de las comidas rápidas) manifiesta procesos de homogenización en distintos territorios, incluido Ecuador, limitando la gran diversidad alimentaria de las localidades y generando consumo vaciado de simbolismo, por tanto, de sentido. Hemos creído pertinente catalogar este proceso como *Industria Cultural Gastronómica*, efecto que representa un modelo de comercialización de comidas vaciadas de simbolismo, cuya fuerza homogeneizadora afecta el ámbito relacional del que se hablará a continuación.

En el ámbito alimenticio de una sociedad se manifiestan todos los fenómenos y cambios de ésta. Junto a los impactos culturales que la introducción de comidas internacionales ha traído, no podemos dejar de hablar de los cambios en cuanto al ámbito relacional. Como hemos mencionado, los individuos modernos son libres para consumir productos vaciados de sentido, por tanto las relaciones que éstos entablan reproducen la lógica moderna de consumo y de trabajo. Lo relacional se ve mediado por la eficiencia, los diálogos corteses reducidos a lo estrictamente necesario, el tiempo de ocio suficiente para volver al ciclo laboral y a la utilización obligatoria de tecnología que facilita la comunicación a distancia. El comer deja de ser una necesidad básica de

---

<sup>48</sup> Esto significa que una de sus principales características es reprimir lo heterogéneo, puesto que la Industria Cultural “consiste en repetición” (Horkheimer & Adorno, 1998, pág. 180)

los organismos para mantenerse vivos, así como deja de ser un espacio social que posibilita la creación y el fortalecimiento de lazos afectivos entre personas.

Una gran ventaja de la introducción de las comidas de origen extranjero es la transculturación resultante. La comida es una tradición cultural, como habíamos especificado con anterioridad siguiendo a Manuel Espinosa Apolo, y como tal tiene elementos estáticos y dinámicos, entre los elementos dinámicos se encuentra la introducción de nuevas tendencias culinarias que dan paso a innovaciones en ingredientes, técnicas de preparación, consumo, etc., que se integran a las tradiciones anteriores sin suplantadas sino complementándolas.

Cabe recalcar que estos impactos no se dan únicamente por la introducción de comidas extranjeras como tal en los territorios nacionales sino a los procesos que se generan y dispersan a partir de la introducción de lógicas económicas distintas.

Al introducir comidas extranjeras al territorio nacional, en la lógica capitalista, es necesario promover y/o reemplazar la producción agrícola, por lo que los nuevos productos se convierten en amenaza para los autóctonos, por ese motivo hablar de seguridad y soberanía alimentaria se vuelve relevante.

### **1.6.2. Seguridad y soberanía alimentaria**

En el año 1996, entre el 13 y 17 del mes de noviembre, se celebró en Roma la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA), en la misma se discutió la necesidad de reducir el hambre a nivel mundial tras la proclamación<sup>49</sup> realizada en la cumbre de 1974 mediante siete compromisos de fortalecimiento de la seguridad alimentaria<sup>50</sup>, especialmente, para países en vías de desarrollo. Cumbre tras cumbre el énfasis se

---

<sup>49</sup> “Todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales” (FAO, 1996)

<sup>50</sup> El Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá dice que la Seguridad Alimentaria “es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo” (PESA, 2002)

encontraba en la seguridad alimentaria, pero a medida que se hacía uso de tecnología para la mayor producción de alimentos que puedan reducir el hambre a nivel mundial salió a la luz otro inconveniente. Al tomar en cuenta sólo la seguridad alimentaria se deja de lado la importancia de qué se produce para conseguirla y es por ello que es importante incluir discusiones sobre la soberanía alimentaria. No se deben confundir los términos seguridad y soberanía alimentaria, por ello a continuación definiremos cada uno.

Por un lado, la seguridad alimentaria se refiere a la producción suficiente de alimentos, disponibilidad y al acceso de los mismos hacia la población nacional y mundial, esta categoría se relaciona con la sostenibilidad y *“se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”* (FAO, Depósito de documentos de la Fao, 1996). Por otro lado, por soberanía alimentaria se entiende:

(...) el derecho de un país a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación sana y nutritiva para toda la población, respetando sus propias culturas y la diversidad de los sistemas productivos, de comercialización y de gestión de los espacios rurales” (FAO, Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria, 2013)

Esta categoría se relaciona con la legalidad y el poder político<sup>51</sup>. La defensa de la base material que compone la comida es responsabilidad de los gobiernos, quienes no deben olvidar que:

(...) igualmente importante que el conocimiento y defensa del patrimonio cultural intangible expresado en la cocina por los usos, costumbres y técnicas culinarios, es el conocimiento y defensa del patrimonio natural que le sirve de

---

<sup>51</sup> El término poder es bastante difícil de definir, para el presente trabajo lo haremos mediante los postulados de Agamben quien define lo político como un espacio de lucha entre los que tienen voz para acceder a una parte y los que no tienen voz ni parte. Los que sí pueden interceder son quienes ejercen el poder y por ende pueden tomar decisiones que influyen en el transcurrir de la realidad. Cfr. (Agamben, 1998)

soporte material, el cual es mentado, según terminología ya corriente, con la palabra “biodiversidad” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 17)

La soberanía alimentaria implica tener control sobre nuestros recursos alimentarios puesto que, *“de poco serviría la “soberanía política” si perdiéramos el control supremo de nuestros recursos alimentarios o de otros recursos de importancia económica”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 18)

En la actualidad, la defensa de la base material de la comida no se reduce a la introducción de alimentos extranjeros sino también a la defensa del patrimonio genético que implica leyes en contra de su manipulación y extracción puesto que las prácticas de extracción del patrimonio genético implican un empobrecimiento Cfr. (Unigarro & Merino, 2010)

### **1.6.3. Tecnología y comida**

Existen dos aspectos principales en cuanto a las tecnologías introducidas en el ámbito alimenticio. Por un lado, está el uso de tecnología para cultivar y producir alimentos, ligado al tema agrícola, ganadero y pesquero y por otro lado, se encuentra la tecnología para transformar alimentos en comida humana y preservarlos. Comenzaremos por definir el término tecnología y posteriormente explicaremos ambos aspectos.

La tecnología no es otra cosa que la aplicación de la técnica y de la ciencia que la sustenta. La técnica se basa en el uso de herramientas que, como extensiones de nuestro cuerpo, nos permiten realizar de manera simplificada diversas actividades que implican dominio sobre la naturaleza donde encontramos al ser humano posicionado como sujeto y a la naturaleza como objeto. Tecnologías es el desarrollo de la técnica, innovación de ésta que infiere en la vida social y por tanto en ámbitos como la culinaria, historia, economía, sin embargo, la vida social no se encuentra determinada por esta a pesar de su impacto y las transformaciones que la tecnología puede generar.

*“(…) históricamente el acto de comer ha implicado un dominio sobre la naturaleza, que ha desembocado correlativamente en el progresivo desarrollo de actividades tecno-económicas diversas”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 82)

Por tanto, la tecnología aplicada en la elaboración de la comida para la alimentación humana, se refiere a la “capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos; las diferentes técnicas y/o procedimientos culinarios; los utensilios utilizados; tiempos de preparación; etc.” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 84). Con la incursión de la tecnología y sus aplicaciones en la preparación de alimentos, ha impactado y transformado su preparación, presentación, variedad, estilos, así como la reducción del tiempo empleado en su preparación y el aumento de tiempo de consumo por tecnología aplicada a la conservación.

Cabe mencionarse que, el empleo generalizado de tecnología en diversos ámbitos de la vida fue posible gracias a un contexto histórico específico que comenzó a mediados del siglo XVIII, la creación de las grandes máquinas para la producción, que dan inicio a la Revolución Industrial. Primero en Inglaterra y poco después en Europa y América del Norte. La Revolución Industrial en síntesis tuvo las siguientes características: aparecimiento de la máquina a vapor y factorías; aumento en la producción; migración del campo hacia la ciudad con consecuencias sociales como aumento de inseguridad, hacinamiento e insalubridad; explotación laboral tanto para hombre, mujeres, niños y ancianos; surgimiento de Sindicatos de trabajadores, el departamento de Bienestar Social y huelgas obreras; división y especialización del trabajo y, finalmente; el surgimiento de las teorías de Taylor, Fayol y Weber

La Revolución Industrial no fue una revolución repentina, se dio lenta e imparable. Se pasó del viejo mundo rural al de las ciudades, del trabajo manual al de la máquina. Los campesinos abandonan los campos y se trasladan a las ciudades; surge

una nueva clase de profesionales. Algunos de los rasgos que se han considerado definitorios de la Revolución Industrial se encuentran en el montaje de factorías, el uso de la fuerza motriz, además del paso de un taller con varios operarios a grandes fábricas, de la pequeña villa de varias docenas de vecinos a la metrópoli de centenas de miles de habitantes.

En la Revolución Industrial, siendo un proceso de cambio constante y crecimiento continuo, intervinieron varios factores como: las invenciones técnicas (tecnología) y descubrimientos teóricos, capitales y transformaciones sociales (economía), revolución de la agricultura y ascenso de la demografía. Estos factores se combinan y potencian entre sí, no se puede decir que exista uno que sea desencadenante.

Con estos antecedentes, seguidamente se hará una breve descripción de como la Revolución Industrial llegó a Ecuador y algunos de sus impactos en lo que respecta al tiempo dedicado al comer y consumir comida a partir de los cortes generacionales realizados para la recolección de información del presente trabajo.

De acuerdo a la publicación titulada *El origen de la industria en el Ecuador* del investigador Marcelo Villamarín, en Ecuador el proceso de industrialización se presentó a inicios de los años cincuenta, pasó por tres etapas: la primera, antes de 1950, época que, después de la colonia y luego la independencia, se caracterizó por tener como actividad principal a la agricultura, y la industria existía de manera elemental, llamada obraje<sup>52</sup>, la misma que por su incipiente desarrollo, se mantuvo así hasta inicios del siglo XIX, además, al tener una débil economía nacional, limitó la adquisición de bienes de capital y materia prima para la industria. Es en éstos años, aprovechando las ventajas

---

<sup>52</sup> Se llamó *obrajes* a las insipientes industrias donde se elaboraban productos (mayormente textiles) a mano o con tecnología muy básica. Este modo de producción fue utilizado en Ecuador, país colonizado por España, desde el siglo XVI hasta el siglo XIX y se caracterizaba por la explotación de mano de obra indígena o autóctona que era retenida por constantes endeudamientos en rubros como vivienda, alimentación y vestimenta.

de poseer varios climas, grandes extensiones de suelo agrícola, buena disponibilidad de mano de obra, y contando con la introducción de varios animales, especies forestales y agrícolas, traídas bien por los incas y primeros pobladores del Ecuador, es cuando se genera una gran variedad de productos agrícolas, lo que generó el apareamiento de una primera manifestación de una nutritiva y variada cultura gastronómica doméstica ecuatoriana. La segunda etapa, comprendida entre los años 1950 y 1972, coincidió con la tercera revolución industrial, los grandes países alcanzaron un vertiginoso desarrollo, pero no capitalista, pues estuvo caracterizado por la descolonización de Asia, África y el Caribe, y el apareamiento de corporaciones; sin embargo este dinamismo no se dio en países en vías de desarrollo como Ecuador que estuvo atravesado por una crisis del sector agroexportador debido a la caída de los precios de productos claves como el cacao. A su vez, el desarrollo de la industria seguía siendo débil, por lo que, en 1957 se emite la Ley de Fomento Industrial y en 1961 se evidencia su despegue cuando refleja en su aporte al PIB un crecimiento del 1,2 % anual (Villamarín, 1994). Este resultado permitió impulsar el Modelo de Sustitución de Importaciones, para minimizar la dependencia del comercio exterior, que dio los siguientes resultados: la superación del trabajo precario agrícola y su correspondiente modernización de la producción agrícola, el desarrollo industrial modifica el sistema de acumulación de la riqueza y el crecimiento del aparato burocrático de la administración pública, así también el aumentar la intervención del Estado en la economía. Este avance junto con cambios en la producción, la economía nacional y transformación del trabajo en los años cincuenta y sesenta, y siguiendo con el objetivo de relacionar con los cambios culturales de la época, también impactan en las prácticas culinarias de las generaciones que nacen en este período, así como el cambio de la centralización del trabajo en la agricultura y la industria incipiente, se desplaza a la incorporación de la mano de obra hacia la función

pública, así como la lenta modernización de la industria. Es en este período se comienzan a combinar las prácticas alimentarias tradicionales con el consumo de comida internacional, en estratos sociales altos, las mismas que ya son consumidas de manera más liberal, y no solo en momentos o espacios especiales como fiestas costumbristas o en reuniones familiares, además del incremento de espacios destinados a la venta de comida cotidiana fuera de casa, como restaurantes, para responder al incremento de la población económicamente activa que se ve obligada a comer fuera de sus hogares por exigencias laborales y cambios en la utilización del tiempo. Y la tercera etapa del desarrollo de la industria en el Ecuador arranca en el año 1972 hasta la actualidad, se define por la introducción a la era petrolera nacional, con las siguientes características:

- a) La industria nacional es fortalecida con la inversión de los excedentes petroleros.
- b) Se desata un intenso proceso de urbanización y construcción de infraestructura, condiciones requeridas por la industria
- c) Ingreso de capitales extranjeros, debido a la Ley de Fomento Industrial<sup>53</sup>.
- d) Dinamización del consumo con la ampliación del mercado interno debido a la implementación de la Reforma agraria<sup>54</sup>, las migraciones internas y el aumento de los ingresos de las clases media y alta de la población ecuatoriana.

---

<sup>53</sup> Ley aplicada en Ecuador desde 1972 hasta 1986 que dictaminaba, en sus cuarenta y ocho artículos, el favorecimiento de la industria en Ecuador, cuya finalidad era el desarrollo del país. Corresponde a un periodo donde el *Boom petrolero* generó un especial crecimiento económico y endeudamiento externo que dieron paso a una importante inflación y a un contexto de gobiernos militares, desequilibrios fiscales y el ingreso al mercado financiero internacional del país.

<sup>54</sup> Primera reforma de tipo agraria dictaminada en Ecuador, vigente desde 1964 hasta 1972, en la cual se dieron modificaciones que pretendían la redistribución de suelos agrícolas rurales perteneciente a antiguos huasipungueros que por su falta de éxito, especialmente en la sierra ecuatoriana, sólo logró la reubicación de familias en condiciones de pobreza. El fin de la Reforma era aportar con plan de desarrollo e industrialización del país, pero la falta de infraestructura como carreteras, además de la posesión de terratenientes de zonas claves para el comercio no permitió el impacto esperado, por lo cual se planteó una segunda reforma vigente desde 1973 hasta 1979.

Es esta generación de la sociedad la que se ve inmersa, gracias a estos cambios, en la adopción de nuevas prácticas y preferencias alimenticias, dando paso a la introducción de culinarias extranjeras, es aquí en donde se encuentran gran parte de las explicaciones de los cambios y preferencias alimenticias de la sociedad ecuatoriana. Cfr. (Villamarín, 1994)

Finalmente, de acuerdo a los autores Galo Montaña, y Eduardo Wigard, cabe mencionar que el proceso de industrialización del Ecuador fue lento debido a un sinnúmero de situaciones como son: falta de capacidad empresarial, de tecnología, de preparación técnica del personal, de estímulo para el desarrollo de la industria pesada y de bienes de capital, de infraestructura industrial y servicios auxiliares, baja productividad industrial, insuficiencia y rigidez en el financiamiento industrial, bajo nivel de productividad en la pequeña industria, limitada generación de mano de obra y falta de concentración industrial. Sobre estos aspectos, es preciso indicar que en lo referente a la concentración industrial, inclusive hasta hoy día, Guayaquil y Quito son las ciudades en donde se concentra mayormente la producción industrial, así en 1973 en Guayas el valor agregado industrial producido fue del 48%, de Pichincha del 34%, y el 18% se reparte en las demás provincias. Es decir que el desarrollo industrial, siendo lento en el país, se vivió a un ritmo más intenso en ambas ciudades gracias a sus ventajas comparativas que son: disponibilidad de infraestructura física, facilidades de comunicación y de transporte, servicios, mercado e insumos. Cfr. (Montaña & Wigard, 1975)

En Pichincha, especialmente en la ciudad de Quito, en donde se evidencia el cambio y desarrollo de la cultura gastronómica por ser uno de los dos principales centros productivos del país, es donde se transforma y cambia el uso del tiempo que se destina para la preparación de alimentos, priorizándolo paulatinamente hacia la

producción, transformándose así tanto las actividades y roles de las familias en los hogares hacia las nuevas demandas de la modernidad con la adopción de nuevas prácticas y conductas que demanda la industria como son tipo de empleo, producción, uso de la ciencia, tecnología y nuevos modos de relacionamiento social.

#### **1.6.4. Tiempo**

Como se mencionó en el tema anterior, debido a los nuevos comportamientos de la actual sociedad, ahora se busca optimizar el tiempo para destinarlo mayormente a la productividad, por lo tanto no destinar demasiado tiempo a la preparación de comida, ante ello surgen varios cambios y estrategias.

Se han incorporado a las dietas alimentos de fácil preparación, en correspondencia con una concepción de tiempo eficiente que no permite “desperdiciarlo” en rutinas. Así cada vez más, se vuelve poco atractivo asumir técnicas culinarias tradicionales de largos tiempos de preparación (Unigarro & Merino, Patrimonio cultural alimentario, 2010, pág. 105)

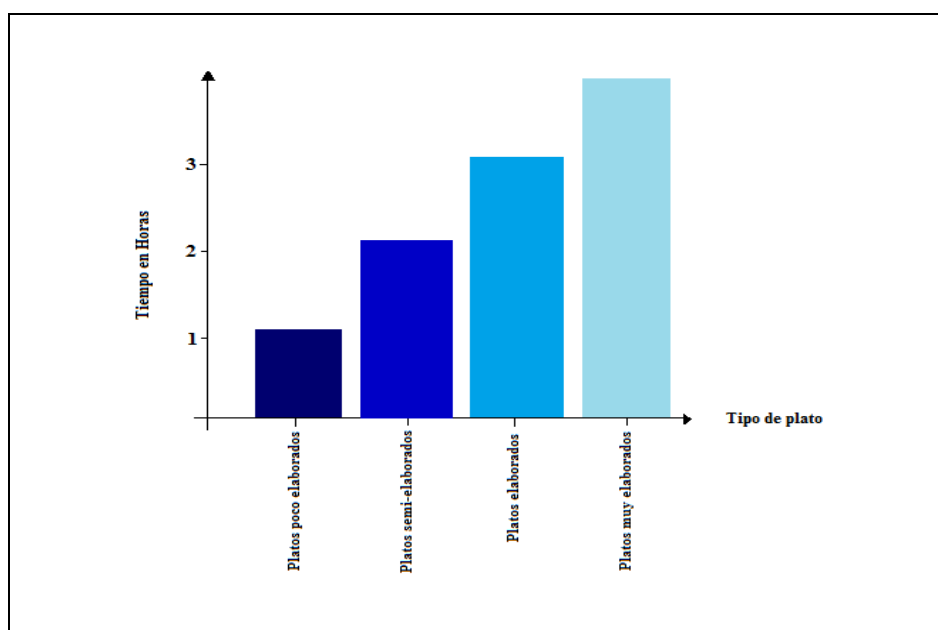
Este desenlace constituye un cambio radical en el manejo del tiempo en la transformación de los alimentos, por ejemplo, en el pasado se cocían los alimentos en un fogón de leña, pero ante la urgencia de responder a nuevos desafíos surge la propuesta de pasar a una cocina de gas, a un horno de microondas o incluso a una cocina de inducción.

Este tipo de cambios tienen que vincularse con los patrones económicos y productivos que experimentó el Ecuador desde antes de los años cincuenta en adelante, es decir, desde antes del surgimiento de la industria, que en coincidencia, responde también al corte generacional que se aplicó en las entrevistas y grupos focales y apoyarnos en estos aspectos para más adelante sustentar los cambios actitudinales y preferencias alimentarias de los mismos.

En el gráfico presentado, a continuación, podemos identificar el uso del tiempo frente a la dificultad de preparación para cada tipo de plato. Los tipos de plato (poco

elaborado, semi-elaborado, elaborado y muy elaborado) han sido clasificados según los criterios culinarios de varios libros de cocina nacional en los cuales se estima el tiempo de preparación para cada uno. A partir de los resultados notamos que los platos de comida cotidiana, de la que se habló en páginas anteriores, son platos de tipo poco elaborados a semi-elaborados mientras que las comidas típicas llevan un mayor uso de tiempo, lo que las clasifica como platos de tipo elaborados y muy elaborados.

**Gráfico 1.** Tiempo de preparación de la comida



Fuente: Entrevistas a actores clave

Elaboración: Amanda Coba

### 1.6.5. Producción y demanda

Específicamente, con los cambios y transformaciones actuales sobre la preparación de alimentos, surgen paralelamente nuevas formas de relacionamiento social, cultural, económico y de comunicación, como lo describe Unigarro, el surgimiento de nuevos productos, por ejemplo el apareamiento del brócoli, introducido para lograr preparar platos internacionales, antiguos productos son reemplazados o desplazados por disminución de demanda, así, se desplazó el énfasis del cultivo de la coliflor por el

brócoli, para satisfacer a un mercado en crecimiento, por tanto, *“se produce lo que satisface a la demanda y por ende resulta más rentable; en consecuencia, la producción de alimentos y/o platos tradicionales disminuye lentamente”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 105).

Pero los cambios en la producción de alimentos también se dan en las técnicas y tecnologías relativas a la agricultura, así con la introducción de agroquímicos debido a las exigencias de cantidad y calidad, producción orgánica, suplantación o recuperación de procesos ancestrales de cultivo, etc. En el siglo actual la agricultura tiene múltiples retos entre los cuales está la producción de más alimentos con el único fin de alimentar a la población mundial que crece a gran escala y con la prioridad de hacerlo con costos menores a los actuales. La producción de alimentos contribuye al desarrollo global de los países dependientes del capitalismo y de la agricultura, por ese motivo y por la gran demanda de producción de alimentos, se establecen mejores métodos que persiguen ser eficaces y sostenibles a corto y largo plazo.

De acuerdo al Foro de Expertos de Alto Nivel (FAO, 2009) afirman que:

El aumento de la producción por sí solo no sería suficiente para garantizar la seguridad alimentaria para todos. A menos que los gobiernos garanticen y mejoren considerablemente el acceso a los alimentos para las personas necesitadas y vulnerables, dado la prevalencia de la subnutrición crónica en los países en desarrollo.

Para analizar la producción agrícola y alimentaria en Ecuador, es necesario partir de citar varios datos demográficos a nivel mundial, por continentes y de Ecuador hasta la actualidad. En términos generales, la población mundial al año 2014, según el INEC, es de 7,4 mil millones; mil millones se ubican en los países en desarrollo y mil doscientos millones en los países más desarrollados. La tasa global de fecundidad es de 2.5. Las tasas globales de fecundidad van de 1,1 hijos por mujer en Taiwán a 7,6 en Níger. Desde 1970, la tasa de mortalidad infantil total se redujo de ochenta y seis

mueres infantiles por cada mil nacidos vivos a treinta y ocho, por lo que las preocupaciones respecto a sobrepoblación crecen y junto con ellos la capacidad de producir alimentos y servicios que satisfagan tan grande demanda.

<b>Continente</b>	<b>Población al año 2014</b>
<b>Asia</b>	4.511.192.991
<b>África</b>	1.115.594.100
<b>Europa</b>	780.192.000
<b>América</b>	1.040.000.000
<b>Oceanía</b>	38.889.988
<b>Antártida</b>	4.490
<b>TOTAL</b>	<b>7.485.873.569</b>

Tabla 1. Población por continente

Fuente: INEC

Elab: Amanda Coba

La información presentada sobre la población mundial y América tiene como objetivo, en primer lugar, evidenciar la significativa cantidad de habitantes a nivel mundial existente hasta el año 2014, para realizar un breve análisis de las presiones o cargas de las demandas que presenta este grupo humano frente a la disponibilidad de recursos naturales existentes, y, específicamente, ver la capacidad de satisfacer la demanda de alimentos de esta población.

De acuerdo a la tasa de población mundial, el continente americano tiene 946.374.000 habitantes al año 2014, ocupando el tercer lugar entre los seis continentes, y se distribuye en treinta y cinco países donde Ecuador ocupa el décimo lugar. Es importante realizar la relación entre población y territorio (densidad poblacional), según el último censo realizado por el INEC, la densidad poblacional ecuatoriana es de cincuenta y cuatro habitantes por Km<sup>2</sup> y de acuerdo con sus proyecciones de crecimiento poblacional, para el año 2015 ésta aumentaría a sesenta y tres, siendo el país de mayor densidad poblacional en América Latina.

**Tabla 2.** Población del continente americano para el año 2014

<b>N°</b>	<b>País</b>	<b>Población</b>
1	Estados Unidos de Norteamérica	316.817.000
2	Brasil	202.864.000
3	México	119.428.000
4	Colombia	47.407.000
5	Argentina	41.587.000
6	Canadá	35.388.000
7	Perú	39.649.000
8	Venezuela	30.010.000
9	Chile	16.928.000
10	Ecuador	15.911.000
11	Guatemala	15.675.000
12	Cuba	11.666.000
13	Haití	10.804.000
14	Bolivia	10.217.000
15	República Dominicana	9.804.000
16	Honduras	8.653.000
17	Paraguay	6.852.000
18	El Salvador	6.714.000
19	Nicaragua	6.290.000
20	Costa Rica	4.704.000
21	Panamá	3.638.000
22	Uruguay	3.301.000
23	Jamaica	2.719.000
24	Trinidad y Tobago	1.347.000
25	Guyana	801.000
26	Surinam	551.000
27	Bahamas	371.000
28	Belice	354.000
29	Barbados	281.000
30	Santa Lucía	170.000
31	Granada	104.000
32	San Vicente	97.000
33	Antigua y Barbuda	89.000
34	Dominica	71.000
35	San Cristóbal y Nieves	56.000
	<b>TOTAL</b>	<b>946.374.000</b>

Fuente: [www.saberpractico.com](http://www.saberpractico.com)<sup>55</sup>

Elaboración: Amanda Coba

<sup>55</sup> La fuente de información [www.saberpractico.com](http://www.saberpractico.com) explica que los datos poblacionales del 2014 han sido extraídos de fuentes oficiales de cada uno de los países.

Relacionando éstas cifras con la producción agrícola encontramos que, de acuerdo al Informe *El estado mundial de la agricultura y la alimentación* (FAO & O.N.U.A.A<sup>56</sup>, 2014) existen alrededor de quinientos setenta millones de explotaciones familiares, que son las que producen la mayor parte de los alimentos para el mundo, las mismas que para su producción, más del 90% dependen de mano de obra familiar, ocupan entre el 70-80% de las tierras agrícolas disponibles en el mundo, y en cuanto al valor, producen más del 80% de los alimentos del mundo, aquí cabe mencionarse que en cuanto al tamaño o extensión de tierras que ocupan para la producción agrícola, el 72% corresponden a explotaciones de menos de una hectárea, y controlan solo el 8% de las tierras agrícolas, las explotaciones agrícolas de una a dos hectáreas son el 12% y ocupan solo el 4% de los suelos agrícolas, entre dos y cinco hectáreas son el 10% y controlan el 7% de las tierras, lo más destacable al respecto es que, solo el 1% de las explotaciones del mundo tiene una superficie de más de cincuenta hectáreas, y controlan el 65% de las tierras agrícolas del mundo, que muchas veces pertenecen y son producidas por una sola familia. De acuerdo a esta misma fuente, la gran diferencia sobre la disponibilidad de enormes extensiones de las tierras productivas se debe a que corresponden a países que tienen ingresos altos y medio-altos. En los países de ingresos bajos y medio-bajos, la distribución de tierras tiende a ser más igualitaria, pues el 95% de todas las explotaciones tiene una explotación inferior a cinco hectáreas. Se concluye, que la gran mayoría de las explotaciones agrícolas son pequeñas o muy pequeñas, y, en los países de ingresos bajos estas superficies están disminuyendo aún más, las explotaciones agrícolas familiares son la forma de agricultura dominante en el mundo, y, son muy necesarias e importantes para garantizar la seguridad alimentaria mundial, cuidar y

---

<sup>56</sup> Las siglas hacen referencia a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

proteger al medio ambiente y terminar con la pobreza, la subalimentación y la deficiente nutrición mundial.

Continuando con nuestra investigación, corresponde analizar los datos de población del Ecuador durante los últimos sesenta años, que se exponen en la tabla adjunta.

**Tabla 3.** Población de Ecuador en los últimos 60 años

INVESTIGACIÓN	FECHA	POBLACIÓN	INCREMENTO	%
I Censo de población	29 de abril de 1950	3.202.750	0	
II Censo de población y I de Vivienda	25 de noviembre de 1962	4.470.007	1.267.257	40%
III Censo de población y II de Vivienda	8 de junio de 1974	6.521.710	2.051.703	46%
IV Censo de población y III de Vivienda	28 de abril de 1982	8.060.712	1.539.002	24%
V Censo de población y IV de Vivienda	26 de noviembre de 1990	9.648.189	1.587.477	20%
VI Censo de población y V de Vivienda	25 de noviembre de 2001	12.156.808	2.508.619	26%
VII Censo de población y VI de Vivienda	28 de noviembre de 2010	14.483.490	2.326.682	19%

Fuente: INEC, 2016

Elaboración: Amanda Coba

Como se puede apreciar, el crecimiento poblacional del Ecuador, desde el 29 de abril de 1950, fecha en que se realizó el I Censo de población, llegó a un máximo del 46% de crecimiento poblacional, de acuerdo a III Censo de población y II de Vivienda, realizado el 8 de junio de 1974, para luego mantenerse en un promedio de crecimiento poblacional del 22%, en intervalos de diez años, registrado hasta el último estudio denominado VII Censo de población y VI de Vivienda, del 28 de noviembre del 2010, que obedece fundamentalmente al apareamiento y a aplicación de políticas y campañas nacionales de salud y población.

Considerando que al año 2014, se determinó que la población del Ecuador es de 15'911.000 habitantes, la información sobre su población y el comportamiento de su crecimiento lo relacionaremos con la productividad agrícola en el país. Debido principalmente a la globalización, la agricultura en el Ecuador enfrenta nuevos y más complejos desafíos, la actividad agrícola del Ecuador ha sido fuente de ingresos importante para el desarrollo del país, además de que ha ocupado mano de obra en gran escala. El cacao, café, arroz y el banano son productos que tuvieron auge en distintas épocas, a partir del siglo XIX y gran parte del siglo XX. En la década de los ochenta, se sumó el camarón, que diversificó la oferta exportable e inició el boom de productos no tradicionales, luego vendrían las flores, frutas exóticas, fibras vegetales y otros productos, cuya producción fue la consecuencia de la apertura del comercio exterior y la reducción de aranceles, su producción ha sido destinada principalmente para la exportación, sus suelos son aprovechados para cosechar diversos productos en todas sus regiones, la mayoría de la tierra está ya ingresada a la producción, cabe indicar que la mano de obra agrícola escasea a un ritmo acelerado, según el informe del Banco Mundial se encontró más pobreza en el área rural que en la urbana.

Con los datos anteriormente expuestos podemos afirmar que la producción nacional responde a la demanda de mercados nacionales (en los que se incrementa la suplantación de ingredientes exógenos por autóctonos que faciliten su adquisición para la posterior preparación de platos internacionales posicionados en el país cuya demanda va en crecimiento) pero responde en especial a las exportaciones, por tanto, a los mercados internacionales, más no a la necesidad productiva respecto del crecimiento poblacional, lo que repercute fuertemente sobre una equitativa capacidad de distribución y adquisición de alimentos, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria de los habitantes especialmente en zonas económicamente deprimidas.

## 2. ACERCAMIENTO PRÁCTICO

Para la presente disertación se realizó un trabajo de campo en la provincia de Pichincha, por lo que, a continuación, se hará una breve descripción de la zona geográfica a la que pertenece. Ecuador se encuentra conformado, actualmente, por veinticuatro provincias repartidas en cuatro regiones. En la región insular se encuentran las islas Galápagos; en la región Amazónica están las provincias de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe y Orellana; en la región Costa las de Santa Elena, Esmeraldas, Manabí, El Oro, Guayas y Los Ríos y en la región Sierra<sup>57</sup> se hallan las de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Bolívar, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Loja, Santo Domingo de los Tsáchilas y Azuay. Pichincha, se ubica al norte del país y limita con las provincias de Esmeraldas e Imbabura al norte, la provincia de Cotopaxi al sur, al este con las provincias de Napo y Sucumbíos y al oeste con Santo Domingo de los Tsáchilas. Fue fundada el 25 de junio de 1824, se encuentra a una altura de 2 850 m.s.n.m. (Gobierno de Pichincha, 2013), y la conforman ocho cantones.

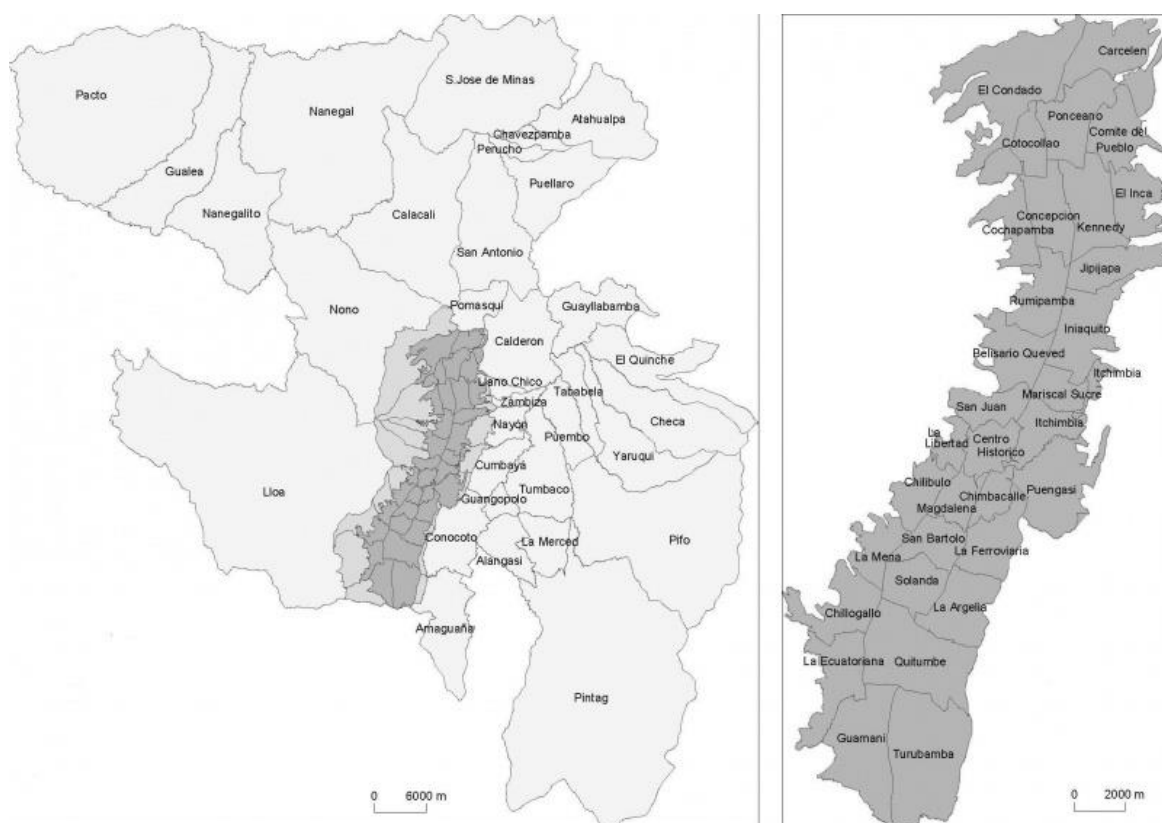
El cantón Quito<sup>58</sup> cuenta con treinta y tres parroquias rurales y treinta y dos parroquias urbanas. *“Este cantón es la capital de la República y también de la provincia de Pichincha, además es la cabecera del área metropolitana que la forma”* (Gobierno de Pichincha, 2013).

---

<sup>57</sup> Se ha considerado que la mejor manera de realizar el presente estudio es refiriéndose a la comida típica de una región en particular del país (la de la Sierra), representada por una provincia, dentro de ésta un cantón y finalmente parroquias urbanas, significativas, que contengan toda la culinaria de la región inicial. Por lo tanto, se hará referencia a las cocinas “en el ámbito de lo regional, siguiendo la división política del país y reconociendo que son resultado de procesos de mestizaje y sincretismo cultural, lo que supone reconocer las especificidades socio-históricas, ecológicas y culturales de cada región” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 129)

<sup>58</sup> Resulta importante comprender que “aunque los platos se elaboran en el lugar de origen, es posible encontrarlos en el resto del país” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 83) y es por ello que el presente estudio, realizado en el cantón Quito, pueda resultar representativo para la Provincia de Pichincha a pesar de tomar en cuenta sólo algunas parroquias urbanas.

## Ilustración 2. Cantones Urbanos y rurales del Distrito Metropolitano de Quito



Fuente: (Mi lindo Ecuador, 2013)

Elaboración: Mi lindo Ecuador

Según datos del INEC, en el año 2010 el cantón Quito contaba con más de dos millones de habitantes (INEC, 2010). Las parroquias urbanas del cantón Quito son: La Argelia, Belisario Quevedo, Carcelén, Centro histórico, Chilibulo, Chillogallo, Chimbacalle, Cochapamba, Comité del pueblo, el Condado, Concepción, Cotacollao, la Ecuatoriana, la Ferrovial, Guamaní, el Inca, Iñaquito, Itchimbia, Jipijapa, Kennedy, la Libertad, la Magdalena, Mariscal Sucre, la Mena, Ponciano, Puengasí, Quitumbe, Rumipamba, San Juan, San Bartolo, Solanda y Turumamba.

De las parroquias expuestas anteriormente y sobre quienes habitan la zona W.B.

Stevenson mencionó que:

Los quiteños son muy diestros para cocinar los productos del país, tanto, que con mucha frecuencia me han asegurado que pueden preparar 46 diversos platos y bollo de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente: de parecida manera, con papas hacen 32 potajes, sin contar con

los hechos del maíz y papas mezclados. (Toscano & Cajica, 1959, págs. 234-235)

## **2.1. Diseño metodológico de la investigación**

Debido a que la naturaleza de la investigación es teórico-aplicada, para el levantamiento de datos se decidió usar la técnica de la entrevista semi-estructurada y como informantes a tres grupos etarios con quienes se pretende trabajar grupos focales y la aplicación de un banco de preguntas a informantes clave dentro de la misma técnica. Toda la información que se obtenga, bajo esta técnica, es la que será procesada para el correspondiente análisis, procesamiento e interpretación de la misma, para su correspondiente síntesis, material clave también para presentación de las conclusiones.

### **2.1.1. Metodología y técnicas**

Para la elaboración del trabajo de investigación “Valoración simbólica de la comida típica en las parroquias urbanas del cantón Quito - provincia de Pichincha” se realizarán seis actividades, a cada una se ha otorgado una o varias finalidades y se han definido las técnicas más pertinentes. Así mismo, se han categorizado dichas técnicas dentro de la metodología cualitativa, mismas nos permitirán la construcción y presentación de datos cuantitativos.

La primera actividad a realizar será la definición de dos tipos de lugares representativos: los de comida típica y los de comida internacional. La finalidad de esta primera actividad gira en torno a la recolección de información sobre ambos tipos de comida en la provincia de Pichincha, la misma se ejecutará por medio de entrevistas, técnica perteneciente a la metodología cualitativa. Esta actividad delimitará el campo (lugares) donde se realizará el resto de la investigación.

La segunda actividad tiene como objetivo identificar actores clave en los dos tipos de lugares representativos, definidos previamente, y la finalidad de dicha actividad

se encuentra relacionada con la obtención de información sobre la cual sea posible la construcción de datos pertinentes para el desarrollo de la investigación propuesta. Las técnicas que nos permitirán conseguir dicha información son dos: observación participante y entrevistas. Ambas técnicas pertenecen a la metodología cualitativa. La identificación de actores clave y la información que estos puedan dar, complementa la recolección de información en fuentes primarias.

La tercera actividad tiene que ver con la averiguación del valor simbólico que tres grupos etarios o generacionales otorguen a la comida típica de Pichincha. Esta actividad se efectuará con el propósito de identificar los cambios más representativos en la valoración simbólica de dicha comida en los grupos mencionados con anterioridad que responden a cortes temporales específicos y para ello se hará uso de tres grupos focales (uno para cada grupo etario) y entrevistas. La información recolectada en este momento servirá de base al desarrollo de la investigación en sí, puesto que esta se fundamenta en el análisis de la valoración simbólica otorgada a la comida típica.

La cuarta actividad se encuentra relacionada con la averiguación del valor simbólico que tres grupos etarios o generacionales otorguen a la comida extranjera que se puede encontrar en la provincia de Pichincha. El propósito de la presente actividad es identificar los cambios en la valoración simbólica de este tipo de comida en los tres grupos y para ello se manejan: tres grupos focales (uno para cada grupo etario). La información recolectada en este punto de la investigación servirá de contraste en el desarrollo de la misma, puesto que la valoración simbólica otorgada a la comida extranjera se construye a partir de la introducción al mercado de la misma en el país y a la valoración simbólica otorgada a la comida típica.

La quinta actividad, que pretende consultar la frecuencia de la ingesta diaria de alimentos en tres grupos etarios para determinar los procesos de cambio en los patrones

alimenticios en los cortes generacionales, se efectuará mediante entrevistas y aplicación de tres grupos focales. Es en esta actividad donde se logrará hacer un estudio transversal de procesos de cambio interrelacionados que se han dado como consecuencia de transformaciones sociales importantes relacionadas con el impacto de la Revolución Industrial, entre otros.

Finalmente, en la sexta actividad se planea indagar la cantidad, calidad y naturaleza de los alimentos ingeridos en cada porción, por tres grupos etarios, para así determinar los cambios experimentados en los procesos productivos de tres generaciones. Dicha actividad se desarrolla mediante: entrevistas y grupos focales. Las dos primeras técnicas pertenecen a la metodología cualitativa. Es en esta actividad donde se logrará concebir un estudio transversal de determinados cambios que tienen como consecuencia transformaciones sociales importantes relacionadas con la producción agropecuaria y la preparación y venta de comida en locales como restaurantes que dan cuenta de la demanda de comida fuera de casa.

### **2.1.2. Muestra**

La muestra que nos permitirá desarrollar la investigación propuesta consta de tres grupos generacionales, con una distancia, uno de otro, de alrededor de veinticinco años y un estrato económico medio-típico y medio-alto<sup>59</sup>. La primera corresponde al periodo comprendido entre los años 1935 y 1940 aproximadamente, la segunda al periodo comprendido entre los años 1960 y 1965 y la tercera al periodo comprendido entre los años 1985 y 1990<sup>60</sup>.

---

<sup>59</sup> Los integrantes de cada grupo generacional pertenecen a los estratos socio-económicos medio-alto y medio-típico (B y C+) según la clasificación realizada por el INEC en el año 2011, en la que obtuvieron entre 535 a 845 puntos aplicando las variables establecidas. La estratificación del Nivel Socioeconómico fue realizada el año 2011 bajo la dirección de Byron Villacís, ésta reflejó que el 83.3% de las familias ecuatorianas pertenecen a los estratos medio-alto, medio-típico y medio-bajo. (INEC, 2011)

<sup>60</sup> Los periodos mencionados han sido escogidos por representar los años en los cuales fueron más evidentes los impactos de la Revolución Industrial respecto a la utilización del tiempo y el cambio

### 2.1.3. Operacionalización de la investigación

Para poder procesar la información a levantarse en la presente investigación, fue preciso clasificar y ordenar criterios y conceptos, los mismos que se presentan en la tabla adjunta de operacionalización de la información.

#### 2.1.3.1. Variables e indicadores

N°	VARIABLES	INDICADORES	CRITERIO Y MEDIDAS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN
1.	Patrones alimenticios	Frecuencia de ingesta de alimentos.	Número y porcentaje	Grupos focales y entrevistas a actores clave
		Tiempo de preparación de la comida.	0 a 1 h; de 1 a 2h; de 2 a 3h, de 3 a más h.	Investigación bibliográfica
2.	Comida típica	Cantidad de platos típicos en Quito	Número	Grupos focales y entrevistas a actores clave
		Grado de aceptación y adaptación de la comida típica.	Porcentaje	
		Frecuencia del lugar de consumo de la comida típica.	Hogar, restaurante, mercado, huecas: Número y porcentaje	
		Frecuencia del lugar de origen de la gente que consume alimentos típicos.	Provincia: Número y porcentaje	
		Valoración económica de la comida típica.	Barato, caro: cantidad y porcentaje	Grupos focales y entrevistas a actores clave
3.	Comida internacional	Cantidad de platos internacionales en Quito,	Número	Grupos focales y entrevistas a actores clave

---

productivo del país, por ende su incidencia en el cambio de dinámicas cotidianas que se ven reflejadas en la alimentación.

		Grado de aceptación y adaptación a la comida internacional.	Porcentaje	
		Nivel de resistencia a comida internacional.	Alto, medio y bajo	
		Frecuencia del lugar de consumo de la comida internacional	Hogar, restaurante, varios.	
		Frecuencia del lugar, de origen de la gente que consume comida internacional.	País: Número y porcentaje.	
		Valoración económica de la comida internacional.	Barato, caro: cantidad y porcentaje	Grupos focales y entrevistas a actores clave
4.	Lugar o región de procedencia de los alimentos	Frecuencia de lugar de origen de los alimentos	Provincias: Número y porcentaje	Investigación bibliográfica
5.	Lugar de procedencia de gente que prepara y vende alimentos	Frecuencia del lugar de origen de la gente que prepara y vende alimentos.	Provincias: Número y porcentaje	Grupos focales y entrevistas a actores clave

Tabla 4. Marco de operacionalización de la información Fuente: Plan de investigación  
Elaboración: Amanda Coba

## 2.2. Entrevistas

La entrevista es un instrumento de la investigación cualitativa que *“permite la recopilación de información detallada en vista de que la persona que informa comparte oralmente con el investigador aquello concerniente a un tema específico o evento acaecido en su vida”* (Vargas, 2011, pág. 123). En este caso es una útil herramienta para el acercamiento individual a la perspectiva de los sujetos de análisis con respecto a la comida típica.

Las entrevistas se realizaron a cinco actores clave para establecer un panorama amplio frente a la valoración simbólica de la comida típica y de la comida internacional. La mayoría de las encuestas se realizaron en el Mercado de Ñaquito a vendedoras y/o dueñas de puestos de comida típica, donde se identificaron varios grupos etarios que van desde mujeres de 30 años hasta los 69 años de edad. También se procedió a entrevistar al Director Académico del Instituto Internacional Culinary Art's School (Escuela de Artes Culinarias) para identificar y analizar las directrices propuestas en esta investigación, en cuanto a los atributos y cualidades de la comida típica e internacional.

Para iniciar la fase de levantamiento de información, la primera entrevista se realizó a Bertha Flores, originaria de la ciudad de Ibarra, quien es una de las fundadoras de la constitución del Mercado Ñaquito, ubicado al norte de Quito<sup>61</sup>, quien labora en este lugar desde hace 30 años. Entre los platos de comida que vende están: tortillas de verde, corvina, caldo de pata, caldo de gallina criolla y almuerzos, que están a disposición de los comensales. Explica que dentro de su familia prepara caldos de gallina para fechas especiales, y no consume comida internacional. Para Bertha Flores lo más destacado de la comida típica es su sabor. También comenta que los horarios de comida de los comensales no han cambiado, sin embargo prepara desayunos hasta las 10 de la mañana.

Luego se entrevistó a dos mujeres, miembros también de este mercado, que cerca de 30 años trabajan con la venta de platos de comida como: caldos de pescado, caldo de pollo y menudo con morcilla. Ambas prefieren las sopas tradicionales siendo el caldo de pollo y el caldo de patas. Destacan que el sabor es lo más destacado de la comida típica y la consumen en fechas especiales junto con sus familiares. Sin embargo, una de ellas respondió que la consume la comida típica todos los días. Su horario de

---

<sup>61</sup> Fundado durante el boom petrolero en la década de 1970. (D'Artois, 1988)

consumo es dos veces al día y desconoce la comida internacional o platos procedentes del extranjero. En cuanto a sus comensales, indicó que en estos no tienen una hora fija para el consumo de sus platos, ya que pueden atender en distintos horarios, ya sea a la mañana, media mañana o tarde, es decir, “cuando desean comer”, comunicación personal de Nancy Angos.

Para fines investigativos también se procedió a entrevistar a una de las vendedoras de jugos, María Eugenia Maribel, para conocer la frecuencia de consumo de líquidos de quienes visitan el mercado Ñaquito. La mujer, afirma que los horarios habituales de consumo han cambiado, ya que estos se los puede consumir a cualquier hora inclusive a tres veces por día. Por otro lado, entre sus hábitos alimentarios explica que consume “con menor frecuencia”, platos típicos, una vez al mes con su familia, y a veces con amigos, cuyos elementos o cualidades que destaca son el sabor, el color y el olor, siendo su plato favorito el hornado. Come 3 veces al día, en horarios definidos y bebe entre 5 y 6 litros diarios de líquidos.

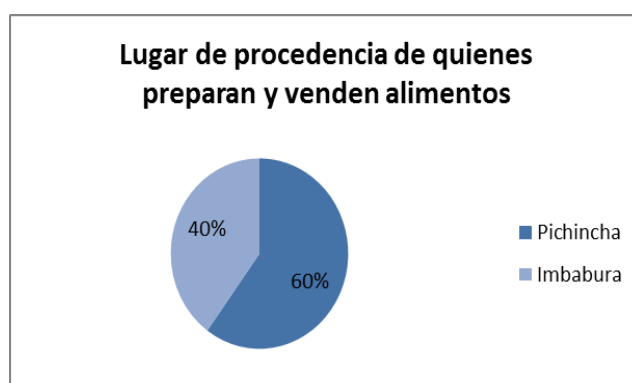


Gráfico 2. Fuente: Entrevistas a actores clave Elaboración: Amanda Coba

De todas las entrevistadas, solamente dos de ellas respondieron que sí han consumido comida internacional con menor frecuencia o en ocasiones especiales junto a sus

familias o amigos, por ejemplo carnes argentinas. En cambio, las otras entrevistadas desconocen de la comida internacional y no le atribuyen un valor en particular.

Finalmente, se procedió a realizar una entrevista a Juan Carlos Fernández (Quito), Director Académico de Culinary Arts School quien se dedica a la docencia como chef de esta escuela. Señala que su comida típica favorita es aquella proveniente de mariscos como: encocado de pescado, ceviche de concha, ceviche de camarón, entre otros. Relaciona a la comida típica de Pichincha con los mercados o huecas, donde acude con su familia o amigos una vez por semana para consumir diferentes platos típicos: guatitas, tripas, ceviche. Entre las cualidades otorgadas, el entrevistado explicó que cuando consume mariscos se traslada al ambiente de la playa, pero le otorga mayor valor a la colada morada que se comparte en familia para recordar a los difuntos. En relación a sus preferencias con la comida internacional menciona a los platos argentinos como parrilladas o embutidos, cocina peruana, que los consume en restaurantes con amigos o familiares. Igualmente, para este chef, la comida internacional tienen un valor social ya que se lo prepara para eventos especiales: cumpleaños, bodas, bautizos, aunque tenga mayor valor económico que la comida típica nacional. Por su situación laboral, come 2 veces al día en un horario indefinido, inclusive hasta altas horas de la noche, y por lo general consume dos litros diarios de líquidos.

### **2.3. Grupos focales**

Los grupos focales, son conocidos como el conjunto de entrevistas de grupo focal o de discusión. “Es una técnica de recolección de datos de tipo cualitativo ubicada dentro de la entrevista pero con carácter grupal que se usa dentro de las ciencias sociales. [...] (Martínez, 2012) Los grupos focales se realizaron con tres grupos etarios: jóvenes con edades comprendidas entre los veintidós y los veintiséis años de edad, adultos entre las edades de cuarenta y siete y sesenta años y adultos mayores cuya edades iban desde los

sesenta y dos hasta los setenta y dos años de edad. A cada grupo etario se le asignó un nombre: el de los más jóvenes fue nombrado “Hijos”, el de los adultos fue llamado “Padres” y el de los adultos mayores fue llamado “Abuelos”

En el grupo “Abuelos” se dialogó con 9 adultos mayores que formaban parte del Programa 60 y Piquito y que ahora conforman el colectivo “Corazoncitos Alegres Puente 7” con un estrato socio-económico medio-bajo y medio-medio. Se mostraron mayormente participativos de los que se pudieron obtener resultados valiosos para esta investigación, y que se expondrán en la siguiente sección.

Este primer grupo, es decir el de los “Abuelos”, nombró diferentes comidas típicas, siendo Quito, la capital con mayor afluencia de platos típicos del país. Entre su comida favorita coinciden en diversos platos, tales como: tamales, caldo de gallina, yapingachos, yaguarlocro, sancocho, hornado y mote, que en su mayoría la consumen los fines de semana. Tienen preferencia por la comida típica por su sabor, aunque ésta sea más elaborada que la comida internacional. La consumen durante las fiestas o fechas especiales.

En cuanto a las comidas internacionales, conocen mayormente platos o alimentos provenientes de Colombia (arepas), Italia (pasta, espagueti) y España (paella). Las comen cuando ha salido del país, o porque sus hijos que regresan de otros lugares la preparan en casa. Arguyen que es la más cara en comparación con la comida nacional. Pocos la consumen en restaurantes.

En el grupo “Padres” se dialogó con 10 padres y madres de familia que pertenecen a un estrato socio-económico medio-medio y medio-alto. Se mostraron menos participativos, sin embargo, se obtuvieron los resultados esperados para identificar la valoración simbólica con respecto a la comida típica. Estos mencionaron diversos platos típicos que están presentes en la provincia de Pichincha, entre los poco

conocidos están: el caldo de calavera, guagua mama, caldo de guagua singra (cabeza del toro), el ajiaco, la cuajada, candy suizo (melcocha).

Entre sus platos típicos mencionaron el yaguarlocro, seco de chivo, sopa de fideo, papas con cuero y guatita. Explican que degustan de estos platos en diferentes lugares ya sean en casa o en mercados (Mercado Los Andes, San Bartolo) o restaurantes locales (huecas en La Magdalena, Av. 10 de Agosto) durante los fines de semana o feriados. Preparan comida típica para las reuniones familiares. Prefieren la típica porque se la saborea desde que fueron pequeños. Es más natural y nutritiva. La comparten con amigos y familiares.

En cuanto a las comidas extranjeras ha consumido diversos platos italianos mexicanos, chinos, peruanos, colombianos, españoles. Siendo sus favoritos la mexicana y argentina. La consumen para eventos especiales o compromisos sociales, aunque esta sea la más cara.

Finalmente en el grupo “Hijos” se trabajó con 8 jóvenes entre 22 hasta 26 años con un estrato socio-económico medio-medio y medio-alto, quienes se presentaron colaborativos para alcanzar los objetivos propuestos. Los miembros de este grupo mencionaron diferentes platos típicos, cuyos preferidos son: fritada, caldo de 31, librillo, menudo, hornado, yaguarlocro y locro quiteño.

En cuanto a la comida internacional degustan de platos peruanos, italianos, shawarma, mexicanos, japonés, chinos. Los consumen en centros comerciales, restaurantes y en reuniones formales. En cambio, la comida típica la consume para reuniones informales, tienen una mayor preferencia por estos platos nacionales por sus características. La consumen durante los fines de semana.

Es importante, mencionar que la totalidad de las personas entrevistadas aseveró y demostró tener conocimiento de los platos típicos ecuatorianos y platos típicos de la

provincia de Pichincha, aunque ciertamente muchos no tienen total claridad en cuanto a la procedencia de los mismos, dado que Quito, capital del país, por su capacidad de atraer personas de todas las provincias ha introducido, diferentes ingredientes provenientes del resto de las provincias.

La comida típica preferida mentada por la casi totalidad de los entrevistados coincidió con aquella que fue elegida por esta misma masividad como platos típicos presente en Pichincha, es decir, los caldos (de patas y de pollo), papas con cuero, la guagua mama, los humitos, los quimbolitos, secos (de chivo y de pollo), la fritada, el yagualocro y la guatita, lo que sigue apuntando a platos típicos que llevan años y generaciones en la presencia y preferencia culinarias de todas estas personas.

### 3. CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN

Los estilos de vida actuales conjugados con las actividades laborales, estudiantiles, hogareñas, etc., propenden un drástico cambio en la alimentación de los grupos humanos a nivel mundial, dónde el tiempo invertido en la preparación de alimentos e ingesta de alimentos se ha visto disminuido, a la vez que las herramientas para volver cada vez más eficientes los procesos de cocción rápida se han multiplicado a pasos agigantados. Dichos cambios se vislumbrarán a continuación mediante el estudio de tres generaciones para el caso del cantón Quito.

Pazos señala que es a partir de 1970 cuando se advierte una aceleración en los cambios, que incluyen el uso de abonos químicos, el desarrollo de la avicultura, el consumo generalizado de enlatados, alimentos preservados y empacados, entre otros. Dicha situación ha ocasionado que la cocina tradicional se vea enfrentada a una actividad culinaria diversa que incluye la popularización de *comida callejera* o *fast food* (Unigarro & Merino, 2010, págs. 102-103)

Para evidenciar cambios en la alimentación hemos recurrido a confrontar los hábitos alimenticios de los tres grupos generacionales planteados en esta investigación según sus patrones alimenticios, frecuencia alimentaria y procedencia de los ingredientes que componen la comida que ingieren habitualmente, datos comparativos entre grupos finalizando con una breve descripción de lo que ha sido la preparación y exhibición de la comida para la venta en el cantón durante los periodos correspondientes a los cambios generacionales, bajo la influencia de la globalización y la Industria Cultural de masa. Nos ayudaremos de una serie de gráficos para cada generación y otros tantos comparativos, contruidos a partir de los resultados arrojados por el trabajo de campo con el fin de lograr una mejor comprensión de los temas expuestos cuando resulte pertinente.

### 3.1. Patrones alimenticios

Una vez superada la discusión sobre la disponibilidad de acceso a los alimentos frente a la problemática de la preferencia de exportarlos y la capacidad de las personas de adquirirlos, con especial dificultad en áreas económicamente deprimidas, evidenciaremos la regularidad en el consumo de cada generación además de ciertas costumbres comunes, lugares de consumo preferencial y cantidad de alimentos y líquidos ingeridos.

Comenzaremos definiendo lo que, para efectos de la presente investigación, se entenderá por *patrones alimenticios*. Estos son una serie de hábitos de carácter alimenticio que son determinados por la disponibilidad de productos, prácticas culturales y capacidades económicas de cada grupo social y que según su configuración van determinando el nivel de salud de sus integrantes. Se construyen a partir de las preferencias que priorizan el consumo de ciertos productos que resultan cotidianos en el imaginario social y constituyen tradiciones culturales, por tanto, los patrones alimenticios no son hábitos irregulares sino todo lo contrario. Estos patrones, en el cantón Quito, responden a los de consumo urbano y se ven influidos por fenómenos que generan transformaciones relevantes, tal es el caso de la globalización que, con la introducción de nuevos conceptos y valores estéticos, ayuda a establecer nuevas conductas o renovar las antiguas como fue la inclusión de “dietas especializadas”<sup>62</sup> para cumplir los requerimientos modernos, basados en la racionalización del cuerpo y del tiempo.

---

<sup>62</sup> La necesidad de eficiencia en la sociedad moderna provoca la invención de productos adecuados y eficientes incluso en cuanto a alimentación se refiere, Ritzer dice al respecto que: “para quienes están a dieta, y hay mucha gente que se encuentra más o menos de manera perpetua en esta situación, la preparación de alimentos bajos en calorías se ha vuelto mucho más eficiente (...) ahora se puede adquirir un amplio surtido de alimentos dietéticos ya preparados para el microondas o congelados” (Ritzer, 1996, pág. 68). De igual manera para requerimientos calóricos, proteicos o de cualquier otra índole.

La regularidad de horarios de ingesta diaria ha ido cambiando según nuevos roles y necesidades de utilización del tiempo productivo, es por ello que según las ocupaciones de cada grupo generacional hemos encontrado patrones particulares, es así que a continuación mencionaremos los patrones de cada grupo para ahondar posteriormente en los más relevantes.

A “grosso modo”, encontramos que lo que caracteriza los hábitos de los integrantes del grupo de “Abuelos” es que: mantienen regularidad en sus horarios, todos ingieren cuatro comidas a lo largo del día de las cuales dos son sustanciosas (desayuno y almuerzo) y dos son ligeras (media tarde y merienda) presentando concordancia con sus requerimientos nutricionales; el lugar donde ingieren todas sus comidas es su hogar, salvo una excepción ligada a actividades laborales; el consumo de líquidos es de alrededor de un litro para el 70% de los entrevistados y; consumo regular único de comida típica (apenas el 10% de los entrevistados ha consumido comida internacional).

Los hábitos de los integrantes del grupo de “Padres” revelan ligeras diferencias, por ejemplo, si bien la mayoría mantiene regularidad en los horarios de ingesta, las comidas a lo largo del día varían de dos a cuatro, tanto las cantidades como el número de ingestas dependen de la carga laboral por la que atraviesen con lo que podemos notar que sus ingestas y sus requerimientos nutricionales no están ligados entre sí como en el grupo de los “Abuelos”, quienes tienen trabajos con horario fijo propenden a tener hábitos alimenticios más regulares. El lugar donde ingieren sus principales comidas, entre semana, sigue siendo su hogar en un 80%, el 20% restante debe hacerlo cerca o en sus lugares de trabajo y se evidencia un incremento en el consumo de comidas fuera de casa los fines de semana en un 50% de los entrevistados. El consumo de líquidos incrementa, en promedio, a

litros y el consumo de comida internacional aumenta frente al grupo anterior, sin embargo no se deja de lado el consumo de comida típica.

En cuanto al grupo “Hijos” los hábitos se muestran radicalmente diferentes al primer y segundo grupo. Los integrantes no mantienen regularidad alguna en sus horarios, su ingesta tiene un promedio de cuatro veces al día pero los rangos van desde cero a cinco veces, éstas no responden necesariamente a sus requerimientos nutricionales y son escogidas mediante criterios de: preferencia, tiempo, dinero y antojo. Los principales lugares donde ingieren sus comidas son su hogar y lugares de venta de comida como fondas, huecas, tiendas, kioscos y restaurantes, el consumo de líquidos es de alrededor de un litro para la totalidad de los entrevistados de manera similar al grupo “Abuelos”. Finalmente, el consumo entre comida típica o internacional resulta indistinto gracias a la diversidad de ofertas existentes.

En todos los grupos se mantiene la tradición de compartir al menos una vez a la semana la comida, acompañados por sus familias, en algunos casos, también por amigos, especialmente los fines de semana cuando se reúnen a preparar o a degustar comida mayoritariamente típica o, en el caso de las dos últimas generaciones, a probar sabores nuevos provenientes de la comida internacional.

A continuación completaremos los aspectos más relevantes mencionados de manera breve en líneas anteriores y, con la ayuda de gráficos desarrollados a partir del trabajo de campo realizaremos los análisis pertinentes en función de los objetivos e hipótesis del presente trabajo de disertación.

### 3.2. Frecuencia en la alimentación

El presente apartado hace referencia a las ingestas diarias de comidas y bebidas y a la cantidad consumida en cada una, esta se va a contrastar en los tres grupos etarios con los que se trabajará a lo largo de la investigación. La frecuencia también se relaciona con la cantidad de veces que los grupos consumen comida típica o internacional pero el tema será tratado como indicador de valoración simbólica en el cuarto capítulo.

La ingesta diaria responde a las dinámicas ocupacionales de cada grupo, su tiempo libre y productivo, además de sus obligaciones cotidianas. En la generación de los “Abuelos” encontramos una frecuencia constante de alimentación que da cuenta de que sus rutinas implican menor déficit de tiempo dedicado a la productividad económica puesto que el 70% de los entrevistados se encuentran jubilados y quienes aún desempeñan una actividad remunerada lo hacen con horarios regulares que favorecen el mantenimiento de hábitos alimenticios adecuados.

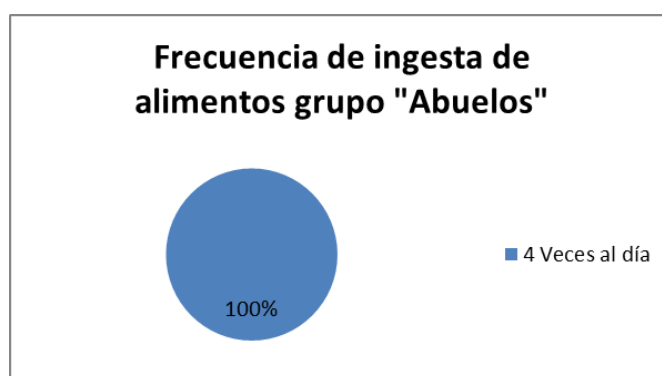


Gráfico 3. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Como se mencionó antes, este grupo ingiere cuatro comidas diarias de las cuales dos son sustanciosas y dos son ligeras. Las comidas más pesadas corresponden a las horas de la

mañana y rimeras horas de la tarde en que se encuentran más activos mientras que las ligeras dan cuenta de la desaceleración de la digestión a medida que la edad avanza. Los líquidos son consumidos como acompañantes de las comidas (agua, jugos y sopas) y constituyen una ayuda importante para su digestión (café y aguas aromáticas).

En la generación de “Padres” la frecuencia varía, aunque la mayoría de los entrevistados procura alimentarse adecuadamente cada día, para algunos representa un reto por sus obligaciones laborales y distancia entre sus hogares y trabajos. El uso de tiempo dedicado a la productividad económica es mayor, el 100% de los entrevistados se encuentra desempeñando actividades económicas y solamente una persona ejerce una actividad económica no remunerada (ama de casa), sin embargo la mayoría tiene una regularidad semejante a los miembros del grupo anterior.

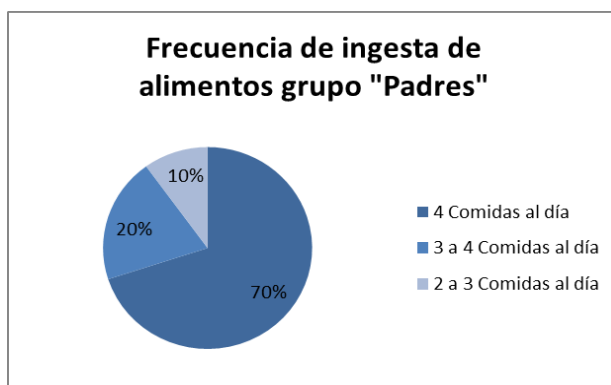


Gráfico 4. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Este grupo ingiere un promedio de cuatro comidas diarias, de las cuales dos son sustanciosas y dos son ligeras. Las comidas más pesadas corresponden a las horas de la mañana y de la tarde que se encuentran más activos mientras que las ligeras se destinan a las noches donde sus necesidades calóricas son inferiores ya que retornan de sus lugares de

trabajo a sus hogares. Los líquidos son consumidos como acompañantes de las comidas (agua, aguas aromáticas, jugos, té, café y sopas) además de un consumo regular adicional entre comidas.

En la última generación, la de los “Hijos”, encontramos un rango más variable de ingesta, lo que da por resultado un equilibrio poco adecuado entre consumo y satisfacción de necesidades nutricionales y calóricas. Las actividades laborales, académicas y sociales hacen de este grupo el de mayor gasto de calorías y energía. Sus horarios no siempre son iguales y apenas el 12.5% tiene un horario de almuerzo regular, incluso en medio del grupo focal varios comentaban que había días en los que saltaba una o más comidas y que incluso podrían haber pasado sin comer un día completo. El hábito del *brunch*<sup>63</sup> es generalizado para este grupo y reduce una de las comidas de mayor aporte diario.

Las comidas más pesadas corresponden a las horas de la mañana y tarde pero debido a su vida nocturna pueden incluso trasladarse a la noche, mientras que las comidas más ligeras son las que convienen a manera de bocaditos a media mañana o media tarde. Los líquidos suelen acompañar las comidas y van desde agua, jugos, sopas, aguas aromáticas, té, café y energizantes. El consumo de estas últimas se ha apreciado sólo en este grupo generacional, especialmente ligado al consumo de bebidas alcohólicas y vida nocturna, el único “energizante” consumido por los grupos generacionales anteriores es el café.

---

<sup>63</sup> Término usado para describir el reemplazo del desayuno por una comida sustanciosa consumida a medio día, es decir, entre el desayuno y el almuerzo, de ahí el origen de su nombre en inglés (breakfast y lunch)

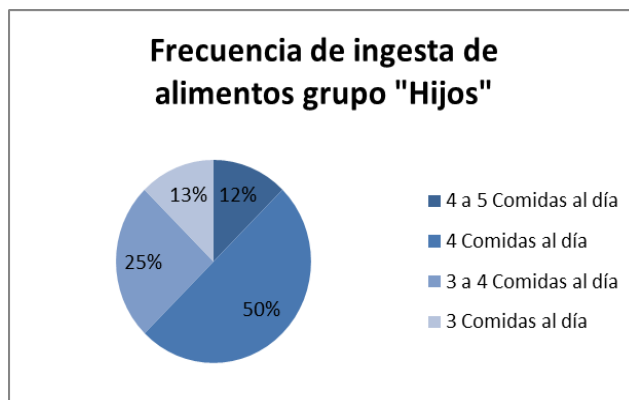


Gráfico 5. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Tras la descripción de la frecuencia alimenticia y de las rutinas de cada grupo podemos decir que éstas dependen de las exigencias sociales, laborales, académicas y económicas de la actual sociedad y a los ritmos de vida de cada grupo.

### 3.3. Procedencia de los alimentos

El término *procedencia* hace referencia al lugar de origen de un elemento específico, por lo que en el presente apartado centraremos nuestra atención lugar de procedencia de los ingredientes que forman la materia prima de los platos de comida típica o internacional en Pichincha, y, en el cuarto capítulo extenderemos la investigación hacia el lugar de proveniencia de los entrevistados, tanto de grupos focales como de quienes preparan y expenden comida.

Comenzando con el lugar de proveniencia de los ingredientes resulta necesario mencionar que la explotación agrícola del país tiene dos orientaciones principales, cultivos de seguridad alimentaria y de ingreso económico (destinados mayormente para exportaciones) y a Quito, capital del Ecuador, llegan toda la variedad de productos agrícolas nacionales que se explican en el anexo 1.

En el 2010, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) presentó los resultados de la Encuesta de Superficies de Producción Agropecuaria Continua (ESPAC), en la que dio a conocer que el Ecuador posee 7,3 millones de hectáreas dedicadas a la agricultura y la mayoría están ubicadas en Manabí, Guayas, Loja, Los Ríos y Esmeraldas. Por regiones la producción agrícola se divide de la siguiente manera:

- a) En la región costa existen lugares que no son aptos para la agricultura como los terrenos cercanos al mar. La corriente marina provoca sequedad en los suelos, transformándolos en más salinos y por ende esto repercute en la producción. En general, los productos que se obtienen en esta región son los cultivos de ciclo corto como: arroz y soya. También esta zona es apta para productos como: yuca, algodón, frutas tropicales, banano, sandía, naranjilla, naranja, palma africana, café, cacao, caña de azúcar, entre otros. El país es considerado como el primer exportador de banano en el mundo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO). De igual manera, su explotación se reparte así: 21 % maíz, yuca, algodón, frutas tropicales, 27% banano, palma africana, café, cacao, caña de azúcar, y, el 52% para pastos naturales y artificiales (INEC, 2010).
- b) En la región sierra tenemos este comportamiento: la mayoría de plantaciones son pastizales, sin embargo, también existe producción de: papa, cebada, haba, camote, maíz, yuca, frejol, hortalizas y más. Su vocación agrícola se reparte así: 38% papa, cebada, haba, maíz, hortalizas, 19% cultivos permanentes, frutas de clima templado y en zonas tropicales: café, caña de azúcar, 43% pastizales, zona dedicada enfáticamente a la ganadería (INEC, 2010).
- c) En la región amazónica tenemos que sus tierras son poco fértiles debido a las constantes lluvias y altas temperaturas que soportan, lo que provoca erosión por lo

tanto pérdida de suelo agrícola. Su vocación agrícola tiene en general el siguiente comportamiento: 63% pastizales, 18% maíz, yuca, naranjilla y, el 19% palma africana, caña de azúcar y cítricos (INEC, 2010).

La variedad de regiones naturales y una amplia gama de pisos climáticos determinan una rica producción agrícola nacional, por lo que la ciudad de Quito accede a una gran diversidad de productos agrícolas que, a su vez, determinan las posibilidades de presentar una gastronomía con gran cantidad de platos típicos y de consumo cotidiano.

Cabe recalcar la importancia de la introducción de multiplicidad de productos de tipo vegetal con la llegada de los españoles, estos han sido detallados y clasificados por Julio Pazos en la tabla No. 5, que se presentará a continuación.

Entonces, los aportes generados a raíz de la conquista, en el ámbito culinario, incluyen tanto ingredientes innovadores como técnicas y recetas que enriquecen los platos que se van asimilando y convirtiendo en parte fundamental de las costumbres alimentarias quiteñas.

**Tabla 5.** Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra ecuatoriana desde España

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	Condimento
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Hierba aromática
Albaricoque	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	Fruta
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Aromatizante
Borraja	<i>Borrago officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Caña de azúcar	<i>Sacharum officinarum</i> L.	Azúcar, ron
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cereal
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	Condimento
Ciruela	<i>Prunus domestica</i>	Fruta
Col, berza	<i>Brassica oleracea</i> L.	Hortaliza
Coliflor	<i>Brassica Oleracea botrytis</i> DC.	Hortaliza
Culantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Condimento
Haba	<i>Faba vulgaris</i> L.	Leguminosa
Higo	<i>Ficus carica</i> L.	Fruta
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Gaertn.	Condimento
Lenteja	<i>Eryum lens</i> L.	Leguminosa
Lima	<i>Citrus limeta</i> Riss.	Fruta
Limón real	<i>Citrus limonum</i> Riss	Fruta
Limón sutil (ceut)	<i>Citrus notissimus</i> Riss	Fruta
Manzana	<i>Malus communis</i> L.	Fruta
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Hierba medicinal
Melocotón	<i>Persica vulgaris</i> Mill.	Fruta
Membrillo	<i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	Fruta
Mostaza	<i>Sinapis nigra</i> L.	Condimento
Nabo	<i>Brassica Napus</i> L.	Hortaliza
Naranja	<i>Citrus aurantium</i> L.	Fruta
Naranja agria	<i>Citrus vulgaris</i> Riss	Fruta
Olivo	<i>Olea europea</i> L.	Aceite
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Condimento
Pera	<i>Pyrus communis</i> R. et P.	Fruta
Perejil	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. et Kch.	Condimento
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.	Hortaliza
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Condimento
Toronjil	<i>Mellisa officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Trigo	<i>Triticum vulgare</i> L.	Cereal
Vid, uva	<i>Vitis vinifera</i> L.	Fruta, vino
Hierbabuena	<i>Mentha piperita</i> L.	Hierba aromática
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.	Hortaliza

Fuente: El sabor de la memoria. Historia de la cocida quiteña. Quito. Fonsal.2008. P.176 - 177  
Elaboración: Julio Pazos

### **3.3.1. Preparación y exhibición**

Una vez más, el corte generacional nos ayudará a reflejar cambios en los comportamientos cotidianos que inciden sobre los patrones alimenticios. En las próximas líneas se podrá evidenciar el cambio en la preparación y consumo de comida desde la esfera la privada de la vida, correspondiente al hogar, hacia la esfera pública que se refleja en la multiplicación de locales destinados a la preparación, exhibición y venta de un sinnúmero de platos, además de mencionar la introducción de comidas extranjeras al mercado nacional, efecto de la transnacionalización culinaria provocada por la *industria cultural gastronómica*.

La expansión geográfica de la urbe da cuenta de un aumento poblacional y de oportunidades laborales que atraen a gran cantidad de migrantes por lo que las urbes van creciendo de manera acelerada, es así que Quito tiende a crecer, en especial, a partir de los años 1914 a 1932, periodo en el que en menos de veinte años la ciudad triplica su tamaño y las jornadas laborales respondían mayoritariamente a las necesidades de la producción agrícola donde los lapsos temporales son más largos y el tiempo de ocio es superior que en otras actividades comerciales, la alimentación se realiza exclusivamente en el hogar y es un rol atendido por las mujeres. El tamaño de la ciudad se duplica respecto a su última expansión hasta 1947, época correspondiente a la primera etapa de industrialización en Ecuador. Quito se convierte, junto con Guayaquil, en un centro de incipiente producción comercial caracterizado por el aumento de la burocratización y fomento a la industria como se comentó en capítulos anteriores, los roles dentro del hogar se modifican y las mujeres ya no sólo atienden sus hogares sino que desempeñan roles laborales junto con los hombres fuera del hogar. Es en este momento cuando comienzan a aparecer locales destinados al expendio de comidas ya que, tanto las distancias como los horarios de trabajo son mayores, imposibilitando así, a parte de la población, el preparar y consumir todas sus comidas en

casa con su familia. Los “Abuelos” hablan del consumo de confites y bocaditos fuera de casa cuando pequeños. La migración interprovincial comienza a ser más común por lo que existe una mayor diversidad de platos de otras regiones del país.

Para 1964 Quito tiene una importante expansión hacia el norte y sur de la ciudad hasta 1975, comienza la era petrolera que permitió la modernización, centralización y urbanización requeridas por la industria en los principales lugares productivos y comerciales. El rápido aumento de restaurantes de comida cotidiana es notorio en ésta época, en especial en zonas con presencia de oficinas y empresas, mientras que los de comida típica se ubican en lugares de tipo turístico como los valles y Centro histórico. Junto con el crecimiento económico comienza un proceso migratorio mayor que supera los límites provinciales, la preparación de comida internacional comienza a manifestarse aunque con menor impacto, efecto común de la globalización y expansión de los centros económicos y comerciales de un país que requiere aumento en su mano de obra. Cabe recalcar que para ésta época los lugares de encuentro de los ciudadanos dejan de ser las plazas o los mercados y la idea de *centros comerciales* empiezan a surgir gracias a la influencia de los *países desarrollados*. Según Luis Alfonso Escudero, los centros comerciales son espacios geográficos posmodernos de ocio y de consumo, propios de las urbes, que se caracterizan por su predictibilidad, repetición, inalterabilidad, por su espacio siempre controlado o casi perfecto (olores, colores, temperatura, imagen, iluminación, seguridad) y por la exhibición de sus productos en vitrinas decoradas con estéticas específicas para el grupo de consumo al cual se enfocan. Cfr. (Gómez, 2009).

Esta tendencia de exhibición va propagándose para todos los locales comerciales, por lo tanto, la comida empieza a mostrarse en vitrinas<sup>64</sup> al estilo de los centros comerciales al tiempo que estos se van empoderando en Quito y con mayor fuerza con el pasar de los años. Por lo tanto, la exhibición de la comida se transforma de la circunstancia impredecible de su sabor, presentación o condiciones geográficas y climáticas hacia la predictibilidad total en cualquier parte del mundo, ya que, la Industrial Cultural Gastronómica, de la que se habló en capítulos anteriores, absolutiza la *imitación*<sup>65</sup>.

Desde 1983 en adelante Quito ha crecido hasta los límites actuales, la dolarización de 1999 hace de Ecuador un destino laboral atractivo frente a países con otras monedas de menos avalúo y la globalización tiene su auge con la introducción de tecnologías para la comunicación. En ésta época la generación “Padres” se alimenta frecuentemente fuera del hogar y prueba ocasionalmente comida internacional junto con sus familias quienes van adoptando nuevos sabores a la experiencia de comer y los van conjugando con los sabores de la comida típica, misma que puede encontrarse con mayor facilidad y cercanía geográfica respecto a años anteriores. Los “Hijos” viven el auge de los restaurantes de comidas internacionales además del bombardeo continuo de la industria

---

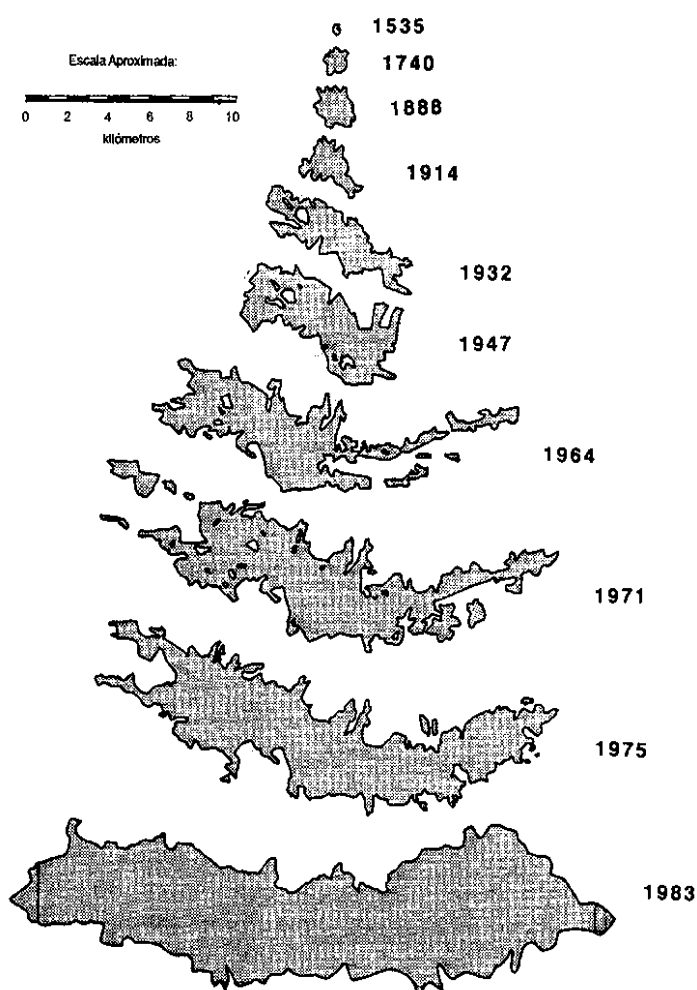
<sup>64</sup> Se muestra la invasión de la Industria Cultural Gastronómica como modelo de comercialización transnacional, vaciado de sentido, homogéneo, cuya racionalización genera la expansión de franquicias alimenticias donde se expende siempre lo mismo, con los mismos colores y porciones, además de que permite vender cualquier tipo de comida en cualquier lugar del mundo.

<sup>65</sup> Si bien, la Industria Cultural de masas (como la gastronómica) absolutiza la imitación, ésta resulta ser una característica fundamental del barroco (como corriente artística, gastronómica y cultural) que representa la necesidad de una estrategia de camuflaje en un mundo diferente donde impera la reconstrucción identitaria de los grupos sociales para su supervivencia cultural. La colonización en la actualidad tiene que ver con la introducción/comercialización de productos, es decir, con la acumulación de capital de los productores que en el ámbito alimenticio significa la presión impuesta sobre los individuos por consumir alimentos transnacionalizados, productos de franquicias, comidas rápidas que se encuentran en todo el mundo. Ante tal “obligación”, los individuos, fruto del barroco gastronómico, consumen estas comidas, sin embargo, a continuación veremos que la preferencia de consumo la tienen las comidas típicas, altamente valoradas y con amplio simbolismo.

cultural de masas de los medios de comunicación, es así que, si bien no niegan la comida típica tampoco rechazan la internacional pues ambas forman parte de su imaginario social.

Como dato adicional y que ya se encuentra mencionado en la tabla de censos recalcaremos que en el año 1950 se realiza el primer censo de poblacional nacional en Ecuador con un total de 3.202.750 habitantes y para el año 1990 la cifra se triplicó, con un total de 9.648.189 habitantes que dan cuenta de procesos de urbanización, mayores niveles de educación, mejoras en los sistemas de salud y migración.

**Ilustración 3.** Mapa del crecimiento de la ciudad de Quito

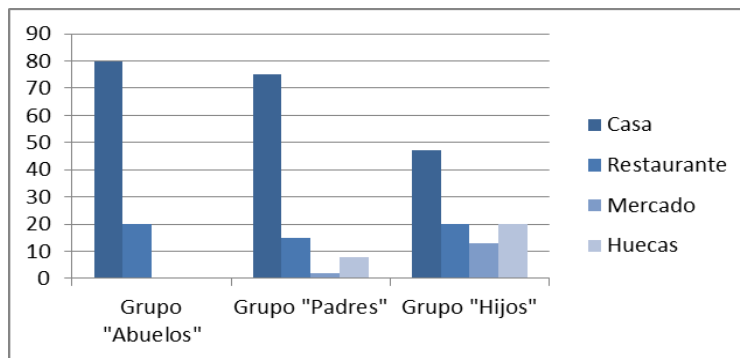


Fuente: [www.fao.org](http://www.fao.org)

Elaboración: FAO

Tras el trabajo de campo se logró establecer diferencias de comportamiento tanto para el lugar de consumo de la comida típica como para la comida internacional. Sobre el lugar de preferencia para el consumo de la comida típica se obtuvo lo siguiente:

**Gráfico 6.** Lugar de preferencia de consumo de comida típica



Fuente: Grupos focales

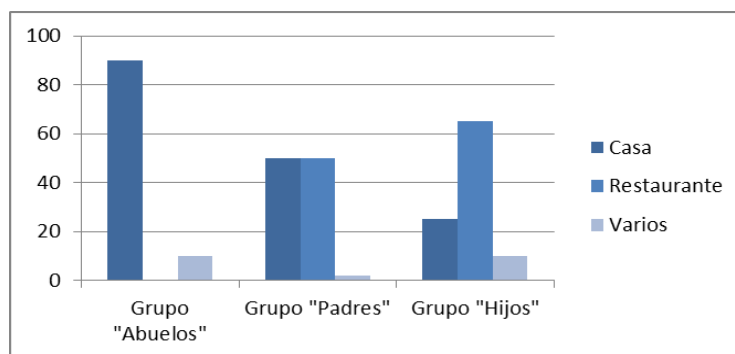
Elaboración: Amanda Coba

De acuerdo con el primer grupo generacional, los abuelos establecen como lugar de encuentro para compartir la comida típica a sus hogares correspondiendo así a las costumbres de su época. Ahora, tanto padres e hijos, han cambiado este escenario hacia la configuración de nuevos espacios como restaurantes o las denominadas huecas, pues si bien no se rechaza el consumo en casa “(...) *las nuevas dinámicas de la vida en las urbes, ha generado el desplazamiento de las comidas caseras a los restaurantes o ventas callejeras, transformando significativamente el acto de comer*” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 105).

Respecto del lugar de consumo de la comida internacional, recordemos que en la generación denominada “Abuelos” el consumo de comida internacional es muy bajo y su preferencia mayoritaria, tanto para la preparación como para el consumo de la comida internacional son sus hogares, quien la consumió ésta comida en restaurantes hace

referencia al consumo realizado durante viajes al extranjero, éste fenómeno lo explican debido a que mantienen fielmente sus costumbres y tradiciones de alimentación.

**Gráfico 7.** Preferencia del lugar de consumo de comida internacional



Fuente: Grupos focales

Elaboración: Amanda Coba

Los “Padres” equilibran sus preferencias entre comer en casa y en restaurantes, les resulta igualmente satisfactorio, pues este grupo ya ha experimentado el consumo de comida internacional a lo largo de ciertos años de su vida. Sin embargo, existe una marcada diferenciación sobre las preferencias del grupo “Hijos” de elegir consumir comida internacional en restaurantes especializados, pues, además de haber experimentado una gran variedad de comida de este tipo desde niños, el hecho de comer fuera de casa les resulta una práctica atractiva que los trasporta de la rutina a modos innovadores de disfrutarla que se comparten frecuentemente no sólo con familia, sino con amigos.

Las transformaciones sociales y económicas impactan las rutinas y costumbres del comer al pasar de los años y la introducción de comidas internacionales las dinamiza, es especial para los grupos generacionales más jóvenes.

#### 4. VALORACIÓN SIMBÓLICA DE TRES GENERACIONES

Hemos trabajado con tres grupos generacionales<sup>66</sup> con el fin de contrastar sus hábitos alimenticios, en donde sus estilos de vida, uso del tiempo y consideraciones de salud se ven reflejados, sin embargo, no hemos analizado aun, que los cambios arrojados por el contraste no se deben únicamente a la intervención de tecnología, aumento de oferta de comidas fuera de casa o actividades cotidianas sino también a cambios fisiológicos y psicológicos que tienen que ver con la edad, requerimientos afectivos diferentes y capacidad productiva, por lo que nos vemos en la necesidad de recurrir a la explicación de los *Ciclos de Vitales de la Familia* de Duvall<sup>67</sup>, con el fin de facilitar la comprensión de los resultados. Una vez especificados estos parámetros podremos ingresar a la valoración que cada grupo otorga a la comida típica en contraste con la comida internacional.

La importancia de determinar el valor simbólico de ciertos tipos de comida con un corte temporal radica en que *“sobre todo en épocas de rápida transformación-y en la última centuria las transformaciones económicas y tecnológicas han alcanzado un ritmo muy acelerado- pocos años de diferencia pueden significar cambios culturales muy importantes” [donde se] (...) advierten las distancias generacionales”*. (Margulis, 2009, pág. 32)

Para el caso de la comida típica, ésta presenta cierta estabilidad en el tiempo, sin que esto signifique que es estática ya que pueden darse innovaciones que, *“una vez aceptadas por la mayoría de los integrantes de una comunidad, se convierten, a la larga, en tradiciones (...) [dándose así una] intercondicionalidad orgánica entre tradiciones e*

---

<sup>66</sup> Para no realizar cortes histórico-temporales en los que se traten únicamente datos hemos, preferido dar nombres a las temporalidades además de dotarlos de vivencias humanas puesto que *“cada generación habita, de alguna manera, otra cultura: posee códigos diferentes”*. (Margulis, 2009, pág. 32).

<sup>67</sup> Ver anexo 2

*innovaciones*” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 107). Los países, al comerciar productos unos con otros, se caracterizan por la inclusión de “innovaciones” culinarias y estos “*elementos exógenos adoptados han contribuido a reanimar o potencializar los elementos autóctonos*” (Espinosa, 2000, pág. 109), es decir que contribuyen a la transculturación de la comida de una localidad.

#### **4.1. Primera generación – abuelos**

Las personas que integran esta generación presentan edades entre los setenta y seis años hasta los ochenta y uno, según Duvall, forman parte de la octava etapa y se caracterizan por ser personas de la tercera edad que frecuentemente requieren atención y afecto, además de ser propensas a atravesar la depresiones por la muerte de su conyugue o familiares y conocidos coetáneos. La comida forma parte de sus recuerdos y prepararla de manera tradicional para compartirla con su familia es parte fundamental de sus vidas, además de que el ambiente hogareño los hace sentir más cercanos al mundo tranquilo, sin prisas que conocieron cuando niños.

La recolección de información sobre la proveniencia de los integrantes del grupo es usada como evidencia de la migración interprovincial que, además de evidenciar el crecimiento de Quito como centro económico, nos permite integrar datos sobre la preparación y asimilación de varios tipos de comidas nacionales que convergen a nivel nacional y, en especial, en la capital ecuatoriana. Para el presente grupo encontramos una diversidad importante de provincias y ciudades de origen, la mayoría menciona que las migraciones de provincia las hicieron cuando niños con sus familias.

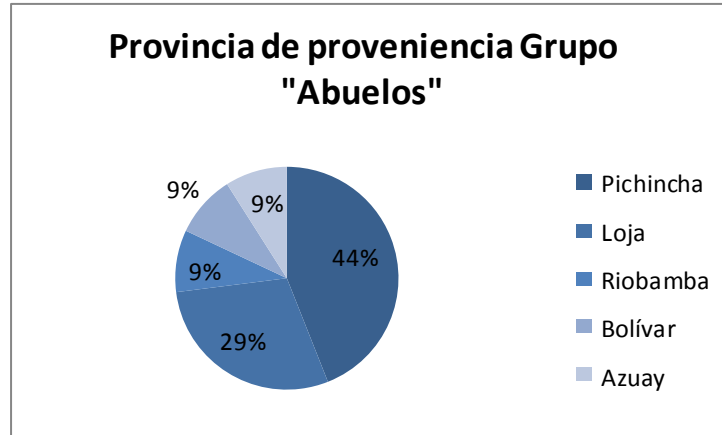


Gráfico 8. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Respecto a su preferencia entre comida típica e internacional podemos decir que por su poco contacto con la última su inclinación, evidentemente los hace valorar a la comida típica frente a cualquier otra, y del grupo de comida típica, tienden a preferir la de su lugar de origen pues les recuerda momentos familiares. Existe una preferencia por preparar la comida exclusivamente en casa por la calidad en su preparación y el conocimiento de su elaboración. Al percibir la comida típica como más elaborada que la comida internacional, en una de las entrevistas un integrante menciona que “se puede pasar toda la mañana en la cocina” por la complejidad de procesos que conlleva. A continuación se presenta el porcentaje de integrantes que ha consumido platos internacionales:

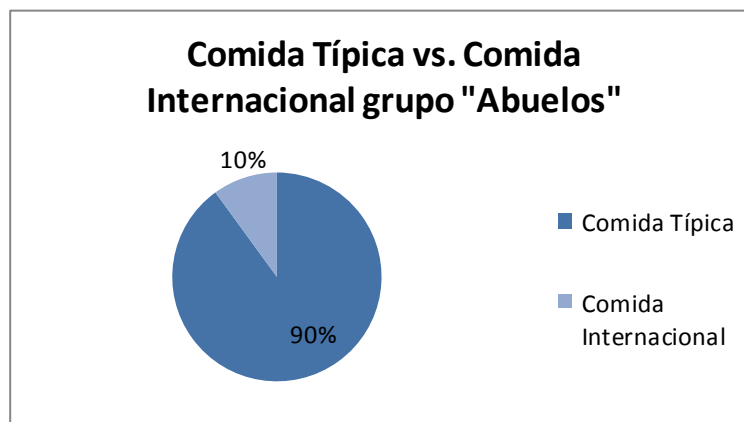


Gráfico 9. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Al ser tan bajo el consumo de comida internacional para este grupo encontramos que la valoración simbólica que otorgan a la comida típica no se debe únicamente a las cualidades que hemos repetido de manera insistente, sino también al desconocimiento de culinarias extranjeras.

#### 4.2. Segunda generación – padres

En esta generación se encuentran personas con edades desde los cincuenta y un años hasta los cincuenta y seis, en el esquema elaborado por Duvall corresponden a la sexta y séptima etapa del ciclo familiar. Se caracterizan por vivir importantes transformaciones familiares en las cuales los hijos se independizan y deben atravesar el desprendimiento llamado “nido vacío”. Algunos atraviesan el nuevo rol de abuelos y, además deben asumir, en algunos casos, cambios laborales (comienzos de jubilación o sustitución por generaciones más recientes y altamente capacitadas), cambios tecnológicos veloces, estilos de vida más joviales (la industria cultural de masas pretende fabricar individuos eternamente jóvenes) y viven una nueva etapa en pareja si la tienen.

Entre los integrantes de este grupo encontramos tres provincias de proveniencia que son Pichincha, Imbabura y Azuay.

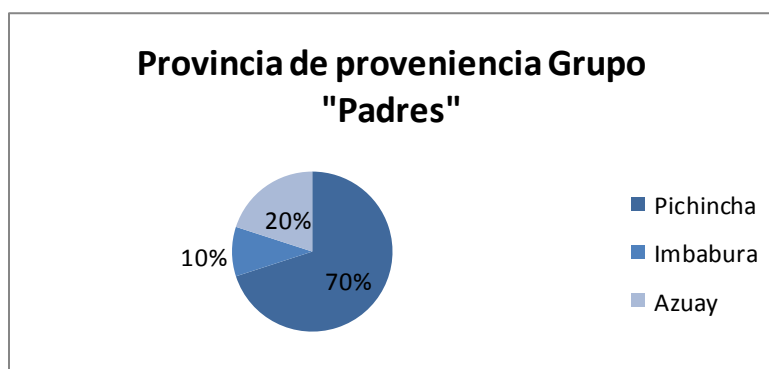


Gráfico 10. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Todos los que migraron lo hicieron cuando niños con sus padres y el resto de su familia más extensa (abuelos y tíos) permanecieron en las provincias de origen. En esta etapa de vida varios individuos siguen desempeñando actividades económicas por lo que poseen capacidad adquisitiva que se conjuga con la necesidad de descanso de sus obligaciones laborales, es así que, los fines de semana tienden a consumir platos fuertes fuera de casa acompañados por familiares. Su consumo varía entre comida típica e internacional pero todos los entrevistados enfatizaron su preferencia por la comida típica y en especial la de sus provincias de proveniencia.

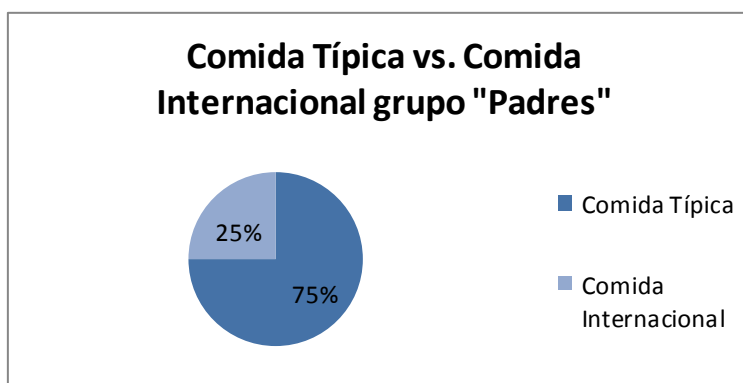


Gráfico 11. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Este grupo, si bien conoce una gran diversidad de ofertas culinarias extranjeras otorga mayor valoración a la comida típica por su olor, sabor, color, textura y por los recuerdos que tienen de consumirla especialmente en espacios familiares. La comida internacional tiene un espacio especial para celebraciones importantes, sin embargo no supera la predilección de los comensales por los platos nacionales.

### 4.3. Tercera generación – hijos

Este grupo generacional abarca personas con edades que van desde los veinte seis años hasta los treinta y uno, Duvall los ubica entre la primera y segunda etapa del ciclo. Generalmente son parejas sin hijos o con hijos menores a los treinta meses, se caracterizan por la vinculación y adaptación a los nuevos roles e integrantes familiares donde el “nido sin usar” comienza a llenarse.

Este grupo de jóvenes dan prioridad a su formación académica antes de comenzar ciclos laborales o familiares, recaen en ellos presiones de un mundo globalizado y altamente competitivo con innovaciones constantes en el que deben posicionarse, tienen gran cantidad de conocimientos y acceso a la información gracias a herramientas virtuales que les posibilita una conexión constante que supera límites geográficos. Los estándares y estilos de vida generan una separación de las labores hogareñas que, en la mayoría de casos, ya no le pertenecen exclusivamente a las mujeres y permiten una apropiación diferente del mundo y de la cultura.

Podemos ver que la migración interprovincial de las generaciones pasadas no se repite pues todos los entrevistados de este grupo pertenecen a la provincia de Pichincha.

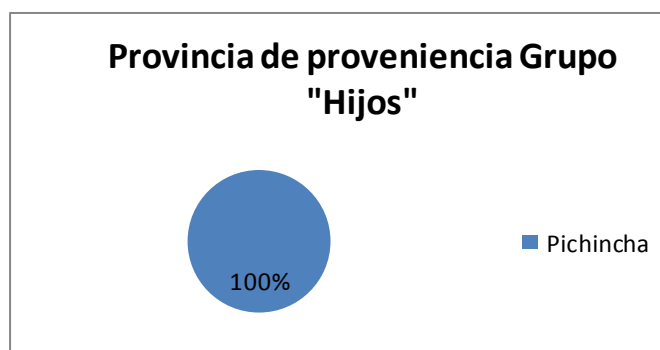


Gráfico 12. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

La cantidad de innovaciones frente al tiempo hacen que éste grupo esté probando constantemente experiencias nuevas, interés que no está presente en generaciones anteriores. La necesidad de estar al día respecto a tendencias culinarias hace que este grupo tenga gran aprecio por platillos internacionales, pero a pesar de que el consumo de comida extranjera es tan común y en ocasiones es preferida por los entrevistados, estos siguen otorgando una valoración simbólica superior a la comida típica.

“Las nuevas generaciones no comparten códigos con sus padres en algunos aspectos vinculados con la sensibilidad, la estética o algunos valores, y tampoco comparten la memoria y la experiencia de la generación anterior” (Margulis, 2009, pág. 32), pero al ser la comida típica un vínculo generacional mediante el cual se transmiten tradiciones culturales, los integrantes prefieren consumir platos típicos y mayoritariamente si es en un ambiente familiar, a pesar de que su elaboración se dificulta para este grupo.

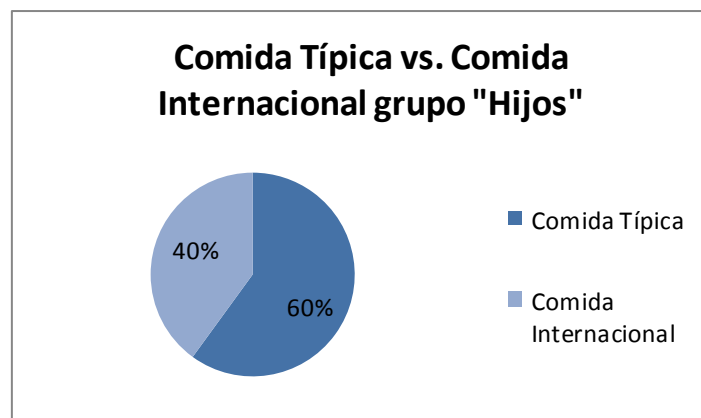


Gráfico 13. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

#### 4.4. Datos comparativos de los tres grupos generacionales

Hemos realizado gráficos y reflexiones que adquieren sentido cuando son contrastados en los grupos generacionales propuestos, por lo que a continuación se presentarán datos correspondientes a la cantidad de platos típicos e internacionales identificados en cada grupo, el lugar de procedencia de quienes consumen comida internacional, valoración económica de ambos tipos de comida, lugares frecuentes de consumo y porcentaje de resistencia a la comida internacional.

Comenzaremos con el porcentaje de platos típicos identificados en cada grupo, donde los “Abuelos” nombraron el menor porcentaje de platos (23%), sus vivencias juegan un papel fundamental pues antes de la época industrial la dificultad de acceso a ingredientes o a otras poblaciones marcaba una limitación significativa, además la reducida tecnología culinaria dificultaba la preparación de ciertas comidas elaboradas o muy elaboradas que generaban costos altos.

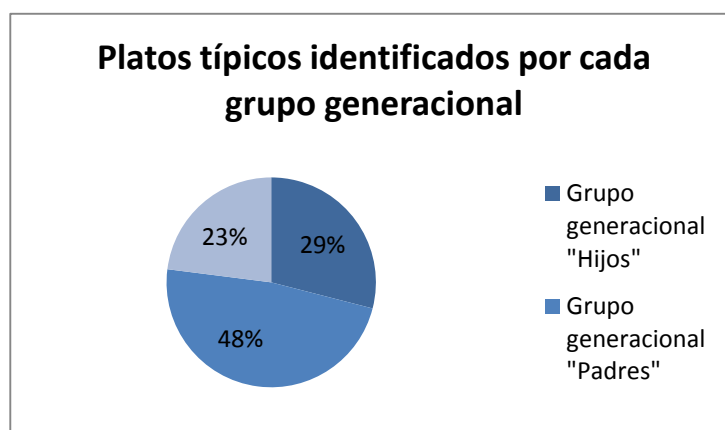


Gráfico 14. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Los “Padres” viven una época de modernización y apertura de mercados con culinarias variadas gracias a la convergencia de otras culturas, viven el consumo de comida fuera del hogar y tienen mayor apertura a nuevas experiencias alimenticias. Los “Hijos” presentan menor conocimiento en cuanto a tradiciones culinarias que los padres, pero mayor que los abuelos, tienen un gran bagaje de comidas internacionales que se mezclan en su imaginario impidiendo el conocimiento especializado en comidas típicas.

Al pedir a los integrantes de cada grupo que mencionen los platos internacionales que conozcan encontramos que, los “Abuelos” presentan poco conocimiento empírico sobre culinarias extranjeras, su conocimiento es teórico y lo atribuyen a la información que sus hijos les proporcionan sobre sus experiencias. Los “Padres” vivieron la época de introducción de comidas internacionales y han experimentado más viajes y los años lo que les otorga mayor experiencia y los hace conocer mayor cantidad de platos que las otras dos generaciones. Los “Hijos” presentan menor capacidad adquisitiva que sus padres, muchas de las comidas internacionales que conocen son de tipo chatarra por lo que han sido excluidas, una parte consumida con sus padres y en menor medida con amigos, su cantidad de viajes es menor al igual que sus años de experiencia y conocimientos.

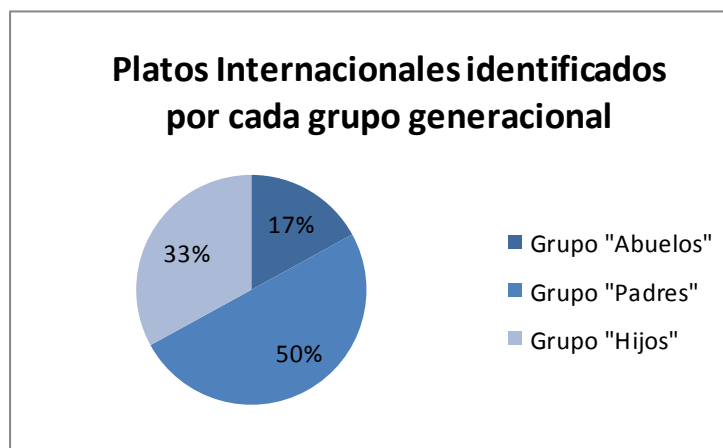
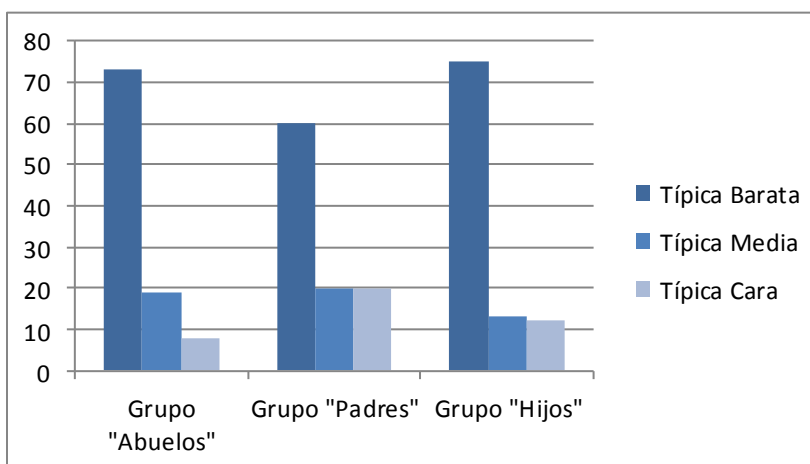


Gráfico 15. Fuente: Grupos focales Elaboración: Amanda Coba

Complementaria a la valoración simbólica hemos creído importante resaltar la valoración económica a partir de la apreciación subjetiva de ambos tipos de comida en los grupos seleccionados, como complemento de los estímulos que nos llevan al consumo o predilección de una opción frente a otra. A continuación, encontraremos los resultados del trabajo de campo graficados para comparar los de comida típica y comida internacional y presentaremos los lugares de consumo de comida internacional como lo hemos hecho en líneas anteriores para la comida típica.

Podemos evaluar en el gráfico que la apreciación económica general, para el caso de la comida típica, es que ésta resulta barata en todos los grupos. Tanto “Abuelos” como “Hijos” expresan que en pocos lugares la comida típica tiene un precio elevado y en otros tantos tiene un precio medio o moderado. Pero para el caso de los “Padres” que, como mencionamos, reflejan mayor experiencia culinaria que los grupos anteriores, la comida típica se les presenta menos barata e igualmente cara que moderada, esto depende de los lugares que suelen visitar, respondiendo a su cúmulo de experiencias y capacidad adquisitiva.

**Gráfico 16.** Valoración económica de la comida típica

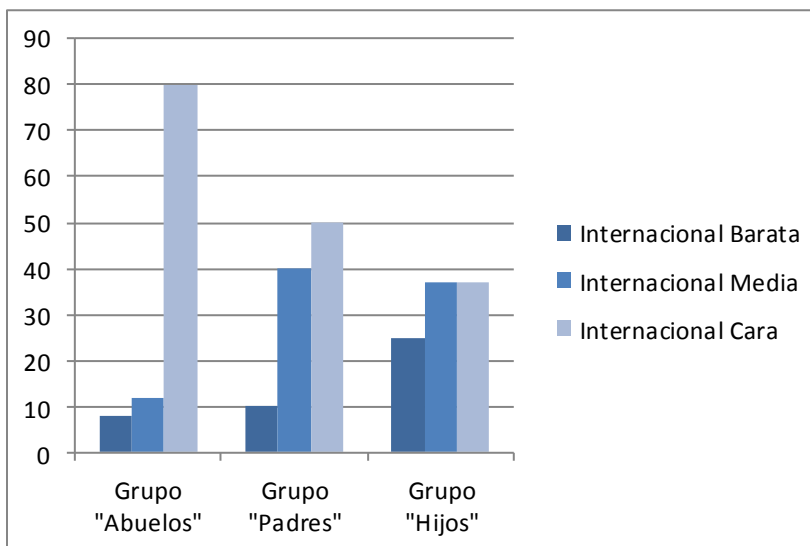


Fuente: Grupos focales

Elaboración: Amanda Coba

Veremos que en cuanto a la comida internacional los resultados se presentan contrarios frente a los de comida típica, los grupos la califican como cara mayoritariamente pero las respuestas de cada generación son distintas. Los “Abuelos” son quienes más la califican como costosa y en un reducido nivel como barata o media, mientras que los “Padres” la califican de manera pareja entre media y cara. Sin embargo, el gráfico de los “Hijos” refleja un cambio significativo pues, si bien la mayoría califica la comida internacional como cara, las respuestas de este grupo presentan igualdad entre media y barata sin que las tres calificaciones tengan mayor distancia a diferencia de los otros grupos. La apreciación que “Abuelos” e “Hijos” comparten es que este tipo de comida es más adecuada para fiestas o eventos importantes tales como graduaciones, bautizos, bodas, eventos sociales y formales, pero los “Padres” prefieren, en esas ocasiones, la comida típica.

**Gráfico 17.** Valoración económica de la comida internacional



Fuente: Grupos focales

Elaboración: Amanda Coba

El lugar de consumo por excelencia para la comida internacional varía según las generaciones. Los “Abuelos” prefieren consumir sus alimentos en casa y un número reducido prefiere hacerlo en un viaje, directo de su lugar de origen. Los “Padres” tienen su consumo dividido entre restaurantes y casa y los “Hijos” prefieren consumir comidas internacionales en restaurantes pues manifiestan que al prepararlas en casa no se logra obtener el mismo sabor<sup>68</sup>, además de que evitan los quehaceres posteriores a la preparación y consumo.

En cuanto a la resistencia hacia la comida típica podemos mencionar que su medición se ha realizado mediante la comparación de respuestas obtenidas en los grupos focales donde la mayoría de los integrantes de la generación de los “Abuelos” se resiste a dejar de consumir comida típica por probar, aunque sea de manera eventual, platos extranjeros. Para los “Padres” la mejor opción sigue siendo la comida típica y apenas unos cuantos se encuentran atraídos por probar sabores internacionales. Sin embargo, la generación de los “Hijos” está constantemente probando sensaciones y lugares nuevos en lo concerniente a la comida, por lo que el lugar de procedencia de los platos no es un factor determinante para su decisión de consumo.

#### **4.4.1. ¿Proceso de pérdida o revalorización?**

Para hablar de pérdida o revalorización de la comida típica es necesario incluir el tema de la *identidad*, pues es sólo a base de ella que podríamos comprender esta complicada cuestión. La identidad ecuatoriana se vio alterada por procesos de conquista, como se describió anteriormente, y hoy en día aún se ven sus rezagos, pero también vemos las modificaciones que se han dado gracias a influjos de la industria cultural de masas y de la globalización,

---

<sup>68</sup> La generación de los “Hijos” es la que se encuentra más influida por la repetición absoluta del ambiente, sabor y condiciones que envuelven a la comida internacional en todos aquellos locales que siguen el formato de *centro comercial*.

por lo que, hablar de identidad resulta más complejo todavía. Las identidades ya no pueden ser estudiadas según características dotadas a poblaciones pertenecientes a territorios determinados, es decir, que los Estados-nación no resultan ser unidades de estudio adecuadas. Se propone realizar el estudio de las identidades de manera transversal<sup>69</sup>. Para Brunner, la identidad<sup>70</sup>, de una colectividad, puede ser comprendida desde tres posturas: la primera, como aquella historia común de los orígenes de los pueblos que genera unión y un reconocimiento por parte de individuos que conforman un colectivo; la segunda, como la unión generada a partir de las crisis que dichas colectividades hayan superado y de la forma particular en la que lo hicieron y; la tercera, como el proyecto particular que se desea construir a futuro para las mismas. Cfr. (Brunner, 1992, págs. 69-87). Entonces, la identidad sería lo que un pueblo piensa de sí mismo a partir de sus orígenes, crisis o proyecto político, pero como menciona Unigarro, *“la identidad se relaciona no sólo con lo que el grupo o colectividad piensa de sí mismo, sino también (y quizá habría que decir, principalmente) con lo que los demás piensan de ese grupo o colectividad”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 47).

Aplicando estos postulados al tema de la cocina típica, podemos afirmar que la valoración que le otorgamos depende de las características de nuestra identidad particular pero también del aval que otorgan los otros grupos sociales que la consumen y es por ello que *“lo que identifica a una cocina determinada tiene mucho que ver con lo que los extranjeros (los Otros) ven en ella y con el modo como la juzgan”* (Unigarro & Merino, 2010, pág. 47)

---

<sup>69</sup> “Las identidades deben pensarse como fenómenos móviles, des localizados, que responden a cambiantes y diversos intereses y deseos en respuesta a múltiples movimientos.” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 88)

<sup>70</sup> Esta “existe en la medida en que se habla de ella y según el modo en que se lo hace” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 45)

La pérdida de platos típicos o la revalorización de estos vive un constante cambio que depende de la identificación y valoración de los grupos de la cual es originaria pero también de la identificación y valoración que hacen los consumidores foráneos de ella. Por lo tanto, en la actualidad, la comida típica de la Sierra encontrada en el cantón Quito como representante de la provincia de Pichincha presenta ambos procesos simultáneamente. Por un lado, la pérdida de aquellos platos que no han tenido suficiente acogida y aval extranjero para permanecer vigentes en los menús quiteños y, por otro lado, la revalorización de aquellos que han sobresalido en las mesas de los comensales e incluso han recibido fama internacional como es el caso del conocido *Locro de papas*.

La ambigüedad que puede percibirse en la sociedad ecuatoriana se visibiliza en la posibilidad de que ambos procesos se den simultáneamente. La revalorización de los platos típicos refleja una reapropiación posterior a eventos como el movimiento de recuperación de legados ancestrales realizado por la clase media, cuyo *capital simbólico* posicionó estos rasgos culturales en un nuevo *status*.

La transculturación<sup>71</sup> implica un cierto nivel de pérdida, pero la deconstrucción de prácticas las vuelve a dotar de vitalidad y versatilidad. La capacidad de la comida de transformarse pero mantener su esencia es lo que llama la atención en esta clase de estudios, motivo por el cual, el hecho de tomar por estudio a la comida, especialmente la típica va más allá de:

---

<sup>71</sup> Resalta Catalina Unigarro que “dar y recibir es lo propio de los intercambios culturales. No podemos en Iberoamérica negarnos a recibir; pero no podemos negar lo propio, aquello que podemos dar” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 44). Entonces la transculturación puede ser vista como una “afectación mutua” que se genera a partir de una instancia conflictiva de encuentro en el que la colectividad receptora puede o no apropiarse de los códigos foráneos y donde “el sujeto dota de nuevos significados y sentidos a los símbolos ajenos, y después los transforma a través de la inclusión de los suyos” (Unigarro & Merino, 2010, pág. 98). Por este motivo, “los elementos exógenos adoptados han contribuido a reanimar o potencializar los elementos autóctonos” (Espinosa Apolo, 2000, pág. 109)

...rescatar solamente el recetario tradicional de los lugares marginales donde sobrevive, sino de penetrar mucho más adentro-mucho más abajo- y de redescubrir y revalorar las formas de la vida, las costumbres, los usos, los valores y los procesos productivos materiales y técnicos que van asociados a la culinaria revelada por tales recetarios (Unigarro & Merino, 2010, pág. 44).

## 5. CONCLUSIONES

Tras la realización de la investigación y aplicación del trabajo de campo se logró llegar a varias conclusiones a partir del cumplimiento de los objetivos planteados. La primera es que, la determinación hecha por parte de tres grupos generacionales de la valoración simbólica de la comida típica en Pichincha está mediada por una característica cultural fundamental de los integrantes, el barroco. El barroquismo resultó ser, en algunos casos, una limitación en cuanto a la aplicación de entrevistas y grupos focales pues, en un primer momento los integrantes se presentaban tímidos y callados y respondían esperando responder lo que de ellos se esperaba escuchar, sin embargo, transcurridas algunas preguntas resultaban más abiertos al diálogo y respondían lo que en realidad pensaban de los temas expuestos. Gracias a la misma característica, fue posible notar que la valoración otorgada a la comida responde a procesos de restitución física y emocional del cuerpo, de conciliación generacional y cohesión social que se disfrutaban a partir de la preparación y consumo familiar de platos típicos y generan memorias, por lo cual concluimos que, la valoración simbólica otorgada a la comida típica de Pichincha es alta para los tres grupos etarios con los que se trabajó. La segunda conclusión tiene que ver con la identificación de los procesos que han generados cambios en los patrones alimenticios, donde encontramos: procesos de industrialización; inclusión de la mujer al ámbito laboral remunerado; crecimiento urbano y cambio de actividades productivas; globalización e influjo de la Industria Cultural de masas, sobre la cual plantearemos nuestra tercera y última conclusión. Si bien se logró cumplir con los objetivos, la hipótesis sugerida fue nula puesto que la valoración simbólica otorgada a la comida típica no se construye a partir de la valoración simbólica otorgada a la comida extranjera. Es aquí donde se incorpora el tema de la

Industria Cultural de masas y el barroco gastronómico, porque la introducción de platos internacionales da cuenta de los efectos de globalización y homogenización de productos que son consumidos sin un sustento cultural, es decir, vaciados de sentido, sin embargo, para el caso ecuatoriano, todos estos procesos de introducción de productos son recibidos desde una interpretación barroca que resulta ser una especie de *traducción* del mundo. Esta particular lectura nos permite consumir platos internacionales, pero nos permite hacerlo desde una posición alternativa en la que la comida típica siempre será valorada por encima de otros alimentos.

Finalmente, si todo fenómeno humano es capaz de reflejarse en la culinaria típica de una localidad específica, así como el barroco que está presente en los platos ecuatorianos y las franquicias alimenticias producto de la Industria Cultural gastronómica también, creemos que el barroco puede ser una estrategia de reinterpretación y resistencia frente a la imposición de la Industria Cultural, sin embargo, cabe preguntarse; ¿contribuye el barroco gastronómico a la construcción fundamentada de una identidad ecuatoriana o sólo la socava?.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Gobierno de Pichincha.* (22 de 04 de 2013). Recuperado el 2014 de 10 de 09, de <http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/cantones/item/23-distrito-metropolitano-de-quito.html>
- Medline Plus.* (13 de 04 de 2013). Recuperado el 01 de 06 de 2015, de <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/000404.htm>
- Mi lindo Ecuador.* (2013). Recuperado el 10 de 10 de 2014, de [http://taga.mex.tl//30932\\_Canton-Quito.html](http://taga.mex.tl//30932_Canton-Quito.html)
- UNICEF Ecuador.* (2015). Recuperado el 01 de 06 de 2015, de [http://www.unicef.org/ecuador/media\\_9001.htm](http://www.unicef.org/ecuador/media_9001.htm)
- Acevedo, L. (2007). *UNICEF República Dominicana.* Recuperado el 01 de 06 de 2015, de [http://www.unicef.org/republicadominicana/health\\_childhood\\_10172.htm](http://www.unicef.org/republicadominicana/health_childhood_10172.htm)
- Agamben, G. (1998). *Homo sacer. El poder soberano y la nuda vida.* Valencia: Pre-Textos.
- Apolo, M. E. (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural* (Tercera ed.). Quito: TRAMASOCIAL.
- Bauman, Z. (2010). *Libertad* . Buenos Aires : Editorial Lozada .
- Biblioteca Digital de la Universidad de Chile.* (s.f.). Recuperado el 02 de 06 de 2015, de Repositorio de Ciencias Químicas y Farmacéuticas: [http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/lb/ciencias\\_quimicas\\_y\\_farmaceuticas/wit tinge01/capitulo01/03.html](http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/lb/ciencias_quimicas_y_farmaceuticas/wit tinge01/capitulo01/03.html)
- Bourdieu, P. (2002). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto.* (M. d. Elvira, Trad.) México D.F.: Taurus.

- Brunner, J. J. (1992). *Escenificaciones de la identidad latinoamericana*. Chile: Universidad de Chile.
- D'Artois, P. C. (1988). *La red de mercados y ferias de Quito. En Nuevas investigaciones antropológicas Ecuador*. Quito.
- DefiniciónABC. (2007). *Definición abc*. Recuperado el 05 de 05 de 2015, de <http://www.definicionabc.com/general/alimento.php#ixzz3ZIpt0VDV>
- Durkheim, E. (1997). *Las reglas del método sociológico*. México: Fondo de cultura económica.
- Echeverría, B. (2001). *Definición de la cultura*. México D.F.: Ítaca.
- Echeverría, B. (2008). El ethos barroco y los indios. *Revista de filosofía Sophia*(2).
- Entel, A., Lenarduzzi, V., & Gerzovich, D. (2004). Los ´40.El exilio. Dialéctica del Iluminismo. En A. Entel, V. Lenarduzzi, & D. Gerzovich, *Escuela de Frankfurt: Razón, arte y libertad*. (págs. 77-150). Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- Espinosa Apolo, M. (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural* (Tercera ed.). Quito: TRAMASOCIAL.
- Espinosa, C. (03 de 2012). El barroco y Bolívar Echeverría: encuentros y desencuentros. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*(43), 65-80.
- Estrella, E. (1988). *El pan de América*. Quito: Abya Yala.
- FAO. (13 de Noviembre de 1996). *Depósito de documentos de la FAO*. Recuperado el 07 de 09 de 2015, de Cumbre Mundial sobre la Alimentación: [http://www.fao.org/wfs/index\\_es.htm](http://www.fao.org/wfs/index_es.htm)
- FAO. (25 de 09 de 2009). Recuperado el 22 de 01 de 2016, de Foro de expertos de alto nivel sobre "Cómo alimentar al mundo en 2050":

[http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/HLEF\\_Programme/HLEF\\_Tentative\\_Programme\\_ES.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/HLEF_Programme/HLEF_Tentative_Programme_ES.pdf)

FAO. (2013). *Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Recuperado el 07 de 09 de 2015, de <http://www.oda-alc.org/documentos/1362080045.pdf>

Foucault, M. (1968). *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas* (Segunda ed.). (E. e. Frost, Trad.) Argentina: Siglo veintiuno.

Gómez, L. A. (2009). *Los centros comerciales, espacios posmodernos de ocio y de consumo: un estudio geográfico*. Universidad de Castilla la Mancha.

Heller, A. (1987). *Sociología de la vida cotidiana*. Barcelona: Ediciones Península.

Heller, A. (1987). *Sociología e la vida cotidiana*. Barcelona: Ediciones Península.

Horkheimer, M., & Adorno, T. (1998). *Dialéctica de la Ilustración: Fragmentos filosóficos*. Madrid: Trotta.

INEC. (2010). *Ecuador en Cifras*. Recuperado el 08 de 10 de 2014, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>

INEC. (2011). [www.inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec). Recuperado el 19 de 10 de 2015, de Estrato socioeconómico del Ecuador: [http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=474%3Ael-estrato-socioeconomico-medio-del-ecuador-es-del-833&catid=68%3Aboletines&Itemid=51&lang=es](http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=474%3Ael-estrato-socioeconomico-medio-del-ecuador-es-del-833&catid=68%3Aboletines&Itemid=51&lang=es)

Margulis, M. (2009). *Sociología de la cultura: conceptos y problemas*. Buenos Aires: Biblos.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. Sao Paulo: SENAC.

- OMS. (01 de 2015). *Organización Mundial de la Salud*. Recuperado el 01 de 06 de 2015, de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
- PESA, P. E. (2002). *FAO*. Recuperado el 07 de 09 de 2015, de Seguridad alimentaria y nutricional: conceptos básicos: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
- Pimentel, R. P. (1988). *El Ecuador profundo*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona: Ariel S.A.
- Serrano, G. P. (1994). *Investigación cualitativa: retos e interrogantes*. Madrid: Muralla S.A.
- Tortosa, J. M. (2011). *Mal desarrollo y mal vivir: pobreza y violencia escala mundial*. Quito: Abya Yala.
- Toscano, H., & Cajica, J. M. (1959). *El Ecuador visto por los extranjeros*. Puebla: S.A.
- Unigarro, C., & Merino, A. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ecuador: Fondo editorial Ministerio de Cultura.
- Villamarin, Marcelo. (1994). *Elementos de Economía. El Proceso de industrialización en el Ecuador*. Ecuador: Ministerio de Educación y Cultura.

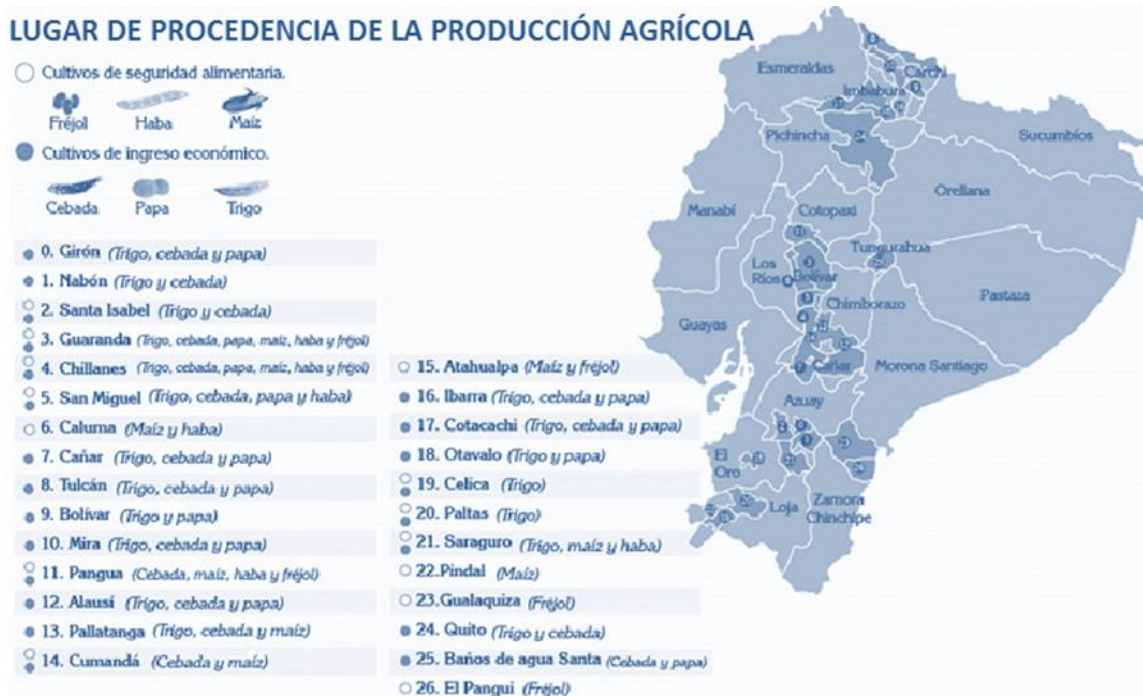
## 7. ÍNDICE DE TABLAS, GRÁFICOS, ILUSTRACIONES Y ANEXOS

<b>Tabla 1.</b> Población por continente .....	71
<b>Tabla 2.</b> Población del continente americano para el año 2014 .....	72
<b>Tabla 3.</b> Población de Ecuador en los últimos 60 años .....	74
<b>Tabla 4.</b> Marco de operacionalización de la información .....	82
<b>Tabla 5.</b> Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra del Ecuador desde España.....	99
<b>Gráfico 1.</b> Tiempo de preparación de la comida.....	69
<b>Gráfico 2.</b> Lugar de procedencia de quienes preparan y venden alimentos .....	84
<b>Gráfico 3.</b> Frecuencia de ingesta de alimentos grupo "Abuelos" .....	93
<b>Gráfico 4.</b> Frecuencia de ingesta de alimentos grupo "Padres" .....	94
<b>Gráfico 5.</b> Frecuencia de ingesta de alimentos grupo "Hijos" .....	96
<b>Gráfico 6.</b> Lugar de preferencia de consumo de comida típica .....	104
<b>Gráfico 7.</b> Preferencia del lugar de consumo de comida internacional .....	105
<b>Gráfico 8.</b> Provincia de procedencia Grupo "Abuelos" .....	108
<b>Gráfico 9.</b> Comida Típica vs. Comida Internacional grupo "Abuelos" .....	108
<b>Gráfico 10.</b> Provincia de procedencia Grupo "Padres" .....	109
<b>Gráfico 11.</b> Comida Típica vs. Comida Internacional grupo "Padres" .....	110
<b>Gráfico 12.</b> Provincia de procedencia Grupo "Hijos" .....	111
<b>Gráfico 13.</b> Comida Típica vs. Comida Internacional grupo "Hijos" .....	112
<b>Gráfico 14.</b> Platos típicos identificados por cada grupo generacional.....	113

<b>Gráfico 15.</b> Platos Internacionales identificados por cada grupo generacional.....	114
<b>Gráfico 16.</b> Valoración económica de la comida típica.....	115
<b>Gráfico 17.</b> Valoración económica de la comida internacional.....	116
<b>Gráfico 18.</b> Preferencia del lugar de consumo de comida internacional; <b>Error! Marcador no definido.</b>	
<b>Gráfico 19.</b> Nivel de resistencia de consumo de comida internacional por cada grupo generacional.....	<b>Error! Marcador no definido.</b>
<b>Ilustración 1.</b> Mentecato de la cultura culinaria.....	20
<b>Ilustración 2.</b> Cantones Urbanos y rurales del Distrito Metropolitano de Quito .....	77
<b>Ilustración 3.</b> Mapa del crecimiento de la ciudad de Quito .....	103
<b>Anexo 1.</b> Lugar de procedencia de la producción agrícola ecuatoriana; <b>Error! Marcador no definido.</b>	
<b>Anexo 2.</b> Ciclo vital familiar según Duvall.....	<b>Error! Marcador no definido.</b>
<b>Anexo 3.</b> Formato de entrevistas a actores clave .....	<b>Error! Marcador no definido.</b>
<b>Anexo 4.</b> Formato de grupos focales.....	<b>Error! Marcador no definido.</b>
<b>Anexo 5.</b> Plan de investigación .....	<b>Error! Marcador no definido.</b>

## 8. ANEXOS

### Anexo 1



Fuente: <http://es.static.z-dn.net/files/dc6/ccdc8182925616b8072e2c4f2459edfb.jpg>

### Anexo 2

## Ciclo vital familiar de Duvall

- I Comienzo de la familia ("nido sin usar")
- II Familias con hijos (el hijo mayor hasta 30 meses)
- III Familias con hijos pre escolares (el hijo mayor entre 30 meses y 6 años)
- IV Familias con hijos escolares (hijo mayor entre 6 y 13 años)
- V Familias con adolescentes (hijo mayor entre 13 y 20 años)
- VI Familias como "plataforma de colocación" (desde que se va el primer hijo hace que lo hace el último)
- VII Familias maduras (desde el "nido vacío" hasta la jubilación)
- VIII Familias ancianas (desde la jubilación hasta el fallecimiento de ambos esposos)

De la Revilla. Conceptos e instrumentos de la atención familiar. ediciones D D Doyma. España.1994

Fuente: <http://es.slideshare.net/KALINRA/abordaje-del-ciclo-vital-en-medicina-familiar>  
Elaboración: Dr. Ricardo Ramos Martínez

### Anexo 3. Plan de investigación

**1.-, Título de la Tesis:** Valoración simbólica de la comida típica de Pichincha

**2.- Objetivo General**

Determinar la valoración simbólica que tres generaciones (1935-1940; 1960-1966 y 1985-1990) otorgan a la comida típica de Pichincha.

**3.- Objetivos Específicos**

1. Identificar los procesos que han generado la transformación en los patrones alimenticios de tres generaciones.
2. Analizar los cambios en los procesos productivos y culturales relacionados con el ámbito alimenticio.
3. Analizar el impacto que la introducción de comida extranjera tiene sobre la soberanía y seguridad alimentaria.

**4.- Técnica única para el levantamiento de datos: La entrevista.**

Dirigido a actores clave como:

1. Tres grupos etarios
2. Tres grupos focales

**5.- Preguntas a los grupos etarios:**

**5.1. Identificación de la memoria histórica de la gente.**

1. ¿Qué lugares vienen a su mente al hablar de comida típica? ¿podría mencionar algunos?
2. ¿Qué lugares vienen a su mente al hablar de comida internacional? ¿podría mencionar algunos?
3. ¿Qué lugares vienen a su mente al hablar de comida rápida? ¿podría mencionar algunos?
4. ¿De dónde es usted y su familia?

**5.2. Identificación de actores clave en los lugares representativos**

1. ¿Quién es la persona más representativa de aquí?
  - Nombre, actividad que realiza
2. ¿Por qué es representativa esa persona?

**5.3. Determinar el valor simbólico que otorgan a la comida típica**

1. ¿Qué es lo que más le gusta de la comida típica? (olor, sabor, color, textura,

etc.)

2. ¿Qué recuerdos o sentimiento le trae la comida típica?

**5.4. Determinar el valor simbólico que otorgan a la comida internacional**

1. ¿Qué es lo que más le gusta de la comida internacional? (olor, sabor, color, textura, etc.)
2. ¿Le trae algún recuerdo o sentimiento la comida internacional?
3. ¿Qué es lo que más le gusta de la comida rápida? (olor, sabor, color, textura, etc.)
4. ¿Le trae algún recuerdo o sentimiento la comida rápida?

**5.5. Determinar la frecuencia en la ingesta diaria de comida**

1. ¿Cuántas veces al día ingiere alimentos?
2. ¿Qué alimentos ingiere diariamente?
3. ¿Dónde consume sus alimentos?
4. ¿Cumple algún horario en la ingesta de alimentos diarios?
5. ¿Qué cantidad de líquidos ingiere por día? ¿Cuáles son?

**6. Preguntas a los grupos focales:**

**6.1. Grupo focal No.1: Valoración simbólica**

**Determinar el valor simbólico que tres grupos etarios otorgan a la comida típica**

1. ¿Qué comidas típicas presentes en la provincia de Pichincha conoce? ¿Podría mencionar algunas?
2. ¿Cuál es su comida típica favorita?
3. ¿Tiene algún significado especial comer comida típica?
4. ¿Tiene algún significado especial su comida típica favorita?
5. ¿Cuáles son las principales características que tiene la comida típica?

6. ¿Qué sentimiento o sensación le provoca la comida típica?

7. ¿Cuándo ingiere comida típica?

**Determinar el valor simbólico que tres grupos etarios otorgan a la comida internacional**

1. ¿Qué comidas extranjeras presentes en la provincia de Pichincha conoce?  
¿Podría mencionar algunas?

2. ¿Cuál es su comida internacional favorita? (lugar de procedencia, tipo de plato, etc.)

3. ¿Tiene algún significado especial comer comida internacional?

4. ¿Tiene algún significado especial su comida internacional favorita?

5. ¿Cuáles son las características principales de la comida internacional?

6. ¿Qué sentimiento o sensación le provoca la comida internacional?

7. ¿Cuándo ingiere comida internacional?

**Comparación de la valoración entre la comida típica vs. comida internacional**

1. ¿Cuál prefiere?

2. ¿Por qué?

3. ¿En qué ocasión es más adecuada cada tipo de comida?

**6.2. Grupo focal No. 2: Frecuencia en la ingesta diaria de comida**

1. ¿Cuántas veces al día ingiere alimentos?

2. ¿Cuántas veces al día ingiere líquidos?

**6.3. Grupo focal No. 3: Cantidad, calidad y naturaleza de los alimentos ingeridos en cada porción**

1. ¿Qué alimentos ingiere diariamente?

2. ¿Dónde consume sus alimentos?

3. ¿Cumple algún horario en la ingesta de alimentos diarios?

4. ¿Qué cantidad de líquidos ingiere por día? ¿Cuáles son?