

PARA GRADOS ACADÉMICOS DE INGENIEROS (TERCER NIVEL)

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, **KARINA LIZETH SANCHEZ RIOFRIO** C.I. **1721763579** autor del trabajo de graduación intitulado: **"ANÁLISIS DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LOS RESTAURANTES DE COMIDA TRADICIONAL EN EL SECTOR SAN RAFAEL EN EL VALLE DE LOS CHILLOS, PARA SU PUESTA DE VALOR EN EL MERCADO"**, previa a la obtención del grado académico de **INGENIERA EN GESTION HOTELERA** en la Facultad de **Ciencias Humanas**:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la 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, 08 de Noviembre de 2018



Karina Lizeth Sánchez Riofrío

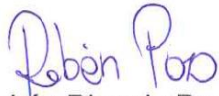
C.I. 1721763579

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

Yo, Mgs. Rubén Ricardo Pozo Moreano, director de esta disertación, certifico que la Srta. Karina Lizeth Sánchez Riofrio ha realizado con mi dirección este trabajo titulado Análisis de los recursos gastronómicos de los restaurantes de comida tradicional en el sector San Rafael en el Valle de los Chillos, para su puesta de valor en el mercado, de conformidad con las disposiciones del Reglamento de Grados de la PUCE. Autorizo la presentación del informe debidamente revisado y encuadernado para la calificación respectiva.



Mgs. Rubén Ricardo Pozo Moreano.

Quito, Noviembre 08 de 2018.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**ANÁLISIS DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LOS
RESTAURANTES DE COMIDA TRADICIONAL EN EL SECTOR SAN RAFAEL
EN EL VALLE DE LOS CHILLOS, PARA SU PUESTA DE VALOR EN EL
MERCADO.**

DIRECTOR MGS. RUBEN POZO.

KARINA SÁNCHEZ

QUITO, 2018

AGRADECIMIENTO

Deseo expresar mi agradecimiento al director de esta tesis, al magister Rubén Pozo, por la dedicación y apoyo y tiempo que ha brindado a este trabajo, por el respeto a mis sugerencias e ideas y por la dirección y el rigor que ha facilitado a las mismas. Gracias por la confianza ofrecida desde que llegué a esta Universidad.

Así mismo, agradezco a mis profesores que a lo largo de la carrera nos supieron compartir sus ideas, guiarnos y sobre todo compartirnos sus experiencias en el campo laboral al cual nos íbamos a enfrentar años más tarde.

Finalmente, gracias a Lotty Lizarzaburo y Catalina Armendáriz, por la revisión cuidadosa que han realizado a este texto y sus valiosos comentarios en momentos de duda. Pero un trabajo de investigación es también fruto del reconocimiento y apoyo de que nos ofrecen las personas que nos estiman, sin el cual no tendríamos la fuerza y valentía para crecer como personas y como profesionales.

Gracias a mi familia, a mis padres, porque gracias a su apoyo incondicional he logrado alcanzar todas mis metas propuestas. Sin su apoyo este trabajo nunca se habría escrito y, por eso, este trabajo es también suyo. A todos, muchas gracias.

KARINA SANCHEZ RIOFRIO

DEDICATORIA

A Dios.

Por haberme dado salud para lograr mis objetivos, por sus bendiciones y además de su infinita bondad y amor.

A mi madre Flor

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, por su infinito amor, sus valores, por la motivación constante que me brinda día a día gracias a su ejemplo soy una persona de bien, por estar conmigo en las buena y malas.

A mi padre Hugo.

Por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante y por su amor.

KARINA SANCHEZ RIOFRIO.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN	i
AUTORIZACIÓN	ii
PORTADA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
CAPÍTULO I.....	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1. TEMA.....	1
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.3. JUSTIFICACIÓN.....	3
1.4. OBJETIVOS.....	4
1.4.1. Objetivo general	4
1.4.2. Objetivos específicos	4
CAPÍTULO II	5
MARCO TEÓRICO	5
2.1. MARCO REFERENCIAL	5
2.2. MARCO TEÓRICO	6
2.2.1. Gastronomía	6
2.2.2. Clasificación de la gastronomía	7
2.2.3. Gastronomía en el Ecuador	8
2.2.4. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	9
2.2.5. Influencia indígena en la gastronomía ecuatoriana.....	12
2.2.6. Adaptación de la gastronomía tradicional	14
2.2.7. Restaurante	15
2.2.8. Puesta en valor	16

2.3. MARCO CONCEPTUAL.....	16
CAPÍTULO III	18
MARCO METODOLÓGICO	18
3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	18
3.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	18
3.3. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN.....	19
3.4. INSTRUMENTOS.....	19
3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	20
3.5.1. Población	20
3.5.2. Muestra	20
3.6. Análisis de las encuestas	22
3.7. DISCUSIÓN DE RESULTADOS	37
CAPÍTULO IV	39
estudio para la puesta en valor	39
4.1. Introducción	39
4.2. INVENTARIO GASTRONÓMICO.....	40
4.3. Puesta de valor GASTRONÓMICO.....	44
4.3.1. Estrategias de difusión para la gastronomía tradicional.....	44
4.3.2. Potencialización de la promoción de la gastronomía tradicional	47
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	50
Conclusiones.....	50
RECOMENDACIONES	51
Bibliografía	52
ANEXOS	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Edad	22
Tabla 2. Género.....	23
Tabla 3. Sector de proveniencia	24
Tabla 4. Frecuencia de visita	25
Tabla 5. Tipo de comida	26
Tabla 6. Demanda gastronómica.....	27
Tabla 7. Variedad de comida tradicional.....	29
Tabla 8. Frecuencia de concurrencia.....	30
Tabla 9. Preparación de los platillos	31
Tabla 10. Modificación de los ingredientes	32
Tabla 11. Factores de influencia.....	33
Tabla 12. Transmisión de tradiciones	34
Tabla 13. Conservación de platillos tradicionales	35
Tabla 14. Funcionamiento de establecimientos tradicionales.....	36
Tabla 15. Gastronomía tradicional.....	40
Tabla 16. Restaurantes de comida tradicional.....	43

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Edad	22
Gráfico 2. Género.....	23
Gráfico 3. Sector de proveniencia	24
Gráfico 4. Frecuencia de visita.....	25
Gráfico 5. Tipo de comida	26
Gráfico 6. Demanda gastronómica.....	28
Gráfico 7. Variedad de comida tradicional	29
Gráfico 8. Frecuencia de concurrencia	30
Gráfico 9. Preparación de los platillos.....	31
Gráfico 10. Modificación de los ingredientes.....	32
Gráfico 11. Factores de influencia.....	33
Gráfico 12. Transmisión de tradiciones.....	34
Gráfico 13. Conservación de platillos tradicionales.....	35
Gráfico 14. Funcionamiento de establecimientos tradicionales.....	36

RESUMEN

La provincia de Pichincha es poseedora de una amplia riqueza gastronómica, considerada en la actualidad como una de las provincias con mayor afluencia de visitantes con intereses culturales y gastronómicos. Esto se ha convertido en el principal hito para que diversos sectores dentro de la provincia mantengan sus costumbres gastronómicas, sin embargo en la actualidad estas se han ido modificando debido a la influencia internacional. Razón por la cual el desarrollo del presente estudio se centra en analizar los recursos gastronómicos tradicionales del sector de San Rafael en el Valle de los Chillos, para su posterior puesta en valor, considerando que este posee una amplia diversidad gastronómica y el sector es poseedor de platos tradicionales, costumbres y formas de preparación. En este sentido se emplea la metodología de recopilación de información y encuestas, a través de las cuales se recopiló información fundamental, sobre la gastronomía en el sector. La puesta en valor de dichos recursos se basó en realizar un inventario gastronómico y posteriormente proponer estrategias de difusión para la gastronomía tradicional y la potencialización de la promoción de la gastronomía tradicional. Llegando a la conclusión que los alimentos dentro de los restaurantes de comida tradicional se mantiene originarios a pesar del paso de los años, sin embargo son los mismos habitantes quienes no se muestran interesados por conservar el valor cultural de la gastronomía tradicional.

Palabras clave: Recursos gastronómicos, Puesta en valor, Gastronomía tradicional, Platos, Restaurantes tradicionales

ABSTRACT

The province of Pichincha is the owner of a wide gastronomic richness, considered at present as one of the provinces with the highest influx of visitors with cultural and gastronomic interests. This has become the main milestone for various sectors within the province to maintain their gastronomic customs, however at present these have been modified due to international influence. Reason for which the development of the present study focuses on analyzing the traditional gastronomic resources of the sector of San Rafael in the Valley of the Chillos, for its subsequent value, considering that it has a wide gastronomic diversity and the sector is owner of traditional dishes, customs and unique ways of preparation. In this sense, the methodology of gathering information and surveys is used, through which essential information on gastronomy in the sector is collected. The enhancement of these resources was based on carrying out a gastronomic inventory and then proposing dissemination strategies for traditional gastronomy and the potentialization of the promotion of traditional gastronomy. The conclusion is that the food in traditional restaurants remains original despite the passage of time, however, it is the inhabitants themselves who are not interested in preserving the cultural value of traditional gastronomy.

Key words: Gastronomic resources, Valorization, Traditional gastronomy, Dishes, Traditional restaurants

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. TEMA

Análisis de los recursos gastronómicos de los restaurantes de comida tradicional en el sector San Rafael en el Valle de los Chillos, para su puesta de valor en el sector turístico.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, operadores y oferta, entendiéndose ésta por los servicios (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer la idiosincrasia local (UNWTO, 2016).

En este contexto, Ecuador posee una variedad de atractivos naturales y manifestaciones culturales como son: parques nacionales, monumentos naturales, playas y montañas; históricos relacionados con la arquitectura colonial, civil, militar y religiosa, artesanía, historia etnográfica, fiestas patronales, comida y bebida típica, entre otros; los cuales se consideran elementos de motivación y por ende, de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mismo (Carvache, 2016, pág. 2).

Ciertamente el Ecuador es rico en manifestaciones culturales, siendo la gastronomía, una de las más representativas desde el punto de vista geográfico y cultural, puesto que esta depende de la influencia de los ingredientes que se empleen para su preparación, por tal razón se convierte en una riqueza gastronómica única de los pueblos y culturas que se asientan a lo largo del territorio nacional, considerando que estos son resultado de las diversas tradiciones

heredadas por los antiguos pobladores que se han venido manteniendo con el paso de los años, como consecuencia, el país se considera como un espacio lleno de tradiciones y mezclas culinarias, distribuidas en todas las zonas (Silvestre, 2014).

Con el paso de los años y los cambios generados dentro de la sociedad se han ido cambiando las tradiciones propias de la gastronomía de los lugares, incluyendo nuevas formas de preparación en base a ingredientes que se mezclan y generan la pérdida cultural de los mismos. Por ejemplo del sabor tradicional de la fritada, la cual es considerada en el extranjero como plato ecuatoriano, lo cual tradicionalmente se sirve con chicha, por ende al servirse con otras bebidas se genera una afectación a las nuevas generaciones y como consecuencia se van perdiendo las raíces culinarias, razón por la cual es importante que estas sean rescatadas, conservadas, revitalizadas y fortalecidas, de forma que sirva como difusor de cultura para las nuevas generaciones como patrimonio cultural (Barceló, 2011).

En torno a ello, se plantea como principal objetivo el desarrollo de un análisis de los recursos gastronómicos dentro de los restaurantes de comida tradicional, de forma que estos sean puestos en valor dentro del sector del Valle de los Chillos. Estos partiendo principalmente por considerar que la gastronomía constituye un atractivo de gran importancia para los visitantes, puesto que a través de este se proyectan tradiciones y costumbres de un lugar determinado, resaltando su relación con el desempeño del sector turístico y su actuación como un difusor de cultura y tradicionalismo dentro del sector.

En relación a ello surge la pregunta de investigación, misma que establece que:

¿El análisis de los recursos gastronómicos dentro de los restaurantes de comida tradicional permitirá agregar un valor a los mismos dentro del sector turístico?

1.3. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad el turismo se ha convertido en un dinamizador de la economía dentro del territorio nacional por el servicio de las diversas empresas como hoteles, restaurantes, operadoras turísticas, transporte, servicios de recreación; los cuales a su vez requieren de un equipo preparado y capacitado (Torres, 2013), constituyéndose este factor primordial para satisfacer las exigencias de los clientes, razón por la cual surge la necesidad de realizar un análisis de los recursos gastronómicos de los restaurantes de comida tradicional en el sector de San Rafael en el Valle de los Chillos, para con ello fortalecer el sector de estudio con la puesta de valor en el mercado.

La gastronomía es un factor determinante no solo para el sector turístico, sino para todos los demás, considerando que es parte de la naturaleza humana alimentarse y a su vez genera importantes aportes para satisfacer necesidades (Patrimonia Consultores, 2015). Lo cual hace imperante el reconcomiendo de la gastronomía tradicional y la potencialización de la misma para la conservación de la cultura a través de los años y generaciones.

La información a recopilar en el estudio constituirá parte fundamental, para obtener datos importantes sobre la gastronomía, a fin de que se tenga una perspectiva clara sobre la preferencia de la comida tradicional y, cuáles son los factores de mayor influencia para su consumo de modo que se potencialicen los mismos.

De igual forma el presente estudio permitirá definir el comportamiento de los consumidores que asisten a establecimientos de comida tradicional en el sector de San Rafael en el Valle de los Chillos, dicha información contribuirá como referencia para establecer los principales actores inmersos en la actividad, a fin de que se realice una puesta de valor en el mercado, y conforme a dicha característica se logre elevar el nivel de calidad del servicio, además de encontrar nuevas oportunidades en el mercado.

En el aspecto social, el desarrollo del estudio permitirá a los propietarios de los establecimientos de comida tradicional, identificar problemas actuales desde la perspectiva del cliente, de forma que en base a ello realicen las mejoras correspondientes dentro de sus negocios, llegando a satisfacer las expectativas y necesidades de los consumidores.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo general

Evidenciar la importancia de los recursos gastronómicos de los restaurantes de comida tradicional en el sector de San Rafael en el Valle de los Chillos, para su puesta en valor en el mercado.

1.4.2. Objetivos específicos

- Realizar un inventario de los platillos que se ofertan en las cartas de restaurantes de comida tradicional en el sector de San Rafael en el Valle de los Chillos.
- Establecer los productos empleados en la preparación de platillos tradicionales en los establecimientos.
- Identificar a partir de productos base, la diversidad de platillos preparados.
- Establecer las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica.
- Realizar una puesta en valor de los recursos gastronómicos del Sector San Rafael en el Valle de los Chillos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. MARCO REFERENCIAL

Según Gutiérrez (2012), el inicio de la cocina surge al frotar dos pedazos de madera y los primeros recipientes de cocción utilizados fueron agujeros que se hacían en la tierra, con agua y piedras. Después aparecieron los casos de barro crudo y los recipientes de fierro. De esta manera, el hombre inventa el fuego y adquiere la capacidad de poder cocer sus alimentos, manejar su conservación y disfrutar de los placeres alimenticios.

El autor Ortega, (2012) da a conocer que la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial. Mientras que Kivela y Crofts (2006) apuntan que la gastronomía juega un papel determinante en la manera de hacer experiencia del destino turístico por parte del viajero.

La gastronomía se afirma como un importante reclamo turístico y una herramienta de definición de marca del destino, por su tradicional vinculación con el territorio. Dichos proyectos se vinculan con el presente estudio considerando que todos enfatizan la importancia que tiene la gastronomía para el sector turístico, y cuán significativo es su conservación para la transmisión de costumbres y tradiciones ancestrales de generación en generación dentro del territorio (Fusté, 2016).

En la actualidad, la gastronomía juega un papel fundamental dentro del sector turístico para la conservación y preservación de la cultura; por lo cual dentro de toda la ciudad y sectores aledaños existen establecimientos que se preocupan por

mantener dichas tradiciones en el aspecto gastronómico, de forma que no se pierda la identidad de su cultura plasmada a través de sus platillos (López, 2012).

Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platillos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma (Clemente, Hernández, & López, 2013).

La realización de un análisis que profundice el tema de la gastronomía dentro del sector turístico, se ha abordado en diversos estudios, en los cuales se manifiesta verdaderamente la importancia de la misma, no solo como fortalecedor de la cultura y tradicional, sino también como un factor determinante para la conservación y difusión de la misma a lo largo de las generaciones.

Por lo cual el objetivo principal brindar a la gastronomía una puesta de valor, se fundamenta en el potencial que ofrece la misma, además del uso de sus ingredientes tradicionales y que han logrado captar el interés del sector turístico debido a su sabor, calidad y variedad. Para ello es importante tener en cuenta la oferta gastronómica, conocer sus puntos fuertes y sus principales debilidades, de forma que el desarrollo de la propuesta potencialice el interés no solo gastronómico sino también turístico.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Gastronomía

Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía se deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. La gastronomía es el conocimiento de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere (Gutierrez, 2012). En cambio, para Ramos (2002) la gastronomía se refiere a la elaboración y presentación de alimentos, que forma parte de la cultura y define el grado de desarrollo de los pueblos.

En este sentido, la gastronomía es una ciencia que estudia las tradiciones pasadas de la comida y la forma como combinarlas para mejorar la presentación de los platillos sin descuidar la identidad de los pueblos.

Ciertamente la gastronomía se considera como una parte antigua de la historia de la humanidad, considerando que esta se ha encontrado presente desde los inicios de la civilización. Conforme la Real Academia de la Lengua (2013), esta es definida como los asuntos de la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación, misma que mantiene una amplia interacción con los seres humanos y su afán por alimentarse a lo largo de la historia.

Estableciendo en relación a ello que la gastronomía es una considerada como una ciencia de la alimentación que permite una interrelación positiva entre los seres humanos y los alimentación, en cuestión de ello otro autor define a la misma como:

La gastronomía se considera el arte de la buena preparación de los alimentos, la cual se emplea de forma diaria para la preparación de los alimentos, sin dejar a un lado el contexto de la afición o a su vez el placer (Aguirre, 2012).

Es así que en contexto de ello se establece una evidente relación de la gastronomía a lo largo de la historia y llegando a mantener parámetros esenciales de preparación y de clasificación, tal como se muestra. La cual se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en distintos lugares. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.

2.2.2. Clasificación de la gastronomía

En relación a ello se parte de la clasificación de la gastronomía, subdivida en platillos locales, platillos importados y platillos mixtos (combinación de varias opciones en un mismo plato). Los platillos locales hacen referencia a la cocina local,

es decir los productos que se cosechan en la zona, esta a su vez recoge la sabiduría transmitida de generación en generación como elementos de la cultura de la sociedad (UNAM, 2010).

Por su parte, los platillos importados habla de todos aquellos que emplean productos de importación para su preparación, actualmente debido a la globalización estos casos no presentan diferencia con los locales, considerando que la movilidad migratoria de las personas ha ido generando que estas se adapten al medio. Y los platillos mixtos son la representación más cercana a que el platillo se internacionalice y deje a un lado su naturaleza (Pérez, 2012).

La clasificación gastronómica percibida es entonces un modismo de ver la oferta de dentro de una zona. Sin embargo, la comida tradicional ecuatoriana cuenta con una gran variedad de platillos propios de cada una de sus regiones en la que se emplea productos propios de la zona para su preparación.

Ciertamente, a pesar de la integración de los restaurantes de modalidad fast food, la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas; se puede afirmar que la gastronomía tradicional no se ha perdido, sin embargo está siendo modificada o alterada perdiendo su esencia cultural y tradicional (Cabanilla, 2011).

2.2.3. Gastronomía en el Ecuador

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra, por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Por esto se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía (Ventura, 2015).

Es así que se habla de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc. Todas estas se han venido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los cuales han

logrado imponerse, en los paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia si se trata de sabor y distinción o por su presentación (Sangucho, 2014).

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo a la región geográfica, las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica; teniendo su base en las etnias locales y en la influencia de la conquista española.

El Ecuador al mantener una posición geográfica privilegiada, dispone de una variedad de productos alimenticios que se generan en sus tierras, obteniendo desde frutas de todo tipo en la Costa hasta productos de la tierra con alto contenido vitamínico en la Región Amazónica, brindándole la oportunidad de mantener una amplia variedad gastronómica propia de cada una de sus regiones.

Lo cual ha dado paso de tal forma a la existencia de platos que son populares a nivel nacional tales como como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros (Sangucho, 2014).

2.2.4. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

El Ecuador posee una gustosísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido creencias conocimientos ancestrales e importados, así como productos autóctonos e introducidos, primero desde España, además de otros países y ahora en los últimos 50 años de la cocina norteamericana (Yumisela, 2009).

No se tienen vestigios de que existiera comida indígena que alcanzara dicho nombramiento, sino esta se reconoce como una forma en la cual las personas de dichas épocas tenían formas específicas para preparar sus platillos, que eran difundidos en sus rituales o celebraciones. En el territorio ecuatoriano sus primeros

habitantes se asentaron en las zonas montañosas y mares cercanos debido a la abundancia de recursos alimenticios con los que contaban (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

Se atribuye a los indígenas estilos de alimentación tradicionales altamente nutritivos. La sabiduría andina en la producción y consumo de alimentos se ha mantenido hasta nuestros días en forma de un verdadero pensamiento y una filosofía innata y llena de lógica (Yáñez, 2003)

En torno a lo mencionado, los indígenas regían su alimentación en base a tres productos de la tierra tales como el maíz, papas, porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita.

De igual manera, la harina del germen disecado permite la elaboración de chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Sin embargo, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas. Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza.

También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque,

obtenido del zumo del maguey. La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

Además de la existencia de platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

Mientras que en la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, loco, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a la punta, o el pájaro azul de Guaranda.

Es por ello que se manifiesta que no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y hierbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde tanto la albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

2.2.4.1. Influencia

La llegada de otras comidas han influenciado mucho en nuestro país; así tenemos por ejemplo la entrada del arte culinario de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala

palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey (México), alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino (Padula, 2014).

Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado (Armendáriz, 2013).

Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional (Carretón, 2017).

2.2.5. Influencia indígena en la gastronomía ecuatoriana

Los antepasados hallaron aquí un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples (Carvache, 2016).

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes

con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios (Silvestre, 2014).

Tomando como base de sus alimentos a tres productos de la tierra, el maíz, papas, porotos, los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable, con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas, los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita, con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

De igual forma las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros, a su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios (Carretón, 2017).

En su contexto, la vida y la cocina de nuestros antepasados se encontraban regulada por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados, normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

Por otra parte, la ocasión más fastuosa de la cocina indígena se realizaba durante las cosechas, junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Por lo cual, abarcando lo expuesto anteriormente ciertamente han la influencia indígena dentro de la gastronomía ecuatoriana ha sido primordial, debido a la gran variedad de platillos que se podían preparar debido a la riqueza del suelo y los productos que ellos mismos cultivaban, logrando alcanzar un reconocimiento

importante en el ámbito gastronómico, que busca ser conservado a lo largo de las generaciones (Clemente, Hernández, & López, 2013).

2.2.6. Adaptación de la gastronomía tradicional

Si bien es cierto, la gastronomía ecuatoriana tradicional se ha visto influenciada debido al proceso de globalización de la sociedad, en muchos lugares del territorio nacional, aún se conservan dichas tradiciones y bases culturales para la preparación de un platillo que sea agradable para el consumidor y que mantenga significancia cultural de la zona que lo oferta. Así mismo, esta se encuentra caracterizada por una gran variedad de sabores que hacen parte de la calidad, misma que a su vez es mezcla de tradiciones y culturas de tiempo pasados dentro del país (Armendáriz, 2013).

Este proceso de adaptación ha generado una influencia alta en el país, considerando que se han adaptado ciertas tendencias culinarias como las españolas, además de que trajo consigo elementos europeos y africanos, también de que permitió el intercambio de cosas y animales propios de uso local y limitando, dando paso a la llegada de las reses, cerdos, ovejas, pavos, ajo, cebolla, trigo, cebada, col, tomate, plátano y caña de azúcar. Enriquecida con elementos de la cocina popular del Ecuador, desarrollando de tal forma tradiciones regionales y creando nuevos platillos y sabores que se han transmitido durante siglos dando origen a la gastronomía nacional (Meléndez & Cañez, 2010).

Uno de los acontecimientos más significativos dentro de la gastronomía tradicional, fue la adopción del chanco, borrego, pava y gallina que se convirtieron en animales de crianza doméstica en gran parte del territorio nacional, mejorando de tal forma el arte gastronómico. Tal importancia cobro el chanco, cuya manteca se emplea mucho para la preparación de varios platillos ecuatorianos debido a su densidad y sabor, productos que se obtenían de las distintas regiones del país (Meléndez & Cañez, 2010).

En dicho sentido la carne de chanco también enriqueció la preparación de los tamales de la sierra y bollos de la costa y para darle un sabor único a los locros. Es

así, como el cerdo se ha convertido en uno de los recursos más empleados para el asador, sartén y embutidos, dando paso así mismo al tradicional hornado, fritada, longaniza, morcilla, entre otros (Armendáriz, 2013)..

De igual forma el borrego, la gallina, la carne de res y el queso, se han convertido en productos esenciales y característicos dentro de la preparación de los platillos tradicionales de las diferentes regiones, haciendo de la gastronomía ecuatoriana en deleite tanto para propios como para extranjeros.

Estos se sirven en diversos lugares, los cuales se consideran como establecimientos tradicionales, debido a que su misión es ofertar menús específicos para que los clientes aprecien sabores específicos de un lugar o región que oferta una alimentación característica de la zona y que además identifican a la población que los oferta (Romero, 2013).

2.2.7. Restaurante

Ciertamente hay un sin número de restaurantes que contienen una variada cantidad de colores y sabores, haciendo fundamental que se estudien a fin de que se dé a conocer la importancia de mantener intactos, no solo por su valor cultural sino también debido a su aporte en el ámbito turístico.

Estos establecimientos a su vez se convierten en atracciones turísticas para los visitantes (Jafari, 2002, pág. 297). En contexto, se menciona que el turismo es un factor clave en el desarrollo económico de los países, ya que encierra una amplia gama de actividades que promueven principalmente el comercio, tales como la gastronomía, mismo que abarca proposiciones innovadoras partiendo principalmente de emprendimientos, a fin de dar a conocer los platillos autóctonos de una zona, los cuales también contribuyen a la generación de nuevas fuentes de trabajo, ingresos económicos, satisfacción de los clientes entre otros factores que se relacionan con la gastronomía.

Es así como, dichos factores se convierten en aspectos fundamentales para las nuevas generaciones, considerando la gran demanda gastronómica, sin embargo, al comida tradicional se ha ido minimizando con el paso del tiempo debido a la alta petición de comida sana y nutritiva, además de las nuevas tendencias de consumo.

2.2.8. Puesta en valor

El generar una puesta en valor a la gastronomía, se define como el proceso de conservar e incentivar el mantenimiento de un patrimonio artístico, cultural o una costumbre popular que mantenga las características propias del lugar.

Ciertamente la puesta de valor se enfoca en potencializar el patrimonio a futuro, a fin de que se incentive el mantenimiento de costumbres populares y la conservación de los aspectos vitales del patrimonio para preservar la identidad de los pueblos de una forma consiente (Luque, 2018).

En relación a ello, la puesta en valor se realiza a fin de que se mantenga y además sea factor de afluencia de un mayor número de personas; considerando que la influencia generada por la sociedad en la actualidad ha derivado la adopción de otras costumbres gastronómicas por parte de los ecuatorianos.

Haciendo necesaria la puesta en valor de los recursos patrimoniales y culturales, a fin de mantenerlos y conservarlos, sin desapegarse de su origen en contexto. Es por ello que el realizar un análisis de la gastronomía para generar su puesta de valor en los platillos tradicionales, la cual permitirá que se mantenga el tradicionalismo y costumbres.

2.3. MARCO CONCEPTUAL

- **Gastronomía.-** Se define a esta como una ciencia que se encarga de estudiar la relación existente entre la cultura y la comida, a lo largo de un periodo de tiempo establecido. Ese generalmente tiene un sentido estricto

en cuanto al arte de la preparación de los alimentos, el servirlos y consumirlos de forma ordenada y guiada bajo protocolos (Armendáriz, 2013).

- **Tradición.-** Transmisión de noticias, composiciones, literarias, doctrinas, costumbres que son comunicadas a través de las generaciones, también se considera como una doctrina específica de una población que es conservada y transmitida mediante el núcleo familiar (Árevalo, 2014).
- **Costumbres.-** Definida como el conjunto de elementos que caracterizan las conductas de una persona o grupo social conforme lo establecido en tiempos o generaciones pasadas (Real Academia de la Lengua, 2013)
- **Cocina tradicional.-** Se define como un referente para satisfacer las necesidades básicas que se utilizan para la ingesta de productos que son aceptados culturalmente como comestibles, los cuales se han adoptado, condimentado y combinado con otros productos a fin de mejorar su estructura e incrementar su palatabilidad para posteriormente deleitar el paladar con dichas preparaciones (Meléndez & Cañez, 2010).
- **Restaurantes de comida tradicional.-** Son establecimientos en los cuales se sirven platillos nacionales, los cuales representan la cultura y tradición del lugar en el que se encuentra asentado, de forma que se conserve intacta la cultura gastronómica de la zona (Vélez, 2010).
- **Servicio. -** Se define como una actividad de naturaleza intangible mismo que se produce entre el cliente y los empleados de servicio a cambio de un valor económico (Kotler, 2010, pág. 27).
- **Puesta en valor.-** Se establece como la valorización de los recursos culturales patrimoniales y tradicionales, con la finalidad de protegerlos pues son una parte importante del pasado y la cultura de un pueblo y que además es apreciado por sus características (Carretón, 2017).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En diseño de la investigación fue descriptiva misma que se define como la capacidad para seleccionar las peculiaridades primordiales del objeto de estudio y su descripción detallada de sus partes, categoría o clases de dicho objeto” (Augusto, 2012, pág. 11), se empleó la misma considerando que se realizó una revisión bibliográfica sobre el objeto de estudio, en la cual se recopiló información fundamental para establecer el desarrollo de la gastronomía durante los últimos años y la puesta en valor de la gastronomía tradicional, con el objetivo de fomentar su conservación y continuidad.

También se empleó la investigación exploratoria que de acuerdo al autor Naghi da a conocer que “Se puede aplicar para generar el criterio y dar prioridad a algunos problemas”, de esta manera se obtuvo información sobre la historia de la gastronomía y su desarrollo dentro de la zona de estudio, a través de la cual se estableció la problemática central, y en relación a ello lograr una familiarización con el tema teniendo un panorama y conocimiento claro de la investigación.

3.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Se empleó el método analítico, el cual consiste en la descomposición de las partes del objeto de estudio para describirlas y explicar las causas que genera el fenómeno (Clares, 2016). A partir de este se determinaron bajo que parámetros se encuentran los establecimientos de comida tradicional.

También se empleó el método sintético definido como el proceso que permite la reconstrucción del fenómenos de estudio uniendo las partes que han sido separadas, a fin de facilitar su comprensión (Clares, 2016). A través de este se

analizó las tradiciones culinarias del sector, a fin de establecer los platillos característicos de los establecimientos de comida tradicional del sector.

3.3. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

Se realizará un enfoque cuantitativo que de acuerdo al autor Pérez “Es un instrumento que estudia la realidad en su contexto natural que permite interpretar fenómenos de acuerdo a las personas implicadas” (Pérez & Josefa Blasco, 2013, pág. 6), el cual permitirá recoger y analizar datos precisos y valederos, empleando como instrumento de recopilación de información a la encuesta, la cual se estructurará con preguntas cerradas como herramienta para determinar la aceptación de la gastronomía tradicional dentro de los restaurantes de la zona, además de que se podrá conocer la opinión de los clientes en cuanto a la oferta gastronómica, nivel de satisfacción, calidad del servicio y sabor.

3.4. INSTRUMENTOS

Los instrumentos a emplear son la observación directa y la encuesta.

Encuestas: A través de este instrumento se determinará las preferencias y expectativas que tiene los clientes en relación la puesta en valor de la comida en restaurantes tradicionales. Esta se encontrará estructurada por preguntas cerradas que permitirán identificar rasgos fundamentales en relación al nivel de aceptación del estudio.

Estas se aplicarán a las personas que lleguen a los restaurantes de comida tradicional de la zona, completando de tal forma el total de la muestra.

3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.5.1. Población

Para la población se tomará todos los habitantes de la ciudad de Quito, los cuales son un total de 2.644.145 (Quito en cifras, 2016)

A parte de dicha población mediante un diseño muestral simple se obtuvo la muestra establecida.

3.5.2. Muestra

Por el tamaño de la población es importante realizar el cálculo de tamaño de la muestra con la aplicación de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

En donde:

n = es el tamaño de la población (2'644.145)

Z = nivel de confianza, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% = 1,96 (como más usual).

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada, cuando no se tiene su valor suele utilizarse 50% = 0,50.

q = probabilidad de fracaso, cuando no se tiene su valor suele utilizarse el 50% = 0,50.

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción) (valor queda a criterio del encuestador) 5% = 0,05 (Martínez, 2011, pág. 350).

Reemplazando quedaría así:

$$n = \frac{(2'644.145) * (1,96)^2 * 0,50 * 0,50}{(0,05)^2 * (2'644.145 - 1) + (1,96)^2 * 0,50 * 0,50}$$

$$n = \frac{2'539.436,85}{6.611,32}$$

$$n = 384,12$$

$$n = 384 //$$

Siendo así, la encuesta será aplicada a un total de 384 personas.

Una vez recopilada la información mediante el instrumento establecido, se procederá a tabularlo de forma estadística, mediante el uso del programa Microsoft Excel, para posteriormente analizarlos y establecer la conclusión pertinente sobre la misma.

3.6. ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS

Edad

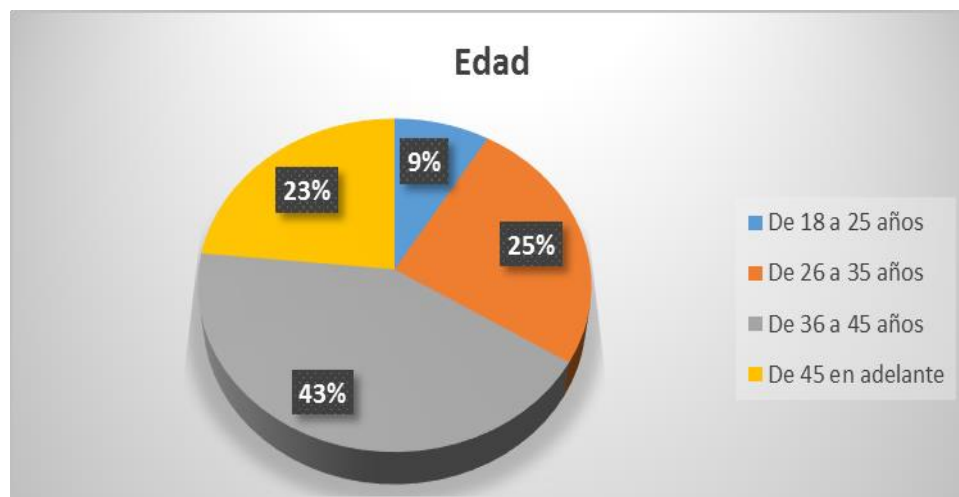
Tabla 1. Edad

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De 18 a 25 años	35	9%
De 26 a 35 años	95	25%
De 36 a 45 años	166	43%
De 45 en adelante	88	23%
TOTAL	384	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 1. Edad



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados analizados, la mayor cifra de población consumidora se ubica entre los 36 a los 45 años de edad. Este resultado puede deberse a que en ese rango de edad se ubica la población económicamente activa, en donde se generan mayores ingresos y en consecuencia los hábitos de consumo tienden a ser bastante altos debido a que en ese rango de edad todavía no se desarrolla una cultura de ahorro debido precisamente a que se cuenta con fuentes de trabajo fiables y debido a ello los recursos monetarios tienen mucha fluidez.

Género

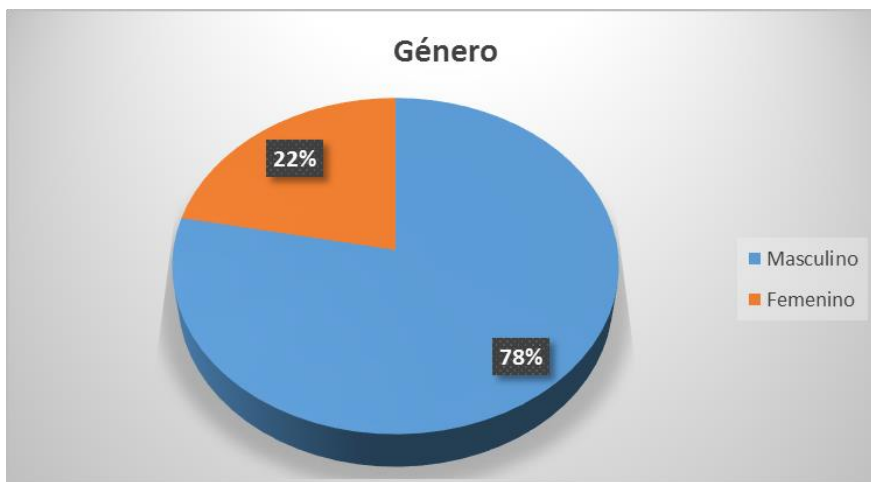
Tabla 2. Género

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	298	78%
Femenino	86	22%
TOTAL	384	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 2. Género



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados analizados, se observa que la mayor parte de los encuestados son hombres mientras que un 22% son mujeres. Analizando estas cifras, se podría inducir que la población masculina tiene una mayor tendencia al consumo manteniendo una menor política de ahorro. Estableciendo que el público masculino comprendido entre los 35 a los 45 años estará caracterizado por tener una fuerte tendencia al consumo y una poca tendencia al ahorro.

1. ¿De qué sector proviene usted?

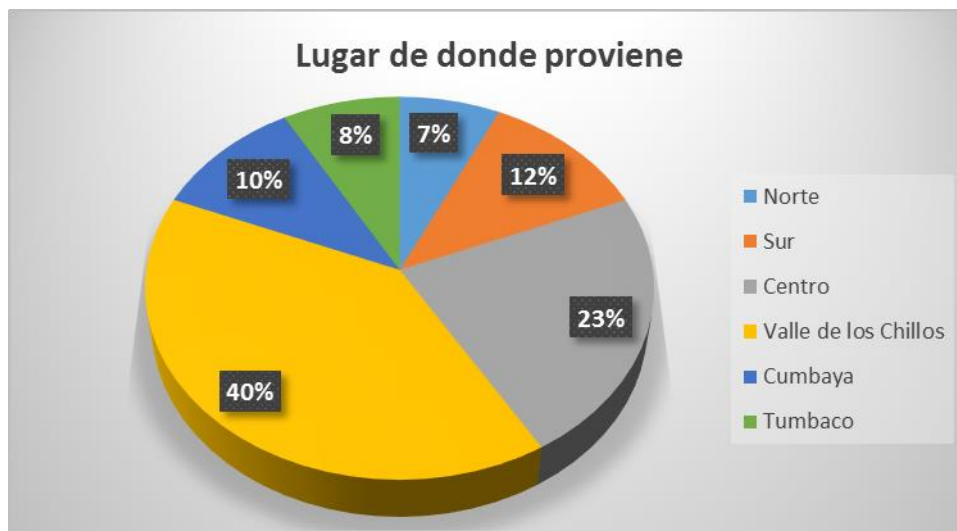
Tabla 3. Sector de proveniencia

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Norte	26	7%
Sur	45	12%
Centro	90	23%
Valle de los Chillos	153	40%
Cumbaya	40	10%
Tumbaco	30	8%
TOTAL	384	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 3. Sector de proveniencia



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Observando los resultados, se puede observar que la mayor parte del público consumidor proviene del sector del Valle de los Chillos. Como bien se sabe, en dicho sector habita la población perteneciente a las clases alta y media alta y como tal, su tendencia al consumo es elevada. Entonces, de acuerdo con dicho razonamiento, la mayoría de la población encuestada proviene del sector del Valle de Los Chillos y como tal pertenece a las clases tanto alta como media.

2. ¿Con que frecuencia visitar el sector?

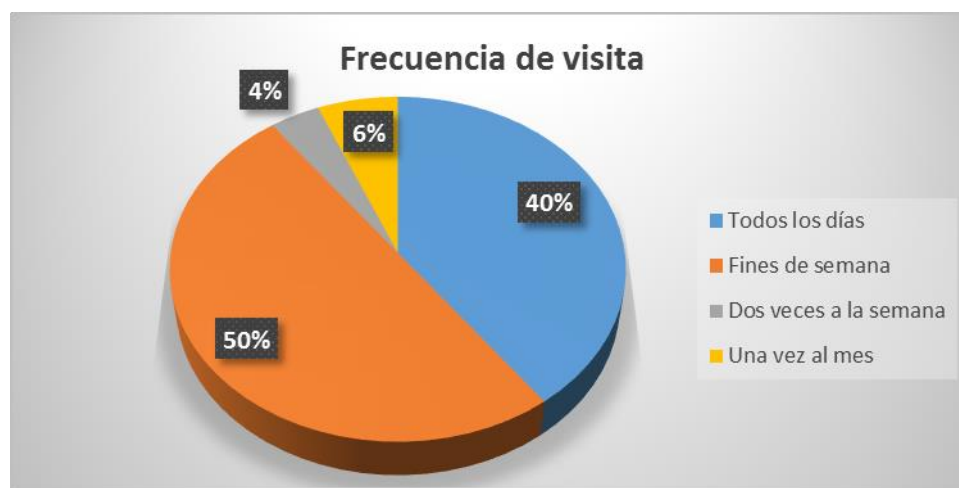
Tabla 4. Frecuencia de visita

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Todos los días	152	40%
Fines de semana	191	50%
Dos veces a la semana	17	4%
Una vez al mes	24	6%
TOTAL	384	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 4. Frecuencia de visita



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados, se observa que las mayores frecuencias de visitas ocurren durante los fines de semana, seguida muy de cerca por la frecuencia correspondiente a “todos los días”. De acuerdo con lo anterior, se puede inducir lo siguiente: Por la frecuencia correspondiente a “fines de semana”, la mejor razón radicaría en que la gente entrevistada, ubicada la mayoría en la edad de máximo apogeo de la actividad económicamente productiva, a más de consumir los alimentos, recurre al lugar en busca de descanso y esparcimiento buscando de esta forma disiparse un poco de las tensiones de sus actividades cotidianas.

3. ¿Qué tipo de comidas típicas encontramos en el sector?

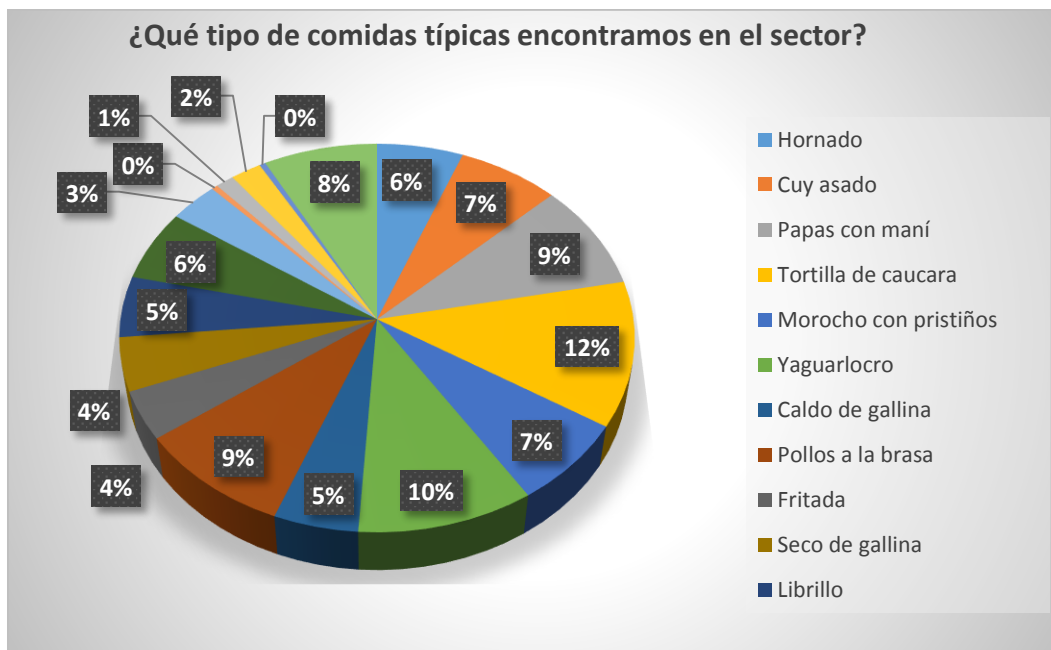
Tabla 5. Tipo de comida

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hornado	28	6%
Cuy asado	33	7%
Papas con maní	42	9%
Tortilla de caucara	57	12%
Morocho con pristiños	33	7%
Yaguarlocro	48	10%
Caldo de gallina	23	5%
Pollos a la brasa	43	9%
Fritada	19	4%
Seco de gallina	21	4%
Librillo	24	5%
Guatita	28	6%
Menestras	16	3%
Arepas de maíz	2	0%
Helados de paila	6	1%
Choclos con habas y queso	10	2%
Menudo	2	0%
Otros	37	8%
TOTAL	472	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 5. Tipo de comida



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Observando el análisis gráfico, se puede observar una múltiple variedad de opciones de platos típicos expendidos en el sector. La mayor cifra corresponde a la “tortilla con caucara” seguida por el “yahuarlocro”, el resto de comidas mantiene un porcentaje relativamente igual. Entonces, de acuerdo con estos datos, el público consumidor que acude al sitio en análisis lo hace debido a la amplia variedad de alimentos que este ofrece a precios fácilmente accesibles.

4. ¿Cuáles son los más demandados por las personas del sector o visitantes?

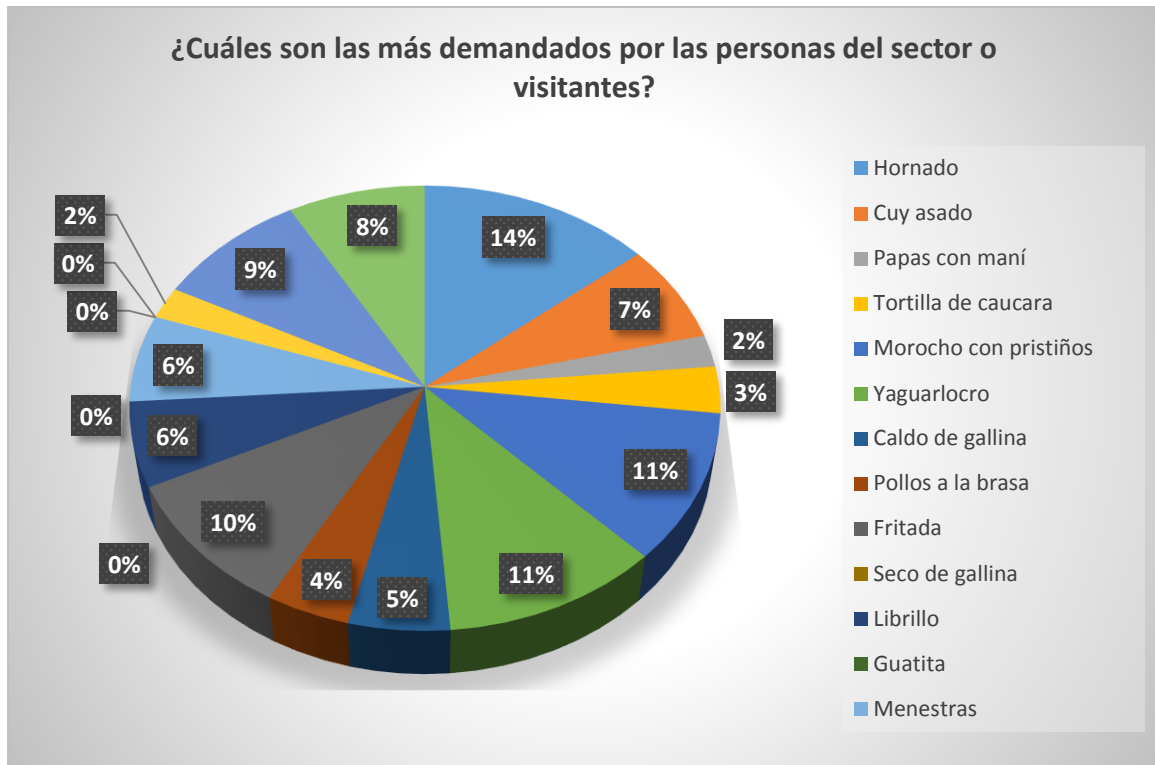
Tabla 6. Demanda gastronómica

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hornado	66	14%
Cuy asado	34	7%
Papas con maní	11	2%
Tortilla de caucara	16	3%
Morocho con pristiños	51	11%
Yaguarlocro	52	11%
Caldo de gallina	24	5%
Pollos a la brasa	20	4%
Fritada	46	10%
Seco de gallina	0	0%
Librillo	29	6%
Guatita	0	0%
Menestras	30	6%
Arepas de maíz	0	0%
Helados de paila	0	0%
Choclos con habas y queso	11	2%
Menudo	43	9%
Otros	39	8%
TOTAL	472	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 6. Demanda gastronómica



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Se puede observar que el plato más demandado corresponde al plato de mayor oferta, en este caso la “tortilla con caucara”, seguida por el “yahuarlocro” que también tiene mayor oferta. El resto de platos mantiene igual proporción al igual que en el análisis anterior. De acuerdo con ello, entonces, se puede inducir que los platos son vendidos de acuerdo a la preferencia por cada uno de ellos.

5. ¿Cree usted que existe variedad en los restaurantes de comida tradicional del sector?

Tabla 7. Variedad de comida tradicional

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	277	72%
No	107	28%
TOTAL	384	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 7. Variedad de comida tradicional



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

En el análisis de los resultados, se puede observar que una gran mayoría opina que en efecto se encuentra variedad de platos típicos en los expendios de comida del sector analizado. Este índice de respuestas más que nada corrobora el resultado de las dos preguntas anteriores, lo que ayuda a comprobar la veracidad de las repuestas.

6. ¿Acude con frecuencia a establecimientos de comida tradicional? Si su respuesta es sí, continúe la encuesta, caso contrario gracias por su colaboración.

Tabla 8. Frecuencia de concurrencia

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	250	65%
No	134	35%
TOTAL	384	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 8. Frecuencia de concurrencia



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

El índice de encuestados que respondieron afirmativamente es superior a quienes respondieron de forma negativa, de acuerdo con lo anterior, entonces, se puede inducir que la mayoría de encuestados acude frecuentemente a los puestos de comida típica. Como en la pregunta anterior, esta corrobora el nivel de las respuestas de las primeras preguntas y la anterior, validándose nuevamente su credibilidad.

7. ¿Considera usted que los platillos de ahora ya no se preparan como hace años atrás?

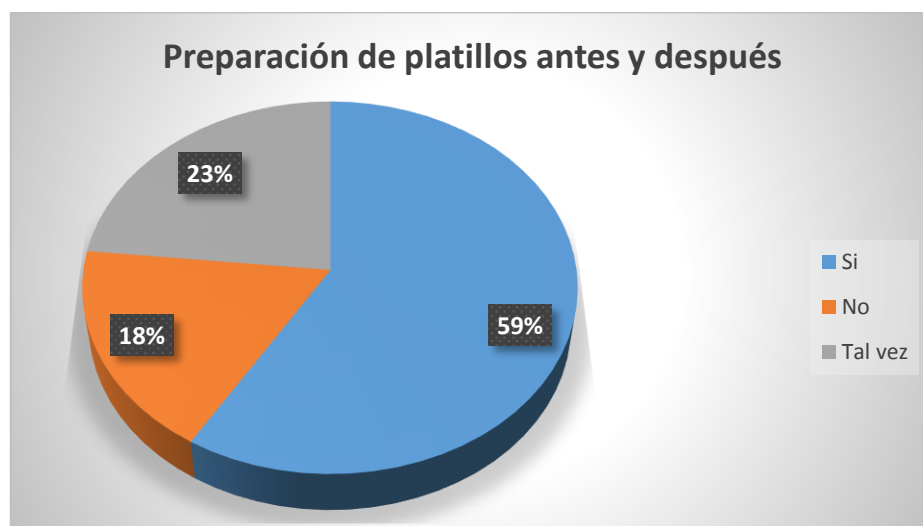
Tabla 9. Preparación de los platillos

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	147	59%
No	45	18%
Tal vez	58	23%
TOTAL	250	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 9. Preparación de los platillos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

De acuerdo con el nivel de las respuestas, una gran mayoría (que sobrepasa a la mitad de los encuestados) considera que en efecto los platos típicos se preparan de un modo muy distinto al que se los preparaba años atrás. De acuerdo al nivel de estas respuestas, entonces, se puede inducir que un gran número de encuestados puede palpar la sazón característica de los platos típicos y debido a ello siente una cierta nostalgia por el sabor original, pese a esto, no ha perdido su favoritismo hacia la cocina típica y concurre fielmente a consumirla.

8. ¿Cree usted que los ingredientes han sido modificados actualmente en la preparación de la comida tradicional?

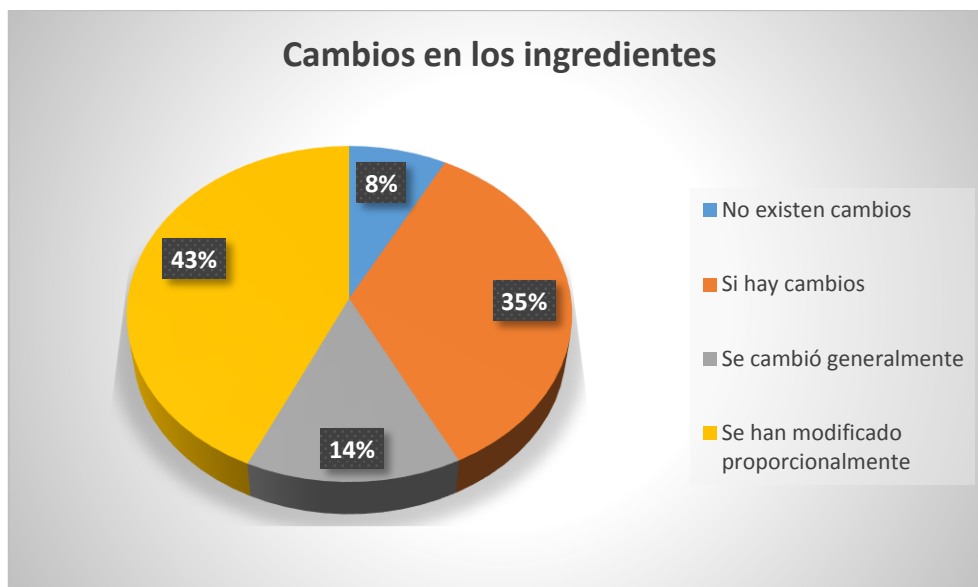
Tabla 10. Modificación de los ingredientes

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No existen cambios	20	8%
Si hay cambios	87	35%
Se cambió generalmente	36	14%
Se han modificado proporcionalmente	107	43%
TOTAL	250	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 10. Modificación de los ingredientes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Una gran mayoría coincide en que se han “cambiado proporcionalmente” los ingredientes de los platos típicos tradicionales y parece esta ser la razón en la que se fundamenta la respuesta a la pregunta anterior: La sazón original difiere en buena parte de la actual, pero a pesar de ello el público consumidor les guarda fidelidad a los platos tradicionales y consecuentemente acude a consumirlos.

9. ¿Qué factor considera usted que ha sido el más influyente para generar cambios en la preparación de la comida?

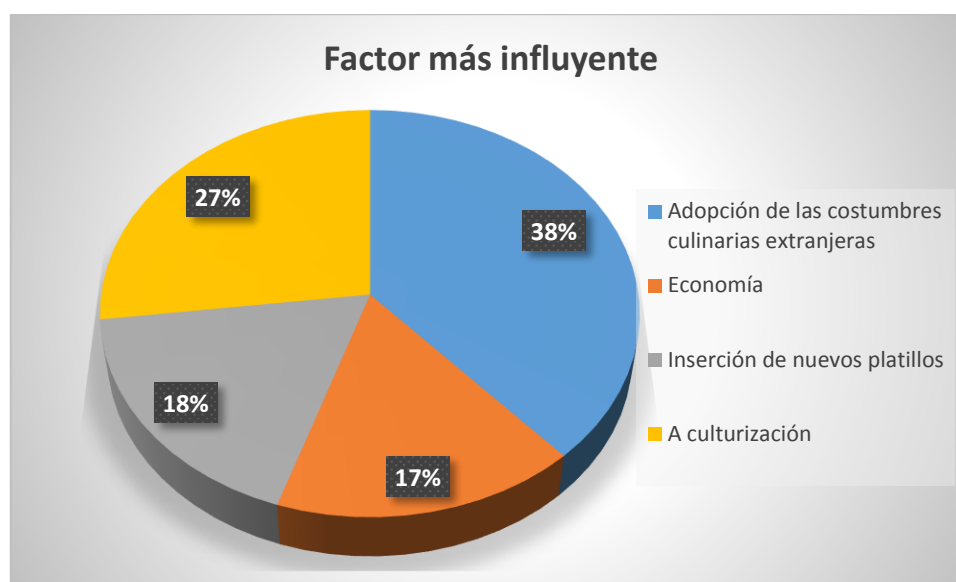
Tabla 11. Factores de influencia

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Adopción de las costumbres culinarias extranjeras	94	38%
Economía	43	17%
Inserción de nuevos platillos	45	18%
A culturización	68	27%
TOTAL	250	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 11. Factores de influencia



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

La mayoría del público encuestado considera que la principal razón por la que la sazón tradicional ha sufrido cambios significativos radica principalmente en que existen influjos culinarios importados del extranjero, y que debido a ello la cocina típica ha cambiado notablemente su sabor. Sin embargo, pese a ello, el público consumidor le sigue guardando fidelidad.

10. ¿Cree usted que es fundamental transmitir las tradiciones gastronómicas del sector?

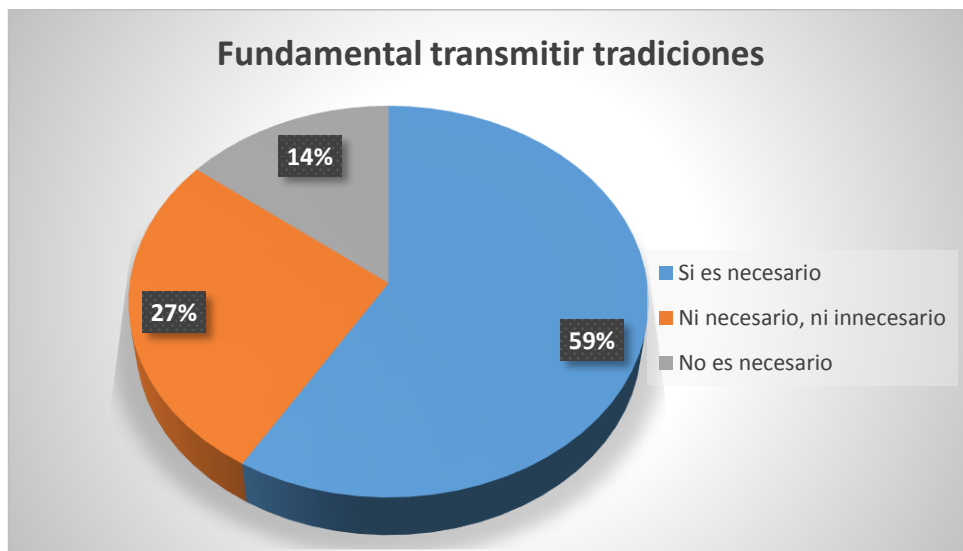
Tabla 12. Transmisión de tradiciones

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si es necesario	147	59%
Ni necesario, ni innecesario	68	27%
No es necesario	35	14%
TOTAL	250	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 12. Transmisión de tradiciones



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Un importante porcentaje de la población consumidora entrevistada, considera que, en efecto, es necesario difundir la tradición culinaria del sector. Ese porcentaje de respuestas guarda una concordancia con respecto a las preguntas anteriores, por lo que vuelve a corroborarse el grado de respuestas de dichas preguntas.

11. ¿Considera usted que es necesario realizar conservar los platillos tradicionales para que no se pierdan las costumbres gastronómicas?

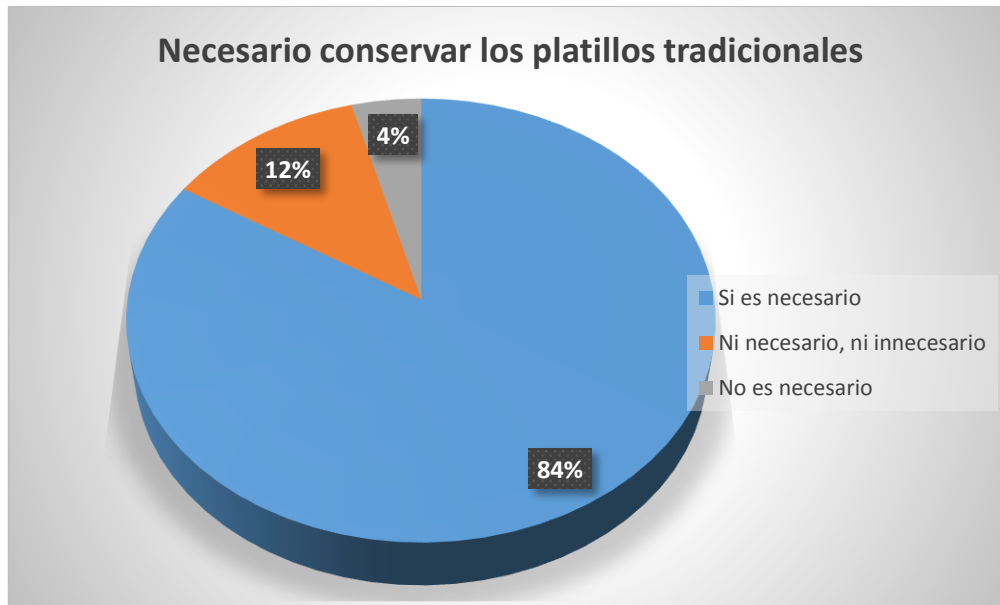
Tabla 13. Conservación de platillos tradicionales

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si es necesario	209	84%
Ni necesario, ni innecesario	30	12%
No es necesario	11	4%
TOTAL	250	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 13. Conservación de platillos tradicionales



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

Una mayoría casi absoluta contestó que es necesario preservar la tradición culinaria de nuestro país. Al igual que en las respuestas anteriores, se ha corroborado que el público encuestado tiene un amplio favoritismo por la gastronomía nacional y como tal, está totalmente de acuerdo en que la tradición culinaria se mantenga y además sea difundida.

12. ¿De qué forma cree usted deben funcionar los restaurantes tradicionales para conservar las raíces gastronómicas de los antepasados?

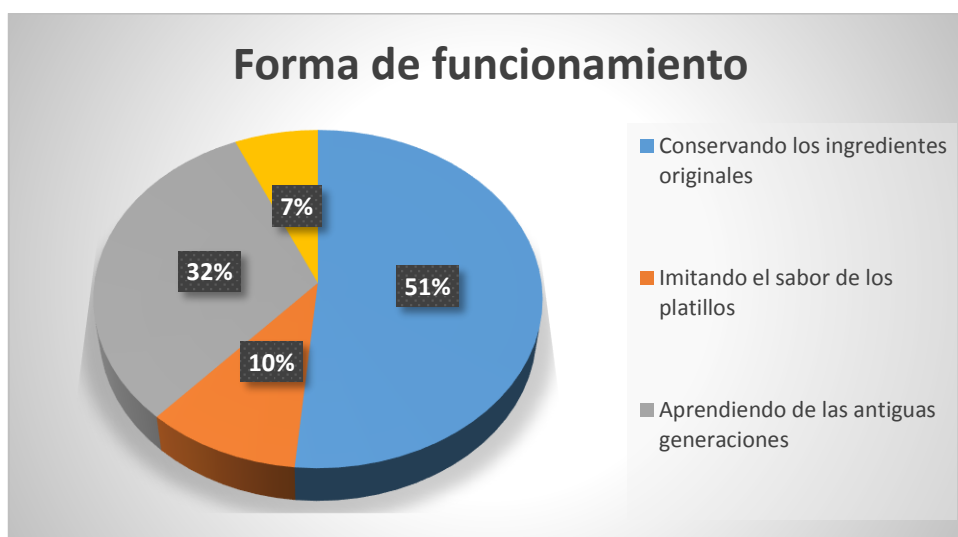
Tabla 14. Funcionamiento de establecimientos tradicionales

ÍTEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Conservando los ingredientes originales	127	51%
Imitando el sabor de los platillos	26	10%
Aprendiendo de las antiguas generaciones	80	32%
Contratando a alguien que conozca la esencia de la preparación de cada uno de los platillos	17	7%
TOTAL	250	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Gráfico 14. Funcionamiento de establecimientos tradicionales



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Análisis:

La mitad más uno del público encuestado cree que los restaurantes de comida típica deben de funcionar de un modo tal que los platos allí expendidos sean preparados de acuerdo a las recetas originales, tanto en su forma de prepararlos como en la original disposición de sus ingredientes y condimentos. Al igual que en las preguntas anteriores, vuelve a corroborarse la veracidad de sus respuestas y, por lo tanto, la seriedad de los encuestados.

3.7. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Conforme la encuesta aplicada se evidencia cuáles son los principales platillos demandados por los visitantes dentro del sector, además de las características principales, tales como que son personas de sexo masculino entre 35 a 45 años. De los cuales se puede afirmar que tiene una capacidad adquisitiva considerable para poder acceder a los platillos.

Así mismo se evidencio que los platillos con más alta demanda son la tortilla de caucara, el hornado, la fritada y el caldo de gallina, razón por la cual, se establece la realización de un inventario través del levantamiento de información mediante entrevistas para determinar los platillos tradicionales del sector.

Así mismo manifiestan mayormente que a pesar de que si existe variedad de oferta gastronomía típica, esta se prepara en muchos de los casos como se preparaba antes, sin embargo, existen casos en los que se ha agregado ingredientes ajenos a la preparación inicial del platillo.

De igual manera manifiestan en torno a ello que si hay cambios en los ingredientes de algunos platillos, enfatizando que esto se ha generado debido a la adopción de la cultura culinaria extranjera, la cual ha venido en un constante crecimiento durante los últimos años, haciendo fundamental que se tomen acciones sobre ello.

También exponen que es necesario la transmisión de las tradiciones gastronómicas del sector, para que de esta forma se vaya imponiendo en las generaciones actuales su forma de preparación, los ingredientes originarios y el sabor que esta debe conservar para que no pierda su esencia como tal, pues ciertamente es fundamental conservar que se conserven los platillos tradicionales.

Finalmente se evidencia que la mayor parte de las personas considero que los establecimientos de comida típica, deben mantener los ingredientes originales de

preparación, ya que de esta forma se va a conservar la gastronomía tradicional y se revaloriza y revitaliza la cultura de la localidad.

De esta manera es fundamental que se tomen en cuenta dichos aspectos para la elaboración de la propuesta, de forma que esta ciertamente contribuya a mantener las costumbres culinarias tradicionales del sector y que estas no se vayan perdiendo y perduren a lo largo de las generaciones.

CAPÍTULO IV

ESTUDIO PARA LA PUESTA EN VALOR

4.1. INTRODUCCIÓN

Principalmente para el desarrollo de la puesta se procede a realizar el inventario de la gastronomía tradicional del lugar, para su posterior puesta en valor, para ello se han empleado fichas gastronómicas.

Para el levantamiento de información se realizaron entrevista a las personas adultas, tomando en cuenta que estos saben cuáles son los platos tradicionales del lugar y sus formas de preparación originales.

En contexto de ello, para el establecimiento del inventario se consideró los siguientes aspectos:

- Sabor del platillo.
- Accesibilidad a los ingredientes
- Tradicionalidad en la preparación

Cabe enfatizar que los ingredientes se los puede conseguir en la feria, demostrando la facilidad de acceso que tienen, además de que en muchos establecimientos de abarrotes se puede conseguir los productos complementarios para la preparación de los platillos.

4.2. INVENTARIO GASTRONÓMICO

Tabla 15. Gastronomía tradicional

NOMBRE DEL PLATILLO	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPEDIO	LOCALIZACIÓN				
			PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	LOCALIDAD
Papas con cuy	Baja	Sector central de San Rafael	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Caldo de gallina criolla	Baja	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Caldo de cuy	Alta	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Hornado	Baja	Sector central de San Rafael	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Tortillas de maíz	Baja	Sector central de San Rafael	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Tortilla de caucara	Media	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Morocho con empanada	Baja	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Fritada	Baja	Sector central de San Rafael	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Menudo	Alta	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Librillo	Alta	Sector central de San Rafael	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael
Guatita	Alta	Restaurantes del sector	Pichincha	Quito	Quito	Valle de los Chillos	San Rafael

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

Conforme la información levantada, se evidencia la existencia de platillos que a pesar del paso de los años, no han perdido su importancia mucho menos valor gastronómico en la localidad, tales como las tortillas de maíz, empanas con morocho y la fritada, presentando una sensibilidad al cambio baja, puesto que son alimentos de consumo frecuente y que son preferías por muchos de los habitantes y visitantes por su sabor y forma de preparación.

Para lo cual la sensibilidad al cambio se ha calificado en tres grupos que son:

- Alta: Cuando el platillo ha cambiado su preparación original, o por otros motivos ya no se está preparando.
- Media: Cuando no se mantiene la preparación original o ingredientes de la misma.
- Baja: Cuando se mantiene la preparación original al igual que sus ingredientes.

Principalmente se identificó la presencia de platillos que no son de consumo diario, pero tiene un alta demanda dentro del sector, razones por las cuales presentan una sensibilidad baja, tales como:

- **Hornado.-** Ciertamente este platillo presenta una sensibilidad baja, considerando que su preparación no se ha visto modificada en los mas mínimo dentro del sector, y varios establecimientos lo ofertan considerando que cuenta con una alta demanda dentro del sector y muchos llegan a degustar su sabor tradicional.
- **Cuy con papas.-** De igual forma el cuy con papas es un platillo de alta demanda dentro del sector, sin embargo debido a sus altos costos de adquisición este platillo no es de consumo frecuente, además de que su preparación se ha venido manteniendo a través de las generaciones y manteniendo sus ingredientes originales.

- **Caldo de gallina criolla.-** Este platillo presenta una sensibilidad baja puesto que muchos de los establecimientos que lo comercializan lo vienen preparando a través de generaciones, por lo cual conocen su preparación tradicional. Estos tienen una alta demanda dentro del sector, sin embargo no son de consumo frecuente, sino más bien se lo puede degustar mayormente los fines de semana.

Existen platillos cuya sensibilidad al cambio se la puede considerar media:

- **Tortilla de caucara.-** considerando que conforme las entrevistas realizadas se evidencia que su preparación se ha visto modificada adicionando ingredientes en la preparación que originalmente no componían el platillo.

También se identificó la existencia de platillos cuya sensibilidad al cambio es alta:

- **Caldo de cuy.-** Este platillo en la actualidad dentro del sector muy pocas personas lo preparan y lo expenden, puesto que consideran que las actuales generaciones ya no se interesan por probar lo tradicional y por ende ya no se interesan por la gastronomía típica, factor que ha obligado a los establecimientos que mayormente ya no lo preparen.
- **Menudo.-** Su sensibilidad es alta considerando que las personas que lo preparan no lo hacen de forma tradicional, puesto que le han adicionado ingredientes que no se empleaban originalmente, a ello sumado que también es muy poco preparado y muchos de los establecimientos no se encuentran interesados en comercializarlo, debido a su baja demanda.
- **Librillo.-** De igual manera que el menudo en este platillo la forma de preparación ha sido modificada, por lo cual no tiene su sabor tradicional, además de que se prepara de forma ocasional, únicamente los fines de

semana, debido a que no es de amplio consumo y muy pocos conocen la forma original de su preparación.

- **Guatita.-** este platillo tiene alta sensibilidad debido a que ciertamente al ser de consumo frecuente se prepara de distintas formas en los restaurantes y casas de la zona. Por ende se ha evidenciado una pérdida alta de la preparación tradicional del platillo.

Posterior a ello se detalla el número de establecimientos que ofertan comida tradicional dentro del sector, cuales son estos, sus platillos y precios para un aporte y desarrollo más claro.

Tabla 16. Restaurantes de comida tradicional

N°	RESTAURANTE	PLATILLO	COSTO
1	Hornados Faby	Hornado Mixto Faby	\$ 8,50
		Caldo de gallina	\$ 4,50
		Menudo	\$ 4,25
		Caldo de pata	\$ 4,25
		Yahuarlocro	\$ 4,75
		Fritada completa	\$ 7,50
		Fritada tradicional	\$ 5,50
		Fritada mediana	\$ 6,00
		Hornado completo	\$ 7,50
		Cariucho	\$ 4,50
		Yapingacho	\$ 4,00
		Mote con chicharrón	\$ 4,00
		Choclo con queso	\$ 1,50
		Tortillas de papa	\$ 1,50
2	Tripea la molleja	La pequeña	\$ 3,25
		La completa	\$ 4,50
		La especial	\$ 6,50
		La hamburguesa	\$ 5,50
3	La Sazón de mi abuela	Caldo de gallina	\$ 2,50
		Cariucho	\$ 3,00
4	Pégate tu tortilla	Taita fritada	\$ 4,50
		Guagua fritada	\$ 3,50
		Tortillas con caucara	\$ 2,50
		Mote con chicharrón	\$ 1,50
5	Mar y Mar	Secos de pollo y chivo	\$ 3,00
		Guatita	\$ 3,50

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

En relación de ello se realiza la propuesta de valor de los platillos tradicionales del sector de San Rafael, con la finalidad fomentar e impulsar la conservación de la gastronomía tradicional de la zona.

4.3. PUESTA DE VALOR GASTRONÓMICO

4.3.1. Estrategias de difusión para la gastronomía tradicional

La idea de generar un valor agregado a la gastronomía tradicional, no solo se considera como una buena idea, sino también como un medio de apoyo y compromiso con la localidad, tomando en cuenta el aporte que se le hace a la misma y los beneficios que se generaran de igual manera.

En el sector de San Rafael del Valle de los Chillos, la comida típica es única y mantiene un sabor exquisito, sin embargo es importante mencionar que no es el único lugar en el cual son preparadas, puesto que en parroquias aledañas se prepara comida con similares características a las del sector y que son una competencia sumamente fuerte.

Esto ha llevado a considerar que las personas que llegan a dicho sector, lo hacen principalmente a la zona céntrica, espacio en el cual se oferta una gran variedad de platillos, tales como la fritada, el cuy con papas, hornado, entre otros, enfatizando de tal forma que al ser platillos que provienen de generaciones no se han visto modificados en ningún sentido y mantiene un sabor único, el cual es característico de cada uno de los platillos.

De igual manera es importante que se considere que también existen otras parroquias cercanas, en las cuales también se cuenta con una fuerte oferta gastronómica, y que además muchos de los platillos preparados en el sector también son ofertados dentro de las mismas, brindado a los visitantes la oportunidad de que tengan otras alternativas por las cuales optar puesto que son lugares cercanos, minimizando las posibilidades de que los turistas lleguen los platillos tradicionales de San Rafael del Valle de los Chillos.

La promoción gastronómica del sector por su parte debe estar acompañada del impulso y fomento de su cultura, de forma que esta sea difundida a través de los distintos medios seleccionados para su promoción no solo local, sino cantonal y provincial, de forma a que se dé a conocer a la mayor cantidad de personas posibles. de igual manera durante las festividades desarrolladas dentro de San Rafael, se promueven cada una a través de medios públicos, siendo esta una oportunidad para incluir la gastronomía típica del mismo y profundizar un poco en ella. Por lo cual se expone que es evidente la escases de material que permita promocionar adecuadamente la gastronomía y sobre todo la falta de interés y apoyo del gobierno parroquial para dar a conocer parte de su cultura.

En relación a ello, la primera opción viable es promocionar la gastronomía del sector de San Rafael, apoyados por la colaboración de empresas y organizaciones privadas asentadas dentro de la parroquia, además de tomar iniciativa dentro del gobierno parroquial y buscar modos de contribución para informar las personas que lleguen al lugar, sobre la oferta gastronómica del lugar tomando en cuenta su valor en la sociedad y sobre todo el exquisito sabor que poseen las mismas al conservar sus ingredientes y preparación tradicional.

Posteriormente a la recopilación de información y el empleo de los medios adecuados, es importante que se solicite información a las instituciones y organizaciones locales sobre el apoyo que podrían brindar para el impulso de la difusión gastronómica tradicional del sector, así como otra información de relevancia como atractivos, actividades y festividades que se desarrollan dentro de la misma, a través de los medios de comunicación, inclusive apoyando la incorporación de dicha información a través de radio nacional y televisión de señal abierta.

En la actualidad la existencia de programas de televisión que destacan el potencial natural, cultural y gastronómico de distintos lugares para el impulso del turismo a nivel nacional, pueden ser uno de los medios fundamentales para la promoción gastronómica tradicional del sector, a pesar de que se enfatice primordialmente la actividad turística recreativa y cultural, sin embargo se considera

como una posibilidad viable en distintos medios de difusión, al igual que todo el material que se pueda vincular a la potencialización de dicho factor y que impulse la mantención de la tradición culinaria del sector, beneficiando no solo a la localidad sino también a sectores cercanos por la afluencia de más personas.

Ciertamente el disfrute de la comida tradicional de un lugar específico, contribuye a que los visitantes y personas de la misma localidad conozcan sobre algunos aspectos de la historia y preparación gastronómica ancestral no solo del lugar, sino también de la provincia en la cual se encuentran ubicados, permitiendo conocer un poco más de la cultura tradicional de la misma.

Otra forma de promocionar la gastronomía tradicional del sector, es mediante la participación de los habitantes locales y dueños de establecimientos de comida tradicional en ferias gastronómicas, las cuales se realizan dentro de la ciudad de Quito por distintos motivos y en distintas fechas, siendo la municipalidad la encargada de contactar a representantes de la zona e invitarlos a que den a conocer en esa sus platillos más representativos, pero no solo presentar el platillo como tal, sino también algunos aspectos de relevancia sobre el sector del cual provienen y que están interesados en potencializar.

En dicho sentido, puede presentarse la que ciertamente existen personas a las cuales les gusta adquirir conocimiento sobre la cultura en toda su expresión, la cual abarca la parte gastronómica, las formas de preparación, ingredientes originarios y que sabor debe tener la comida para que sea del agrado de terceros. De esta forma no está por demás juntar rasgos turísticos, gastronómicos y culturales con la finalidad de que se promocióne y potencialice no solo la gastronomía del sector sino a todo el sector como tal, de forma que se logre brindar más oportunidades a la gente local y sobre todo que otros acudan a dichas localidades para conocer un poco más de su cultura ancestral y propia del lugar.

También se pueden desarrollar tipos de ferias gastronómicas entre las parroquias cercanas, de forma que este se convierta en un espacio en el cual se puede intercambiar cultura y a la vez se den a conocer cada uno y su gastronomía tradicional, sumado a otros aspectos relevantes sobre sus lugares propios, siendo este un buen espacio para promocionar comida tradicional de cada parroquia participante.

4.3.2. Potencialización de la promoción de la gastronomía tradicional

Una de las instituciones que más podría contribuir con la promoción de la comida típica del sector es el gobierno parroquial del Valle de los Chillos, considerando que esta al ser una institución pública cuenta con el apoyo de otras instituciones, permitiendo de esta forma que se pueda colocar información relevante en las páginas o sitios web del mismo, permitiendo que la gente conozca más sobre la misma, además de contribuir a que la institución cumpla sus objetivos planteados, mismo que son:

- Fortalecimiento de las capacidades de los habitantes locales, de modo que sean los propios beneficiarios de sus productos.
- Recuperar y revitalizar los saberes ancestrales y tradicionales de la localidad, de forma que se permitan alcanzar un desarrollo no solo del ámbito gastronómico, sino también turístico.
- Impulsar la participación en la definición y ejecución de propuestas sustentables que consideren equilibradamente aspectos económicos, ecológicos, sociales y culturales.

En dicho contexto, ciertamente es una de las instituciones que tiene la posibilidad de apoyar la ejecución de planes de desarrollo tanto local, económico y social, de manera que con esto se incorpore e implemente un proyecto de promoción gastronómica tradicional, el cual contribuirá con el incremento de las personas y con ello de la producción y comercialización de los mismos. Ciertamente el

financiamiento de dicho proyecto se solicitaría a empresas privadas y empresas relacionadas con el impulso turístico de la parroquia como tal.

Otras instituciones que pueden participar en la promoción y/o comercialización de los platillos tradicional del sector son los grandes establecimientos asentados dentro de la localidad, organizaciones privadas que pueden contribuir a la generación y ejecución de programas de desarrollo social, comunitario y económico del sector, y que además al encontrarse dentro de este conocen su valor y tradición en cuanto a la oferta gastronómica, haciendo imperante la generación de procesos autónomos en los cuales se vean involucrados sus principales actores.

De igual manera un factor fundamental y que ha contribuido al desarrollo interno de varios espacios es la creación de asociaciones a través de las cuales se dé a conocer la gastronomía tradicional y se promocióne la misma y como estos han venido manteniéndose de generación en generación. Ciertamente esto sería beneficioso para los dueños de salones, restaurantes y puesto de comida del sector, de forma que se contribuya directamente a sus negocios y sobre todo que de a poco se vayan dando a conocer y posicionarse en el mercado, con la promoción de sus platillos más representativos y tradicionales del sector. En dicha situación las fuentes de financiamiento serían ellos mismos a través de sus establecimientos, permitiéndoles también que opten por solicitar créditos a instituciones bancarias para mejorar dicho aspecto.

Cabe destacar que también la Cámara de Turismo de Pichincha, mediante la emisión de distintas publicaciones, pudiera contribuir a promocionar la gastronomía tradicional del sector, dedicando espacios en los cuales se difunda la historia, tradición y variedad de los platillos que se comercializan dentro del sector y que además son representativos y propios de su cultura, pues se han mantenido intactos a lo largo de las generaciones. Esto permitirá ciertamente fortalecer el aspecto gastronómico del sector, por lo cual es esencial que también se propongan acciones que contribuyan a la potencialización completa del sector y la parroquia.

Pueden ser varias las instituciones que contribuyan con la promoción y comercialización, pero el factor más importante es la voluntad y decisión por alcanzar un objetivo y prosperar, de forma que se demuestre que el sector de San Rafael también es importante en cuanto a gastronomía y que además cuenta con apoyo incondicional y desinteresado a través de distintas instituciones para su impulso y fortalecimiento dentro del mercado.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Se concluye que los alimentos dentro de los restaurantes de comida tradicional se mantiene originarios a pesar del paso de los años, sin embargo son los mismos habitantes quienes no se muestran interesados por conservar el valor cultural de la gastronomía tradicional, al permitir que se adopten costumbres culinarias extranjeras en la preparación de los platillos, o peor aún que estos reemplacen la comida típica de los distintos lugares causando que se vayan perdiendo, muchas veces sumado a esto el interés de distintos estilos de vida

Platos como el hornado, el cuy, caldo de gallina criolla y la fritada podrán mantenerse a lo largo de las distintas generaciones como platos tradicionales siempre y cuando se conserve su preparación e ingredientes originales y sobretodo que transmita a través de las generaciones el amor y respeto por la cultura en general no solo en la gastronómica.

La gastronomía de San Rafael del Valle de los Chillos es tradicional, con un sabor único y exquisito, puesto que está elaborada con ingredientes originarios, entizando nuevamente la importancia de que esta se mantenga intacta a lo largo de las generaciones.

Es fundamental que las instituciones tanto privada como públicas de la parroquia y del sector, unan esfuerzos a fin de promover el desarrollo interno de la misma, no solo el aspecto cultural sino también en general, abracando como tal, la actividad turística, además de que tengan conciencia de que será una tarea ardua, puesto que los platillos tradicionales del sector no son únicamente de este, sino de toda la provincia en general.

RECOMENDACIONES

Es recomendable que se motive a los pobladores del sector para que valoricen y fortalezcan sus costumbres y tradiciones, además de que se esfuercen para alcanzar un verdadero desarrollo en el ámbito local y económico enfatizando la gastronomía como uno de los hitos más importantes.

Se recomienda brindar apoyo, no solo técnico sino también económico de modo que puedan mostrar a las personas de afuera sus costumbres y tradiciones, su belleza y exquisitez culinaria. Pues ciertamente el sector es rico culturalmente, aspecto que se podría aprovechar al máximo para dar cumplimiento de sus objetivos principales.

De igual forma es recomendable que se inculque en las actuales generaciones el amor por sus raíces, su herencia y su tierra, enseñándoles desde la escuela a valorar y respetar las costumbres y tradiciones del lugar.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, T. (2012). *Conceptos básicos sobre cocina: Principios culinarios*. México: Limusa.
- Árevalo, J. (2014). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de Geo Patrimonio:
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Armendáriz, J. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A. .
- Augusto, B. C. (2012). *Metodología de la Investigación para Administración y Economía*. México : Educacion Mexico S.A.
- Barceló, R. (2011). Vocabulario Caspolino. *Revista Cuadernos de Aragón*, 31-44.
- Cabanilla, E. (2011). Tendencias de consumo de alimentos y bebidas en Cumbaya, Tumbaco. *Revista de Investigación de la Ciencia Turística*.
- Carretón, A. (18 de Enero de 2017). *Puesta en valor del patrimonio cultural*. Obtenido de Patrimonio Inteligente: <http://www.patrimoniointeligente.com/la-puesta-en-valor-del-patrimonio-cultural/>
- Carvache, S. (Mayo de 2016). Análisis del comportamiento del consumidor de restaurantes de gastronomía típica del segmento B-A de Samborondón. *Trabajo de Titulación Examen Complexivo para a la obtención del grado de Magister en Gerencia de Marketing*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Clares, J. (2016). *Metodología de Investigación Educativa. Proyectos de Investigación*. Asociación Internacional de Expresión y Comunicación.
- Clemente, E., Hernández, M., & López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Revista Monográfico*, 817-833.
- Fusté, F. (2016). El queso como recurso turístico para el desarrollo regional: la Vall de Boí como caso de estudio. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 243-251.
- GAD Municipal Cantón Rumiñahui. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Rumiñahui 2012-2025*. Quito: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Cantón Rumiñahui.

- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.
- Jafari, J. (2002). *Enciclopedia del Turismo*. Madrid, España: Síntesis.
- Kotler, P. (2010). *Marketing y gestión de servicios*. Madrid: Díaz de Santos.
- López, F. (2012). *La transición de la Tradición para Salvaguardia y Conservación del Patrimonio Natural*. Obtenido de Coloquio Internacional: http://www.lacult.unesco.org/docc/Coloquio_Campeche.pdf
- Luque, C. (2018). El concepto de puesta en valor. *Revista Utopía*.
- Martín, M. (Diciembre de 2007). *Puesta en valor*. Obtenido de Revista Electrónica de Patrimonio Histórico: <http://www.revistadepatrimonio.es/revistas/numero1/difusion/estudios/articulo3.php>
- Meléndez, J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Revista de Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2015). *Celebraciones indígenas del florecimiento y el Carnaval fortalecen la diversidad cultural en Ecuador*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/celebraciones-indigenas-del-florecimiento-y-el-carnaval-fortalecen-la-diversidad-cultural-en-ecuador/>
- Ortega, F., Sánchez, J., & Hernández, M. (2012). *La gastronomía "de alta gama, de lujo o de calidad" como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáceres: Fundación Caja Extremadura.
- Padula, S. (2014). *Estudio de factibilidad de comercialización de flores orgánicas comestibles*. Quito, Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Palomo, M. (2014). *Atención al cliente*. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.
- Patrimonia Consultores. (Enero de 2015). *Guía Metodológica para proyectos y productos de turismo cultural sostenible*. Obtenido de Consejo Nacional de la Cultura y las Artes: <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/01/guia-metodologica-turismo-cultural.pdf>
- Peréz, M. (2012). *Las huellas del desarrollo en la construcción de la identidad y cosmovisión indígena en el Buen Vivir Ecuatoriano*. Catambria: Universidad de Catambria.

- Ramos, E. (2002). El turismo y la gastronomía en la industria del ocio. *En Nuevas profesiones para el servicio a la sociedad*, 187-214.
- Real Academia de la Lengua. (2013). *Gastronomía*. Obtenido de Real Academia de la Lengua: <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=gastronom%C3%ADa>
- Romero, A. (2013). *El restaurante con concepto de comida regional*. Obtenido de Marketing del Negocio: <http://abrirunrestaurante.com/el-restaurante-con-concepto-de-comida-regional/>
- Sangucho, E. (2014). Diseño de un recetario gastronómico basado en la comida típica del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi. *Tesis de grado*. Ambato , Ecuador: Universidad Autónoma Regional de los Andes.
- Silvestre, L. (2014). La Gastronomía regional como componente de la imagen del destino misiones. *Monografía de Grado*. Quito, Ecuador: UNAM.
- Torres, V. (2013). La importancia del Subsector Hoteles, Bares y Restaurantes en la economía ecuatoriana durante la última década. *Disertación previa a la obtención del título de Economista*. Quito, Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- UNAM. (2010). *Instituto de Investigaciones Filosóficas, "Arte y Gastronomía"* . Obtenido de UNAM: <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>
- UNWTO. (2016). *World Tourism Barometer* . Obtenido de <https://www.e-unwto.org/>
- Vélez, N. (2010). Conceptualización, Investigación y Propuesta de Creación de un Restaurante en el Valle de Aburra. *Escuela de la Organización*. Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Ventura, S. (2015). Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios turísticos de la Ruta de las Flores. *Programa de Investigación Aplicada*. Santa Tecla, El Salvador: Dirección de Investigación .
- Yáñez, J. (2003). *La Seguridad Alimentaria en los Pueblos Andinos*. Cayambe: Municipalidad de Cayambe.
- Yumisela, I. (2009). Desarrollo de productos turístico-gastronómicos del Cantón Guaranda, Provincia de Bolívar. *Tesis de grado previa a la obtención del título de Licenciada en Gestión Gastronómica*. Riobamba, Ecuador: Escuela Politécnica de Chimborazo.

ANEXOS

Anexo 1.- Encuesta

Edad

De 18 a 25 años

De 26 a 35 años

De 36 a 45 años

De 45 en adelante

Género

Masculino

Femenino

1. ¿De qué sector proviene usted?

Norte

Sur

Centro

Valle de los Chillos

Cumbaya

Tumbaco

2. ¿Con que frecuencia visitar el sector?

Todos los días

Fines de semana

Dos veces a la semana

Una vez al mes

3. ¿Qué tipo de comidas típicas encontramos en el sector?

Hornado

Cuy asado

Papas con maní

Tortilla de caucara

Morocho con pristiños

Yaguarlocro

Caldo de gallina

Pollos a la brasa

Fritada

Seco de gallina

Librillo

Guatita

Menestras

Arepas de maíz

Helados de paila

Choclos con habas y queso

Menudo

Otros

4. ¿Cuáles son los más demandados por las personas del sector o visitantes?

Hornado

Cuy asado

Papas con maní

Tortilla de caucara

Morocho con pristiños

Yaguarlocro

Caldo de gallina

Pollos a la brasa

Fritada

Seco de gallina
Librillo
Guatita
Menestras
Arepas de maíz
Helados de paila
Choclos con habas y queso
Menudo
Otros

5. ¿Cree usted que existe variedad en los restaurantes de comida tradicional del sector?

SI
NO

6. ¿Acude con frecuencia a establecimientos de comida tradicional? Si su respuesta es sí, continúe la encuesta, caso contrario gracias por su colaboración.

SI
NO

7. ¿Considera usted que los platillos de ahora ya no se preparan como hace años atrás?

Si
No
Tal vez

8. ¿Cree usted que los ingredientes han sido modificados actualmente en la preparación de la comida tradicional?

No existen cambios

Si hay cambios

Se cambió generalmente

Se han modificado proporcionalmente

9. ¿Qué factor considera usted que ha sido el más influyente para generar cambios en la preparación de la comida?

Adopción de las costumbres culinarias extranjeras

Economía

Inserción de nuevos platillos

A culturización

10. ¿Cree usted que es fundamental transmitir las tradiciones gastronómicas del sector?

Si es necesario

Ni necesario, ni innecesario

No es necesario

11. ¿Considera usted que es necesario realizar conservar los platillos tradicionales para que no se pierdan las costumbres gastronómicas?

Si es necesario

Ni necesario, ni innecesario

No es necesario

12. ¿De qué forma cree usted deben funcionar los restaurantes tradicionales para conservar las raíces gastronómicas de los antepasados?

Conservando los ingredientes originales

Imitando el sabor de los platillos

Aprendiendo de las antiguas generaciones

Contratando a alguien que conozca la esencia de la preparación de cada uno de los platillos