



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA QUITEÑA Y LA TENDENCIA DE
CONSUMO EN QUITO

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar el por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía:

Carolina Pérez

Autora:

Mayra de Fátima Domínguez Román

Año:

2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Carolina Pérez

Msc. en Comunicación de Cultura Gastronómica

1718653585

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

Mayra de Fátima Domínguez Román

1722557152

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi papi, por estar ahí para mí en todo momento y a mi tutora Carolina Pérez por su paciencia y eterna disponibilidad para ayudarme.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi papi y
mi hermano que han sido
siempre mi apoyo incondicional
y a mi mami que es mi ángel
que desde el cielo me cuida.

RESUMEN

El presente, es un trabajo de investigación, mediante el cual se pretende diagnosticar la identidad culinaria de los ciudadanos de Quito, por medio de encuestas, entrevistas e investigación. Durante los últimos años, se han realizado varias iniciativas en torno al desarrollo de la gastronomía ecuatoriana, sin embargo, no se ha medido el resultado y el impacto en la mente de los consumidores. Es importante que la población esté consciente de los esfuerzos realizados para que éstos puedan tener mayor impacto en la sociedad. Además, los sectores, académico, público y privado, requieren de información actual sobre los proyectos realizados así como sobre la percepción actual de los ciudadanos, con el fin de que los próximos proyectos sean orientados de manera adecuada.

Por este motivo, se levantarán proyectos realizados por los sectores: público, privado, académico y mediático para analizar el impacto que éstos han causado en la población. Adicionalmente, para poder medir este impacto en la percepción de los quiteños, se realizarán encuestas y un Focus group mediante los cuales se levantarán información sobre gustos, preferencias y concepción de la gastronomía nacional.

Finalmente, se concluye con posibles soluciones para recuperar el orgullo gastronómico de la población quiteña.

ABSTRACT

The following, is an investigative work, whereby it is intended to diagnose the culinary identity of Quito citizens, by using surveys, interviews and research.

Many initiatives have been developed in the past few years in order to position Ecuadorian gastronomy; however, there is not current data about the specific results and the impact in consumers' minds.

In order for local efforts to have a greater impact on society, it is necessary that every citizen is aware of their existence. Moreover, academic, private and public sectors require current information about projects that have been made as well as the perception in people's mind regarding local gastronomy. This way, upcoming projects could be managed in an adequate way.

For these reasons, this paper presents a research of the major projects developed in the country by different areas such as public, private, academic and the media. Additionally, in order to measure the real impact on consumers' perception, it presents the results of surveys and a specialized focus group. These tools were aimed to determine preferences, personal tastes and psychological perceptions.

Finally, this document presents conclusions regarding possible solutions to increase Quito's pride in national gastronomy.

Índice

Capítulo I.....	1
Enunciado del problema	1
Planteamiento del problema	1
Hipótesis:.....	3
Justificación:	3
Planteamiento de objetivos:.....	5
Objetivo General:.....	5
Objetivos Específicos:.....	5
Metodología de la investigación:	6
Métodos.....	6
Delimitación de la muestra.....	7
Temas de investigación.	9
Instrumentos:	9
Capítulo II.	18
Marco teórico	18
Capítulo III.	40
Análisis los actores. Esquemas: Público, Privado-especializado, Académico y Mediático.	40
Público: Políticas de estado, apoyo a la cocina nacional.	41
Ministerio de Turismo.....	42
Ministerio Coordinador de Patrimonio.....	44
Académico: proyectos de universidades.	55
Análisis del pensum académico de las universidades locales	60
Medios de comunicación: apoyo brindado.	63
Capítulo IV.....	66

Análisis de Resultados y Diagnóstico	66
Encuestas	66
Focus group	73
Capítulo V	84
Conclusiones y Recomendaciones.	84
Conclusiones	84
Recomendaciones:	90
Referencias	93

Índice de Tablas y Figuras:

Tabla 1 Productos pre-hispánicos	22
Tabla 2 Productos introducidos durante la conquista	30
<i>Figura 1 Hoja de respuestas para participantes de “Focus Group”</i>	<i>17</i>
<i>Figura 2 Resultado análisis catastros (MINTUR, 2016)</i>	<i>49</i>
<i>Figura 3 Resultado análisis catastros (MINTUR, 2016)</i>	<i>49</i>
<i>Figura 4 Resultado análisis catastros (MINTUR, 2016)</i>	<i>50</i>
<i>Figura 5 Resultado análisis catastros (MINTUR, 2016)</i>	<i>50</i>
<i>Figura 6 Resultado análisis catastros (MINTUR, 2016)</i>	<i>51</i>
<i>Figura 7 Respuesta encuestas.....</i>	<i>66</i>
<i>Figura 8 Respuesta encuestas.....</i>	<i>67</i>
<i>Figura 9 Respuesta encuestas.....</i>	<i>67</i>
<i>Figura 10 Respuesta encuestas.....</i>	<i>68</i>
<i>Figura 11 Respuesta encuestas.....</i>	<i>68</i>
<i>Figura 12 Respuesta encuestas.....</i>	<i>69</i>
<i>Figura 13 Respuesta encuestas.....</i>	<i>70</i>
<i>Figura 14 Respuesta encuestas.....</i>	<i>71</i>
<i>Figura 15 Respuesta encuestas.....</i>	<i>71</i>
<i>Figura 16 Respuesta encuestas.....</i>	<i>72</i>
<i>Figura 17 Respuesta encuestas.....</i>	<i>72</i>
<i>Figura 18 Respuesta focus group</i>	<i>73</i>
<i>Figura 19 Respuesta focus group</i>	<i>74</i>
<i>Figura 20 Respuesta focus group</i>	<i>75</i>
<i>Figura 21 Respuesta focus group</i>	<i>75</i>
<i>Figura 22 Respuesta focus group</i>	<i>76</i>
<i>Figura 23 Respuesta focus group</i>	<i>77</i>
<i>Figura 24. Respuesta focus group</i>	<i>78</i>
<i>Figura 25 Respuesta focus group</i>	<i>79</i>
<i>Figura 26 Respuesta focus group</i>	<i>80</i>
<i>Figura 27 Respuesta focus group</i>	<i>80</i>
<i>Figura 28 Respuesta focus group</i>	<i>80</i>
<i>Figura 29 Respuesta focus group</i>	<i>81</i>
<i>Figura 30 Respuesta focus group</i>	<i>82</i>
<i>Figura 31 Respuesta focus group</i>	<i>82</i>
<i>Figura 32 Respuesta focus group</i>	<i>83</i>

Capítulo I.

Enunciado del problema

¿Cuál ha sido el impacto en los ciudadanos que viven en el norte de Quito y tienen entre 25 y 35 años de edad ante los recientes esfuerzos por enaltecer la cocina tradicional ecuatoriana?

¿Qué percepción tiene la población quiteña sobre los platos ecuatorianos?

¿Cuáles son las preferencias alimenticias de los quiteños y por qué?

¿Cómo ha evolucionado el posicionamiento de la gastronomía tradicional en el norte de Quito?

Planteamiento del problema

Si preguntamos a un ciudadano quiteño qué comida preparan en su casa, sin duda contestará una lista de platos tradicionales ecuatorianos, sin embargo al momento de preguntarle qué tipo de comida consume fuera del hogar, su respuesta será muy diferente. En la ciudad de Quito, la propuesta gastronómica es inmensa, existen alrededor de 10 mil empresas de servicios, entre ellas alimentos y bebidas o alojamiento (INEC, 2010); sin embargo al momento de decidir, muy pocos ciudadanos quiteños querrán visitar un lugar de comida tradicional.

En la actualidad, las empresas multinacionales dueñas de cadenas de comida rápida, son las más conscientes de que la comida entra por los ojos, en su libro *"Salt, Sugar, Fat: How the giants hooked us"* Michael Moss señala que las compañías invierten millones en mercadotecnia y estudios psicológicos de sus clientes para tenerlos enganchados a sus productos (2013). Esto las vuelve sumamente competitivas y expertas en ganarse cualquier mercado. Por este motivo, entrar en la vida de los quiteños no ha sido mayor reto para ninguna de estas compañías que ya han descubierto el secreto del éxito. En este sentido las empresas de comida tradicional quedan extremadamente vulnerables ante dicha competencia, experta en atraer clientes.

Por otro lado, Benítez y Garcés, en su libro “*Culturas Ecuatorianas ayer y hoy*” afirman que la cultura dominante de nuestro país es la que se impone desde modas o influencias extranjeras con la consecuencia de un rechazo o detrimento hacia lo propio o tradicional. Además, menciona que esto es un rezago de la conquista española, época en la cual los esclavos eran los indígenas y los amos eran los españoles o los hijos de españoles (1993).

Cuando juntamos todos estos factores, tenemos como resultado que las nuevas generaciones han aprendido (por todo lo que les rodea) a poner la comida extranjera por encima de la nacional, esto hace que pierdan la noción de lo valiosa que es nuestra gastronomía, dañando gravemente nuestra identidad.

La gastronomía nacional ha evolucionado a través de los tiempos y ha llegado a dónde se encuentra ahora, acomodándose a la situación que la rodea. Si se analiza el pasado, se encontrará que la gastronomía ecuatoriana, al igual que su cultura, ha sufrido algunas etapas de transculturación. Esto se debe a que cada conquista o invasión a la tierra ecuatoriana, acarrea un proceso de afectación mutua, lo cual significa que tanto nuestros aborígenes como los invasores intercambiaban símbolos, tradiciones y costumbres. (Unigarro, 2010).

Por mucho que estos procesos fueron de intercambio cultural, dejaron en la población una memoria cargada de rechazo a lo proveniente de la cultura indígena. Afortunadamente, a finales del siglo XIX en toda Latinoamérica surge una oleada de igualdad popular, con lo cual la equidad social y la justicia fueron valores que tomaron gran protagonismo en los países latinoamericanos. Después de varios procesos de integración, que incluyeron políticas educativas, culturales y económicas, se logra por fin comenzar a concientizar a la población sobre la importancia que tiene regresar a las raíces y enfocar nuestro orgullo nacional en costumbres y tradiciones anteriormente rezagadas. (Unigarro, 2010).

Volviendo a la época actual, desde hace algunos años las autoridades han caído en cuenta del valor que la industria turística representa para nuestro país. Clara muestra por ello son los continuos esfuerzos del gobierno ecuatoriano de la mano del Ministerio de Turismo para promover la actividad turística, esto ha surgido a

partir de que dicho sector se ha convertido en uno de los promotores de la economía. *“El turismo en el Ecuador se ha convertido en el cuarto rubro aportante a la economía del país. En 2011 movió 5.000 millones de dólares, dijo el viceministro de esta cartera de Estado, Luis Falconi.”* (ANDES, 2012). Es por esto que, se han realizado proyectos como el Mundial del Hornado, lanzado libros como Ecuador Culinario y formado grupos como Chefs del Ecuador, cuyo objetivo principal es resaltar y recuperar la gastronomía tradicional del Ecuador.

Hipótesis:

Se ha perdido la identidad culinaria en la ciudad de Quito, debido a una mezcla entre la invasión de culturas extranjeras y a la desvalorización de nuestra cultura. Por este motivo, pese a los proyectos existentes todavía se debe trabajar en la creación de una percepción positiva de los quiteños hacia la gastronomía ecuatoriana.

Justificación:

La cultura de un país está compuesta por varios factores, uno de ellos es la cocina. En el momento que se denota una separación entre la población y sus raíces culinarias, es evidente que se están perdiendo, poco a poco, los lazos con su cultura. Es por esto que es sumamente importante analizar y definir las razones y los orígenes de la desvalorización de la comida nacional en la ciudad de Quito. Al lograr todo esto, será más fácil buscar soluciones, servirá de guía para resolver el problema antes mencionado y como consecuencia otros estudios lograrán encontrar métodos de re-vinculación entre los ciudadanos quiteños y su cultura gastronómica.

Este es un propósito en el que ya se ha comenzado a trabajar, se puede evidenciar que el turismo gastronómico cada vez va ocupando un lugar más importante el país. Una muestra de ello es la nominación del Ecuador como mejor destino gastronómico en los World Travel Awards en el cual *“Por tercer año consecutivo, Ecuador es elegido como el Destino Verde Líder de Sudamérica y*

Quito como el Destino Líder de la región, el reconocimiento más importante en los WTA” (SECOM, 2015). Además del antes mencionado, el país acumuló otros 13 premios en los WTA del 2015.

Con el ánimo de impulsar el turismo gastronómico en el país, el Ministerio de Turismo ha dividido los restaurantes de Quito en categorías. Desde lujosos hasta de cuarta categoría, los restaurantes en Quito brindan una amplia gama de tipos de comida, y aun cuando muchos de ellos seguramente poseen una oferta gastronómica que ayudaría a fortalecer una identidad culinaria para ofrecer al sector turístico, no existe una diferenciación entre los restaurantes de comida internacional y los de nacional. Esta situación dificulta a que los turistas estén encaminados a elegir las opciones de cocina tradicional. Son 3574 establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Quito registrados en el Catastro turístico del Ministerio de Turismo, demostrando un gran potencial en el mercado alimenticio para fomentar restaurantes de comida tradicional.

Otro de los proyectos que buscan enaltecer la gastronomía nacional, esta vez realizado por Quito Turismo, fue la difusión de 43 restaurantes en la ciudad de Quito que ofrecen comida tradicional, recomendados y avalados por el ministerio debido a su calidad, para que los turistas conozcan que dichos establecimientos tienen respaldo del sector público y de paso promocionar la comida tradicional (Veintimilla. 2014).

En los últimos años, se han realizado varios esfuerzos por lograr una reconexión de los ecuatorianos con sus raíces culinarias, sin embargo no se ha realizado un estudio de qué tan fructíferos han sido dichos esfuerzos. Es necesario analizar la fuente de la falla, la razón por la cual los ecuatorianos han llegado al punto actual. A partir de esto, se podrá re-direccionar todos los estudios y proyectos realizados en la última década. Por otro lado también es necesario analizar el impacto que ha tenido la labor de tantas personas y organizaciones para rescatar la gastronomía nacional.

Al final, por medio de este proyecto se busca elaborar un documento base para distintos temas de investigación, tales como tendencias de consumo en Quito

norte, historia gastronómica del Ecuador, entre otros, que a la larga logren beneficiar todos los ecuatorianos al lograr reconectarse con su cultura, lo cual generará ganancias económicas al poder exportarla y venderla en todo el mundo. También se alcanzarán beneficios sociales al integrar la población y devolverle una identidad fuerte y bien establecida.

Planteamiento de objetivos:

Objetivo General:

Realizar un estudio en los jóvenes del norte de la ciudad de Quito, de entre 25 y 35 años de edad, a través de herramientas cuantitativas y cualitativas de investigación, con el fin de determinar su percepción actual en relación a la comida tradicional y los productos ecuatorianos.

Objetivos Específicos:

1. Describir el pasado y el presente del Ecuador que justifica la actual valorización del producto nacional, específicamente los productos culinarios, por medio de una fundamentación teórica.
2. Analizar las empresas privadas de alimentos y bebidas que existen en la actualidad, contrastando el número y tipo de establecimientos que ofrecen comida internacional versus comida nacional.
3. Analizar las mallas actuales y antiguas, de las escuelas de gastronomía de las universidades, que dicten gastronomía, más importantes de Quito, y de esa forma determinar el perfil de los alumnos graduados de gastronomía de dichas universidades.
4. Diagnosticar la opinión de los ciudadanos quiteños entre 25 y 35 años sobre la comida nacional versus la internacional, realizando un análisis comparativo sobre sus preferencias.

5. Proponer posibles proyectos o soluciones en base a la problemática de la percepción actual de los quiteños sobre la gastronomía nacional.

Metodología de la investigación:

Métodos

La metodología de investigación es el “conjunto de procedimientos que, valiéndose de los instrumentos o técnicas necesarias, examina y soluciona un problema o conjunto de problemas de investigación”. (Bernal. 2010) Es por esto que, para solucionar el problema previamente planteado, será necesario definir los métodos a utilizar durante la investigación.

Los métodos a utilizar son los siguientes:

- **Método deductivo/ inductivo:** Se trata de una combinación de metodologías. Mediante el método deductivo, se toman conclusiones generales para obtener explicaciones específicas (Bernal,2010). En este caso, tomamos la aseveración de que la cultura ecuatoriana ha sido menospreciada en el transcurso de la historia para explicar el por qué la gastronomía tradicional ha sido subestimada también. Por otro lado, el método inductivo, “utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general.” (Bernal, 2010). Refiriéndose al tema de investigación, se utilizan “hechos particulares” como que los ecuatorianos hoy en día prefieren la comida internacional ante la nacional, y se podría llegar a la percepción de los quiteños sobre la gastronomía.
- **Histórico comparativo:** Se define como “procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la

semejanza de esos fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común” (Bernal, 2010). Al aplicar esta técnica en la presente investigación, se hallará la afinidad o relación que existe entre el detrimento hacia la gastronomía nacional y el pasado histórico como país, estudiando e investigando los acontecimientos que han impactado y moldeado la cultura nacional.

- **Documental:** Se refiere al análisis de publicaciones o escritos sobre el tema. Para esta investigación, se necesitará estudiar publicaciones en relación al tema.
- **Exploratoria:** la percepción de los quiteños con respecto a la cocina ecuatoriana y el efecto de los proyectos existentes, es un tema que no ha sido explorado a profundidad en el pasado.

Delimitación de la muestra

Para estudiar e investigar la percepción real de los quiteños sobre la gastronomía ecuatoriana, se ha delimitado el siguiente grupo:

- Ciudadanos quiteños de cualquier sexo que tengan entre 25 y 35 años de edad.
- Jóvenes con estudios de nivel superior con un rango de edad de entre 25 a 35 años debido a varios aspectos, en primer lugar estos jóvenes adultos se encuentran en una etapa en la cual su pensamiento se desarrolla más allá de las necesidades básicas y obligaciones, comienzan a hacer las cosas por medio de reflexión, por otro lado, tendrán libertad económica lo cual les abrirá un abanico de opciones. También porque a esta edad comienzan a tener propósitos o proyectos de vida; todo esto va a significar que si consumen comida nacional no lo harán únicamente por los precios bajos o la facilidad de su alcance, lo harán posiblemente porque están

comprometidos a ayudar a su país, a su cultura y porque el tipo de influencia que se ejerce en ellos será a partir de la reflexión y creación de conciencia. Además, son un grupo que tiene un criterio desarrollado para captar los mensajes de los diferentes proyectos ya realizados y así poder demostrar si existió o no un impacto.

Para levantar información con respecto a la evolución de la gastronomía ecuatoriana y los proyectos de gestión, desarrollo y promoción, se estudiarán los campos o ámbitos más importantes que han jugado un rol específico a nivel nacional:

1. Sector público: debido a su importante gestión en políticas públicas y proyectos que sustentan, regulan, controlan, delimitan y ejercen como paraguas de las iniciativas privadas. De igual manera es el ente oficial que promociona las bondades nacionales a nivel internacional.
2. Sector privado o especializado: debido a que se trata del sector con conocimiento teórico y empírico, capaz de desarrollar proyectos técnicos al alcance directo de los ciudadanos.
3. Sector académico: el sector oficial encargado de desarrollar investigaciones académicas capaces de poner información valiosa al conocimiento del público para fomentar conocimiento, orgullo y desarrollo de proyectos con fundamentos válidos. Además, es el responsable de formar profesionales que serán parte del sector público o privado con un sentimiento de pertenencia y conocimientos oportunos.
4. Medios de comunicación: la prensa es un instrumento fundamental en una sociedad para movilizar masas, informar e influir en las percepciones de las personas.

Para los sectores antes descritos, se fundamentará el análisis en los siguientes personajes y entidades:

Sector Público

- Ministerio de Turismo
- Proyectos del antiguo Ministerio Coordinador de Patrimonio
- Ministerio de Comercio Exterior – Proecuador
- Ministerios involucrados en el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana

Sector Privado o especializado

- Juan Sebastián Pérez, chef ecuatoriano, fundador de uno de los restaurantes vanguardistas de comida tradicional y productos ecuatorianos en la ciudad de Quito.
- Catastros de los establecimientos de alimentos y comidas que se encuentran activos en la ciudad de Quito.

Ámbito Académico

- Miguel Burneo, profesor de la UDLA, ex estudiante de la UDLA, participante del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador UDLA.
- Aracelly Camacho, ex estudiante Universidad Tecnológica Equinoccial.

Temas de investigación.

- Evolución de la cocina ecuatoriana: Historia culinaria del Ecuador, cocina ancestral, cocina colonial, cocina republicana y cocina contemporánea.
- Proyectos de desarrollo, gestión y promoción de gastronomía, por parte del sector público y privado.
- Los proyectos, mallas e incentivos de las universidades más representativas de Quito (UDLA, UTE).
- Percepción de ciudadanos quiteños sobre la gastronomía tradicional.

Instrumentos:

Se emplearán, básicamente, tres herramientas para la investigación: encuesta, entrevista y grupos focales. Para las encuestas, en primer lugar se realizarán

encuestas piloto a un “grupo privilegiado”, para las cuáles se elaboran preguntas abiertas para los encuestados, dicho grupo será el que provea las pautas para las preguntas cerradas, a partir de aquellas respuestas, se elaborará la encuesta final realizada para el target previamente descrito. Como universo total de personas, se utilizará 134,742, ya que ese número representa a la cantidad de personas entre 25 y 35 años de edad, que viven en el área urbana de Quito y tienen de tercer en adelante nivel de educación (INEC, 2016).

Para el cálculo del número propicio de encuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$N = \frac{o^2 U p q}{e^2 (U-1) + o^2 p q}$$

dónde:

o= grado de confianza con el que se va a trabajar;

U= tamaño de la muestra;

p= probabilidad a favor;

q= probabilidad en contra;

e= error de estimación

Entonces tenemos:

$$N = \frac{(1.96)^2 * 134,742 * 0.50 * 0.50}{0.12^2 * (134,742 - 1) + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

TOTAL: 96 muestras, que se redondearán a 100 muestras válidas.

Encuesta piloto para grupo privilegiado:

Edad: **Sexo:** Femenino Masculino

Ciudad donde vive: Quito Otra

Sector donde vive (por administraciones):

Administración Zonal “La Delicia” (Condado, Cotacollao, Carcelén)

Administración Zonal “Calderón” (Calderón, Llano Chico)

Administración Zonal “Norte Eugenio Espejo” (Concepción, Kennedy, El Inca)

Administración Zonal “Centro Manuela Sáenz” (Centro histórico, Itchimbía, San Juan, La Libertad)

Sector donde vive (por administraciones):

Administración Zonal “La Delicia” (Condado, Cotocollao, Carcelén)

Administración Zonal “Calderón” (Calderón, Llano Chico)

Administración Zonal “Norte Eugenio Espejo” (Concepción, Kennedy, El Inca)

Administración Zonal “Centro Manuela Sáenz” (Centro histórico, Itchimbía, San Juan, La Libertad)

Administración Zonal “Eloy Alfaro” (Argelia, Chimbacalle, Magdalena, San Bartolo, La Mena, etc)

Administración Zonal “Quitumbe” (Chillogallo, Quitumbe, Guamaní, Turubamba, etc)

Administración Zonal “Tumbaco” (Cumbayá, Tumbaco, Puembo, Pifo, Tababela, El Quinche, etc)

Administración Zonal “Los Chillos” (Conocoto, Guangopolo, La Merced, Píntag, etc)

Nivel de educación:

Segundo nivel (título de bachiller)

Tercer nivel (título técnico o profesional)

Cuarto nivel (título de profesional especialista, posgrados)

Ninguno de los anteriores

¿Qué plato le recuerda su infancia?**De las siguientes opciones, ¿cuál sería de su preferencia?**

Comida Mexicana

Comida Italiana

Comida Nacional

Comida Rápida (pizza, hamburguesa, papas fritas, salchipapas, hot dog, etc)

Al momento de salir con amigos, prefiere:

Comida nacional

Comida internacional

Al momento de salir con familia, prefiere:

Comida nacional

Comida internacional

¿En qué lugar consume con mayor frecuencia comida tradicional? Siendo 0 nunca y 5 frecuentemente:

Huecas (consumo por persona de \$1 a \$5)

Restaurantes casuales (consumo por persona de \$6 a \$15)

Restaurantes formales (consumo por persona de \$16 a \$24)

Restaurantes de lujo (consumo por persona de \$25 en adelante)

¿Se moviliza dentro del Ecuador con el fin de consumir platos típicos de otras ciudades?

Si

No

Si su respuesta anterior fue positiva, ¿qué plato busca fuera de la ciudad con mayor frecuencia?

¿Cuál de las siguientes palabras describe mejor la cocina nacional en su opinión?

Cultura

Familia

Corriente

Gourmet

Otro

¿Quién de su familia sabe preparar platos de comida tradicional?

Madre, padre

Tías, tíos

Hermanas, hermanos

Abuelas, abuelos

Empleadas, empleados

Usted mismo

Nadie

En su opinión, ¿qué región del Ecuador resalta más por su gastronomía?

Insular

Costa

Sierra

Oriente

¿Por medio de qué fuente se entera usted sobre restaurantes o promociones de comida tradicional?

Amigos o parientes

Medios escritos (revistas, periódico)

Redes sociales (internet)

Medios visuales o auditivos (radio, televisión)

Volantes

Otro

Entrevistas:

En cuanto a las entrevistas, se realizarán a personajes estratégicos dentro del sector público, privado y académico.

Entrevista chef Burneo, preguntas:

1. ¿En qué año comenzó el proyecto?
2. ¿Cuáles eran los objetivos al principio ya bien estructurados?, ¿cómo rescatar los sabores del Ecuador?
3. ¿Se encontraron en algún punto con el problema de que la cocina ecuatoriana es tan exótica que no hay forma de simplificarla?
4. ¿Cómo ejecutaron el proyecto, cuáles eran los puntos clave para llegar al objetivo?
5. ¿A qué sectores se buscaba llegar, cuál es el sector objetivo, o eran todos, a dónde querían llegar?
6. ¿Se hizo algo para fortalecer la idea de cocina nacional?
7. ¿Se percibió algún cambio práctico, en los docentes en gente que ya sabía, en los estudiantes?
8. ¿Y qué falta por hacer?
9. ¿Cómo se llegaría ya a la gente, qué ideas tendría de convencerlos?

10. ¿Cuáles fueron las falencias más graves del proyecto?
11. Cuando usted estuvo aquí en esta misma universidad (la UDLA), ¿daban realidad nacional, daban cocina nacional, daban algo por el estilo?
12. Antes, para los servicios de catering ¿sólo pedían comida internacional?

Entrevista chef Juan Sebastián Pérez, preguntas:

1. ¿Qué tan listo ve usted el mercado quiteño para apreciar comida nacional de vanguardia? ¿Hay aceptación completa o la gente no termina de aceptar la comida nacional como de élite?
2. ¿Cómo ve usted el futuro del turismo gastronómico en Ecuador? ¿Hay que llevarlo por el lado pintoresco de la cultura o hay que subir de nivel? ¿Cuál es la mejor opción?
3. ¿Hay apoyo por parte del sector público y privado para empresas de cocina ecuatoriana? ¿Los inversionistas creen en este concepto?
4. ¿Qué incentivos piensa que falta a nivel nacional para que los ciudadanos aprecien y valoren más la cocina tradicional?

Focus group:

El “focus group”, es una de las herramientas más importantes que se va a utilizar en esta investigación. Un focus group permite al investigador analizar un grupo reducido de personas pertenecientes al target del experimento, en este caso se tratará de personas entre 25 y 35 años de edad, con título de tercer nivel, oriundas de la ciudad de Quito y que vivan en el sector norte.

Por este medio, se busca analizar el comportamiento de los participantes para conocer sus preferencias alimenticias y sobre todo la percepción que tienen sobre la cocina nacional, sin que ellos sean conscientes de dicho análisis. Para esto, se utilizarán 3 ejercicios:

- Asociación de palabras: se les pasará diapositivas con fotografías de platos nacionales e internacionales, los sujetos escribirán la primera palabra que llegue a su mente cuando ven la fotografía.
- Ordenar fotos: se pasarán diapositivas de fotografías con platos nacionales e internacionales, los asistentes indicarán qué plato les parece más apetitoso y qué plato menos. Tiene como objetivo estudiar cómo perciben la gastronomía tradicional.
- Descripción de diferentes ambientes: se detallarán cuatro ambientes: un hogar, un restaurante de lujo, una hueca y un restaurante en el campo; los presentes, indicarán qué plato piensan que comerían en cada lugar que sea descrito.
- Degustación de bocadillos nacionales e internacionales: se les pasará un conjunto mixto de bocaditos tanto nacionales como internacionales. Los bocaditos nacionales serán: tigrillo de chicharrón y queso y ceviche de pescado. Los internacionales serán: vol au vent de pollo con champiñones y tortilla española. El objetivo de este ejercicio es por un lado, pedirles que ordenen cuál sabor les gustó más (sin conocer el nombre de los platos) con el fin de analizar los sabores predilectos de cada individuo. Luego, se les indicará el nombre de cada bocado y deberán escribir cuál bocadito elegirían comer primero. Finalmente, se dejará la mesa llena de bocaditos y los participantes podrán comer el que les plazca, de esta forma se observará cuál bocadito se acaba primero y si coincide con las respuestas que dieron en el formulario.

Para llevar a cabo este ejercicio, se citó a 8 personas, 4 hombres y 4 mujeres y se les entregó la siguiente hoja para ayudarles a seguir los ejercicios antes descritos:

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: _____ Edad: _____ Sector donde vives: _____

Género: _____ Nivel de estudios: _____

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
F	G	H	I	J

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:

Tercer ejercicio:

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4

Figura 1 Hoja de respuestas para participantes de "Focus Group"

Capítulo II.

Marco teórico

Cuando se habla de tradiciones, leyendas, comida y costumbres de un pueblo, se está hablando de su cultura. La cultura se considera *“todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social y que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico”* (Benítez y Garcés, 1993). La cultura es, en definitiva, el intercambio entre el hombre y su entorno, lo que lo relaciona con su medio ambiente y con el resto de hombres.

Al hablar específicamente de la cultura ecuatoriana, es obligación referirse a lo que quedó después de la conquista española. Por más que se ha hablado mucho de las tradiciones y cultura previa a la conquista, es necesario aceptar que la cultura actual está compuesta y definida por una mezcla entre lo que dejaron los indígenas americanos y lo que trajeron los conquistadores españoles. Esta mezcla en el área gastronómica, se denomina cocina criolla. Durante los procesos de conquista que se dieron en el país, inclusive desde el imperio Inca, existió un proceso de transculturación, esto significa que, con la llegada de los invasores, tanto la cultura de los pueblos aborígenes como la cultura traída por los extranjeros, se fusionaron, adoptando la una rasgos de la otra. (Unigarro. 2010)

Para entender de dónde viene y en qué condiciones surgió el sincretismo de culturas en el país, es necesario conocer sobre la situación en la que se encontraba durante el dominio Inca. A mediados del siglo XV, surge la conquista Inca; la pertenencia de los pueblos aborígenes serranos era de los Incas, mientras que en la costa y oriente su presencia era más bien, esporádica. Imponen su modelo productivo que se basa en que las tierras de los indígenas son expropiadas y le pertenecen al Estado; pero, los dueños o productores originales las siguen trabajando y utilizando mediante un sistema comunitario, el cual se basa en que los productores trabajan y siembran las tierras para mantenerse a sí mismos y a un cacique, para este último, construyen su vivienda y proveen

alimentación. Con la llegada de los incas, entra el concepto de Modo de Producción Tributario, lo cual significa que se fuerza a los campesinos a intensificar sus actividades agrícolas con el fin de mantener el ejército imperial, la nobleza y al resto de la comunidad, por medio de tributos. La sociedad en este punto se divide en: campesinos, miembros de la comunidad; la representación del Estado dentro de dicha comunidad, constituida por el Inca y su familia; la nobleza sacerdotal, los funcionarios y los jefes de las tribus sometidas (Estrella. 1998).

Durante esta época, se dio un gran intercambio de productos, en la zona andina en especial, esto se debió a los principios Incas de reciprocidad y redistribución (Estrella. 1998). El principio de reciprocidad constaba en que las obligaciones y necesidades de unos son las obligaciones y necesidades de todos, era como una gran cadena de favores en la cual, se intercambiaban los productos necesarios de una agrupación a otra; por otro lado el principio de redistribución estaba a cargo del Estado, y complementa la función del primer principio; el Estado se encargaba de recibir los productos de cada agrupación, colocarlos en un centro coordinador y redistribuirlos en toda la nación; fue un trabajo eficaz y solidario que derivó en el apoyo de todos los sectores conquistados ya que les proveía de una alimentación segura y variada. (Estrella. 1998)

Como vemos, la conquista Inca causó revuelo, y aunque no modificó los cultivos de la tierra, si proporcionó nuevos productos por medio del intercambio. A continuación, una descripción de los alimentos más populares, las técnicas más utilizadas y las preparaciones de alimentos más comunes previos a la colonización española.

Según Eduardo Estrella, en su libro “El Pan de América” (1998), las técnicas de conservación de alimentos, en la época pre-colonización fueron las siguientes:

Técnicas de conservación de alimentos:

- Asoleo: La exposición al sol, todas las variedades de maíz recibían este tratamiento, se elaboraba harina a partir de ello. La quinua y otras

leguminosas se secaban con este proceso, algunos tubérculos se endulzaban al sol y también usaban el sol para madurar el zapallo y el zambo.

- Salado-Asoleo: Técnica de preservación de la carne. Consistía en aplicar sal molida sobre pequeños pedazos de carne y dejarlos por unos cuantos días al sol, colgados sobre cuerdas. El producto de esto recibía el nombre de charqui. El pescado y mariscos también se conservaban de esta manera. Por ejemplo, el pescado que acompaña la fanesca, originalmente sufre este proceso.
- Cocción-Asoleo: Se trata de procesar el alimento por medio de cocción y luego de asoleo. Un ejemplo de esta técnica es el mote. El cual se cocina, limpia y finalmente se seca, antes se lo secaba al sol.
- Cocción-Remojado-Asoleo: El proceso se basa en cocinar los granos y luego dejarlos varios días en remojo. Finalmente se secaban al sol. Un ejemplo de esta técnica son los chochos, que fueron un grano importante para nuestra región y que requerían de este proceso para eliminar el contenido tóxico del mismo.
- Putrefacción-Asoleo: Consiste en enterrar los alimentos (los indígenas de Tabacundo enterraban papa, con el fin de conservarla) y dejarlos durante algunos días e incluso semanas, una vez que aparecen señales de putrefacción, se desentierra el producto y se lo seca con el sol.
- Salado-Ahumado: Es un proceso que utilizaban para conservar carnes y pescado. Primero se salaba el producto, se lo dejaba varios días y finalmente se lo ahumaba en huecos con leña. Es una técnica de la región oriental.
- Congelación-Remojo-Asoleo: Se utilizaba en los Andes ecuatorianos en menor escala que en Perú y Bolivia. En Loja le denominan “chuñu” al almidón o fécula que se presume usaban esta técnica de extracción. En Azógues le llaman “chuñuna”.

- Maceración-Asoleo: Se utilizaba en comunidades nativas de la Amazonía, para extraer un subproducto de la yuca, el cual se utilizaba posteriormente para hacer pan.
- Tostado-Molido: Es una técnica que prevalece hasta el día de hoy, se aplicó en granos como el maíz, maní, fréjol, quinua, etc.

Por otro lado, Carolina Unigarro, nos relata en su libro “Patrimonio Cultural Alimentario” (2010), las siguientes técnicas de preparación de alimentos:

Técnicas de preparación de alimentos:

Existen varias técnicas que usaban los nativos para la preparación de alimentos. Se conoce de las siguientes ya que se ha identificado que eran empleadas en la mayor parte del área Andina:

- Asado: Es una de las técnicas más usadas en América Andina. Se trata de cocinar alimentos expuestos directamente al calor o en hornos o espacios cerrados a altas temperaturas. Existen algunas variaciones:
 - Asado a la parrilla o en asador: Consiste en poner los alimentos directamente sobre la parrilla. Un ejemplo de ello son los choclos, el cuy, pescados y plátanos maduros.
 - Asar dentro de una caña: Típico de la Amazonía. Consiste en asar pescados pequeños dentro de pedazos de una variedad de caña.
 - Asar en las cenizas: Se asan los alimentos directamente en el fuego, rodeados por la ceniza.
 - Pachamanca: También llamado “olla de tierra”, consiste en colocar los alimentos en un horno hecho de piedras calientes, que se cubren con tierra y hojas o hierbas gruesas que no permitan escapar calores ni vapores.

- o Huatia: Se trata de ir intercalando tubérculos tales como ocas, camotes y papas con tierra o adobo caliente que finalmente se cubre con más tierra para que se conserve el calor.
- Piedras calientes: Este tipo de cocción implica colocar los alimentos en contacto directo con piedras calientes que se colocan ya sea encima o entre ellos.
- Hervidos: Es la técnica que más se ha utilizado en la época contemporánea, ya que permite la cocción de todo tipo de alimentos. El agua es el elemento principal.
- Fermentado: Es una técnica que sigue presente en algunas preparaciones actualmente. Se utiliza para una de las bebidas más conocidas: la chicha.
- Tostado: Se refiere al mismo método descrito anteriormente pero sin el procesamiento de los granos tostados. Es común para cocinar maní, maíz, fréjol, habas. En la actualidad se usa este método para realizar el famoso tostado y canguil.
- Alimentos envueltos: Es una técnica popular en los pueblos andinos. Se envuelve la masa o cualquier alimento en hojas. Por ejemplo, la hoja de choclo para la humita, la de achira para el quimbolito y las hayacas. También se preparan pescados en la Amazonía envueltos en hojas.

Finalmente, los siguientes son los productos alimenticios que, como Eduardo Estrella narra en su libro “El Pan de América” (1998), existieron antes de la conquista:

Tabla 1 Productos pre-hispánicos

Vegetales, verduras	Frutas	Carnes y mariscos	Condiment os	Granos	Tubérculos

Achogcha	Tomate	Mono	Achiote	Amaranto (grano)	Camote
Aguarongo	Ají	Armadillo	Ají (pepa)	Ataco	Jicama
Ají (hojas)	Huacamullos (fruto del chulco)	Quirquincho	Azafrán	Canavalia	Mashua
Algas	Chontaduro	Ratón	Guaviduca	Chocho	Melloco
Amaranto (hojas)	Piña	Capihuara	Ishpingo	Frejol	Miso o Tazo
Berro	Plátano	Guatusa	Molle	Huato (porotón)	Ñame
Caña	Togte	Guadatinaja	Paico	Maní	Oca
Chulco	Sapan	Guanta	Solimalillo	Pallares	Yuca
Guagracallo	Uva Camayrona	Cuscullo	Vainilla	Quinoa	Zanahoria blanca
Melloco (hojas)	Chirimoya	Danta	Zambo (pepas)		Zangu
Paico	Guanábana	Guanaco	Zapallo		

			(pepas)		
Palmito	Mamón	Vicuña			
Panco Negro	Aguacate	Paca			
Tagua	Grosella	Manatí			
Verdolaga	Frutilla	Murciélago			
Yugosluto	Mora	Charapa			
Zambo	Capulí	Icotea			
Zango ovitinio	Guaba	Tortuga			
Zapallo	Hobo	Iguana			
	Ciruela verde	Lagarto			
	Cacao	Rana			
	Almendra quitense	Perdiz			
	Mamey	Tórtola			

	Granadilla de quijos	Paloma			
	Tacso	Pava de monte			
	Papaya	Pagi			
	Pitahaya	Maca			
	Guayaba	Trompetero			
	Tuna	Tucán			
	Zapote	Guacamayo			
	Mortiño	Garza			
	Uvilla	Pato			
	Naranjilla	Cangrejo			
	Pepino	Pangora			
	Cereza	Jaiba			
	Shanuli	Camarón			

	Ajo de monte	Catzo			
		Abeja			
		Hormiga			
		Caracol			
		Churo			
		Calamar			
		Ostras			
		Conchas			
		Almejas			
		Cuzo			
		Tiburón			
		Sardina			
		Bonito			
		Atún			

		Caballa			
		Cazón			
		Corvina			
		Lenguado			
		Acedia			
		Pargo			
		Mero			
		Cabra			
		Tonina			
		Boga			
		Salmonete			
		Raya			
		Lobo marino			
		Lisa			

		Macabi			
		Bocado			
		Dorado			
		Peje-Clavo			
		Pampano			
		Corcovado			
		Robalo			
		Bagre			

En aquella época, los españoles llegaron dispuestos a conquistar Sudamérica. Atahualpa y Huáscar, tras la muerte de su padre, estaban saliendo de una guerra civil, con el fin de definir quién se quedaba con el reinado; la victoria fue para el primero. Tras su llegada a Sudamérica, Pizarro pidió reunirse con Atahualpa en Cajamarca y allí lo capturó y luego asesinó. En este punto comenzó una etapa totalmente diferente para los nativos americanos que *“debieron enfrentarse a la destrucción de sus culturas en nombre de la “civilización occidental” y de la evangelización”* (Benítez y Garcés, 1993).

Con el fin de expandir su territorio y religión, los conquistadores españoles establecieron una serie de instituciones, por ejemplo el consejo de indias, los virreinos, audiencias, gobiernos provinciales, entre otras; todas usadas y abusadas por ellos mismos, que eran los únicos que podían llegar a los altos

mandos, para doblegar a los nativos americanos. Desde este momento de opresión hacia los indígenas se marca una notable barrera entre españoles y nativos, por ejemplo las denominadas “mitas” que ya existían en el gobierno Inca, se trataba de un mecanismo en el cual las personas intercambiaban trabajo en vez de bienes, los nativos trabajaban para los españoles a cambio de un salario mínimo. De esa manera se aseguraban tener mano de obra para construir sus iglesias y trabajar sus tierras; también existían las “reducciones” o “pueblos de indios” que eran sitios donde sólo vivían indígenas, aislados de los pueblos de colonos. (Harris, 2006)

Estas y otras formas de opresión y sectorización eran muy comunes en la época de conquista española. Con el pasar del tiempo, los españoles llegaron a tener hijos en Sudamérica, estos fueron los criollos, quienes también tenían más derechos que los indígenas americanos, ya en esta época, los habitantes de lo que es ahora Ecuador, estaban divididos por su procedencia, y se daba un menosprecio a lo que era en el fondo realmente nuestro. Por lo tanto, se apreciaba más lo que venía de España, o lo que estaba más relacionado con ello, mientras que lo realmente autóctono, la gente que era nativa y las tradiciones y cultura americana eran degradadas. Los nativos tenían incluso que esconderse para no ser esclavizados y evitar pagar los tributos (Paredes, 1981).

A partir de la invasión española, comienza a crearse la cocina criolla. Surge debido al choque de culturas y tradiciones que se da cuando los españoles traen sus técnicas y productos a América. También porque las indias americanas son las que preparan la comida para los españoles, y por más que usen sus productos, ellas utilizaron las técnicas de cocción que conocían, así se da la fusión entre técnicas y productos españoles y americanos.

Julio Pazos, en su libro “El sabor de la memoria” (2008), menciona que los siguientes fueron productos introducidos en nuestra gastronomía por los españoles:

Tabla 2 Productos introducidos durante la conquista

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	Condimento
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Hierba aromática
Albaricoque	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	Fruta
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Aromatizante
Borraja	<i>Borrago officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Caña de azúcar	<i>Sacharum officinarum</i> L.	Azúcar, ron
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cereal
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	Condimento
Ciruela	<i>Prunus domestica</i>	Fruta

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Col, berza	<i>Brassica oleracea</i> L.	Hortaliza
Coliflor	<i>Brassica Oleracea bothrytis</i> DC.	Hortaliza
Culantro	<i>Coriandum sativum</i> L.	Condimento
Haba	<i>Faba vulgaris</i> L.	Leguminosa
Higo	<i>Ficus carica</i> L.	Fruta
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Gaern.	Condimento
Lenteja	<i>Eryum lens</i> L.	Leguminosa
Lima	<i>Citrus limeta</i> Riis.	Fruta
Limón real	<i>Citrus limonum</i> Riss	Fruta
Limón sutil (ceuti)	<i>Citrus notissimus</i> Riss	Fruta
Manzana	<i>Malus communis</i> L.	Fruta
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Hierba medicinal
Melocotón	<i>Persica vulgaris</i> Mill.	Fruta
Membrillo	<i>Cydonia vulgaris</i> Pers.	Fruta
Mostaza	<i>Sinapis nigra</i> L.	Condimento
Nabo	<i>Brassica Napus</i> L.	Hortaliza
Naranja	<i>Citrus aurantium</i> L.	Fruta
Naranja agria	<i>Citrus vulgaris</i> Riss.	Fruta
Olivo	<i>Olea europea</i> L.	Aceite
Orégano	<i>Origamun vulgaris</i> L.	Condimento
Pera	<i>Pyrus communis</i> R. et P.	Fruta
Perejil	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. et Kch.	Condimento
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.	Hortaliza
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Condimento
Toronjil	<i>Mellisa officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Trigo	<i>Triticum vulgare</i> L.	Cereal

Nombre común	Nombre científico	Utilidad
Ganado vacuno	<i>Bos taurus</i>	Carne, leche, piel
Ganado ovino	<i>Ovis aries</i>	Lana, carne
Ganado caprino	<i>Capra hircus</i>	Carne, leche
Ganado porcino (Cerdo Ibérico negro)	<i>Sus scrofa</i>	Carne, piel, grasa
Gallináceos	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Carne, huevos
Paloma	<i>Columba livia domestica</i>	Carne
Conejo	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Carne, piel
Caballo	<i>Equus caballus</i>	Transporte
Asno	<i>Equus asinus</i>	Transporte
Abeja	<i>Apis mellifera</i>	Miel
Gallipavo (pavo)	<i>Meleagris gallipavo</i>	Carne

Fuente: Microsoft, Enciclopedia Encarta, 2003

Tomado de: "El sabor de la memoria" Julio Pazos 2008, p. 176 y 177.

Años más tarde se dio la pugna de poderes entre criollos y españoles, para lograr determinar quién debía tener el mando de los territorios americanos; los criollos lograron la independencia, primero de Quito en 1809, luego de Guayaquil 1820 y finalmente la Batalla de Pichincha 1822. Después de esto, siguieron siendo los criollos los que se consideraban la clase élite en el país, degradando aún más y dejando de lado la cultura y la gente autóctona, tanto así que se popularizó el dicho "*último día de despotismo y primer día de lo mismo*". (Chávez, 2008)

La época posterior a la independencia, en la cual se comienza a formar en el país lo que se consume en la actualidad, se determina "etapa republicana". En su libro "El sabor de la memoria" (2008, p 190), Julio Pazos describe la contrastada realidad de los quiteños de aquella época, narra sobre una visita a Quito en 1853, realizada por dos aristócratas franceses: el Vizconde René de Kerret y su primo Conde de Kersaint. En su diario, Kerret describe el viaje que realizó desde el puerto de Guayaquil hacia Quito, en el que la primera comida mencionada fue un sancocho. El general Franco, jefe de la plaza, les había invitado a un almuerzo y detalla que el platillo que les sirvieron era una sopa con pedazos de carne, plátano cortado en rebanadas longitudinales, tomates, papas y huevos y condimentado con bastante ají. La siguiente parada, fue en Ambato donde probaron pan;

posteriormente en Nasachi, donde solicitaron comida al guardia de la hacienda, y cuenta que les llevaron un agua amarillenta, con carne secada al sol y cocinada con papas. También menciona que la última comida de esa “clase”, fue en Tambillo para luego, dejar de lado las incomodidades en el aspecto alimentario, y finalmente, llegar a Quito en donde un gran banquete les esperaba, en la casa de una de las familias más adineradas e importantes de Quito en esa época, los Aguirre. Kerret define este evento con bastante diferencia de los anteriores, el señor de la casa había hecho parte de sus estudios en Francia, por lo cual supo recibirlos con “*modales franceses*”. Describe una casa enorme con una decoración elegante y un salón para cada comida, entrada, carnes y dulces, todo de lo más lujoso, vajilla de plata y oro, cristalería fina, sirvientes por doquier, y por supuesto, el banquete al más puro estilo francés, sin nada parecido a lo que habían consumido en sus paradas durante el viaje.

Como podemos ver, las familias más adineradas no llevaban en su día a día costumbres americanas o locales, no se enorgullecían de lo proveniente de Indios, y por supuesto enaltecían la cocina internacional, especialmente la francesa que se consideraba de élite.

No sólo las preparaciones de los nativos americanos eran menospreciadas, también los productos llegaron a ser mal vistos por pertenecer a la dieta de los indios. Así lo dice Eduardo Estrella en su libro “El Pan de América” (1998), menciona que “*muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo de locales, como “alimento de indios”.*” Así también, lo menciona Julio Pazos en su libro “El Sabor de la Memoria” (2008), en donde se especifica que cuando se trataba de banquetes especiales para personas importantes, la papa y el achiote eran reemplazados por productos traídos de España ya que éstos eran considerados como alimentos humildes y populares. Este fenómeno se debía a que era una práctica común que a los indígenas se les suministraba como parte de sus alimentos las piezas menos costosas y apetecidas de los animales, por ejemplo

las vísceras y los residuos como patas y cabeza, de allí vino el término “cocina de despojo” ya que se las ingeniaban para preparar sus alimentos a partir de los deshechos de los nobles (Hidalgo, 2013). Sin embargo, de ahí es de donde proviene nuestra gastronomía, de los pobladores que mezclaron lo que estaba a su alcance para crear los deliciosos platos que hoy nos representan.

Se puede argumentar que estos acontecimientos surgen a partir de una influencia europea, especialmente francesa, provocada por el Boom Cacaotero que atravesaba el país. Todo comenzó cuando la industria textil, principal fuente económica, cayó. En la época del virreinato, la zona donde se encuentra el país, era una de los mayores productores de textiles. Por medio de los mitayos, los españoles generaban grandes ganancias a partir de la mano de obra india en la elaboración de textiles. La Real Audiencia de Quito, se especializaba en realizar pañuelos, sombreros y otras prendas muy valoradas en Europa; sin embargo, a fines del siglo XVIII, la industria textil decayó, este hecho colaboró en gran medida con el primer grito de independencia en 1809 pero también colocó al país en una época de estrechez económica. Se cerraron múltiples fábricas textiles y las ciudades más afectadas fueron Quito y Cuenca y con esto, la economía del país entero flaqueó. (Anónimo, 2005)

Con la falta de ingresos que generó la caída de la industria textil, la agricultura llegó a tomar su lugar en cuanto a las exportaciones. El cacao fue uno de los frutos más populares de la época. A finales del siglo XVIII e inicios del siglo XIX, el Ecuador se posiciona como un país exportador de cacao y se desarrolla el Primer Boom del Cacao, esto se debe a que la mezcla de cacao, azúcar y leche se vuelve una bebida cotizada en Europa, especialmente en las clases altas. Durante este primer “*Boom Cacaotero*”, la exportación del cacao estaba dominada por pocos comerciantes, a través de estos primeros años, se calcula que entre el 50 y 80% de las ganancias producidas por el cacao, fueron percibidas por menos de 12 exportadores, el restante, se dividía entre unos 50 pequeños y medianos mercaderes. Para el año 1870, luego de sobreponerse de enfermedades y bajas

de precios, el Segundo Boom Cacaotero se produce principalmente por familias poderosas conocidas como “*Los Gran Cacao*”. Estas familias, dueñas de las principales fincas cacaoteras, introdujeron la cultura francesa no solo en la arquitectura sino también en la gastronomía, debido a sus viajes constantes a este país comprador de cacao. Vinces, por ejemplo, es una ciudad con tal influencia francesa que se la conoce como “*París chiquito*”, pues tiene en el centro, junto a su parque, una torre Eiffel. Los miembros de las adineradas familias dueñas de quintas cacaoteras, estudiaban en Francia y otros lugares de Europa, y traían consigo costumbres y modas que fueron influenciando nuestro país. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

Otro motivo por el cual el Ecuador se constituyó por una población que demostraba preferencia a los productos internacionales, se debe a la estructura económica del país que históricamente dependía fuertemente del mercado mundial. A partir del Boom Bananero (1950 – 1971), el Ecuador se especializó en la exportación de productos primarios sin un fomento o incentivo a la producción nacional de bienes, servicios o productos elaborados. De igual manera, con el descubrimiento del petróleo (1972-1982), el país atravesó una época de industrialización y urbanización que nuevamente dependía de la importación de insumos. (Vicepresidencia, 2015, p.17). Esta situación se mantuvo hasta el período contemporáneo en donde se demostró que la producción local no satisface la demanda y existe un 24% de componente importado dentro de la oferta agregada del país. (Vicepresidencia, 2015, p.42).

Específicamente en el ámbito cultural, el cual abarca la gastronomía, en el año 2009 las industrias culturales significaron un 0.78% del PIB y los proveedores de bienes y servicios relacionados con la cultura, provinieron de países extranjeros como EEUU, Panamá, China y Colombia. (Vicepresidencia, 2015, p.33). De esta manera, finalmente se le da al turismo y la gastronomía el papel representativo que merece, incluyendo la mejora de servicios de alojamiento, alimentos y bebidas, dentro del plan de desarrollo gubernamental.

En conclusión, aunque el país se independizó de España, los próceres de la independencia fueron criollos, el papel que les dieron antes y que se les dio después a los nativos americanos es bastante parecido, de esclavos, de trabajadores mal pagados, de jornaleros, entre otros. Incluso hoy en día, existe gente que prefiere tener mayor relación a los conquistadores que vinieron a robar y amedrentar y llamarse “blancos”, que con los indígenas que fueron las víctimas de todo lo sucedido y llamarse “mestizos”. Esto se puede notar en los censos poblacionales, que indican que en el 2001 el 12.2 % de la población se creen blancos, afortunadamente para el año 2010 las cifras bajaron, al 6,3 %. (INEC, 2010)

Aunque pasen los años y muchos hayan olvidado lo que pasó con la conquista y la época republicana, se puede suponer que la población ha mantenido una preferencia o inclinación por lo extranjero antes que lo nacional. Es posible también, inferir que se trata de un concepto forjado a través de la historia y que ha prevalecido en la mente de los ecuatorianos: una idea de que lo de afuera es mejor que lo propio.

Etapa Contemporánea

Sin embargo, no todo es negativo después de establecido el Ecuador como país, comenzaron a surgir intentos de recuperar y cuidar la cultura ecuatoriana como el bien preciado que es. Durante el gobierno de Sixto Durán Ballén, en el año 1992, se creó el “Ministerio de Información y Turismo”, con el fin de fomentar la actividad cultural para el desarrollo económico y social. En este mismo periodo, se creó la Asesoría de Asuntos Indígenas, abriendo así el diálogo con los pueblos autóctonos (Tourism & Leisure – Europraxis, 2007). Estos dos acontecimientos fueron sumamente relevantes para el fortalecimiento de nuestra cultura, por un lado, al crear un agente que maneje el turismo a nivel gubernamental, se comienzan a valorar nuestras tradiciones, fiestas, gastronomía, entre otros, a tal punto que se busca explotarlos. Por otro lado, con el diálogo abierto a pueblos

indígenas, se busca lograr una re vinculación de los mismos con el resto de la sociedad.

Desde ese momento, el interés del sector público y privado por el turismo, ha ido en aumento. En 1994, se separó el turismo de la información y se creó el Ministerio de Turismo. En 1998, el presidente Mahuad decidió fusionar el Ministerio de turismo con la Corporación Ecuatoriana de Turismo. Durante la década siguiente, el turismo y la gastronomía avanzaron a paso lento, en el año 2008, el presidente Rafael Correa llega al poder y propone dentro de su plan de gobierno, el cambio de matriz productiva. Esto último se trata de reemplazar la economía basada en exportación de materia prima para convertirla en una economía fundamentada en el desarrollo de la industria, exportación de productos elaborados y estimulación de sectores prometedores como el turismo.

Una vez que el gobierno se dio cuenta de que el turismo gastronómico podía ser una opción sustentable como parte del ingreso de producto interno bruto, comienzan a poner empeño en invertir en él para que mejore y evolucione. Desde entonces, se han realizado algunos proyectos, ferias gastronómicas, planes de gestión, publicación de libros, entre otras cosas que han ayudado a levantar la imagen de la cocina tradicional, con el fin de desarrollar el turismo gastronómico sostenible en el Ecuador. El gobierno por su lado se ha encargado de campeonatos como el “Mundial del Hornado” y del “Mundial del Encebollado”, así como también ferias de diversos productos e innumerables proyectos para incentivar pequeñas y medianas empresas alimentarias del Ecuador.

Por otro lado, universidades e institutos de gastronomía se contagiaron del patriotismo que emanó el proyecto “Rescate de Sabores” realizado por la UDLA y comenzaron cada una a desarrollar proyectos de desarrollo de la cocina nacional, al igual que muchas empresas privadas y gremios especializados como “Escuela de los Chefs”, “Mesa de los Chefs”, “Asociación de Chefs” que han estado fomentando y promoviendo la gastronomía nacional desde su creación.

No se puede dejar de lado el inmenso apoyo de los medios de comunicación que han estado presentes al momento de transmitir la importancia de la gastronomía nacional y contar los proyectos y acciones realizadas ya sea por el sector público, privado o la academia.

Ejemplos de otros países

La ambición por destacar la gastronomía nacional, no es algo nuevo a nivel internacional, existen algunos países de Latinoamérica incluso, que ya han llevado a cabo proyectos y han triunfado en la búsqueda de promocionar su comida tradicional.

México es uno de ellos, en el año 2005, una agrupación de instituciones y personalidades ligados a la gastronomía armaron una documentación para presentar ante la UNESCO sobre su cocina tradicional, lo que derivó en que la Cocina Tradicional Mexicana se vuelva uno de los bienes patrimoniales más valiosos para su cultura. Para el logro de este extraordinario objetivo, los gestores tuvieron que primero convencer a autoridades, académicos y la población en general del gran valor que tiene la gastronomía, como para que el mismo pueblo mexicano entienda la importancia de elevar su cocina tradicional y exponerla al mundo. El argumento final fue que enaltecer la cocina no solamente conlleva incremento de ingresos económicos, ocasionados por el turismo gastronómico, si no también tiene efectos positivos en el área sociocultural. México se ha preocupado primero por crear una marca país y luego adherir a esa marca, ciertos productos gastronómicos destacados, como menciona Burneo en la entrevista, México contiene en su página turística rutas gastronómicas bien elaboradas a disposición de los turistas, además promociona con mucha firmeza el título de “Patrimonio Mundial” que tiene su gastronomía, exhibe con gracia y orgullo sus platos y productos predilectos, aunque de ellos existan montones, más de los que se podría nombrar (igual que en nuestro país), han decidido cuidadosamente los que han de comunicar.

Por otro lado está Perú, país cuyo prestigio ha nacido y crecido en los últimos años. Por medio de campañas y proyectos como “Innovare Perú” que se trata de llevar la innovación tecnológica al sector gastronómico, detectando problemas que surgen y pasos para poder resolverlos. “Mistura” es una feria gastronómica peruana, muy importante a nivel de América Latina. “Cadenas Agroalimentarias Gastronómicas Inclusivas” un proyecto que busca incluir a los pequeños agricultores para no sólo obtener productos de primera sino también ayudar a un sector muchas veces olvidado y que tanto tiene que ver con la cocina. “Come Peruano, come rico, come sano” se trata de un proyecto que se preocupa por la inclusión de recetas y productos peruanos en la dieta diaria de los ciudadanos, además de asegurar una población más sana, se fomenta el apoyo y el agrado por la cocina nacional peruana; “Lima, Capital Gastronómica de América” es un proyecto ambicioso que busca atraer el turismo gastronómico, volviendo a la capital de Perú un destino único en Sudamérica. (APEGA, WEB. 2013). Perú, al igual que México cuenta en su página web turística, platos y productos que sugieren a los visitantes, junto con videos de chefs peruanos famosos y lugares dónde encontrar esta comida, así como eventos gastronómicos e historias de los platos. (Perútravel, WEB, 2013).

“La Cuchara Española” avalada por “Marca España”, se trata de una guía gastronómica nacional española, que contiene un conjunto de restaurantes, bares, fondas, hostales, bodegas, queserías y muchas otras empresas que tienen que ver con alimentos y bebidas. Este proyecto, esta guía se encuentra en todas las redes sociales, Facebook, Instagram, Google+, Youtube, Twitter con el fin de brindar a turistas propios y extranjeros una asesoría sobre qué visitar en España. Actualmente, también cuenta con una aplicación para teléfonos inteligentes y lleva al turista a fiestas patronales, celebraciones gastronómicas, ferias y todo tipo de atractivo que el mismo pueda disfrutar. Cuenta con un filtro en el cual el turista ingresa el sitio donde se encuentra, el tipo de establecimiento que busca y por quién está acompañado. El portal filtra una lista de lugares que podría visitar, el

turista elige y disfruta de la experiencia. Es una maravillosa idea que ayuda a recorrer cada región española y que se puede usar con seguridad ya que “Marca España” se asegura de que cada lugar sugerido sea fiable. (Cuchara Española. WEB)

En adelante, se pretende analizar el resultado de los esfuerzos de revalorizar la cocina tradicional ecuatoriana que han venido realizando el sector público, privado, académico y mediático; también se medirán los resultados de dicha labor en el pueblo en general, por medio de encuestas a la población para medir su percepción sobre la gastronomía nacional.

Capítulo III.

Análisis los actores. Esquemas: Público, Privado-especializado, Académico y Mediático.

Introducción:

Otorgarle la gloria que merece a la gastronomía ecuatoriana no es una tarea fácil, y ha sido la labor de diferentes actores durante los últimos años. Por ejemplo, el gobierno ha luchado por medio de proyectos, ferias, concursos, etc, para que la cocina tradicional alcance el primer lugar en el corazón y mente de propios y ajenos, así mismo han existido numerosos bocetos del lado académico para que los futuros gastrónomos comprendan el valor de la cocina tradicional ecuatoriana. Carlos Gallardo, en una entrevista hecha por Pablo Cuvi, afirma:

Para buscar el cambio hay cuatro factores: el Gobierno, que es el que más plata tiene; la empresa privada; la industria, hoteles, restaurantes deben entender que la comida ecuatoriana es un valor agregado, un beneficio para que lleguen más turistas, no una imposición; el cuarto factor es la academia. De los cuatro dependerá el éxito de la cocina ecuatoriana y sus productos. (Cuvi, P. (9, enero, 2014). Entrevista con Carlos Gallardo. Archivo escrito. Recuperado de: <http://www.revistamundodiners.com/?p=2392>)

Para estudiar estos factores, que más bien son actores, los se los dividirá en: esquema público, esquema académico, esquema privado o especializado y se añadirá el esquema mediático, ya que los medios son una importante figura que ayudará o perjudicará la imagen de la cocina ecuatoriana dentro del país y en el mundo.

Público: Políticas de estado, apoyo a la cocina nacional.

Los proyectos del gobierno en torno al desarrollo y promoción de la gastronomía ecuatoriana, se basan en el objetivo general del Estado que está dirigido al cambio de matriz productiva. Según la “Estrategia para el Cambio de la Matriz Productiva” elaborado por la Vicepresidencia (2015, p.33), se considera importante fomentar el desarrollo de la producción nacional con una valoración de la identidad nacional. Es por esto que se impulsa el desarrollo de la industria cultural, el desarrollo de cadenas productivas vinculadas a la seguridad alimentaria y turismo en el sector de la Economía Popular y Solidaria (población vulnerable y de bajos recursos) y la generación de un consumo sostenible y responsable. (Vicepresidencia, 2015, p.41). Para cumplir estos pilares, se entiende que se necesita de una preferencia a la materia prima local y el desarrollo de emprendimientos basados en la identidad ecuatoriana. En el ámbito de consumo responsable y sostenible donde claramente se ubica el sector gastronómico, el gobierno plantea algunos ejes estratégicos, entre los cuales está el siguiente:

Preferencia por lo nacional mediante un posicionamiento de la producción nacional de calidad que incursione en el mercado local y externo, con un sector productivo con responsabilidad social que cumpla las éticas empresariales con los trabajadores, la comunidad, el Estado y el medio ambiente. (Vicepresidencia, 2015, p.42).

Dentro de esta Estrategia Nacional, uno de los lineamientos para lograr un “entorno de innovación” es *“Posicionar al sector cultural y patrimonial del Ecuador como elemento estratégico del cambio de matriz productiva, mediante el fomento de emprendimientos e industrias culturales”*. (Vicepresidencia, 2015, p.61). Sin embargo, dentro de este lineamiento, se mencionan varios componentes como ciudades patrimoniales, investigación, patrimonio cultural e industrias culturales, sin mencionar a la gastronomía como un componente independiente.

Al hablar de cadenas productivas, se mencionan como ejes estratégicos las cadenas agroindustriales dando un énfasis especial a dos productos gastronómicos: cacao y camarón. Finalmente, se considera un eje importante al desarrollo del turismo sostenible basado en la naturaleza y la cultura. Nuevamente se entiende que la gastronomía se encuentra dentro del concepto cultural, sin embargo no se la menciona como un eje independiente. (Vicepresidencia, 2015, p.69-76).

A partir de esta base gubernamental, los diferentes Ministerios del Ecuador han desarrollado varios proyectos con el fin de desarrollar y posicionar la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional.

Ministerio de Turismo

El 24 de octubre del 2011 fue creado el Compromiso Presidencial "*Plan para promocionar la gastronomía ecuatoriana*" y delegado por la Presidencia al Ministerio de Turismo del Ecuador. Por este motivo, en el año 2012, este Ministerio creó formalmente el producto turístico gastronómico como una modalidad de turismo que debía fomentarse. El Compromiso Presidencial fue cerrado en el mes de agosto del 2012 luego de presentar un Plan Estratégico de Desarrollo y Fortalecimiento del Producto de Turismo Culinario, el mismo que contempla el cumplimiento de diversas actividades como el fortalecimiento de profesionales del sector y el desarrollo de estrategias promocionales y comunicacionales como eventos especializados.

Según Carolina Pérez, funcionaria encargada del desarrollo del producto turístico en el Ministerio desde el 2012 hasta el 2014, los resultados más relevantes fueron:

- Estrategia de vinculación con todas las entidades del sector público para articular esfuerzos en torno al desarrollo de la gastronomía nacional.
- Feria "Saber con Sabor" realizada en la ciudad de Guayaquil en el año 2011, reuniendo a las principales huecas de comida nacional acompañadas de un congreso académico. Asistieron más de 16.000 visitantes.

- Presencia en ferias internacionales con degustaciones gastronómicas en diversos países como China, Estados Unidos, Londres, Italia, Japón, entre otros.
- Plan estratégico del desarrollo del turismo gastronómico en el Ecuador.
- Publicación del Libro “Ecuador Culinario, Saberes y Sabores”, el cual reúne platos tradicionales, bebidas y festividades de las 24 provincias del Ecuador. El levantamiento se realizó a través de un comité formal con la ACE, el Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, el Ministerio Coordinador de Patrimonio y el MINTUR.
- Visita de Evaluación de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico en la que se realizó el primer encuentro de productos agroecológicos y comunitarios. El país fue seleccionado como un destino gastronómico ideal para ser sede del Congreso Mundial de Turismo Gastronómico en el año 2017.
- Publicación de los cuentos gastronómicos “Ecuador Maravilloso” que reúne historias de comida y cultura sobre las 24 provincias, como estrategia para posicionar la gastronomía nacional en la mente de los niños y motivarlos a conocer su país motivados por la cultura culinaria.
- Creación de la página Web de gastronomía del Ecuador y difusión en redes sociales.
- Levantamiento fotográfico de los platos tradicionales de cada provincia. Las fotografías fueron utilizadas para gigantografías que fueron colocadas en las carreteras a nivel nacional.
- Publicación de un capítulo sobre Ecuador como un destino gastronómico emergente en el Manual de Turismo Culinario de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico.
- Campeonato Mundial del Hornado: primer evento nacional que reunió a más de 18.000 personas provenientes todo el país en un día. Se posicionó al Hornado como un plato de la cocina criolla, parte de la tradición ecuatoriana. Se llevó a cabo en Riobamba en el año 2014.

- Campeonato Mundial del Encebollado: segundo evento de cocina criolla en el que concursaron los establecimientos de alimentos y bebidas que preparasen encebollado a nivel nacional. Se llevó a cabo en la ciudad de Manta en el año 2015.
- Creación y promoción de la Ruta del Cacao en las provincias Guayas-Los Ríos.

Como resultados globales, no se han obtenido cifras del turismo gastronómico específicamente, sin embargo, según el Ministerio de Turismo, han ingresado al Ecuador 1.557.006 turistas al 2014 (con una tasa de crecimiento de 48,7 % con respecto al 2010), permitiendo al país obtener la ganancia de USD 1.086,5 millones de divisas (Vicepresidencia, 2015).

Otras iniciativas que se han llevado a cabo a nivel de los Gobiernos Autónomos Descentralizados son:

- Ferias del Queso en Cayambe – Pichincha. Evento anual.
- Feria de cangrejos en Guayaquil – Guayas. Evento anual.
- Feria de Cacao en la ciudad de Tena – Napo. Evento anual.
- Feria de Sabores en Esmeraldas (año 2012).
- Ceviche más grande del mundo en la ciudad de Esmeraldas (año 2012).

Ministerio Coordinador de Patrimonio

Otro proyecto con mucho valor es la *Investigación de mercado y elaboración de un plan de marketing para el sector de la gastronomía ecuatoriana*, realizado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio, se trata de analizar los platos más representativos de cada zona, las razones por las que los turistas viajan al Ecuador, como rescatar la cocina tradicional, etc.

Dentro de las observaciones que se puede hacer de este proyecto, tenemos que *“la mayor concentración de establecimientos culinarios se encuentran en la costa y en la sierra, lo que podría interpretarse como, que habiendo un mayor flujo de turistas (demanda) se ha incentivado la oferta de restaurantes y de alimentación.”*

(Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013. p23). En la sierra ecuatoriana, el 41.68% de los servicios turísticos son de Alimentos y Bebidas, en la costa, el 53.77%, en la Amazonía el 4.12% y en galápagos el 1.29%. Para la sierra, el siguiente servicio turístico más popularizado es el de Agencias de viaje, con el 61.71%; en el caso de la costa, los servicios de A y B son el más destacado, para la Amazonía, los porcentajes más altos son de los servicios de alojamiento, que tienen el 9.52% y en el caso de la región insular, el más alto es el servicio de transporte fluvial y marítimo con el 88.79%. De esto se puede inferir que, los servicios gastronómicos representan una gran parte de la oferta de servicios turísticos, sin embargo hay sectores donde es necesario estimular la oferta gastronómica, en parte, se puede decir que galápagos carece de gastronomía local, por la mezcla de culturas que tiene, así que en ese caso en específico, sería necesario forjar una gastronomía local para luego poder promocionarla a los turistas. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

De este documento también podemos sacar una importante encuesta realizada a los turistas extranjeros en nuestro país, en la cual, preguntan los principales motivos para consumir comida tradicional ecuatoriana, el 24.67% dijeron que para conocer nuevas culturas, el 21.85% para probar nuevos sabores, el 18.91% para conocer gente, el 17.28% para descansar de su alimentación regular y el 15.14% dijeron que para conservar la tradición. De estas respuestas se puede sacar la clave para vender la cocina ecuatoriana a nivel mundial, los turistas dicen que lo que primero les motiva a comer comida nacional es conocer nuevas culturas, así que la estrategia debería ser llevar la cultura ecuatoriana a cada plato, para que sean tan representativos que los turistas sientan que se llevan un poco de ella en cada bocado. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Lo que se puede sacar como conclusión de este proyecto, es que:

- Es sumamente necesario crear una identidad gastronómica en la zona insular y la Amazonía, con el fin de posicionar al turismo gastronómico como uno de los atractivos del lugar.
- Los turistas buscan conocer la cultura ecuatoriana a través de los platos, así que se debe sintetizar en los platos tradicionales un sello palpable de lo que es nuestra cultura.
- Y finalmente, tener en cuenta que el desarrollo de la gastronomía tradicional ecuatoriana se debe orientar hacia el respeto de su diversidad, tanto en cuestión de agrupaciones humanas como de productos que existen repartidos por todo el país.

Uno de los resultados más significativos, también del Ministerio Coordinador de Patrimonio, se trata de la identificación de Huecas Patrimoniales a nivel nacional. Se entiende por Hueca Patrimonial a los establecimientos que aún mantienen recetas tradicionales, uso de ingredientes locales, años de funcionamiento, entre otros. De un estudio de alrededor de 500 huecas a nivel nacional, se identificaron más de 120 que fueron consideradas patrimoniales que fueron capacitadas e incluidas en una guía que fue publicada y promocionada. El objetivo era lograr que los ecuatorianos acudieran a las huecas y revalorizar la cocina criolla tradicional del Ecuador.

Todos estos proyectos, han tenido como objetivo revalorizar la gastronomía ecuatoriana, tanto a nivel interno (para los pobladores) como a nivel externo (para turistas de otros países). Cada uno de ellos ha aportado de una forma única y especial para llegar al objetivo de todos los ecuatorianos: que la gastronomía tradicional del Ecuador sea valorada a nivel nacional e internacional, sin embargo, se debe seguir trabajando y apoyando estas admirables iniciativas del gobierno para que cada vez den más fruto y realcen el nombre de la cocina ecuatoriana y del Ecuador en sí.

Otros Ministerios

Como se puede ver, surgen con este nuevo gobierno, importantes proyectos para la gastronomía nacional, aparte de los ya mencionados, existen algunos que vale la pena nombrar, como por ejemplo (C. Pérez, comunicación personal, 25 de mayo de 2016):

- *“Identificación de Huecas Patrimoniales”, “Sello de Establecimientos Patrimoniales”, “Participación en Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales”, “Sitio web de Patrimonio Alimentario” “Identificación de tradiciones culinarias en Urcuquí”* todos ellos realizados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio en cooperación con subsecretarías, institutos y otros ministerios;
- *“Bioagricultura de Galápagos (En construcción de una hoja de ruta: identificación de productos de cada isla, creación de platos)”, “Programa Producción Cacao”*, realizados por el MAGAP;
- Creación de la unidad de Redes Comerciales con el fin de crear vínculos directos entre el consumidor local y pequeños productores agroecológicos. En el 2013 se identificaron más de 120 ferias agroecológicas que se encuentran publicadas en una guía para el consumidor responsable. En esta guía se encuentran productos ecuatorianos y productos elaborados como quesos, mieles, chocolates, café, etc. (Comisión del Consumidor, 2013).
- *“Fortalecimiento de emprendimientos y MIPYMEs”, “Proyectos con Productos Elaborados Alimentarios”, “Proyectos Cacao y Chocolate”*, realizados por el MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad);
- *“Identificación de emprendimientos de productos elaborados gastronómicos.”* Realización de Ferias artesanales que incluyen productos elaborados gastronómicos”, realizado por el MIES;
- *“Plan Nacional de Gastronomía”*, realizado por el Comercio Exterior.

- *“Ecuador Exquisito (Calendario de ferias internacionales con representaciones gastronómicas)”*, realizado por PROECUADOR (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones);
- *“Proyectos de Cacao”*, realizado por MCPEC (Ministerio Coordinador de Producción, Empleo y Competitividad).

Privado: Proyectos de la empresa privada o el sector especializado

El principal agente dentro del esquema especializado-privado, son los restaurantes de Quito, ya que son ellos los que definen los verdaderos gustos de los quiteños. Es por eso que, se hará un análisis sobre los establecimientos de alimentos y bebidas que existen en la ciudad de Quito.

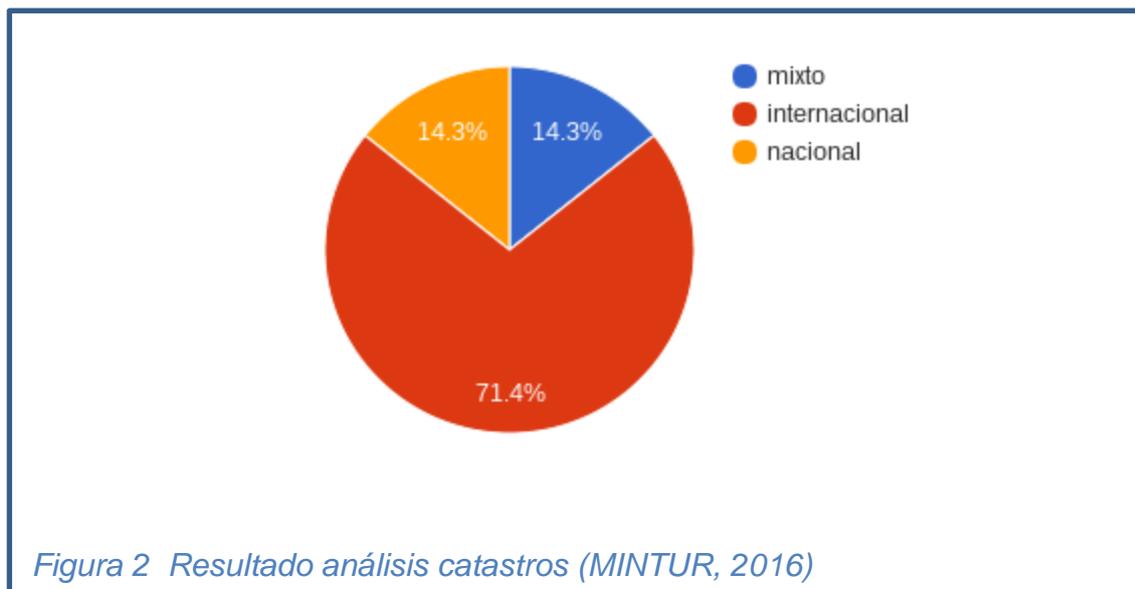
En el Distrito Metropolitano de Quito, existen 3.569 establecimientos de Alimentos y Bebidas registrados en el Ministerio de Turismo, de los cuales 17 son restaurantes de lujo, 506 son restaurantes de primera, 1.024 son de segunda, 1.256 son de tercera y 766 son de cuarta categoría.

De acuerdo a un análisis personal del Catastro del Ministerio de Turismo, se obtuvieron ciertos resultados con respecto a enorme brecha entre el tipo de comida que brindan cada categoría de restaurantes. Cabe mencionar que el catastro no presenta identificación específica del tipo de comida que un turista puede encontrar en estos establecimientos. De los restaurantes de lujo, el 14% ofrecen comida nacional, el 71% ofrecen internacional y el 14% restante ofrecen comida mixta, es decir entre platos nacionales e internacionales. Mientras que en los de primera, el 81.5% son internacionales, el 14.8% son nacionales y el 3.7% son mixtos. En el caso de los de segunda, el 79.1% es comida internacional, el 19.9% es de comida nacional y el 1% es mixta. Los restaurantes de tercera categoría tienen el 45.9% de los restaurantes son de comida internacional, el 32.9% son de comida nacional y el 21.2% son de comida mixta. Paradójicamente, en el caso de los restaurantes de cuarto nivel, el 44% de los restaurantes son de comida nacional, el 16% de comida internacional y el 40% de comida mixta. Se

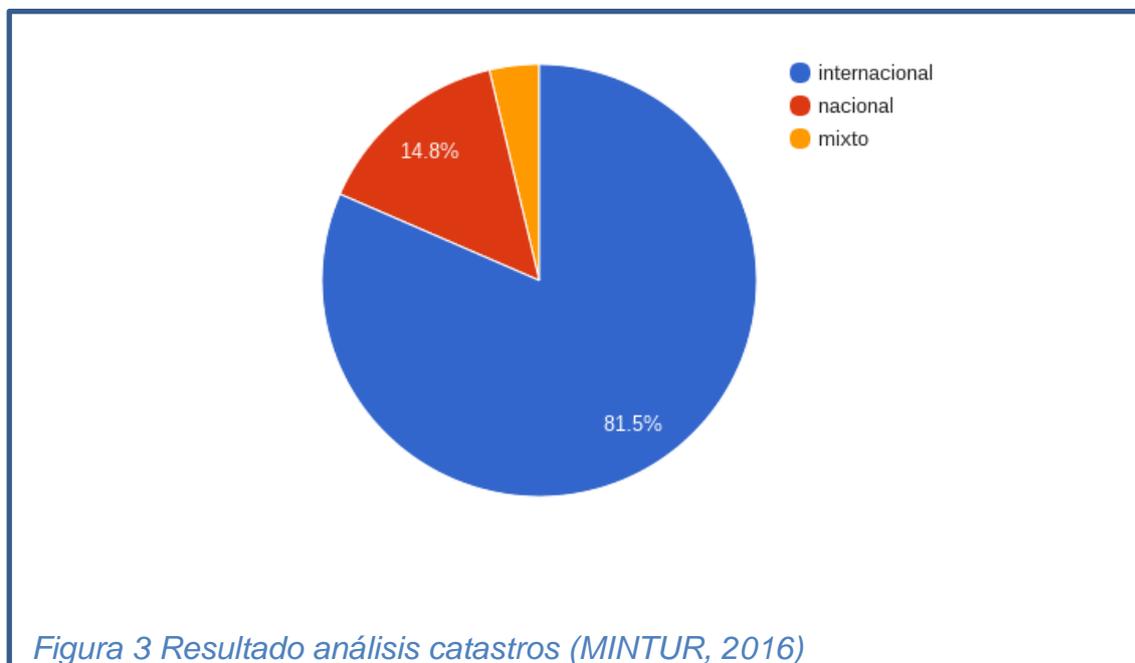
puede apreciar que mientras más baja el rango de los establecimientos, más se pueden encontrar de comida tradicional (MINTUR. 2016).

Resultados del análisis:

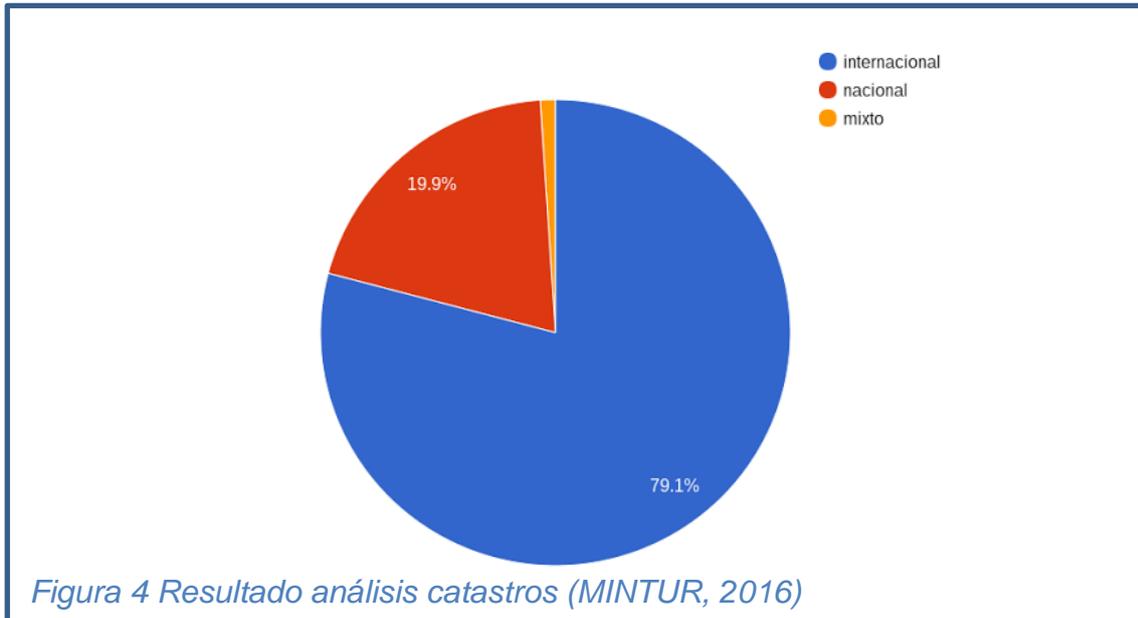
Lujo:



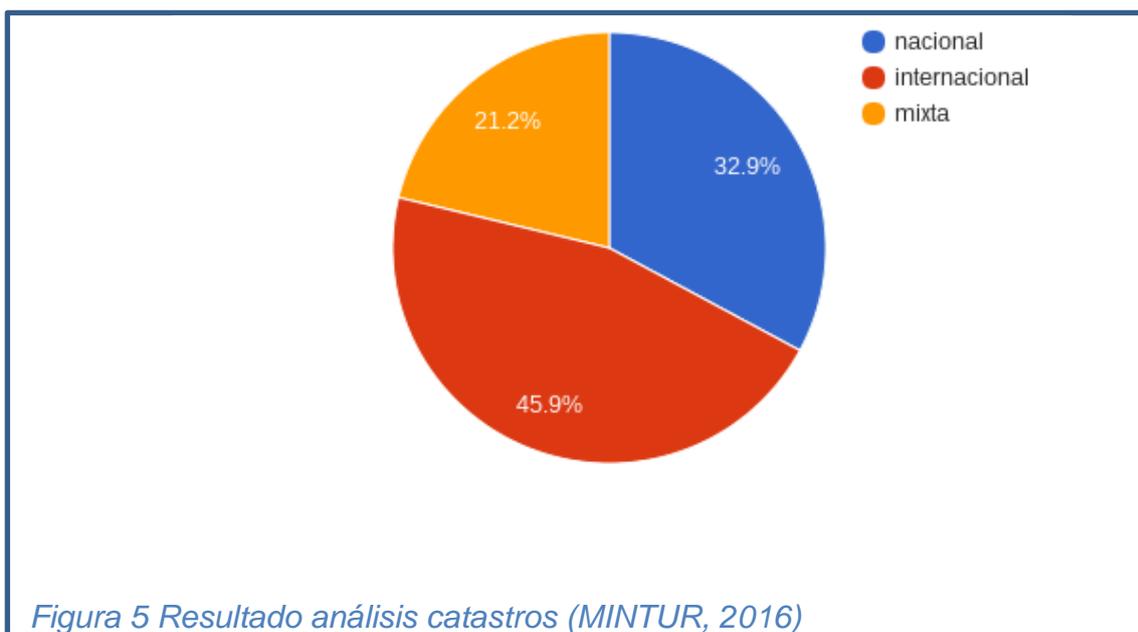
Primera:



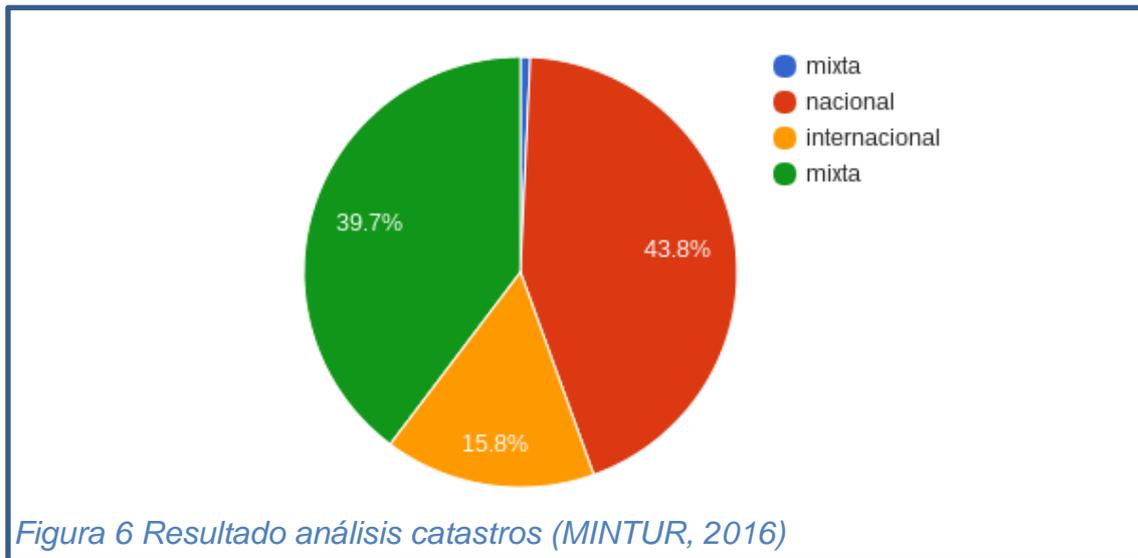
Segunda:



Tercera:



Cuarta:



En el sector especializado-privado se han realizado varios eventos de importancia para el posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana en la población (muchos con una estrecha relación con el sector Académico):

- Congreso de Cocinas Regionales (2014): congreso académico organizado por la Pontificia Universidad del Ecuador.
- Congreso de Cocinas Patrimoniales (2014): congreso académico organizado por la Asociación de Chefs del Ecuador.
- Me Sabe Ecuador: feria de comida popular y participación de huecas nacionales en la ciudad de Quito. Su primera edición en el 2015 y la segunda se llevará a cabo en el 2016. Organizada por la Asociación de Chefs del Ecuador.
- Raíces: congreso académico que se realiza a la par de una feria de comida popular en la ciudad de Guayaquil y Copa Culinaria. Liderada por varias instituciones como la Municipalidad de Guayaquil y la Escuela de los Chefs, con el apoyo de varias escuelas de gastronomía de la ciudad. Evento anual desde el año 2014.

- Latitud Cero: congreso académico internacional junto a una feria de productores agroecológicos y productos elaborados. Iniciativa del Chef Mauricio Acuña. Evento anual desde el año 2011.
- Ecuador Gourmet: feria de productos agroalimentarios elaborados. Iniciativa privada. Evento anual desde el 2010.
- Salón del Chocolate: feria francesa de chocolates de todo el mundo. Iniciativa privada de la Cámara de Comercio Franco-Ecuatoriana con el apoyo de marcas nacionales. Evento anual, el Ecuador participa desde el año 2013.
- Gastronomía 2.0: congreso académico de nuevas tendencias gastronómicas, innovadoras y contemporáneas así como estrategias de comunicación. Iniciativa de la Asociación de Chefs del Ecuador.
- Visita del famoso Chef Ferran Adriá organizado por Movistar con el apoyo de la UDLA en el año 2013.
- Global Chefs: concurso mundial de profesionales de la gastronomía en la que un ecuatoriano fue seleccionado para la competencia internacional (Felipe Campana).
- “El Sabor de los Quiteños”, concurso en la ciudad de Quito entre la UDLA y el medio de comunicación ECUAVISA, para elegir al plato tradicional preferido por los ciudadanos. Se localizaron varias ánforas en puntos clave de la ciudad para que la población pudiera votar.

En relación a organizaciones privadas internacionales se puede distinguir lo siguiente:

- Premios internacionales de libros ecuatorianos por el Gourmand Cookbook Awards, que selecciona al mejor libro de gastronomía en el mundo. La Gourmand es uno de los premios más importantes sobre publicaciones culinarias en el mundo. Reconoce cada año a los mejores libros de gastronomía y vinos.

- o “Sabor de mi Ecuador” del Chef Carlos Gallardo, tercer lugar mundial como “Mejor Libro del Mundo”.
- o “Ecuador Culinario” Carlos A. Gallardo de la Fuente – UDLA – Universidad de las Américas, Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Dos premios locales: Dentro de “Ganadores por País” Categoría “Mejor Chef” y “Cocina Latinoamericana” Gourmand Cookbook Awards 2014. .
- o “Gratitud, mis primeras 365 recetas en vivo” Chef Felipe Rivadeneira. Tercer puesto internacional en categoría “Mejores Chefs y Autores”. Gourmand Cookbook Awards 2014.
- o “Cocina de Autor”, Santiago Chamorro. Libro ganador de la categoría “Chefs en la Gourmand Cookbook Awards 2011.
- o “Ecuador, Tradiciones de Ayer para la Mesa de Hoy”, Homero Miño, Ana Pérez, Mauricio Cepeda. Premio Mejor Libro de Latinoamérica, Gourmand Cookbook Awards (2013).
- o “Sopas, Identidad del Ecuador”, Chef Edgar León. Segundo lugar en categoría “Single Subject” Gourmand Cookbook Awards 2014.
- o “Camarón Ecuatoriano, Origen, Sabor y Tradición” del Chef Carlos Gallardo, segundo lugar en la categoría “Mejor libro de Mariscos”, Gourmand Awards 2016.

Se puede decir que en el área privada con respecto a la gastronomía nacional, ha habido un gran nivel de desarrollo en los últimos años, esto se debe en gran medida a la creación de agrupaciones como Chefs del Ecuador, que logró juntar talentosos chefs ecuatorianos para unir esfuerzos y trabajar sobre la gastronomía nacional; a proyectos como el de “Rescate de sabores del Ecuador”, que ha logrado enaltecer el nombre de la cocina ecuatoriana por medio de la investigación de platos ancestrales (y que fue apoyado, en parte, por empresas privadas); a la Escuela de los Chefs, cuya trayectoria comenzó en el año 1999 en Guayaquil, su fin fue y sigue siendo fomentar la gastronomía nacional, y aunque su papel ha sido mayormente académico, ha sido promotor de innumerables avances para el

desarrollo de la cocina tradicional en muchas ciudades del país, a donde no solían llegar otros institutos y escuelas de gastronomía; está también la Mesa de los Chefs, que reúne los gastrónomos más talentosos del país que cuentan en su agenda con varios eventos culturales gastronómicos que promueven y promocionan la cocina ecuatoriana. En fin, todas estas instituciones privadas, han logrado con sus aportes posicionar la cocina ecuatoriana donde hoy se encuentra, representando al país internacionalmente, trabajando sobre platillos y siendo la cara de la cocina nacional dentro y fuera del Ecuador.

Cabe recalcar el caso específico del Congreso de Cocinas Andinas, que impulsó a varios países (Andinos) a desarrollar con orgullo sus cocinas para exponerlas al mundo, y del cual Ecuador también formó parte. Durante el *“Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos”* que se llevó a cabo en octubre del 2003, se trató temas como el diagnóstico y la reflexión para lograr una vista panorámica de la realidad gastronómica de cada país. El *“Segundo Congreso de las Cocinas Andinas: Desde los Andes al Mundo: Sabores y Saberes”* se realizó en el 2005, se comenzó a reflexionar sobre el tema educativo para debatir acerca del sistema educativo, propone para los futuros cocineros, una visión de la gastronomía como más que un negocio lucrativo, les sugiere convertirse en la cuna del desarrollo gastronómico de cada país. Siguiendo estas pautas, este modelo que se desarrolló en estos congresos, países como Perú y Chile comenzaron a desarrollar sus cocinas en otras direcciones, y como hemos visto, tuvieron éxito, especialmente Perú. (Álvarez, 2008)

Uno de los logros más significativos al desarrollo de la cocina nacional, fue el del restaurante “Urko”, que es un establecimiento que ofrece comida tradicional ecuatoriana con un alto nivel gastronómico, estilo moderno y elegante, y considerado de primera clase.

Juan Pérez, es un gastrónomo ecuatoriano que decidió elevar el nivel de la cocina tradicional, incluyendo en su estilo de cocina técnicas vanguardistas y formas

estilizadas. En una entrevista personal, supo decir que la población quiteña está lista para los establecimientos de mejor categoría de comida nacional, sin embargo se debe evitar llamarlos “de vanguardia” debido a que la gente lo relaciona demasiado con el concepto de cocina molecular, y asume de inmediato que va a ser muy costoso, pequeño, diferente y sin los sabores tradicionales. Otro punto importante que menciona, es que las personas de Quito están listas para recibir la comida nacional en otra forma, es decir que al ser personas que viajan bastante, que ven programas de televisión sobre “cocina gourmet” y que están enterados sobre platos revolucionarios, van a aceptar que su propia gastronomía esté en ese nivel. Menciona que se debe vender el tema del desarrollo de la cocina ecuatoriana como tal, simplemente como una mejora a la forma pero no en fondo, dice que se debe dar de forma natural *“sin catalogarlo de vanguardia ni nada, sino como un tema de identidad”* (J. Pérez, comunicación personal, 30 de abril, 2016).

Otro asunto sumamente valioso que él (Pérez) ha notado, es que a la gente, la población quiteña, le falta información. Dice que falta información acerca de la ubicación de establecimientos de comida nacional, por ejemplo, rango de precios, sitios dónde encontrar comida tradicional, nivel del establecimiento, tipo de establecimiento (familiar, para adultos, para niños, etc), esto se puede lograr armando un perfil en las redes sociales más importantes sobre información de establecimientos de alimentos y bebidas como lo ha hecho España con “La cuchara Española”. (J. Pérez, comunicación personal, 30 de abril, 2016).

Académico: proyectos de universidades.

Por otro lado, también en el área académica surgieron cambios en estos últimos años, el principal motor de dichos cambios, fue el proyecto realizado por la UDLA: “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”, comenzó en el año 2008 pero tomó fuerza en el año 2010, estuvo a cargo del Chef Carlos Gallardo. Se lograron varios resultados, como por ejemplo, cambiar la forma de enseñar cocina

en las universidades, se logró un movimiento mediático alrededor de la comida nacional, es decir, se logró popularizar a través de los medios la gastronomía nacional, se logró la reacción de distintas agrupaciones de chefs en el Ecuador para que comiencen a rescatar la cocina tradicional, y el cambio de percepción (al menos en cierto grado) de los pobladores sobre la gastronomía ecuatoriana.

En la entrevista realizada al chef investigador del proyecto, Miguel Burneo, relata la aventura que fue el proyecto “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”: en un principio, en el 2008, los objetivos eran promocionar la cocina ecuatoriana para propios y ajenos, sin embargo en el 2010 cuando se quiso poner en práctica el proyecto, se dieron cuenta de que antes de promocionar la gastronomía, se debía dar a conocer la cocina tradicional ecuatoriana. *“Había que primero hacer un esfuerzo de investigación para poder dar a conocer y después si proceder con la promoción...”* (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016). Entonces comenzó el recorrido por el Ecuador, provincia por provincia fueron descubriendo recetas, fiestas, sabores y tradiciones nuevos, *“...ahí nos encontramos con un mundo infinito, o sea, ir a una provincia era como ir a un nuevo país, es decir, si va más allá hay otra cosa pero si va para allá, ahí están los manglares puede comer tamal de concha...”* (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016). Tras un año de investigación y descubrimiento, lanzaron el libro “Fiestas y Sabores del Ecuador”, una compilación de lo que habían encontrado en su camino. El proyecto se logró sobrellevando varios limitantes, como falta de presupuesto, falta de personal (pues eran solamente 3 personas para recorrer el país entero), falta de conocimiento investigativo, porque aunque tenían las ganas no sabían cómo realizar una investigación y eso ocasionó pérdidas de material, entre otras. A pesar de todo, este primer libro fue la forma ideal de comenzar a hacer bulla a nivel nacional.

El apoyo que recibieron incondicionalmente fue de la UDLA, aunque, como se dijo antes, les faltaba presupuesto, era la UDLA la que auspiciaba toda la investigación, viajes y publicaciones. Por el lado mediático, el apoyo en cierto

punto era ausente, hasta que Bernardo Abad, dos años más tarde (2012), decidió darles el apoyo del equipo de cámaras de Teleamazonas y comenzó a promocionar el proyecto en su programa matutino.

A medida que pasa el tiempo, los objetivos de este importante proyecto se van modificando, y aunque ha sobrevivido muchos años (y lo hace hasta ahora), no tiene la fuerza que llegó a tener en su mejor momento. Por ejemplo, el chef Burneo afirma que en algún punto muchos gremios y asociaciones quisieron juntarse a la causa, pero como no supieron trabajar en equipo, cada uno tomó su camino. Aunque a la final tenían un fin común, la forma era diferente y fue precisamente esa la razón por la que no pudieron juntar esfuerzos. Cuando se llegó a la conclusión de que la forma de promocionar la gastronomía ecuatoriana era por medio de invertir todo el esfuerzo en pocos platos que sean muy representativos, unos tenían el convencimiento de que la respuesta eran las sopas ecuatorianas, otros, coincidían en que había que sacar platos estrella de cada región, pero no concordaban en qué platos eran representativos y que platos no lo eran, de esa forma no se llegó a ningún consenso y más bien cada agrupación se separó y comenzó a trabajar por su cuenta (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016).

Burneo narra que antes de comenzar con el proyecto del Rescate, la situación en el ámbito gastronómico era sumamente diferente a lo que es hoy, en especial dentro de las universidades. Él comenzó sus estudios en la UDLA en el año 2006, y cuenta que para su generación no habían clases de cocina nacional como tal, les daban dentro del taller de cocina latinoamericana tres clases: una de cocina de sierra, otra de costa y otra de Amazonía. Estas eran todas las materias que se trataban en cuanto a gastronomía nacional. En cuanto a las bases de cocina afirma: *"...todas las técnicas que te daban eran de la cocina francesa, o sea desde salsas madre hasta cortes y "coq au vin", te vendían como que la cocina francesa era la cocina del futuro, la élite, quieres un catering de matrimonio, eso debías dar."* (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016) y no sólo porque

eso enseñaban en las universidades, refiriéndose a lo que los mismos clientes pedían para catering de eventos y banquetes, dice:

...yo me acuerdo sólo pedían, filet mignon, crema de cebolla, salsa de champiñones, salsa de vino, gulash, por ahí si querían cambiar. Las clásicas papas al gratín, las ensaladas César, como postres bavaois, mousses, tiramisú. Era popular de entrada unos camarones de coctel, o mariscos a la francesa, las papas con cebollas. Eso era lo que pedían en los menús de élite... el otro día nos fuimos a servir en la embajada de México, entrada ceviche de jipijapa, encocado de camarones de fuerte y un postre que era una tarta de maqueño con cacao fino de aroma. Los mexicanos mismo pidieron que querían comer algo ecuatoriano, y también debe ser una buena señal ver eso, que ya una embajada esté pidiendo, queremos un servicio de comida ecuatoriana para mexicanos, porque estamos en Ecuador. (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016).

Con esto se puede asumir que, si en el lugar donde nace la gastronomía (que son las escuelas) enseñan que lo élite es extranjero, es lógico suponer que el resto del país tenga el mismo pensamiento y por ende, todas las personas en Ecuador menospreciaban la cocina ecuatoriana, ahora que la situación ha cambiado, se ve el cambio en todos los niveles, pues la gente de cualquier clase social pide comida tradicional ecuatoriana, ya que su nombre se ha potencializado en los últimos años.

En conclusión, se puede afirmar que las falencias principales del proyecto fueron las siguientes: la primera, la falta de presupuesto para llevar a cabo investigaciones más profundas; la segunda, el inmenso universo gastronómico que existe en nuestro país y la falta de conocimiento que había y hay sobre el mismo; tercera, la falta de cooperación entre los miembros del sector privado-especializado que no han logrado dejar de lado sus diferencias para trabajar

juntos por el bien de todo el país; y finalmente la cuarta, y más grave, la visión pesimista y sumamente errada que los pobladores tienen sobre la cocina nacional, que es la parte más dura de cambiar pues lleva en la conciencia de los ecuatorianos varias generaciones.

Así, el Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, fue un aporte sumamente significativo para el área académica, tanto que, gracias a este movimiento, se motivó a la publicación libros cuyo contenido es netamente nacional, son documentos investigativos que aportan a los futuros profesionales gastronómicos conocimientos válidos sobre la cultura, tradiciones y recetas tradicionales del Ecuador; algunos ejemplos son:

- Fiestas y Sabores por el Chef Carlos Gallardo, Director del Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (2011).
- Sabor de mi Ecuador, por Chef Carlos Gallardo, Director del Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (2013).
- Ecuador Culinario Chef Carlos Gallardo, Director del Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (2012)
- Ecuador Culinario: Saberes y Sabores, por Ministerio de Turismo (2012).
- Varias ediciones de libros sobre Fanescas, por Carlos Gallardo, Director del Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (2012, 2013, 2014).
- Varias ediciones de libros sobre Coladas Moradas, por Carlos Gallardo, Director del Rescate de Sabores Tradicionales del Ecuador (2012, 2013, 2014).
- Chefs del Ecuador, por Mauricio Armendaris, Carlos Gallardo, Kelly Recalde (2011).
- Mishki Mikuna, por Mauricio Armendaris (2013).
- Ecuador, tradiciones de ayer para la mesa de hoy, por Homero Miño, Ana Pérez, Mauricio Cepeda (2012).
- Sabores de mi tierra, historias y tradiciones de la mesa guayaquileña, por Jenny Estrada (2012).

- Sopas, la identidad de Ecuador, por Edgar León (2012).
- Los Sabores de mi Tierra, por Alberto Guzmán (2009).
- Comidas del Ecuador, Recetas Tradicionales para Gente de Hoy, por Michelle O.Fried (2010).

Estos aportes son sumamente significativos, ya que ahora la gastronomía nacional tiene un soporte investigativo válido para que propios y ajenos la conozcan de una manera profunda y veraz.

Análisis del pensum académico de las universidades locales

Dentro de las universidades que contienen escuelas de gastronomía, ha habido cambios palpables en su sistema educativo y en el contenido de dicha educación. Por un lado, el gobierno actual exige un mayor grado de investigación a las universidades y esa investigación en muchos casos ha estado dirigida hacia el desarrollo de productos, técnicas y recetas ecuatorianas. Por otro lado, la tendencia que surgió a partir del “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador” sentó precedentes en algunas universidades quiteñas, las cuales comenzaron a incluir en sus enseñanzas a la cocina nacional, que se volvió un agente importante en las escuelas de gastronomía e incluso en los institutos.

En una entrevista realizada a la estudiante de la UTE (la primera universidad del Ecuador en poner una escuela de gastronomía), Aracelly Camacho, revela que aunque ella sintió que su educación en cuanto a gastronomía nacional fue deficiente (pues sólo recuerda pocas clases de platos nativos y no fueron nada más de lo que popularmente se sabe de la cocina nacional), a la final supieron darle un lugar importante. Dice que el proyecto del “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador” tuvo acogida en su universidad también y que es más, inspiró su trabajo de titulación, que se trató sobre una ruta de gastronomía autóctona y tradicional del Puyo. Relata también que las principales técnicas y

recetas que recibió fueron francesas y que incluso tenía en su malla el idioma francés como requisito ya que sus profesores y autoridades decían que era un idioma fundamental, pues *“decían que como la gastronomía nace en Francia, todo lo más importante y de élite es francés”* (A. Camacho, comunicación personal, 05 de mayo del 2016).

Otro claro ejemplo, es la UDLA, que al comenzar con sus primeras generaciones de gastrónomos, propuso mallas muy diferentes a la que tiene ahora, incluso después del proyecto del “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”, tardó unos años en implementar todo lo que se deseaban enseñar sobre gastronomía tradicional. Burneo relata que, después del 2008, se comienzan a dar cambios en las materias que se impartían en la UDLA. Como se mencionó antes, él (que estudió del 2006 al 2010) recibió Cocina Nacional incluida en la materia Cocina Latinoamericana. Sin embargo, añadieron a la malla “Cocina Nacional” y “Realidad Nacional” en el año 2010 y “Taller de Patrimonio Cultural en el 2011. En un principio, se dictaba la clase de Realidad Nacional, con contenido que tenía más que ver con la historia de los Incas que con nuestra realidad gastronómica, que es la cocina criolla y el intercambio de culturas. Burneo afirma que desde que él se tomó a cargo la materia, les ha tomado tres años en reestructurar los contenidos y tener clara la materia, para saber que es necesario que los alumnos aprendan. Ahora incluso existen tres niveles de Cocina Nacional en la UDLA ya que uno no es suficiente. (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016).

Como anexo a este documento, se encuentra histórico de promedios de un estudiante de la UDLA del año 2008-2012 y la malla académica actual (2016). Por medio de una comparación de las mismas, se puede observar que, Cocina Nacional tiene ahora tres niveles, antes tenía uno (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016). En esa malla les impartían la clase “léxico gastronómico en francés” denotando la clara primacía de la cocina francesa en esa época. Por otro lado, no existen clases como “Taller Electivo de Café o

Cacao”, “Taller de Patrimonio Cultural”. En conclusión, se ha ampliado el número de materias que están estrictamente relacionadas con cocina nacional y seguramente en el resto de materias se respeta y valora mucho la misma.

También es necesario mencionar sobre la UDLA algunos proyectos destacados que han sido gestionados por el “Programa de Capacitación y Difusión Académica”, pues este programa planifica anualmente un conjunto de talleres y seminarios abiertos que sirven para difundir conocimiento sobre temas puntuales. En el caso de gastronomía, han destacado los siguientes proyectos: (UDLA, s/f)

- “El Sabor de Mi Ecuador- RSTE”, con Fioravanti de aliado, lanzaron el libro “El Sabor de Mi Ecuador” que cuenta con 50 productos emblemáticos y el reconocimiento a 50 jóvenes talentos de la cocina nacional.
- “Cocinas regionales”, con el apoyo de “San Reserves” de El Oro, “Canadian School” de Riobamba y el “Instituto Latinoamericano” de Loja. Se trata de charlas y conferencias para informar sobre el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana de los últimos años.
- “El sabor de los Quiteños”, en conjunto con Ecuavisa y el Consejo Provincial de Pichincha, tiene como objetivo promover la cocina quiteña y aceptar los platos quiteños como parte de la historia y cultura que marca a los pobladores. Se realiza una recopilación de información relevante sobre la historia de la cocina quiteña, y se toma como fuente personas de distintos barrios quiteños que han mantenido sus preparaciones de platos durante años.
- “Vida Sana”, indicando productos y recetas ecuatorianas que tienen alto valor nutritivo, en alianza con Vida Sana.
- Convenio con República del Cacao para que los estudiantes conozcan sobre el manejo del chocolate ecuatoriano.
- Alianza con Quito Turismo para la realización de eventos anuales sobre las Fanescas y Coladas Moradas con el fin de despertar el orgullo de los quiteños con respecto a estas tradiciones culinarias de la ciudad.

Vale recalcar el trabajo que ha llevado a cabo la Escuela de los Chefs, organización que, como se mencionó antes, existe desde 1999 y que se ha puesto como objetivo contribuir al desarrollo de la gastronomía en el Ecuador, esto por medio de la capacitación a distintos profesionales o empíricos de la cocina que han aprendido a llevar de forma profesional sus negocios y a los cuales les han inculcado la importancia de valorar la cocina nacional. (Escuela de los Chefs, s/f)

Es de suma importancia que el sector académico siga creciendo, siempre con mira hacia impulsar la gastronomía tradicional ecuatoriana, pues como dijo Carlos Gallardo, “¿Qué profesión no ha nacido, se ha fortalecido y desarrollado sin la Academia? No existe. Entonces, los nuevos chefs podrán agarrar los libros y relacionar esto con *estotro [sic]* y con la fiesta de un pueblo.”(Cuvi, P. (9 de enero de 2014) Entrevista a Carlos Gallardo. Recuperado de: <http://www.revistamundodineros.com/?p=2392>). Se puede concluir entonces, que son las escuelas de gastronomía la cuna de la cocina, y es necesario que se desarrolle y crezca siempre valorando nuestros productos, recetas y tradiciones como lo más importante.

Medios de comunicación: apoyo brindado.

El papel de los medios de comunicación es sumamente importante para la revalorización de la gastronomía nacional, ya que son los medios los encargados de transmitir a cada ciudadano la importancia de la cocina ecuatoriana. Los medios recrean todos los acontecimientos que ocurren y los interpretan para las personas, son también la información que rodea a toda la población y por la cual todos están constantemente influenciados. Es por eso que la participación de los medios de comunicación en el cambio de la percepción de los quiteños sobre la comida tradicional es crucial.

Durante el proyecto de “Rescate de Sabores” realizado por la UDLA, Bernardo Abad y su equipo de Teleamazonas realizaron un seguimiento cercano a Gallardo y su equipo durante sus viajes. El chef Burneo relata que después de una cena a la que fue invitado el periodista Bernardo Abad, decidió darles su completo apoyo

y comenzó a publicitar el proyecto en su programa televisivo. Burneo afirma que este fue el primer medio que puso su confianza en el proyecto y que decidió seguirlos durante su investigación. Dice también que en esa época a ningún medio, ni visual ni escrito, le interesaba cubrir noticias sobre cocina nacional previamente. Cuando se publicó el primer libro de “Rescate de Sabores” y Bernardo Abad comenzó a darle importancia al tema, el resto de medios se contagiaron, y sacaron, por primera vez con tanto ahínco, noticias sobre la gastronomía tradicional del Ecuador. (M. Burneo, comunicación personal, 16 de mayo de 2016).

Después de este primer paso, y cuando todos los sectores (público, privado y académico) ya estaban participando, importantes actores de la prensa escrita se sumaron a la difusión. El diario “Últimas Noticias” comenzó a publicar en su sección de política los proyectos del gobierno enfocados a la gastronomía, en su sección “Vida Sana” hubo incluso un aporte en conjunto con la UDLA para premiar a los dueños de puestos en el mercado que llevaban mucho tiempo preparando comida tradicional. Adicionalmente, en su sección “En la Casa”, se publicaron recetas tradicionales de comida ecuatoriana para que sus lectores las repliquen.

El diario “El Universo” por su lado, tiene un filtro para buscar noticias, cuando se tipea “cocina gourmet” sale como resultado todas las noticias sobre cocina ecuatoriana, lo cual muestra a la gastronomía nacional como cocina de nivel elevado y no cocina típica ni ordinaria. La primera que se registra es del 2009, se trata de “La IV Copa Culinaria es una Batalla de Sabor” que narra la exposición gastronómica de Guayaquil Gourmet en el que compiten algunos chefs de distintas provincias del Ecuador. Se puede notar que en las publicaciones de los años 2009 hasta 2011, se repite la palabra “gourmet” y abunda la idea de que hay que modificar los platos tradicionales para volverlos vanguardistas, con esto, se percibe la idea de que si no se hace ciertas modificaciones, la comida tradicional se queda corta, simplona. A fines del 2011 y hasta el 2013, se habla mucho de productos nacionales, su valor nutricional, que usos darles, preparaciones nuevas

para usarlos, entre otras cosas. A partir del 2014 se ve mayor cobertura de eventos, esto puede significar que existieron más eventos a partir de ese año, está Latitud Cero, Ferias gastronómicas, el Congreso Raíces, etc. En los años siguientes podemos notar más la presencia de palabras como “sabores autóctonos”, “sabores andinos”, “platos ancestrales”, “tendencias de la cocina ecuatoriana”, y por supuesto, abundan las noticias sobre los avances de proyectos del gobierno como “El sello “Q””, “Quito Turismo”, “Campeonato mundial del Hornado y del Encebollado”.

En conclusión, se nota como con el tiempo, el concepto que proyectan los medios sobre la cocina tradicional del Ecuador va cambiando, y pasa de ser una cocina que necesita ser modificada para tener valor a una cocina que se aprecia por lo que es netamente, que tiene valor tal como la preparaban los antepasados.

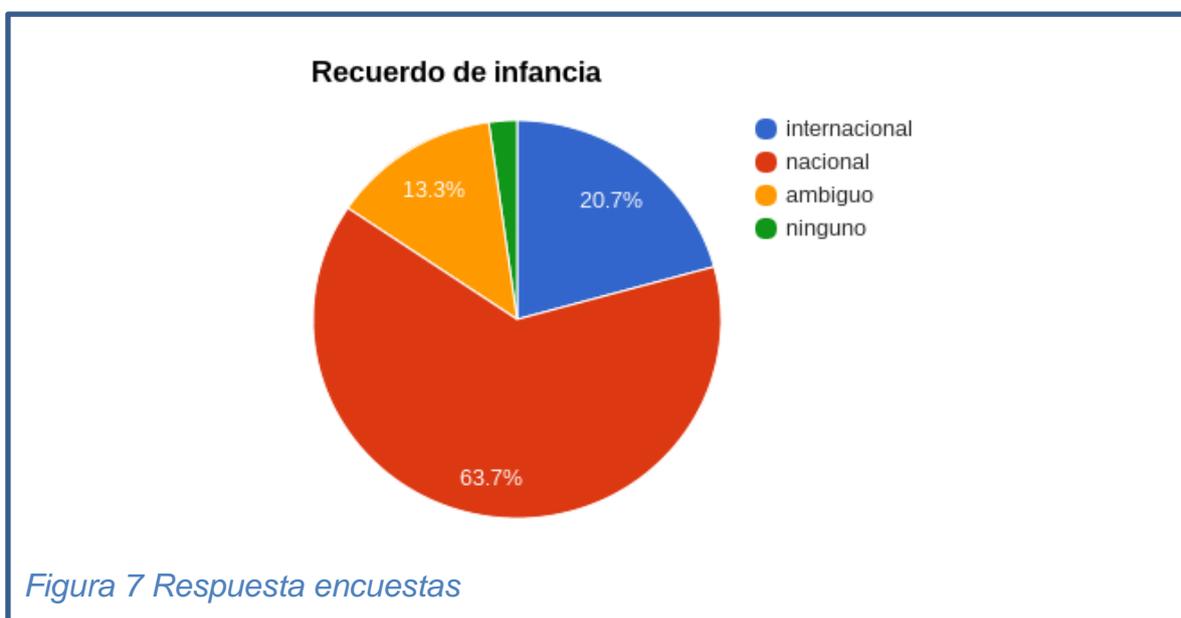
Capítulo IV.

Análisis de Resultados y Diagnóstico

Encuestas

Se hizo la encuesta a 200 personas pertenecientes al grupo previamente descrito, de entre 25 y 35 años de edad, con tercer nivel académico y del norte de Quito. Los resultados fueron los siguientes:

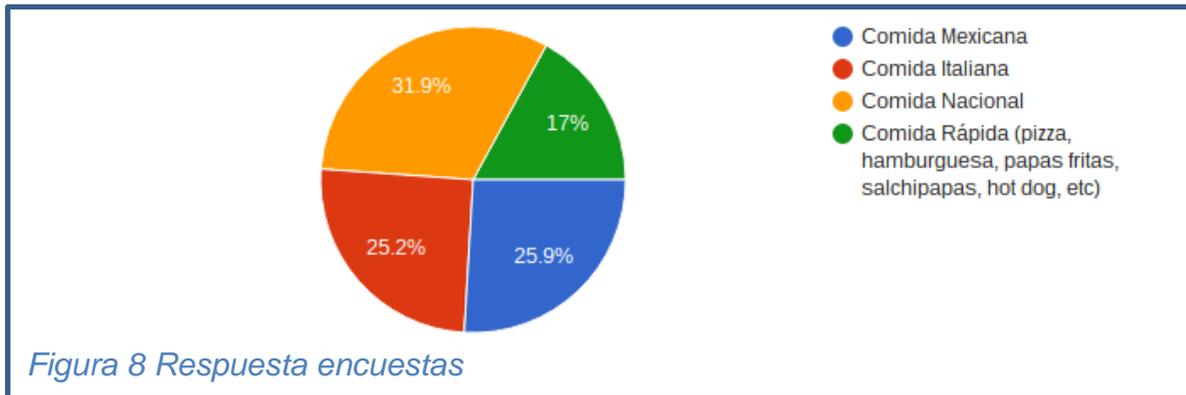
¿Qué plato le recuerda su infancia?



*Nota: Se considera ambiguo aquellas respuestas que tienen ingredientes ecuatorianos y de alguna forma representan al Ecuador pero no son platos ecuatorianos, ej. Salchipapas.

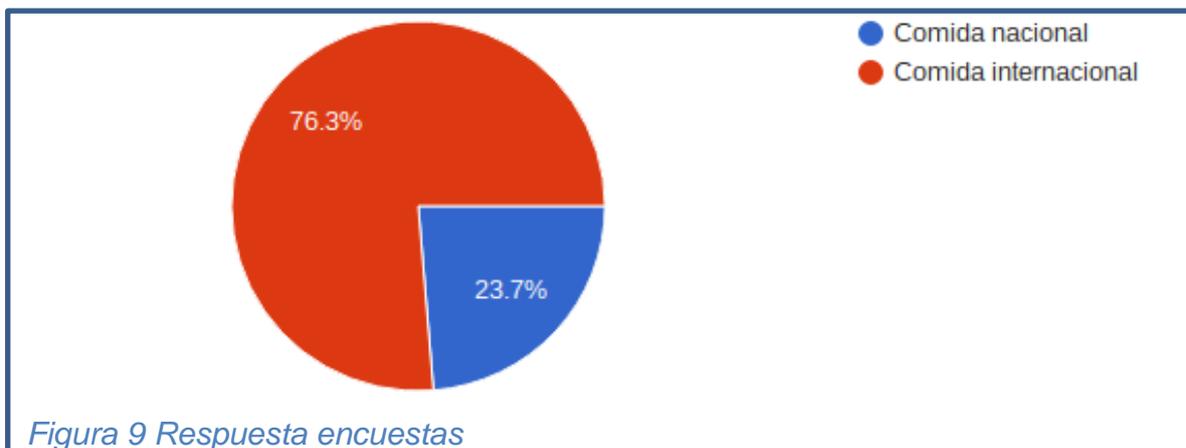
Se puede notar en este gráfico que la mayor parte de platos son nacionales, lo cual justifica el hecho de que los ecuatorianos relacionen su comida con la familia y el hogar.

De las siguientes opciones, ¿cuál sería de su preferencia?



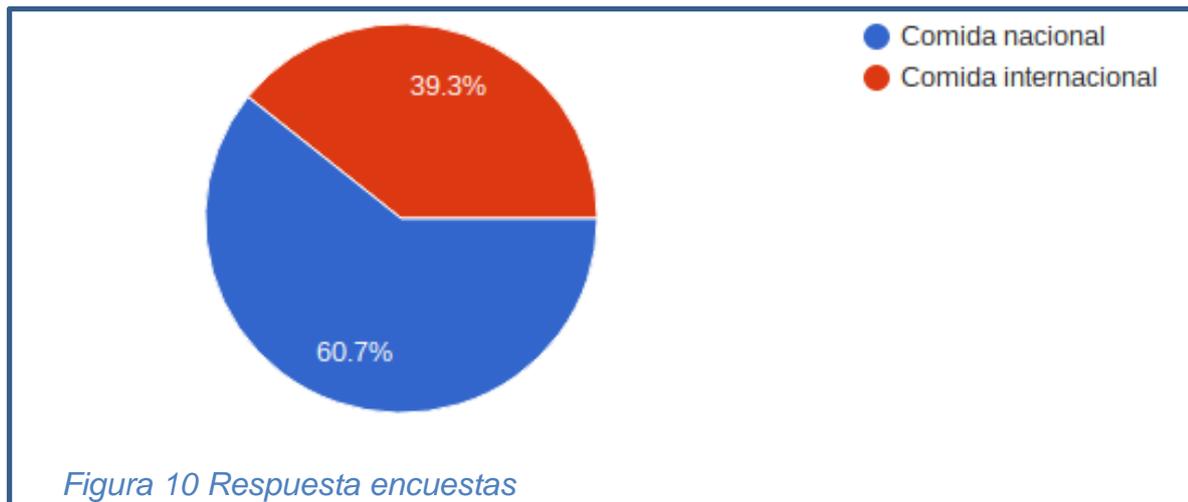
Como se puede ver, la cocina nacional supera a las demás, sin embargo no por mucho.

Al momento de salir con amigos, prefiere:



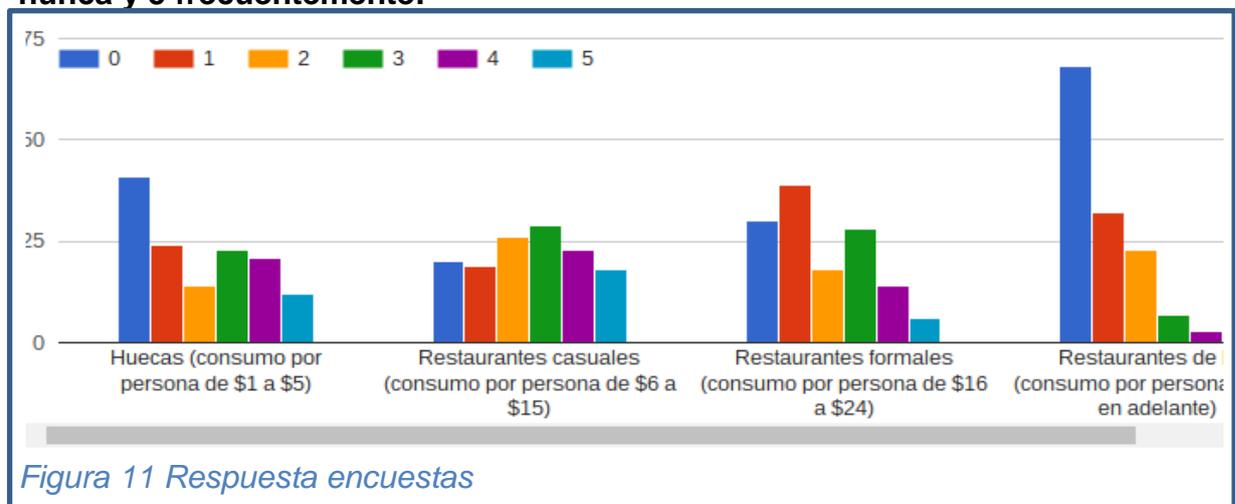
En este caso, hay una clara diferencia con la pregunta anterior, esto denota que por más que las personas disfruten más de la comida nacional, cuando llega el momento de elegir, en ese ambiente de amistades, ámbitos sociales y de carácter público (imagen ante el resto), la mayoría escoge comida internacional.

Al momento de salir con familia, prefiere:



Sucede lo contrario en este caso, los encuestados señalaron que prefieren comida nacional cuando están acompañados con su familia (ámbito social de confianza y confort), se puede inferir que esto sucede debido a que relacionan la comida tradicional con el hogar y la familia.

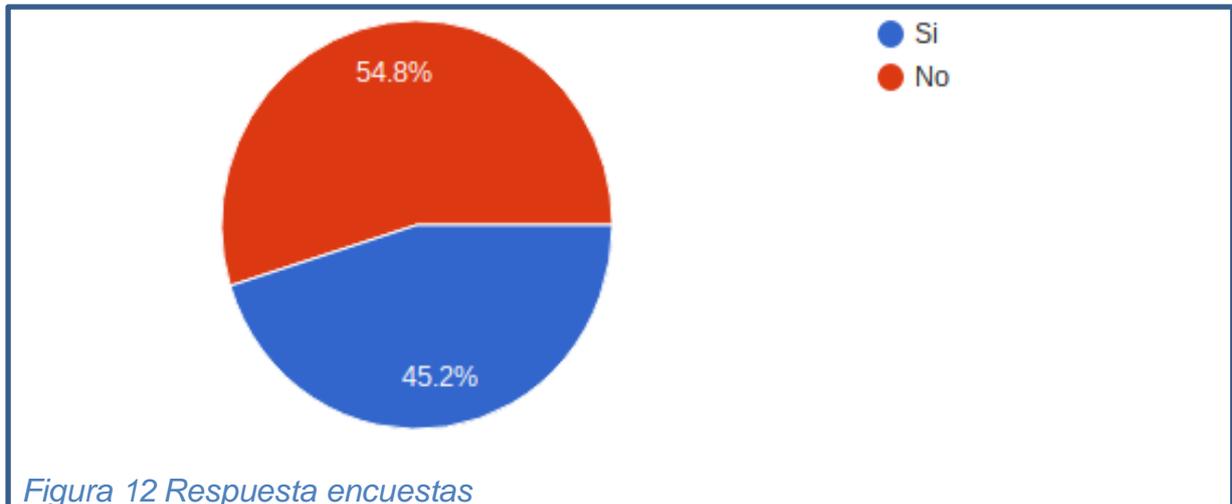
¿En qué lugar consume con mayor frecuencia comida tradicional? Siendo 0 nunca y 5 frecuentemente:



En este cuadro, se puede notar que el tipo de establecimientos de comida nacional más visitados son los restaurantes casuales con un consumo de \$6 a \$15 por persona. Los menos visitados son los restaurantes de lujo, con un consumo de \$25 en adelante. Se puede deducir que los encuestados relacionan más los

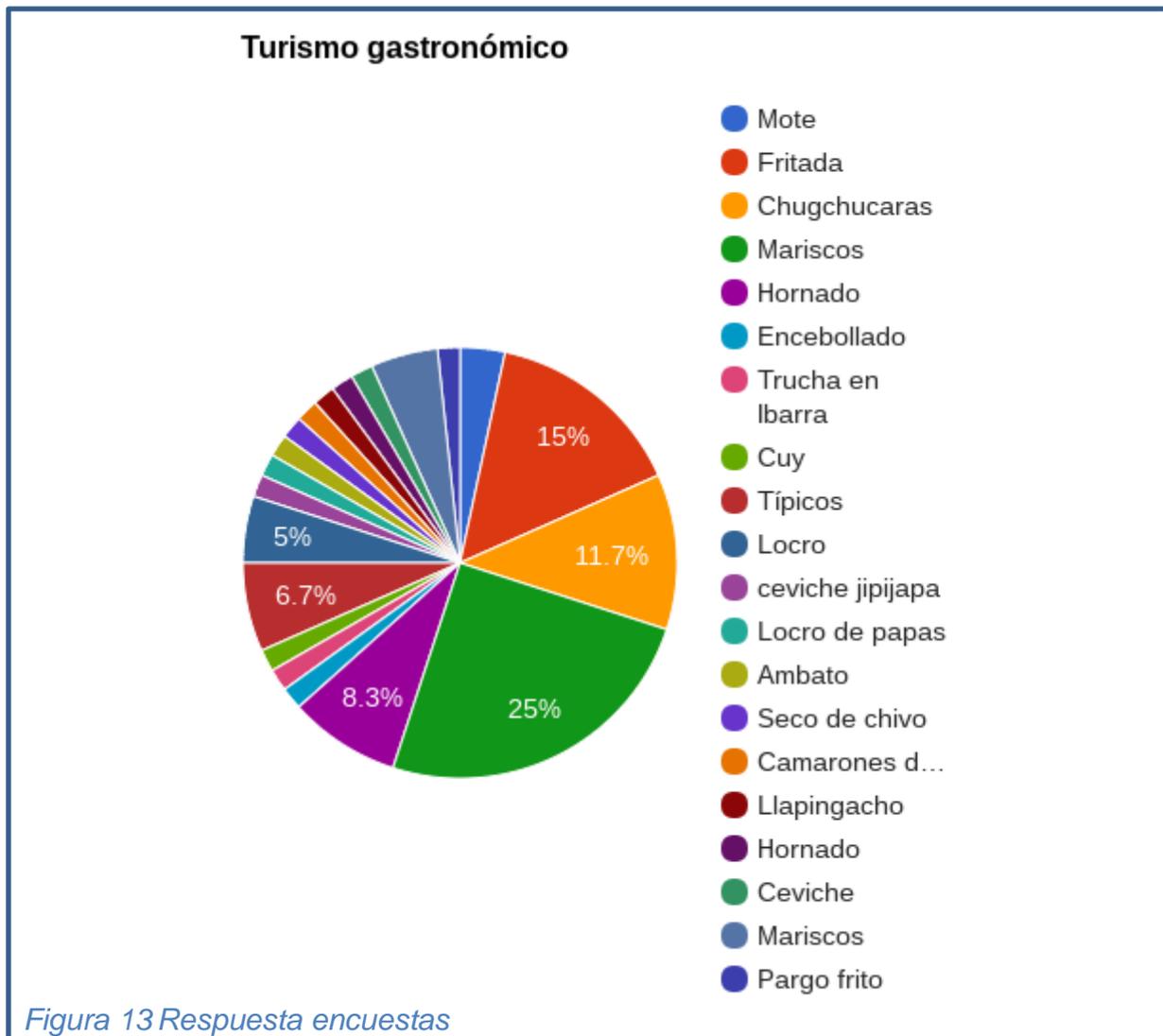
restaurantes de lujo y de mayor precio con comida internacional y no con comida nacional.

¿Se moviliza dentro del Ecuador con el fin de consumir platos típicos de otras ciudades?



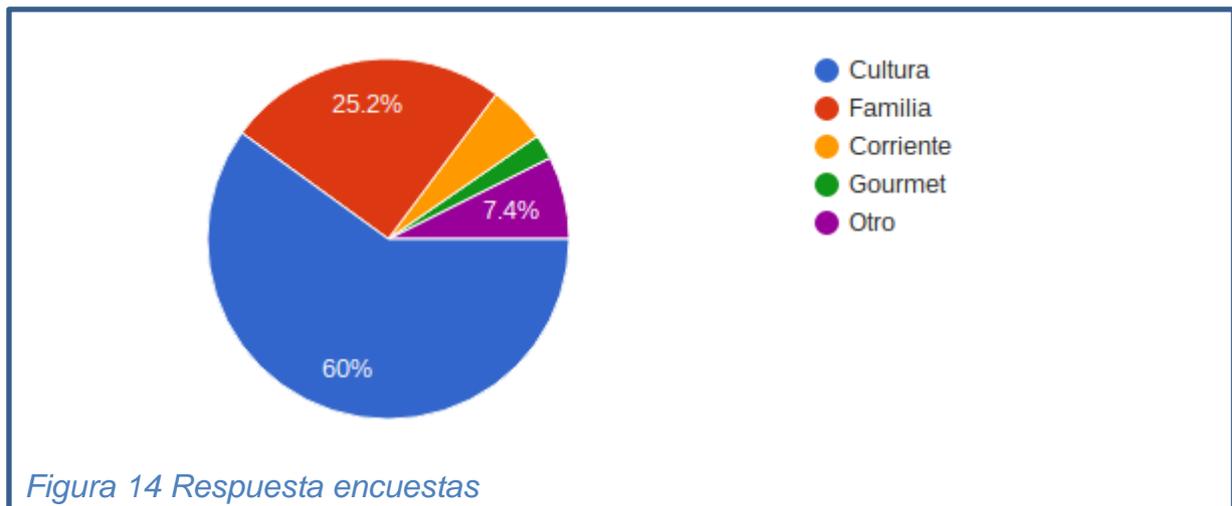
Este es un porcentaje sumamente grave, ya que la mayoría de encuestados dijo que no viaja por turismo gastronómico, y si los propios pobladores del Ecuador no lo hacen, ¿por qué lo harían los extranjeros? Es necesario fomentar el turismo gastronómico interno.

Si su respuesta anterior fue positiva, ¿qué plato busca fuera de la ciudad con mayor frecuencia?



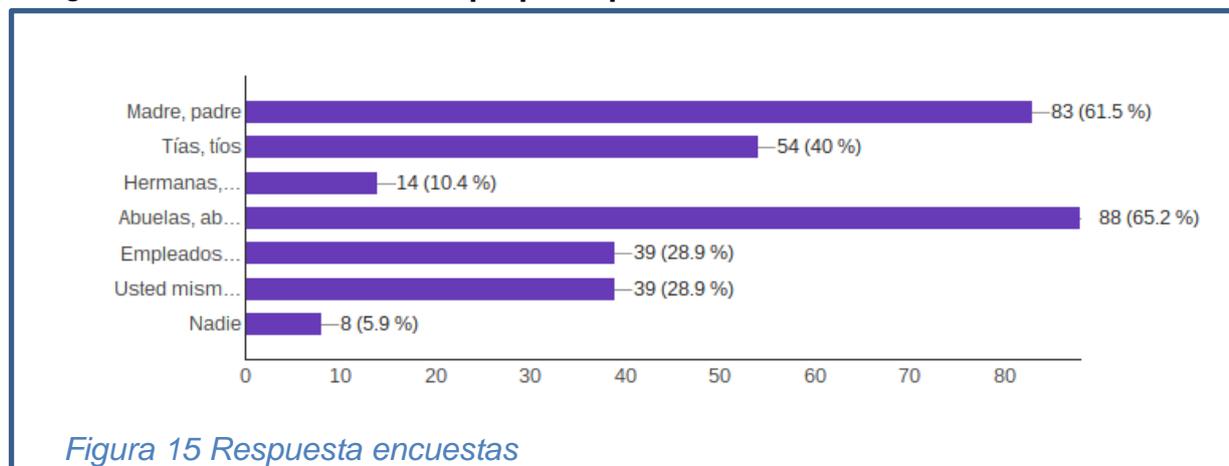
De este resultado se puede asegurar que las personas que marcaron “mariscos” no han viajado por consumir ese plato, seguramente en el viaje a las playas ecuatorianas consumieron comida tradicional costeña con mariscos, pero en general se puede notar que no existe un turismo gastronómico bien establecido, nadie menciona rutas gastronómicas y a duras penas señalan platos que se encuentran cerca de la ciudad o que están al paso del turismo interno por otros atractivos.

¿Cuál de las siguientes palabras describe mejor la cocina nacional en su opinión?



Como se puede ver, el 60%, que representa una gran mayoría, relaciona la cocina tradicional con cultura. Esto es un aspecto positivo, ya que se puede promover el turismo gastronómico y el concepto de cocina ecuatoriana valiéndose del valor de la cultura. Se puede notar también que muchos de los encuestados lo relacionan con la familia, en el Ecuador, el tema de la comida es bastante familiar.

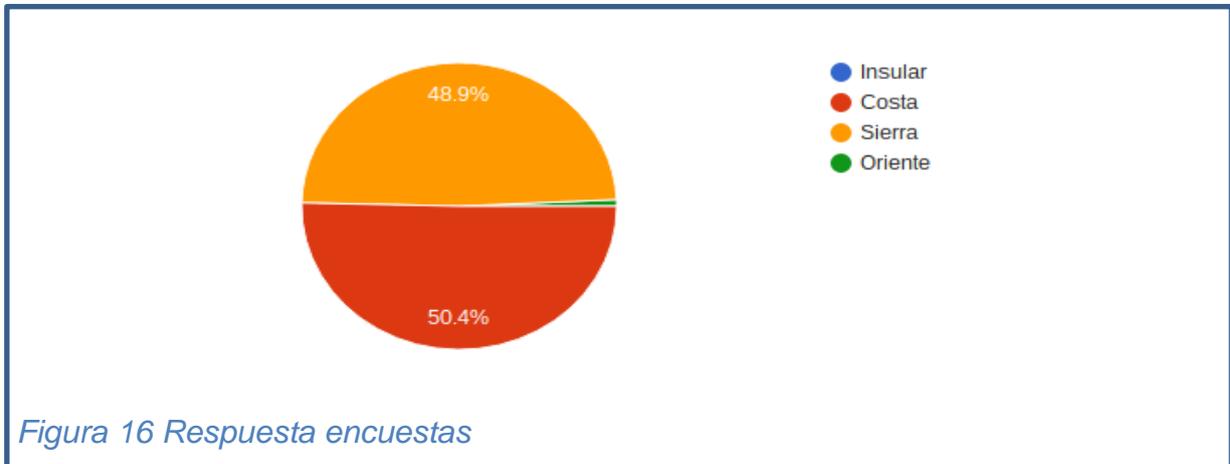
¿Quién de su familia sabe preparar platos de comida tradicional?



Este cuadro demuestra que los conocimientos de la cocina se están quedando atrás como lo dijo el chef Burneo, las nuevas generaciones no están aprendiendo de cocina nacional y debido a eso, muchos platos están muriendo con las generaciones antiguas. Se observa que el 65% de abuelos y abuelas saben cocinar comida ecuatoriana, pero en el caso de hermanos y hermanas, que son

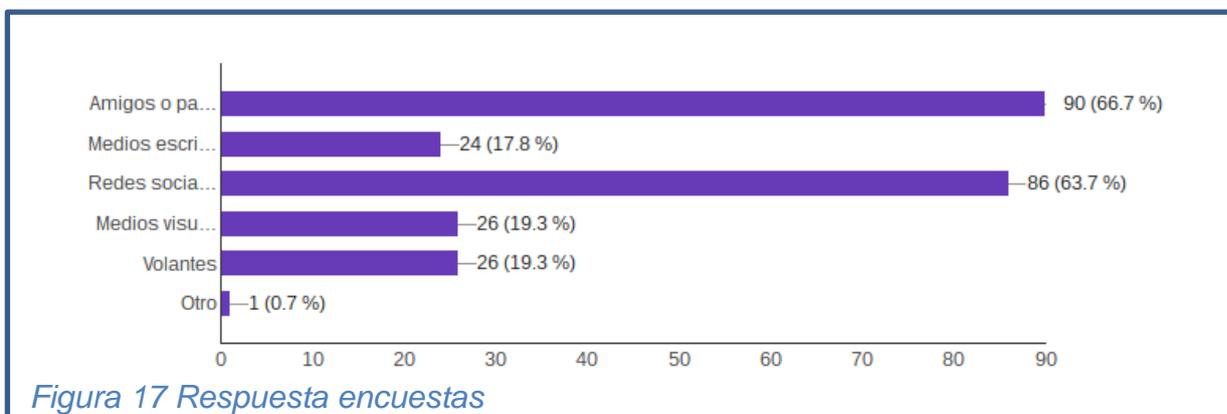
generaciones nuevas, solamente el 10% saben preparar comida nacional y en el caso de ellos mismos el 28% dice que puede preparar comida nacional.

En su opinión, ¿qué región del Ecuador resalta más por su gastronomía?



Este resultado es bastante preocupante. Se nota como únicamente las cocinas de la costa y sierra destacan, existe un 0.5%, que representa a una persona, que marcó que la gastronomía del Ecuador se representa en la cocina de la Amazonía.

¿Por medio de qué fuente se entera usted sobre restaurantes o promociones de comida tradicional?



Por medio de este resultado, se puede apreciar el peso que tienen las redes sociales en la vida de los ciudadanos, un 63% marca que se ha enterado de información sobre comida nacional por ese medio y un 66% que lo ha hecho por medio de amigos o parientes. Es interesante conocer que estos medios son los que más se pueden explotar siendo sumamente valioso el ejemplo de España con

su “Cuchara Española” que es la página web que contiene información sobre los establecimientos de A y B en España, y por otro lado, se concluye que es necesario idear formas para activar el resto de medios.

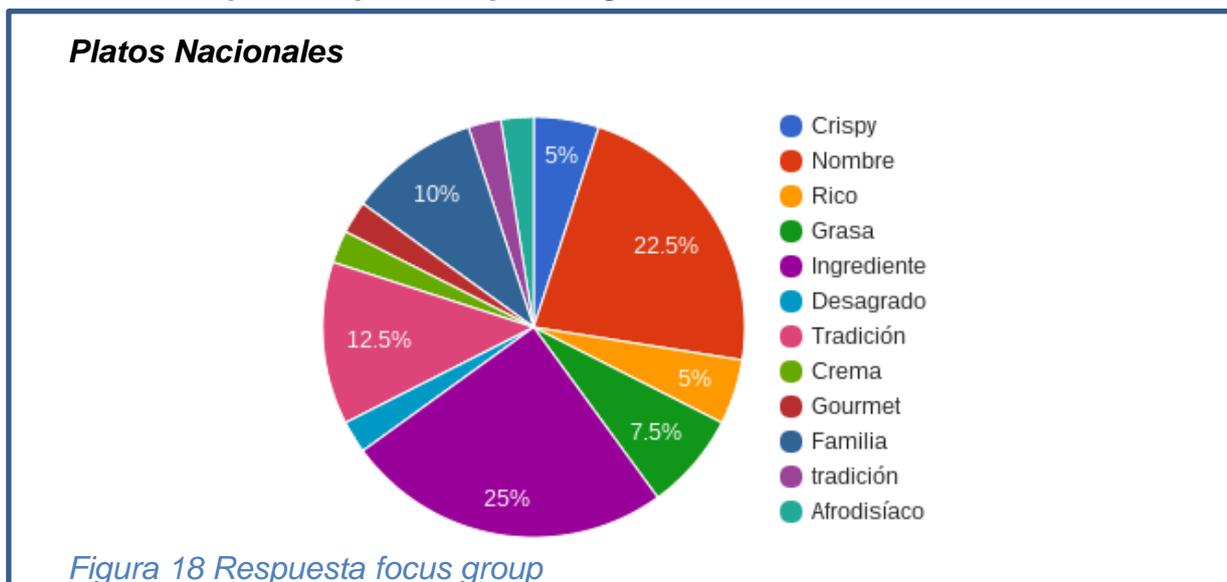
Focus group

Primer ejercicio:

Primera parte:

En este ejercicio, se pidió a los participantes que escribieran la primera palabra que venía a su mente, se pasaron 5 fotos de platos nacionales y 5 de fotos internacionales. Los siguientes fueron los resultados:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:



Se puede notar que, las primeras palabras que vienen a la mente son: el nombre del plato o de algún ingrediente y la palabra tradición. Esto es debido a que los ecuatorianos relacionan mucho su comida tradicional con la familia y sus costumbres.

Platos Internacionales

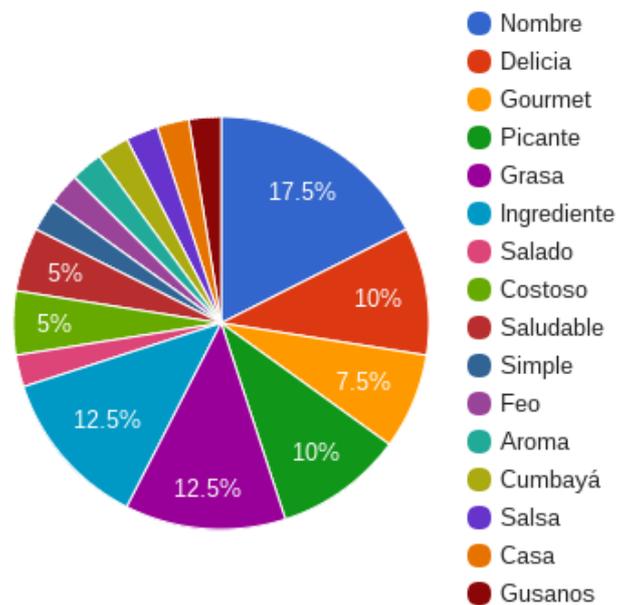


Figura 19 Respuesta focus group

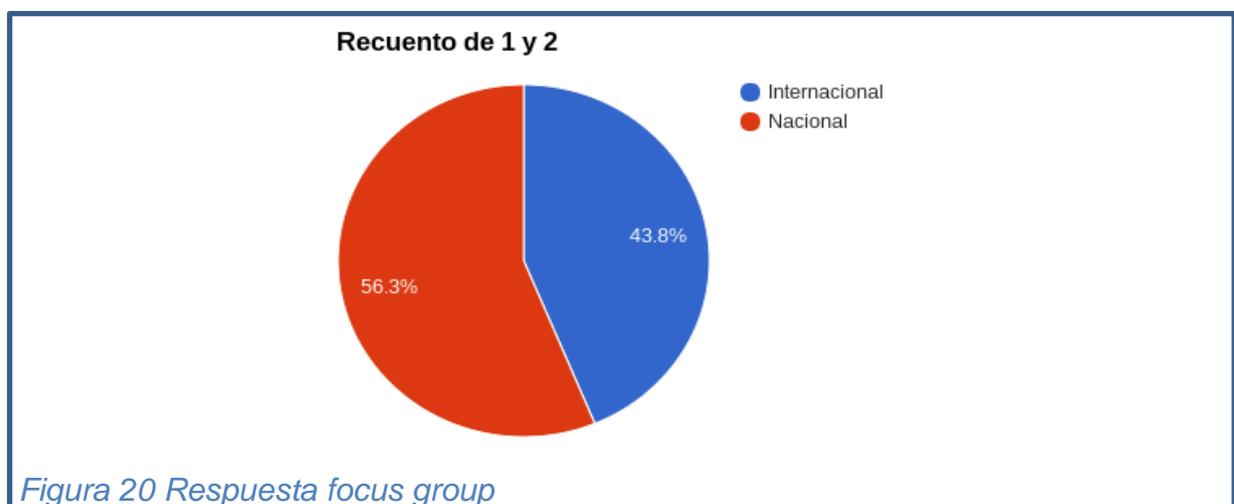
Por este lado, también se relaciona mucho la imagen con el nombre y los ingredientes, resaltan palabras como gourmet con el 7%, más que en las imágenes de nacional que tiene un 1%. Resalta también costoso, saludable y delicia.

Segunda parte:

Para esto pedimos a los participantes que ordenen las mismas 10 fotos que les pasamos anteriormente (5 con platos nacionales y 5 con internacionales), según cuál les apetece más y cuál menos. A continuación se analizan únicamente las dos que más les apetezcan y las dos que menos, debido a que las que están en el medio serán puestas con menos atención:

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

Recuento de puntos 1 y 2 (las favoritas); 9 y 10 (los que menos les gustaron)



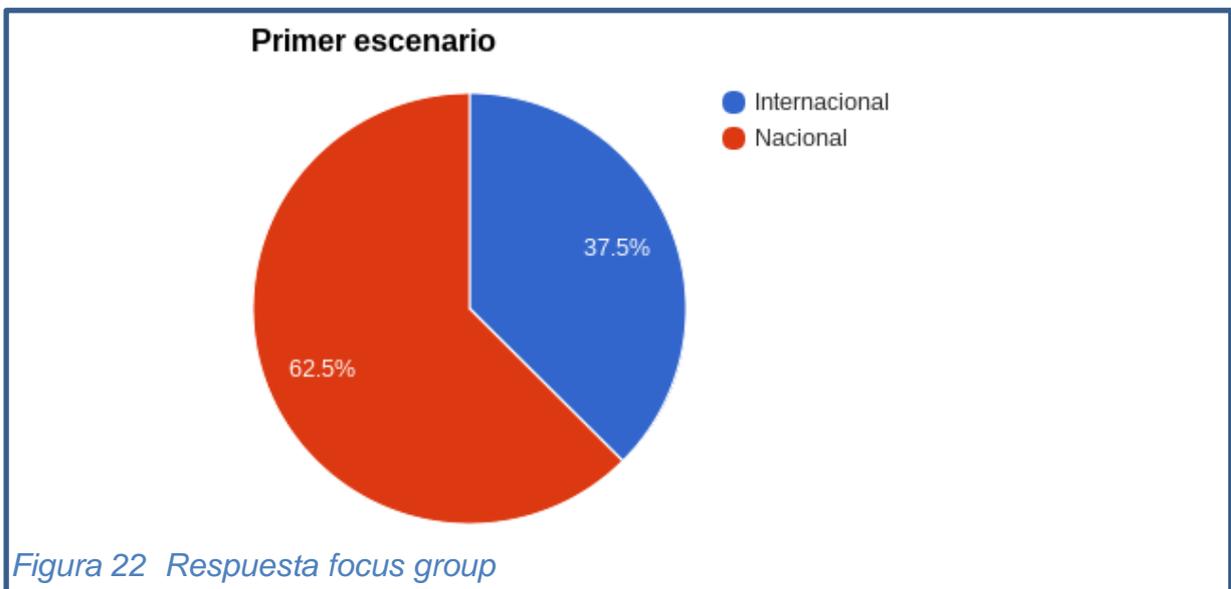
En este ejercicio podemos ver que incluso solamente de vista, sin que los participantes sepan qué plato se les presenta, la comida nacional es la favorita, en el primer gráfico tenemos que entre las dos primeras opciones (las que más les gusta) el mayor porcentaje corresponde a los platos de comida nacional, y entre las dos últimas opciones (las que menos les gusta) el mayor porcentaje es para la comida internacional. Los sabores predilectos de los ecuatorianos son fieles a su tradición.

Segundo ejercicio:

En este ejercicio, se leyó cuatro escenarios a los participantes y se les pidió que escriban el plato que ellos relacionan con cada escenario;

Primer escenario: *“Imagina que llegas a la casa de tus abuelos, entras y enseguida percibes el olor de la sazón de tu familia, ves a tu abuelita dirigiendo la cocina; mientras tus tíos y tías siguen sus órdenes, tus primos y primas ponen la mesa y arreglan los platos, cuando todo está listo, se sientan a la mesa y te sirven...”*

Llena el espacio vacío, colocando el plato ideal de acuerdo al escenario descrito:



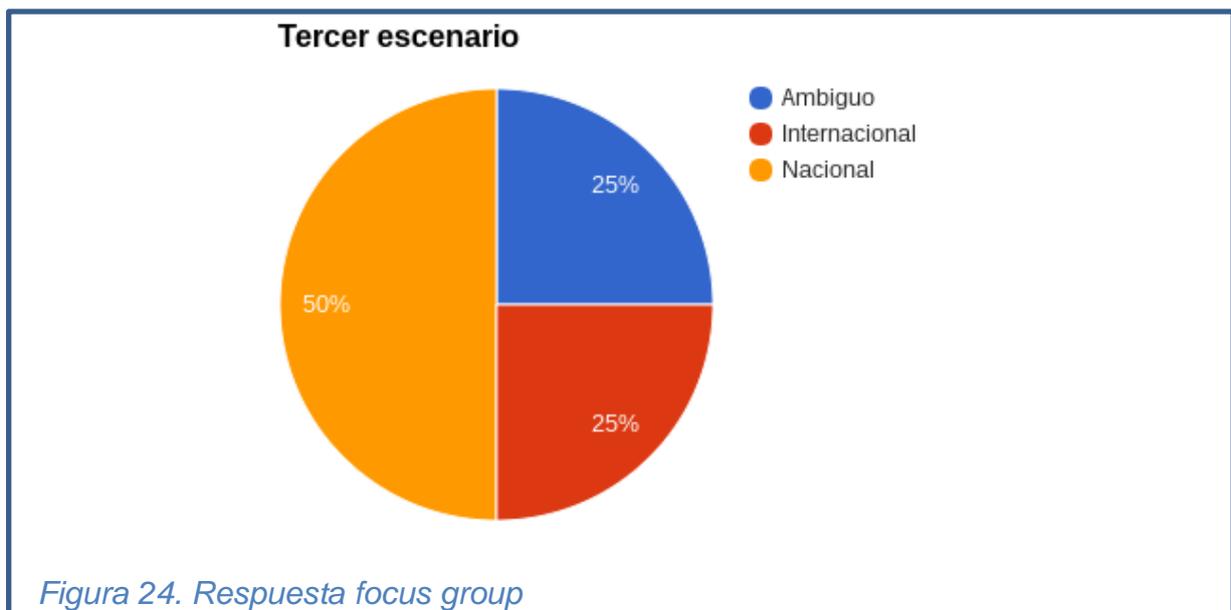
El primer escenario tenía que ver con una escena en casa, la mayoría se inclina por nacional, pero existen personas que ni al hogar lo relacionan con la cocina nacional.

Segundo escenario: *“Imagina que sales de la ciudad, tienes la cordillera muy cerca, y ya no escuchas el ruido de los carros ni sientes el apuro de la ciudad, todo es muy tranquilo, respiras aire puro; de repente, divisas a lo lejos una cabaña, hecha completamente de madera, de dónde sale un delicioso olor, te causa hambre y curiosidad, por lo cual parqueas el auto y te bajas a comer, entras y al igual que su exterior, el interior está hecho de madera, las mesas, las paredes, las sillas, todo; te sientas pides tu plato, y el mesero te trae...”*



En este caso, se relató un ambiente campestre, muchas personas del grupo lo relacionaron con carnes asadas que no son de origen ecuatoriano, muchas otras si lo relacionaron con platos como cuy asado, fritada, entre otros. La conclusión es que si no relacionan el campo con la cocina nacional, es porque no la tienen en su mente y no poseen conocimiento al respecto. Se podría inferir que demasiados participantes no relacionaron la gastronomía nacional con la riqueza del campo y sus agricultores, pero vale rescatar que una mayoría si lo hace.

Tercer escenario: *“Imagina que es un fin de semana como cualquier otro, sales con tus amigos y llegas a un lugar que huele mucho a grasa y humo, es un lugar pequeño y modesto en el cual no puedes sentarte, pues no hay sillas, escuchas música muy alta y muy animada, te sirven la comida, recién hecha, calientita, con servilleta y en un plato desechable, y comes...”*



El tercer escenario se refería a una “hueca” o un lugar de comida simple y casera sin lujos ni comodidades. En este caso, se añadió “ambiguo” de nuevo a las respuestas, se debe a que había en abundancia la respuesta “salchipapas” que si bien, no es un plato ecuatoriano, contiene un ingrediente importante para el Ecuador, la papa. El mayor porcentaje corresponde a comida nacional, es decir que la mayoría de personas relacionaron la comida tradicional a huecas y sitios de bajos servicios turísticos.

Cuarto escenario: *“Imagina que sales con tu pareja, es una noche especial, los dos van vestidos elegantes, entran al restaurante al que han querido ir desde hace mucho, y ven que las mesas son de mantel largo, la música es relajante, el lugar está lleno, les recibe la hostess quien les lleva a la mesa que reservaron e inmediatamente, llega el mesero, les ofrece la carta de vinos y de platillos, eligen*

el plato que se quieren servir y tras haberles propuesto el aperitivo, el mesero te sirve...

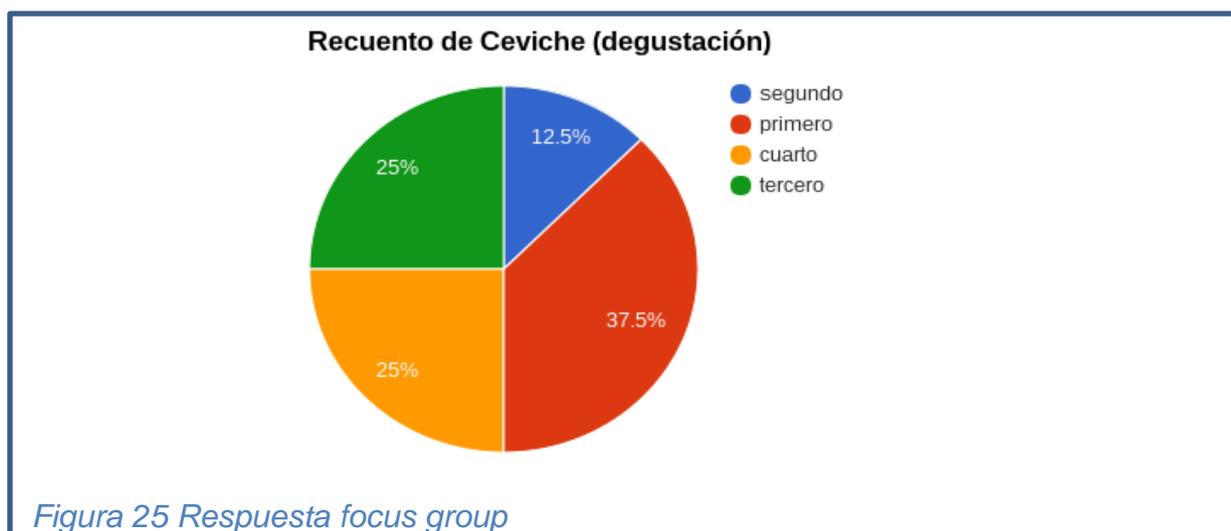
Para el cuarto escenario, se describió un restaurante de lujo, el 100% de las respuestas son platos internacionales, esto denota la percepción que se tiene en la mente sobre la cocina de élite, jamás se la relaciona con cocina nacional.

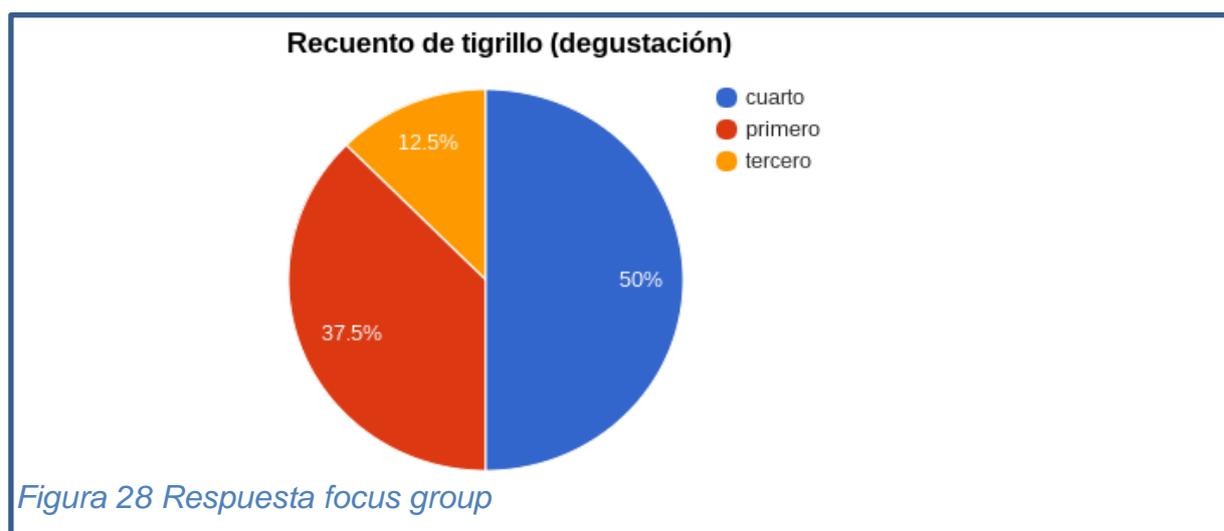
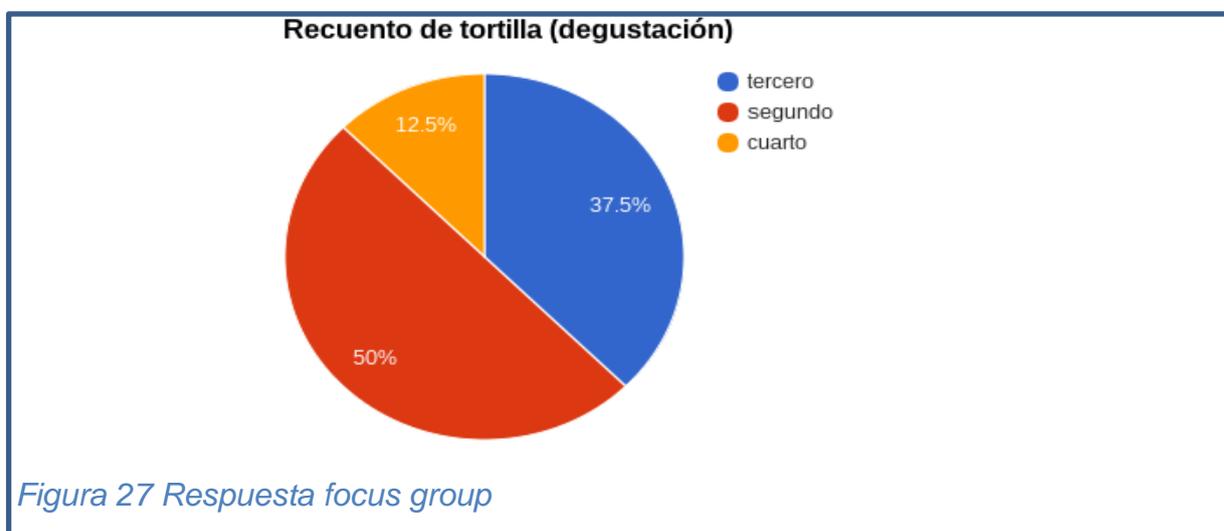
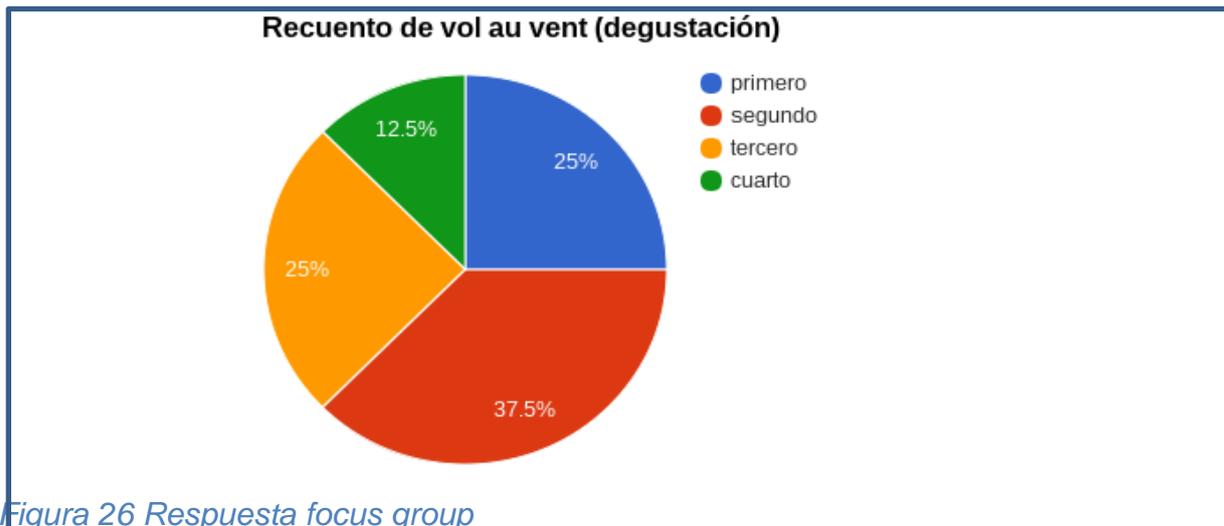
Tercer ejercicio:

Para este ejercicio, se preparó cuatro bocaditos, dos nacionales dos internacionales, en primer lugar se les pidió que prueben los bocaditos y que ordenen del 1 al 4, en primer lugar el que más les gustó y en último el que menos. Luego, se les pidió que mencionen cuál hubiesen elegido probar primero si se encontraban en una mesa de bocaditos. Por medio de este ejercicio se trató de contrastar lo que los participantes pensaban al ver los bocaditos y lo que pensaban al probarlos.

Para este ejercicio, se comparan los resultados al final, en conjunto ya que es necesario comprobar si tiene concordancia lo que escribieron sobre los bocaditos y lo que en realidad hicieron o les gustó.

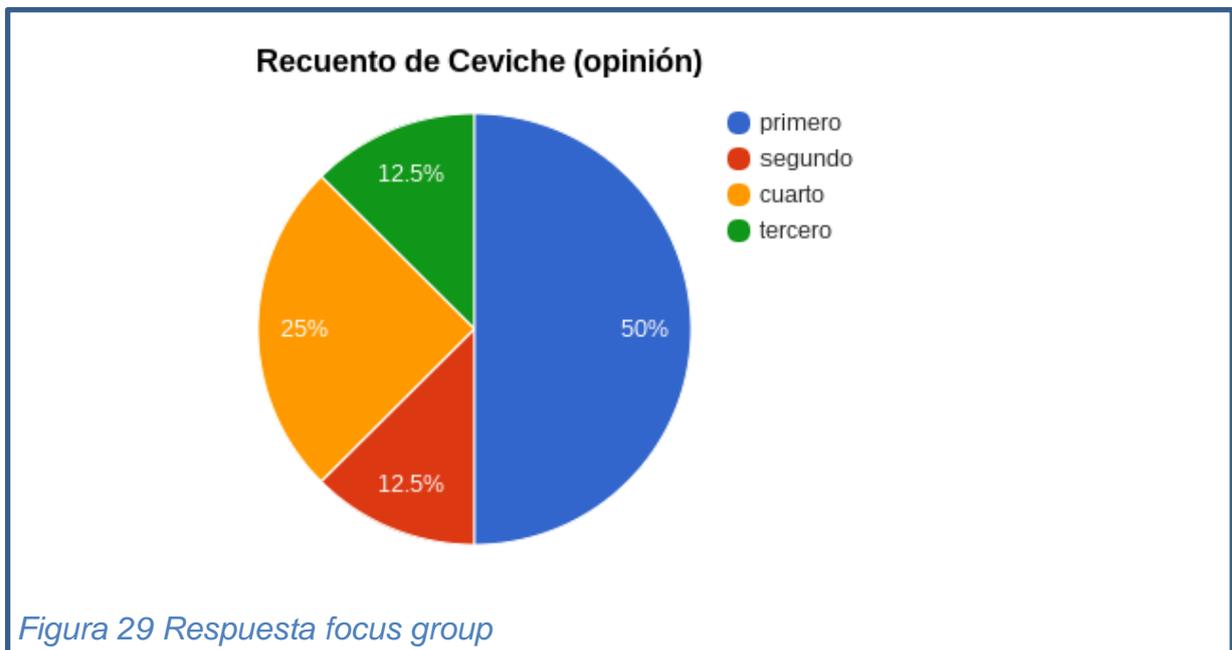
Ordena los bocaditos según tu gusto:





El ceviche tiene un mayor porcentaje en la calificación en primer lugar y el tigrillo tiene el segundo mayor porcentaje, significa que esos fueron los que más les gustaron. Los participantes se inclinaron por platos tradicionales.

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:



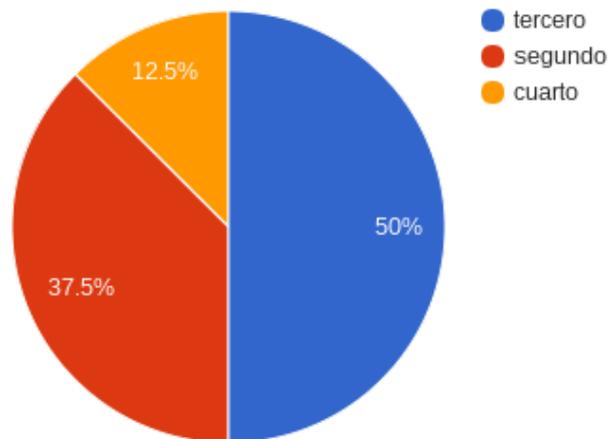
Recuento de vol au vent (opinión)

Figura 30 Respuesta focus group

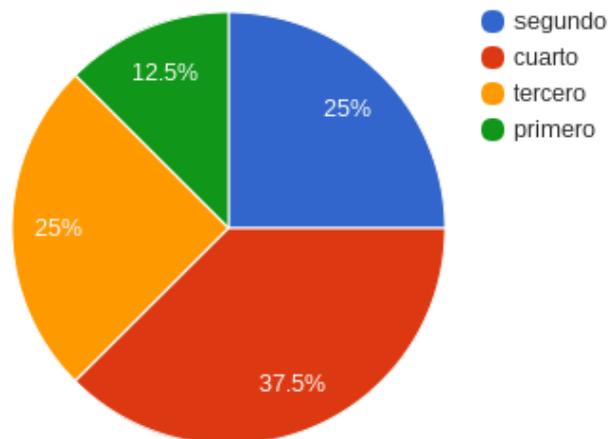
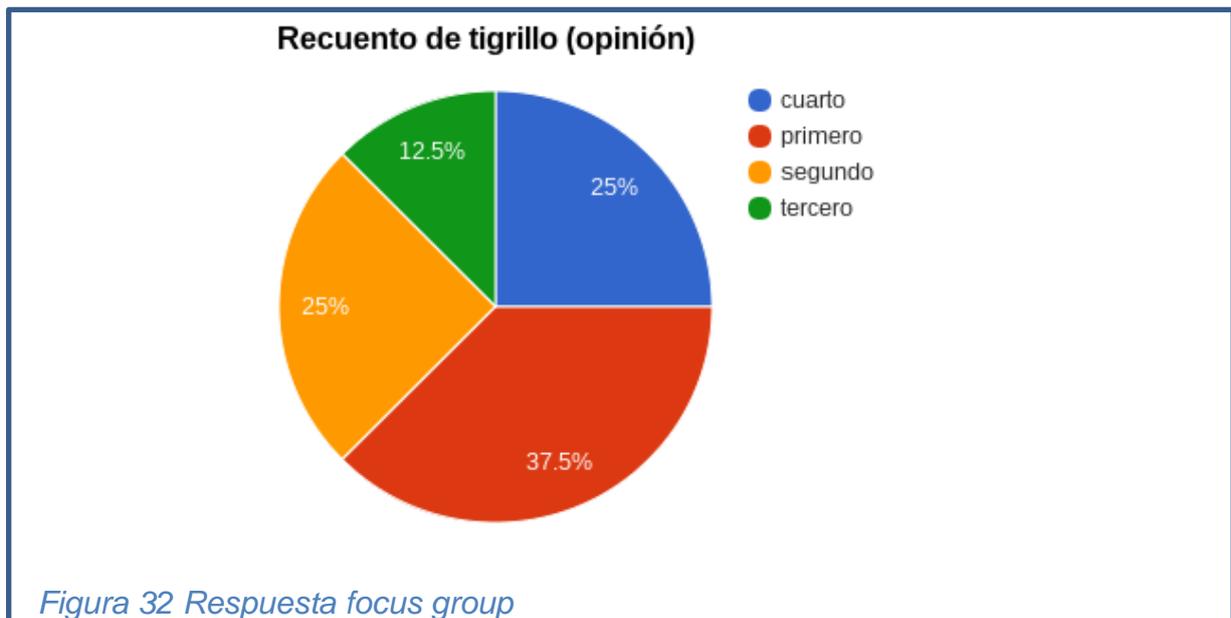
Recuento de tortilla (opinión)

Figura 31 Respuesta focus group



En este ejercicio, los participantes marcaron en primer lugar el ceviche y en segundo el tigrillo. Este resultado que se cumplió al final del ejercicio, cuando pudieron repetir los bocaditos, el primero en terminarse fue el ceviche y el último la tortilla española.

En conclusión, concuerda que los sabores que más les gustaron a los participantes fueron los de comida nacional, tanto al momento de pedirles su opinión como al momento de que les tocó degustar.

Capítulo V.

Conclusiones y Recomendaciones.

Conclusiones

El Ecuador ha pasado por dos conquistas, la una más traumática que la otra. Sin embargo, el resultado que dejaron dichas conquistas, es definitivamente lo que representa la cultura ecuatoriana. Al hablar de su gastronomía, es obligatorio referirse a la “cocina criolla” que fue la fusión entre la cocina nativa y la española, ganando ciertos elementos y perdiendo otros, llegó a conformarse lo que hoy se conoce como cocina tradicional ecuatoriana.

En el último capítulo se analizan las percepciones de un sector de la población quiteña sobre la gastronomía nacional, y se obtiene como resultado que dichos pobladores valoran la comida extranjera por encima de la nacional. Lo argumentado en el segundo capítulo, explica el origen de la llamada “cocina criolla”, y se describe cómo durante la conquista española y después de la misma, los pobladores quedaron con la sensación de que lo ajeno es mejor que lo propio, ya que los conquistadores españoles, llegaron a destruir la cultura americana y sobreponer la suya porque la consideraban mejor. A partir de ello, se manifiesta esto que se puede notar en las encuestas y focus group; una memoria colectiva que discrimina la cocina tradicional ecuatoriana.

Se habla también en el segundo capítulo, sobre la “cocina de despojo” que fue lo que conformó la actual gastronomía nacional ecuatoriana, ya que a los indios (que eran esclavizados) los españoles (amos) les daban las sobras de los animales que ellos usaban; por ejemplo, las patas, orejas, vísceras, etc. Los nobles españoles se abstendían de consumir ciertos productos como la papa, por ser considerada popular. Y son precisamente estos ingredientes los pilares fundamentales de la gastronomía nacional.

Ecuador tiene un pasado lleno de sectorización y recriminación hacia sus raíces, como se puede ver en la época republicana, la tendencia era de resaltar lo

extranjero y denigrar lo autóctono. Se despunta en la época del boom cacaotero esta tendencia, por la llegada de mucha influencia francesa debido a los redundantes viajes de ecuatorianos a Francia, hecho que tuvo especial consecuencia en el área gastronómica, pues al estar tan influenciada, la población se desarrolló con la idea de que la cocina francesa era la élite. Pasaron los años y el concepto siguió siendo el mismo, tanto así que la primera universidad ecuatoriana que sitúa gastronomía como carrera, propone una malla llena de técnicas francesas y con una deficiente enseñanza sobre cocina tradicional ecuatoriana, así lo dicen las estudiantes entrevistadas de la UTE, que sintieron les faltó información sobre la cocina autóctona del Ecuador.

Ahora, que el gobierno actual llegó con una propuesta de darle mayor importancia al producto nacional, se puede notar un gran cambio en la forma de hablar y de manejar la cocina tradicional ecuatoriana. En la actualidad se intenta llegar a forjar una gastronomía exitosa y sustentable, que se sabe contribuirá grandes aportes a la economía global del país. Por ejemplo, al ser un motor de crecimiento que eleva el PIB nacional, al lograr generar empleo y promover equidad, ya que crea puestos de trabajo en todos los niveles y de esa forma ayuda a repartir la riqueza más equitativamente al garantizar que los agricultores ganen lo justo y los cocineros también.

A manera global, la gastronomía propone una tendencia de proyección internacional, pues se piensa no sólo en el consumo interno sino también (y sobre todo) en el externo; también ejerce una fuerza articuladora, dado que varios sectores deben unirse para sacar el producto final que es la comida, por ejemplo, los cocineros necesitan del campesino que siembra los productos, y a su vez los campesinos necesitarán llevar sus actividades de manera sostenible para asegurar su futuro.

Hay que considerar que la gastronomía además de promover negocios individuales como empresas medianas y pequeñas, también tiene la oportunidad

de evolucionar hasta convertirse en cadenas y franquicias. Se debe tener la mira hacia que la gastronomía avance a tal punto dentro de nuestro país, que llegado el momento pueda expandirse y crear una oferta de restaurantes ecuatorianos alrededor del mundo.

Refiriéndose más en específico a la situación actual del Ecuador, al analizar el Catastro de los establecimientos de alimentos y bebidas en Quito, aunque la oferta de restaurantes de primera y de lujo es amplia, un porcentaje bastante bajo de esos restaurantes son de comida tradicional, y esos pocos son relativamente nuevos, pues a duras penas tendrán un par de años funcionando. Se puede concluir de esto, que solamente en los últimos años se ha considerado a la cocina nacional suficientemente competitiva como para usarla de base para abrir un restaurante de alta categoría.

En el ámbito privado- especializado, el chef Burneo relata la falta de cooperación entre las empresas privadas. Afirmó que a veces el egoísmo y la falta de colaboración de la una con la otra, las llevaba y las sigue llevando a realizar proyectos que tienen el mismo objetivo, pero por medios diferentes, sin lograr nada a fin de cuentas ya que por sí solas estas asociaciones y gremios, no son tan fuertes.

El chef Burneo también señala un problema a nivel público, que dice se encuentra en la falta de organización. Opina que si los encargados del sector turístico hicieran más esfuerzo en la parte gastronómica, se obtendrían mejores resultados. Con esta opinión concuerda el chef Pérez, diciendo que es necesario que el turismo gastronómico tome vuelo y se desarrolle en el país (J. Pérez, comunicación personal, 30 de abril, 2016) De nuevo se nota una falta de comunicación, que es especialmente grave ya que ambos personajes son actores importantes del mundo gastronómico en el Ecuador, y aun así no están plenamente informados de los esfuerzos que ha hecho y está haciendo el Estado para fomentar el turismo gastronómico; como por ejemplo, la publicación de

“Ecuador Destino Gastronómico” en el manual del turismo culinario de la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico, o la Investigación de mercado y elaboración de un plan de marketing para el sector de la gastronomía ecuatoriana, realizado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio. Se complementa con este factor, el hecho de que la inestabilidad política, ha derivado en que algunos proyectos públicos terminen disueltos y por ende no se logre una buena medición de los resultados y también el hecho de que aun cuando se realicen esfuerzos en el sector público, no logran llegar a influenciar del todo al sector privado.

En el área académica, se nota un claro cambio de las bases que se utilizaban hace 5 años y las que se utilizan ahora, se puede ver por ejemplo que en la malla de la UDLA de aquella época existía “léxico gastronómico” que contenía varias palabras en francés y se consideraban la base de la gastronomía, ahora en cambio se prioriza el estudio de producto y recetas nacionales. Es también necesario, destacar que la Universidad de las Américas es la que más incluye a la cocina nacional en sus mallas, por lo tanto los profesionales que emerjan de ella serán gastrónomos con una clara noción de lo que representa la gastronomía ecuatoriana. Por el lado de la UTE, se puede ver que ahora incluyen materias como “Cultura gastronómica del Ecuador”, “Realidad Nacional” y “Cocina Nacional I y II”, y han cambiado la el idioma francés por un idioma opcional.

Por el lado de los ciudadanos, se observan graves problemas en las encuestas y las respuestas del grupo focal, muchos de los participantes no relacionan ninguno de los escenarios descritos con comida tradicional, eso significa que la gastronomía ecuatoriana no figura en sus mentes en ningún tipo de escenario. Esto significa que, la cocina tradicional está ausente de sus vidas diarias, ya que no la relacionan ni con el ambiente familiar, ni con ningún otro.

En dichas encuestas, no se evidenció una relación de la gastronomía nacional con en campo, demostrando que no hay una relación de la comida tradicional con la riqueza de la tierra, los campesinos y los productos de calidad que ofrece la

biodiversidad del Ecuador. Este es un punto importante puesto que la agrobiodiversidad es otro argumento clave para el ecuatoriano pueda sentir orgullo de su gastronomía; en otras palabras, tendría que fomentarse el conocimiento de que la gastronomía está formada por una riqueza inigualable en el mundo. El camarón y el cacao son ejemplos del potencial de la riqueza del ecosistema ecuatoriano y son productos que el ecuatoriano debería tener como bandera o símbolo de su identidad gastronómica.

Otro punto valioso sobre la investigación en el mercado quiteño, es que cuando se trata de percepción, la gastronomía internacional sobrepasa a la nacional, sin embargo cuando se trata de gustos y sabores, es la comida nacional la que gana. Esto se debe a que los sabores de la cultura, del país y de la familia son los que están impregnados en la mayoría de la gente, es por eso que, al momento de elegir el sabor predilecto, muchos de los participantes se fueron siempre por comida nacional. Sin embargo, al escoger conscientemente platos que les parecen apetecibles, han elegido comida internacional, lo cual es el resultado del detrimento hacia lo nacional que ha existido desde la conquista española.

Si se realiza un análisis comparativo del documento “Investigación de mercado y elaboración de un plan de marketing para el sector de la gastronomía ecuatoriana”, realizado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio, con los resultados de las encuestas a los pobladores, podremos ver que la gastronomía tradicional de la Amazonía y la región Insular, han quedado obsoletas. En el caso de la región Insular está claro que se ha perdido y que la razón ha sido la extrema exposición al turismo desmesurado y no sustentable en la isla. Pero por el lado de la Amazonía, se sabe que su riqueza gastronómica es inmensa, y sin embargo, casi nadie la elige como “representativa” en las encuestas. En el documento del Ministerio Coordinador de Patrimonio, aparece la estadística de que los servicios de alimentos y bebidas representan el 4.12% de los servicios turísticos totales, es decir que sobresalen el resto de atractivos pero la gastronomía en sí no tiene impulso, no se desarrolla (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Es evidente que se han realizado muchos esfuerzos desde distintos ámbitos. El camino sobre el posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana ha dado grandes pasos y se evidencian cambios importantes como las mallas académicas, los eventos, los proyectos públicos, la publicación de libros, los premios internacionales y el apoyo de los medios de comunicación. Sin embargo, con los resultados de encuestas y focus group expuestos en este documento, se demuestra la falta de integración y mayor impacto en la mente de los consumidores quiteños.

Teniendo los 4 actores principales, la academia, los medios, la empresa privada y el sector público en sintonía, se podrían lograr grandes cosas, sin embargo se nota un problema de comunicación. Por ejemplo, el chef Juan Sebastián Pérez, que es un fuerte representante del sector privado, señala en la entrevista que se le realizó que él no nota ningún tipo de apoyo proveniente del Estado. Él propone proyectos que en realidad ya se han realizado como por ejemplo, informar a la gente sobre dónde se encuentran las huecas de la ciudad y sitios donde comer cocina nacional. (J. Pérez, comunicación personal, 30 de abril, 2016) Sin embargo, proyectos como la feria “Saber con Sabor” o la identificación de huecas patrimoniales tuvieron ese objetivo y se encontraron de hecho 500 huecas. La falta de conocimiento del chef Pérez, denota dos cosas, la primera que el sector público no está llegando a la población de la manera que debería y la segunda, que encima de todo, tampoco dispone la información de forma asequible, ya que si lo hicieran el chef Pérez no tendría dicha queja.

Por estas y muchas razones más, es justificable y hasta necesario querer y trabajar por llegar a una evolución y desarrollo completo del turismo gastronómico ecuatoriano, como se puede presenciar en los casos nombrados de Perú, México y España. El primer paso se da dentro del país, el primer paso es convencer a los propios pobladores de lo valiosa que es la gastronomía tradicional ecuatoriana. Luego, con un pueblo orgulloso y unido, y una identidad gastronómica fuerte, se puede llevar la cocina tradicional ecuatoriana a todos los lugares del mundo.

Recomendaciones:

- Mejorar la comunicación entre sectores estratégicos. Es sumamente necesario que el área pública, privada, mediática y académica estén en sintonía, ya que son las cuatro unidas las que pueden sacar adelante la gastronomía tradicional del Ecuador, es por eso que, cada uno debe poner mayor esfuerzo en comunicarse entre sí, el gobierno debe buscar mejores formas de llegar a la población, ya que como se ha demostrado anteriormente, no está llegando.
- Proponer y desarrollar un turismo gastronómico sustentable. Como ha dicho el chef Burneo, en nombre del desarrollo no podemos acabar con la naturaleza ni con el medio ambiente, ya que son ellos mismos los que proveen las riquezas, por ejemplo, el *ishpingo* está en peligro de extinción y es una de las especias que más representa al Ecuador. Es sumamente importante ser conscientes del desarrollo y llevarlo de manera sustentable. Esto no solamente es para los productos y la naturaleza, siguiendo el ejemplo del país vecino Perú, se debe valorar y reconocer debidamente el trabajo de agricultores y pequeñas y medianas empresas para que, el avance se dé de forma equitativa, mejorando las posibilidades económicas de todo el país y no sólo a unos pocos.
- Poner empeño en cocina de la Amazonía y de Galápagos. Es crucial revivir la cocina de estas dos regiones, para que cuando haya movimiento turístico (que hay bastante en estos lugares) salga no solamente actividades turísticas sino también el turismo gastronómico.
- Sacar platos estrella. Como ya fue la idea alguna vez del sector privado, definir platos estrella, siguiendo también el ejemplo de México, cuya gastronomía es casi tan exótica como la ecuatoriana, y sin embargo han sabido sobrellevar las diferencias y sacar adelante platos que, como mencionó el chef Burneo, el mundo acepte y acoja con facilidad.

- Por otro lado, seguir también el ejemplo de España, con su proyecto “La cuchara de España”, que recoge la gastronomía local dentro de las redes sociales más importantes. Se sabe que hoy en día las redes mueven y conectan el mundo, pues se debería aprovechar, como mencionó el chef Pérez, es necesario que las personas conozcan a dónde ir, dónde comer, sepan los precios, ubiquen los lugares por sectores y por tipos de establecimientos.
- Mejorar la promoción y comunicación para la ciudadanía en general, pues se nota con las encuestas y las respuestas del grupo focal, que aunque se ha ganado un poco de sitio con la cocina tradicional, falta mucho trabajo por hacer, es necesario seguir promoviendo, comunicando, impulsando y promocionando la comida tradicional del Ecuador. También, como se puede ver en los resultados de las encuestas, la mayor parte de los encuestados dice que no viaja para hacer turismo gastronómico y los que sí lo hacen marcan en su mayoría que lo hacen a la costa por mariscos, eso denota una falta de promoción del turismo gastronómico, pues aunque se planifique y se lo refuerce, no sirve de nada si no hay gente que lo consuma, si no hay clientes que se interesen.
- Es hora de incluir más sectores a la causa. Como dijo el chef Burneo, las generaciones futuras se pueden salvar, así como el Ministerio de Educación ha hecho esfuerzos por incluir en la alimentación de niños pequeños dulces tradicionales, es necesario seguir invirtiendo y apostando a las generaciones más pequeñas que son el futuro y que son tan influenciables. Es fundamental, preocuparse por llegar a ellos, a los que están absorbiendo información y que pueden ser el estupendo resultado de tantos esfuerzos en un futuro.
- Fortalecer la enseñanza de gastronomía nacional. Principalmente en las carreras de gastronomía, asegurarse de que cada profesional gastrónomo lleve al Ecuador en su corazón, que represente y sea el embajador de la cocina tradicional ecuatoriana con orgullo y desenvoltura. Es necesario que

todo estudiante de gastronomía en el Ecuador sepa sobre su cultura culinaria y sea un gestor del turismo gastronómico a nivel mundial, que lleve al Ecuador y su cocina consigo, a donde quiera que vaya. También por otro lado, invitar al resto de la población a no perder las raíces, como decía el chef Burneo, si las nuevas generaciones no aprenden los secretos de cocina de las antiguas, esas técnicas, recetas y secretos mueren con las generaciones pasadas. También, como se puede notar en las encuestas, la mayor parte de los encuestados no saben cómo preparar cocina tradicional ellos mismos, es necesario que se lleve la cocina ecuatoriana al día a día, que sepan prepararse sus platos favoritos de cocina tradicional y que esta se vuelva parte de sus vidas.

- Hay que aprovechar el beneficio que tiene el Ecuador de poseer productos de exportación de gran aceptación a nivel mundial y que, representan los mayores ingresos para el país luego del petróleo. Estos productos son el camarón, el cacao Nacional Fino de Aroma, el atún, el café, etc. Los productos ecuatorianos pueden formar parte de cualquier cocina internacional. Por este motivo, los esfuerzos que se realizan deberían estar enfocados en que todos los ecuatorianos sientan orgullo de estos productos, los sepan utilizar, conozcan información clave sobre éstos y difundan esta información a turistas nacionales e internacionales. La Ruta del Cacao promocionada por el Estado y Agencias de viaje, no es muy conocida entre los ecuatorianos y ellos deberían ser los primeros en visitarla y promocionarla. En las encuestas y el Focus Group, no existen respuestas con respecto a estos productos estrella y son éstos herramientas de promoción y desarrollo del turismo gastronómico, sumamente fuertes.

Referencias

- Anónimo. (2005). *Historia y Economía del Ecuador*. Recuperado de: http://historiaecuador.blogspot.com/2005_12_01_archive.html
- APEGA. (2013). *El Boom Gastronómico Peruano*. Recuperado el 18 de mayo del 2016 de http://www.consuladoperuroma.it/doc/libros_dig/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf
- APEGA. (2013). *La gastronomía peruana factor de desarrollo económico e identidad cultural*. Recuperado el 18 de mayo del 2016 de <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/la-gastronomia-peruana-factor-de-desarrollo-economico-e-identidad-cultural.html>
- Benítez, L y Garcés, A. (1993). *"Culturas Ecuatorianas ayer y hoy"*. Ecuador: Tecnioffset. C.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (3era ed). Colombia: Pearson Educación.
- Chavez, J. (2008). *Diversidad cultural y ecoturismo*. México: Editorial Trillas, S.A
- Coronel, R. (2015). *Poder local entre la Colonia y la República*. Ecuador: Biblioteca Histórica.
- Cuchara Española. (s/f). *Sobre nosotros*. Recuperado el 18 de mayo del 2016 de <http://www.cucharaespanola.com>
- Harris, M. (2006). *Antropología cultural*. Madrid, España: Alianza Editorial, S.A.
- Hidalgo. (2013). *Memoria Histórica de Guayaquil*. Guayaquil, Ecuador: CPCCS.
- Estrella, E. (1998). *"El Pan de América"*. Fundacyt: Quito, Ecuador.
- Escuela de los Chefs. (s/f). *Acerca de nosotros*. Recuperado el 29 de mayo del 2016 de: <http://www.escueladeloschefs.com/acerca-de-nosotros>

- INEC. (2010). *Censo Nacional Económico*. Recuperado el 18 de octubre del 2015 de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Cacao, el Fino Aroma de Nuestra Identidad*. Quito, Ecuador: Bucci Design.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2013). *Estudio de Marketing de Gastronomía*. Quito, Ecuador: Ministerio Coordinador de Patrimonio.
- Moss, M. (2013). *Salt, Sugar, Fat: How the giants hooked us*. Estados Unidos: RandomHouse.
- Paredes, A. (1981). *Pensamiento sociológico*. Ecuador: Banco Central del Ecuador.
- SECOM. (2015). *Ecuador triunfa nuevamente en los World Travel Awards 2015*. Recuperado el 05 de abril del 2016 de: <http://www.elciudadano.gob.ec/ecuador-triunfa-nuevamente-en-los-world-travel-awards-2015/>
- Suramérica, A. P. (2012). *El turismo es el cuarto rubro que aporta a la economía ecuatoriana*. *Últimas Noticias*, Sección Descargables. Recuperado el 05 de abril del 2016 de: <http://www.andes.info.ec/es/econom%C3%ADa-turismo/5243.html>
- Tourism & Leisure – Europraxis. (2007). *Diseño Del Plan Estratégico De Desarrollo De Turismo Sostenible Para Ecuador “PLANDETUR 2020”*.
- UDLA. (s/f). *Vinculación con la comunidad: Proyectos*. Recuperado el 28 de mayo del 2016 de: http://www.udla.edu.ec/vida-universitaria/vinculacion_con-la-comunidad/dimension-social/programa-de-capacitacion-y-difusion-academica/
- Unigarro, C. (2010). *“Patrimonio Cultural Alimentario”*. Quito: Fondo Editorial: Ministerio de Cultura.

Veintimilla, A. (2014). *El sabor colonial en la cocina quiteña*. *El Comercio*.

Sección Tendencias. Recuperado de:

<http://www.elcomercio.com/tendencias/sabor-colonia-cocina-recetas-ancestros-platos-tipicos.html>

Visitmexico. (s/f). *Gastronomía mexicana*. Recuperado el 28 de mayo del 2016

de: <http://www.visitmexico.com/es/gastronomia-mexica>

ANEXOS

Entrevistas:

Chef Miguel Burneo UDLA

¿En qué año comenzó el proyecto?

Bueno, el proyecto del rescate comienza por ahí en realidad a eso del 2008, pero se empieza a realizar actividades ya en firme con proyectos en el 2010, en el 2008 se planteó la idea a cargo de María Isabel Salvador, en ese entonces era decana de acá, ella tuvo la idea de hacer algo por el Ecuador su comida, y se lo propuso esto a Carlos Gallardo y armaron el proyecto pero trazaron un trayecto medio sin rumbo todavía, se demoró dos años casi en agarrar un rumbo y ver realmente qué se necesitaba. Dijimos, “bueno, vamos a rescatar los sabores del Ecuador”, pero, ¿por dónde se empieza?

¿Cuáles eran los objetivos al principio ya bien estructurados?, ¿cómo rescatar los sabores del Ecuador?

Bueno, eso fue interesante. Porque el tema al inicio, ahí fue donde se cambió todos los objetivos, porque al inicio se pensó que era más un tema de promoción, entonces todo iba a estar enfocado hacia la promoción; pero, cuando se empezó a hacer pequeños esfuerzos de promoción, no había acogida de medios no había acogida de nada. Entonces ahí, nos dimos cuenta, y ahí es cuando entro yo, ya en el 2010, nos dimos cuenta de que el problema no era de promoción, el problema era la falta de conocimiento. Entonces había que primero hacer un esfuerzo de investigación para poder dar a conocer y después si proceder con la promoción, entonces ahí se cambió todos los objetivos, y partimos desde el principio más claro, de que uno no quería, decíamos que el ecuatoriano tiene que amar la cocina ecuatoriana, pero no puedes amar lo que no conoces, entonces primero démoles a conocer lo que es su cocina.

¿Se encontraron en algún punto con el problema de que la cocina no es algo definido, es decir la cocina ecuatoriana no es algo muy claro y específico; es tan exótica que no hay forma de resumirla?

En realidad nos encontramos con varios problemas en el camino, ahora después de ya seis años de más o menos tener un rumbo, puedo decirte que es impresionante la cantidad de información que sí se ha recolectado en verdad, y lo impresionante que es la cocina ecuatoriana, uno cuando empezó esto, creía saber algo de la cocina, pero en realidad es muy inmensa, es un tema muy familiar incluso, entonces es complicado referirse a una sola cosa porque hay muchos que lo hacen de un y mil tipos de maneras dependiendo de la familia, dependiendo de quién fue la abuelita, dependiendo de dónde vino. Y si ya se entra en investigación más profunda, incluso depende de la raíz, que eso es algo que puedo decir que ahora entiendo, después de tantos años, hay fanescas y fanescas por ejemplo; pero hay fanescas que se hacen con mantequilla que se hacen con bacalao aparte, que no usan ciertos granos, y dices bueno es una receta, y hay otras que si te meten melloco, que te meten todos los granos, que se hacen con manteca y todo. Y bueno, al inicio dices, es cuestión de recetas, pero ya luego investigando más profundo, te das cuenta de que hay una historia que es la explicación de porqué eso es así, o sea antes, por decirte así había mucho elitismo, entonces había estas recetas de familias de élite, y decían que ellos no comen ciertos frijoles, mellocos ellos no comen porque es de indios de chanchos de no sé qué, y ahí vas viendo que todavía persiste, ya no en, a nivel elitista que no está, pero en la comida sí, te presentan dos fanescas muy distintas, una muy popular que habrá pertenecido a una familia muy popular de las clases más, ohm, sociales más humildes, mientras que había otra que era muy de élite muy de la misma iglesia que era la que imponía la élite, y así pasa en todo, en la cocina quiteña especialmente, tenemos eso.

¿Cómo ejecutaron el proyecto, o sea, cuáles eran los puntos claves para llegar al objetivo?

El primer punto como te digo creo que fue la investigación, o sea partimos de, saquemos ahorita cualquier esfuerzo de promoción y vamos primero nosotros a conocer, como que fuéramos nosotros ignorantes del tema, y a viajar, a recorrer el país y el primer esfuerzo fue un esfuerzo que yo siento que no tuvo un objetivo claro pero bien o mal fue como para sentar un precedente que fue un recorrido que hicimos a través de todas las fiestas del país, fue casi un año y medio que nos recorrimos con el fin de ver el contenido festivo que había y ver detrás de eso qué había en la parte gastronómica, o sea eso ya nos abrió la puerta a todo lo que era el Ecuador. Acabamos ese proyecto, que estuvo bastante bien, ahora como digo, podríamos corregir muchas cosas pero fue sentar un precedente, es decir, una universidad está realizando investigación seria sobre gastronomía ecuatoriana, o sea no está investigando la francesa, si no haciendo la ecuatoriana, y después ya dijimos “bueno de fiestas estuvo bien, pero ya en serio, ¿qué necesitamos?” no hay un inventario gastronómico del país, o sea no sabemos qué platos tiene Esmeraldas, sabemos muy por encima. Ahora, otra vez provincia a provincia viendo qué platos hay y ahí nos encontramos con un mundo infinito, o sea, ir a una provincia era como ir a un nuevo país, es decir, si va más allá hay otra cosa pero si va para allá, ahí están los manglares puede comer tamal de concha, y esas cosas... cómo o sea nunca lo sabías, tú sabías de cosas muy turísticas, muy por encima, y ése fue un año, medio igual de recorrerle al país dentro de los mejores esfuerzos porque los limitantes al inicio de presupuesto fueron altos, entonces haciendo el mejor esfuerzo, éramos un equipo de tres personas recorriendo el país.

Y al inicio, ¿sólo era de la universidad?

Y era sólo un tema de la universidad, en algún punto la asociación de chefs quiso, como que, juntarse para esto pero,

¿Ya existía la asociación de chefs?

Ya existía, sí, ya existía, pero era como que la asociación era más un tema político, entonces no combinó con el tema universitario, tampoco era como es ahora, que le dan tanta seriedad a lo que es la investigación, le vieron como una locura y le apostaron a ver si sale, y ahí sale una segunda publicación, con un primer inventario de platos a nivel nacional, que siendo sincero, ahora te digo, después de 6 años, quizá no sea la mejor, quizá tenga muchos errores, pero ya es una primera referencia de lo que es un inventario ahora puedes ir a esmeraldas y leer algo de esmeraldas y vas a encontrar 10 o 15 platos de esmeraldas y así a continuación de cada una de las provincias.

¿Y esos son libros 100% accesibles, cualquiera los puede encontrar?

Sí, o sea, en su momento estuvieron abiertos al público, en su momento estuvieron para descargas gratuitas para tener online, por el momento no se si existan todavía los links, siendo sincero, pero sabemos que hay los PDFs, sabemos que si alguien de otra universidades, de otros proyectos necesita los documentos, viene a solicitarnos acá se les entrega los PDFs, los libros, porque es la idea. Y ahí en ese momento es lo que empieza recién a pensarse en la necesidad de la promoción, porque ya se empieza a tener información buena, real, veraz y ya empieza a juntarse cierta gente, a ver, ese es un problema que yo creo que tenemos en general como país, al inicio más es, en vez de en realidad juntarse, comienzan a hacer todo por separado y se crean muchos gremios que quieren hacer lo mismo pero por separado, en lugar de juntar esfuerzos, entonces es un tema que yo creo que nos hace mucho daño a nivel de país, en general, pero algo se juntaron esfuerzos, apareció gente como Julio Pazos, Pablo Cuvi, gente que ya medio por ahí había investigado pero no tenían medios para hacerse sonar y vieron con esto un camino de poderse medio ir alineando y se comenzó a hacer un tema más serio y ahí apareció, yo creo que uno de los principales gestores que apoyaron el tema yo creo, Bernardo Abad, vino a un almuerzo, todavía la prensa no tomaba mucha atención al tema, todavía cuando

uno quería un artículo o algo en el comercio, no te paraban bola, vino Bernardo Abad.

¿Esto en qué año era?

Esto fue por ahí en el 2011 yendo al 2012, entonces ahí Bernardo Abad vino, por alguna cosa de la vida y se le presentó algo el proyecto y dijo ya, total apoyo, empezó a apoyar con, de hecho nos empezó a seguir con las cámaras de Teleamazonas en toda la gira de investigación, empezó a salir mucho en Teleamazonas, y los otros medios comenzaron ya a interesarse de lo que se está haciendo, y ya no era un programa de huecas, no era un programa de vamos a probar cosas ricas sino, era mostrar la investigación que se estaba haciendo y que a dónde se quería llegar con estos resultados, entonces fue un proyecto largo pero ahí comenzó a abrirse las puertas de los medios y ahí comenzó a sonar el tema del Rescate ya a nivel mediático por así decirlo, y ese fue un paso crucial. Porque ahí comenzó a tomar seriedad, y comenzó a llegar a la gente que es lo que queríamos.

La siguiente pregunta era si con el tiempo se cambiaron los objetivos en algún punto, pero de eso ya me habló hace un rato.

Y si, siguen cambiando, yo creo que van a seguir cambiando, lamentablemente en algún momento las cosas se van volviendo muy políticas, y se van separando, actualmente estamos pasando un buen momento pero aún hay separaciones imagínate, después de seis años y que ha pasado tanto, todavía están dispersos ciertos grupos. pero ahora ya hay incluso objetivos a nivel internacional que se han logrado que eso ya es muy importante, el tema del camarón en Estados Unidos, en Europa está muy fuerte, el tema del Ministerio de turismo, por lo menos el año anterior que el presupuesto no estaba todavía limitado hizo mucho hincapié en gastronomía en las ferias de turismo, eso si es algo que no existía antes, o sea, ahí uno dice, ya se cosechó algo de los resultados porque, se tenía el sector académico, se incluyó el sector privado a través de la comunicación y de ciertas

alianzas, se empezaron a interesar República del Cacao, y otras marcas y finalmente se incluyó el sector público que era el único que se tenía al margen y era uno de los más importantes, se logró esa trilogía no perfecta pero se logró.

Ya, y ¿a qué sectores se buscaba llegar, cuál es el sector objetivo, o eran todos, a dónde querían llegar?

Inicialmente, era más el enfoque a llegar a los profesionales de la parte de cocina y a todos los que eran digamos gestores de esta parte, pero después ya era a alumnos, esa era la parte interesante, que llegar de una a todo el panorama era muy complicado, primero comenzar por quienes están detrás de esto, los que están trabajando, pero luego ya comenzaron a aparecer un montón de tendencias, comenzaron chefs que querían hacerle molecular a la guatita, y cosas por el estilo y se fue formando la tendencia de a dónde en realidad debíamos seguir, se buscó como opción, como te digo, hacer cocina molecular con la ecuatoriana, empezar a hacer lindas presentaciones nomás de platos tradicionales, o incluso actualmente que se está haciendo bastante, más bien cocina de autor, pero en base ya a productos y técnicas ecuatorianas, y funciona bastante bien, pero fueron un montón de barajas para ver qué funcionaba entonces ese fue el primer círculo de gente al que se fue llegando, y después se comenzó a expandir con el apoyo mediático ya a nivel de eventos masivos, ferias más grandes, se lograron compartir libros a nivel mediático; que Telamazonas diga ya tenemos el libro y que lo bajen de la página de Teleamazonas, al ciudadano común, normal que no tiene preferencia especial por la profesión gastronómica, pero sin embargo son ecuatorianos y que aun así, conocen muy poco de esto.

Y, en este punto ¿se hizo algo para fortalecer la cocina nacional?, porque dentro de mi investigación, yo noto que los rezagos de la conquista son algo muy fuerte que nos atando a los conceptos errados de lo que es de “gente bien” y lo que es de “cholos”.

Sí, es algo muy fuerte, por eso te decía ponía el ejemplo, de que hay demasiada sectorización. Es complicado pero se ha logrado bastante creo yo, o sea en el sentido de que ya un buen porcentaje, (sería interesante si se lograría sacar una estadística) pero un buen porcentaje de personas ya se sienten orgullosos de la cocina ecuatoriana, cosa que cuando nosotros comenzamos, no... eso era... invitarle a un extranjero un plato ecuatoriano cuando venía de visita al Ecuador no, era una locura, o sea no era un tema bien visto, sacarle a un buen restaurante era llevarle al Rincón de Francia a algún bistro, ahora ya ha cambiado, ahora tenemos restaurantes ecuatorianos de mejor categoría, pero a mi simple percepción, sin haber levantado estadísticas, yo creo que se ha incrementado mucho el porcentaje de ecuatorianos que se sienten orgullosos de su cocina, sí, pero de ahí a que realmente lo estén aprendiendo y lo estén transmitiendo... ahí ya paró el Rescate, como que se bloqueó ahí cuando hubo cambio a nivel de la universidad, pero se sigue haciendo investigación, yo estoy justo haciendo un proyecto que me parece interesante, porque va medio relacionado al tuyo, pero lo que yo quiero entender es, porque definitivamente estamos pasando un tema de crisis en nuestra gastronomía porque las prácticas gastronómicas que se venían transmitiendo de generación en generación llegaron a un punto actual en esta generación en la que no se están transmitiendo, los jóvenes de hoy no se están interesando por aprender a hacer la fanesca de la mamá y la abuelita, los hijos de la señora que hace la chicha del Yamor en Otavalo que tiene 80 años, y peor los nietos, no están interesados en seguir haciendo la chicha de Yamor, quieren venir a la ciudad, ser abogados, quieren ser cualquier otra cosa, entonces estamos en esa etapa crítica en la que se para mucho conocimiento, se va a dejar de transmitir, entonces yo quiero investigar cuáles son los factores, exactos, que están originando este bloqueo en la transmisión gastronómica hacia las generaciones futuras. Y poder plantear algún proyecto para intentar medio recuperar todo eso, porque van a desaparecer en algún punto las generaciones actuales que tienen todavía el conocimiento, y ya se van a quedar ahí, por ejemplo yo estaba el otro día en clases, porque yo me enteré recién, porque se me ocurrió

preguntar, que la fanesca de mi familia toda la vida la han hecho con zanahoria, yo no tenía idea, pero ya claro, nadie de mi generación había querido aprender eso. Y ya morirá la tía abuela y morirá esa fanesca, porque ya no habrá quién la haga y tocará comprar la fanesca, se me ocurrió a mi preguntar porque yo hacía diferente la fanesca, pero claro me nació la curiosidad de saber cómo hacía mi bisabuela, y claro definitivamente esa era una receta que estaba a punto de quedar ahí. Y eso está pasando en muchísimas cosas, y ya está bonito lo de la promoción, está bonito lo de la investigación pero también es momento de ir pensando en la realidad, se va a promocionar la cocina ecuatoriana y vamos a ser un destino gastronómico, esa es una parte que está bonita y se puede hacer, y va bueno el camino para eso, pero la otra ya es puertas adentro como responsabilidad y patrimonio, conservarlo y conservarlo intacto en realidad no sólo por promocionar y hacer turismo, terminar haciendo cualquier cosa y media que ya se ha dicho, el turista como tal no te va a decir “esto no es ecuatoriano”, el turista te va a decir “esto está rico o no está rico”, pero a nivel ya, puertas adentro, sostenible y hablando de patrimonio alimentario hay todavía muchísimo esfuerzo que hacer.

¿Y se percibió algún cambio práctico, en los docentes en gente ya sabía, en los estudiantes?

Sí y de hecho un gran ejemplo es que, de hecho, la mayoría de grados prácticos que han presentado la mayoría de las últimas generaciones, un gran porcentaje fueron de cocina ecuatoriana, o de sabores ecuatorianos, o de productos ecuatorianos o una investigación de productos ecuatorianos, de la Amazonía y cosas así, entonces eso ya es algo grande, antes nadie quería hacer proyectos de gastronomía nacional. De hecho, a nivel de docentes también, comenzó como una moda de que todo el mundo quería hacer comida ecuatoriana y ahí comenzó también de la mano el problema, porque muchos querían hacer comida ecuatoriana pero primero tenían que saber, porque no lo habían hecho nunca, entonces se comenzó a hacer cosas que más bien, nos alejaban de la esencia misma. Pero el cambio ha sido grande, ahora hay muchos chefs que realmente

conocen la cocina ecuatoriana pero no por simplemente una práctica si no por investigación, conocen realmente y se interesan en seguir aprendiendo, seguir buscando productos y se interesan en la práctica sostenible de conservar. Eso, yo creo que es un gran avance y eso se percibe en muchos chicos que ahora son orgullosos, pero realmente orgullosos, te estoy hablando porque yo doy clases desde primer semestre, y entran ya desde el inicio muy orgullosos de la gastronomía ecuatoriana, ya no es el “ah, que cholo” no no no, ya no es, ahora es un orgullo hablar de la cocina ecuatoriana, de sus productos, es un orgullo hablar de sus tierras, de sus llapingachos, de su Ambato, de su Amazonía, lo hacen con mucho orgullo y eso no teníamos. Entonces ese es un gran paso, como decía Carlos Gallardo y al cual le agradezco, él decía “necesitamos algo, que como ecuatorianos nos una, como cuando viene a jugar la selección y somos uno solo, y eso” decía “puede ser la gastronomía, eso puede ser la comida que nos una con una sola bandera, sin partidos políticos ni nada” y algo bien o mal, creo que se ha logrado.

¿Y qué falta por hacer?

Bueno, yo pienso que ahorita a nivel promocional, está encaminado bien. Siempre hay más cosas por hacer, por ejemplo yo ahorita, estoy metido en el mundo turístico, estoy acabando mi maestría en gestión de turismo, pero hay muchos buenos esfuerzos de promoción turística respecto a la gastronomía, pero no hay la gestión adecuada, es decir quieren promocionar la parte gastronómica, pero no hay rutas gastronómicas pre establecidas y bien hechas, no tenemos normativa para turismo gastronómico bien hecho, entonces a nivel de eso falta yo creo que gestión turística adecuada, pero ya con enfoque en la gastronomía, ahorita está promocionada la gastronomía pero como un aspecto del turismo, entonces es darle la vuelta y poner énfasis en la gastronomía como atractivo principal, si se puede, pero falta gestión, eso involucraría al Ministerio de Turismo, eso involucraría actualmente que las universidades están teniendo tanto protagonismo a nivel de investigación y todo, involucraría facultades de turismo que se

involucren directamente a trabajar con municipios y ministerio de turismo, esto sería clave para poder tener aunque sea un, México es un caso, tu tienes una guía de México que es la guía madre, que la maneja lo que sería el equivalente al Ministerio de Turismo, y si bien es cierto el enfoque de ellos no es solamente el turismo gastronómico, si tienen rutas y ahí ya en esa guía hay, por ejemplo el estado de Oaxaca, te dice todo lo bonito que puedes hacer en Oaxaca y hay un capítulo en especial que se dedica a la gastronomía de Oaxaca, pero no te dice sólo eso, tienen mole negro, blanco, etc, te dice lugares donde probar esto e incluso te da rutas, por ejemplo la ruta del Mezcal o cosas así, pero eso es gestión, hay que tener pre establecido para poder promocionarlo, entonces a nivel turístico es lo que nos falta ahí. Y eso enmarcado en un plano sostenible, en un plano que no vaya a sobre explotar lo que es la gastronomía y terminar haciendo cualquier otra cosa como pasó en Galápagos que ahí se sirve lo que sea, porque el turismo ganó a la gastronomía y la prioridad es tener lo que sea, la langosta al vino se sirve y se sirve como ecuatoriano porque ya se perdió la esencia. Y a nivel tal vez de investigación, yo pienso que hay que investigar ya, debe haber esfuerzos aislados que siguen sacándole el jugo a las cocinas locales pero los esfuerzos deben estar encaminados a sacarle el jugo con mira a un proyecto sostenible, porque hay cosas muy interesantes que se pueden perder si no se les pone nota, por ejemplo la guayusa, es lindo y todo pero si se sobre explota la guayusa... el ishpingo está en peligro de extinción, pero entonces si se va a seguir investigando hay que ponerle un tema, en una mira de un proyecto que se pueda sostener y también la realidad socio-alimenticia, ya está bonito lo de promocionar, y que somos Ecuador, y platos de cada provincia, pero hay que ver ahora sí, los estudios que ahora se hacen, no tenemos estadísticas de nada, no sabemos en nuestros mercados que cantidad de los productos son realmente locales, que cantidad son importados, de todas esas frutas que comemos felices del Ñaquito y decimos “que rico, frutita ecuatoriana” muchísimas son peruanas, muchísimas son chilenas, no tenemos estadísticas entonces no podemos hablar de sostenibilidad, de desarrollo local, de cocina local, de fortalecer nuestro desarrollo a través de la

gastronomía, si no tenemos ya una línea base bien centrada, con estadísticas, proyectos; por ahí es duro y es largo, pero el camino ya en realidad, ya pasó el momento de fiesta, de viva la cocina ecuatoriana, de pongámonos la bandera, de todos somos Ecuador, ya eso nos levantó el orgullo y fue bueno, pero ya es momento de trabajar en cosas muy específicas que faltan totalmente.

En mi investigación, yo hice encuestas y mi target es de 25 a 35 años porque la gente va a hacer las cosas por iniciativa, no van a ir a comer porque les cuesta poco y no tienen plata.

Sí, es lo que decía, a la Gaby que está con la tesis también, no me sacas nada con que vayas a preguntar a un chico de 20 años ahorita, porque va a decir “no sé” o “no me interesa”

Sí, están en esa época de que no les importa.

Ese es justo el rango en el que ya pueden tener el criterio formado, lo harán por convicción.

Dentro de mis encuestas también pregunté qué tan a menudo comen comida ecuatoriana y cuando lo hacen con quién lo hacen, y siempre es con su familia en la casa y luego pregunté si hacen turismo gastronómico, si es que van aunque sea a Guayllabamba por el locro y el 60% me dijo que no y el otro 40% que sí, pero mencionan mucho mariscos en la playa, que no cuenta porque no viajan sólo para eso.

Sí, claro o sea, es un turismo gastronómico, pero por obligación, es decir, si van a la playa les toca comer lo que hay ahí. Pero no van por el encocado a Esmeraldas, cosa que sí pasa con los que ya estamos un poco más...

Inmersos en el asunto.

Yo sí viajo, y para mi se ha vuelto un tema de a donde viajo, ¿qué hay de comer ahí? o sea porque quiero conocer lo local, quiero conocer, pero ya es un tema de los que estamos inmersos en el tema, debemos transmitir esa misma pasión.

Sí, yo lo que pienso es que lo primero es interno, es comprarnos nosotros mismos, no sólo decir “yo amo Ecuador” sino estar convencidos de que nuestro producto es bueno. ¿Cómo se llegaría ya a la gente, qué ideas tendría de convencerlos?

Habría que hacer algo grande, digamos, porque estos seis años de trabajo han llegado, pero como te digo todavía hay un gran círculo que sigue desalentado el tema, les da igual, tal vez ya no es “qué asco la comida tradicional” porque antes sí había, llegaba a haber ese como desprecio pero no es tampoco esa pasión.

Y esa percepción profunda, dentro de sí mismos, de la que ni siquiera son muy conscientes, no va hacia “sí, esto es ecuatoriano, debe ser delicioso”.

Sabes que yo creo que quizás el tema sería levantar conciencia, pero ese tema involucraría un proyecto desde niños, o sea desde involucrar el Ministerio de Educación, el MIES, universidades, academia, todo, porque desde niños se tienen que formar con la importancia de alimentarse de lo que es nuestro patrimonio y de la importancia de que eso perdure, cosa que cuando uno ya llegue a una edad diga, “no es que, el locro es mi comida porque es de mis antepasados de mi familia, parte de mi historia y así estoy transmitiendo”, pero para ese pensamiento lograr tener en alguien, no se a esa edad que sea, sería interesante hacerlo con mucho boom con mucha cosa, tal vez ahí si funcione el tema de la bandera y “todos somos Ecuador” y el encocado, pero ya debe ser algo muy grande para que siga llegando a más y más gente. Pero lo normal y lo lógico sería ahorita atacar a una generación, a mi percepción, yo te digo, es lamentable lo que te voy a decir pero, hay una generación que ya vamos a tener perdida, ahorita habría que trabajar con la gente que ya tiene un criterio como para absorber algo, en el sentido de responsabilidad, patrimonio, de todo un poco y traer fuentes e

información que no se pierda, lo que yo te decía comenzar a rescatar de alguna manera lo que esas abuelas que viven saben, para que esa información no quede perdida. Hay la generación del medio, que son la juventud general ahorita de los 10 a los 24 años, te digo que están perdidos. Hay que trabajar de alguna manera en los de acá (mayores) y el trabajo más interesante sería en los pequeños.

Claro, además los que están entre 25 y 35 o son padres o están por serlo.

Es esa, y esa generación, los del medio posiblemente, es difícil cambiarlos. Pero, tendrían que ser proyectos integrales, que involucre mucha socialización, apoyo de muchos sectores, ahí si deberíamos con el sector privado, académico y público pero en trilogía porque eso es, para lograr llegar a esa dimensión con un proyecto tan interesante, lograr cambiar en el pensum académico, porque esto nos dan desde ese nivel de educación, o sea en la escuela te meten todo el tiempo el cuento de los Incas y los Incas, como que ellos fueran nuestro referente único y les falta tanto, hay muchísimo que no les dicen o les hacen perder, y desde ahí es un tema de identidad como ecuatorianos. Y ese experimento yo lo hago todos los semestres que doy realidad nacional, y digo “a ver, ¿cuál es el referente más antiguo que tienen de nuestro pueblo ancestral?, ¿de quién venimos?” y no saben, les digo “no es culpa de ustedes, créanme” pero así es como nos están educando, ahora han empezado a meter dulces ecuatorianos, que la caquita de perro y cosas saludables y a la vez ecuatorianas, pero falta mucho más que eso, ya te digo la cuestión es, con mi hijo yo hago helado de paila, y eso es lo que ellos necesitan, esa experiencia de estar en ese momento de absorber todo y cuando sean grandes digan “eso lo hice con mi padre” “eso era mi casa, era las pailas...” que nuestra generación (hablo por mi generación que tengo 29 años) todavía absorbió algo, porque vivimos todavía en ese entorno de la abuelita, que había que ir y estar ahí, los olores y todo nace ese respeto, como te digo es lamentable que la generación perdida no siempre ha vivido en ese aspecto, a excepción de algunos que se han interesado y por eso se han involucrado, pero los niños de ahora son clave, esa parte es clave y mientras más siga pasando el tiempo, más se pierde y

por ende hay información que no va a llegar a transmitirse, no va a saltar la generación.

Por último, ¿cuáles fueron las falencias más graves del proyecto?

Presupuesto. Fue una falla muy grave, porque a pesar de que, bueno al inicio no nos daban ni un centavo, cuando comenzaron a ver que realmente algo podía funcionar, igual era muy limitado el presupuesto.

¿De quién era el presupuesto, de la UDLA?

Al principio era de la UDLA, pero yo te puedo decir por conocimiento objetivo y porque lo ví, suave mitad de todo el presupuesto y de los proyectos que se hicieron de investigación se financió el mismo chef Gallardo, de su bolsillo. La universidad no le daba ni la mitad de lo que él necesitaba para hacer algo de lo que hicimos, porque viajábamos 3 personas por todo el país, o sea no era un proyecto que esté realmente bien hecho a través del apoyo adecuado, se necesita un equipo de unas 60 o 70 personas dispersas por todo el país haciendo un trabajo muy específico de campo que tocó hacer entre 3, pero sirvió de algo, eso sirvió de algo, pero ahora ya se están haciendo las cosas más en específico, una chica de acá Belén Cataña, hizo un trabajo muy bonito en Cayambe, muy específico, de hecho lo estamos convirtiendo en libro para publicarlo. Ya hay esfuerzos más específicos, pero a nosotros nos tocó abarcar todo el país para medio lograr un precedente, el presupuesto fue crítico y la falta de objetivos claros, o sea empezamos... siempre yo creo que cada proyecto que emprendíamos nos dábamos cuenta de una realidad muy diferente y cambiábamos todos los objetivos, decíamos “vamos a hacer tal cosa” y terminábamos haciendo algo muy diferente porque total ya en el campo y la falta también de conocimientos como investigador, yo te digo arranqué de 24 años más o menos, recién graduado con cosas de cocina y salir a investigar, el chef Gallardo que tenía todas las buenas intenciones del mundo pero no era un investigador, él era chef de catering de todo, tenía empuje y gestión pero no tiene el conocimiento de investigador, no sabe ni

por dónde empezar ni qué técnicas usar, perdimos muchas grabaciones, perdimos mucha evidencia, por suerte se logró recopilar la parte que está en los libros, pero no se logró un grupo organizado de investigación, pero por algo había que comenzar, en eso estoy de acuerdo, quizá mucho se pensaba, que hay que hacerlo bien y analizarlo bien, pero si alguien no cogía y arrancaba, por último y como salga, capaz que seguíamos pensando bien como hacer.

¿Y en esa época daban mucho de cocina francesa, por encima de todo?

No sé la verdad, si como cocina francesa como tal, pero sí todas las técnicas que te daban eran de la cocina francesa, o sea desde salsas madre hasta cortes y “coq au vin”, te vendían como que la cocina francesa era la cocina del futuro, la élite, quieres un catering de matrimonio, eso debías dar. Por ahí italiana, por ahí latinoamericana de pasadita, con énfasis en argentina, y mexicana y eso era Latinoamérica.

Y antes igual, para los servicios de catering ¿sólo pedían comida internacional?

Sí, yo me acuerdo sólo pedían, filet mignon, crema de cebolla, salsa de champiñones, salsa de vino, gulash, por ahí si querían cambiar. Las clásicas papas al gratín, las ensaladas César, como postres bavaoís, mousses, tiramisú. Era popular de entrada unos camarones de coctel, o mariscos a la francesa, las papas con cebollas. Eso era lo que pedían en los menús de élite. Ahora, he servido en embajadas hasta, el otro día nos fuimos a servir en la embajada de México, entrada ceviche de jipijapa, encocado de camarones de fuerte y un postre que era una tarta de maqueño con cacao fino de aroma. Los mexicanos mismo pidieron que querían comer algo ecuatoriano, y también debe ser una buena señal ver eso, que ya una embajada esté pidiendo, queremos un servicio de comida ecuatoriana para mexicanos, porque estamos en Ecuador.

¿Y para este tipo de eventos usan las recetas que han investigado y son ancestrales o unas modificadas más modernas?

Sí, yo tengo un champús de recetas en la cabeza, porque hay las que ya son más o con las que me he familiarizado más y yo hago así, pero el encocado se hacer de unas 6 diferentes maneras, yo opto por una, que es la que más me gusta y la manejo cuando me toca hacerla, pero se todas las versiones de encocado, con maduro, sin maduro, con verde, sin verde, con tres leches de coco, con dos, con una sola leche de coco, pero es porque yo he investigado, pero pienso que las recetas que se están manejando ahora en el medio gastronómico UDLA, que es de lo que yo puedo hablar, son buenas, se está manejando un buen conocimiento, más allá de que yo te pueda hablar de 6, le preguntas a un chico de cuarto o quinto semestre, tiene la idea clara y la noción clara de lo que es un encocado, y manejan una receta acorde a lo que es el encocado, eso es importante, que no se esté tergiversando la cocina ecuatoriana, que haya un buen conocimiento base para enseñar. Pero si, es muy infinita la cocina ecuatoriana.

¿No es ese un obstáculo, el hecho de que sea tan amplia?

No, o sea a ver. Siempre va a ser un obstáculo para la parte de investigación si quieres promover todo, entonces en una parte en la investigación debes levantar todo lo que puedas, pero el rato de comunicar, hay que escoger qué información comunicar y que no, porque si no es un champús completo la timbushca en cuenca te van a decir lleva mote, acá en quito te van a decir no lleva mote; si les pones a una abuelita cuencana contra una quiteña se van a pelear duro entre las dos porque para la una no es sin mote y para la otra no es con mote. Y eso va a pasar, y yo creo mucho en el tema de, porque he investigado también estos tres últimos años la cocina mexicana, también es... si la nuestra es un champús la de ellos es terrible, no somos los únicos que tenemos ese problema, pero los mexicanos lo han manejado, más claro lo han estandarizado un poco y bueno uno desde afuera dice, una sopa de tortillas es una sopa de tortillas. Pero ya adentro te dicen no, en el D.F le hacen de tal manera, acá le ponen guajillo, acá le ponen chilaca, acá le ponen pasilla, acá en cambio se hace con fondo de pollo, acá... También es el mismo champús, pero lo han estandarizado para lo que el mundo

quiere, y Perú ha hecho algo parecido, la cocina peruana es impresionante, pero han promocionado o han sacado lo que a ellos por el momento les ha interesado, y se intentó lo mismo acá, pero no se llegó a nada. Se quiso establecer platos estrella de cada región y trabajar sólo en eso, y cuando entre el chip de eso, comenzar a ampliar el repertorio, pero ya te digo no se llegó a ningún acuerdo porque para el uno no era plato estrella, para el otro son los productos, el otro decía de aquí sólo son las sopas, y en fin no se llegó a ningún consenso y no se llegó a nada.

Chef Juan Sebastián Pérez. Chef Privado

1) ¿Qué tan listo ve usted el mercado quiteño para apreciar comida nacional de vanguardia? ¿Hay aceptación completa o la gente no termina de aceptar la comida nacional como de élite?

Ok, con respecto a la cocina nacional de vanguardia. Yo creo que no deberíamos catalogarle como “cocina nacional de vanguardia” porque justamente por eso, el mercado saca conclusiones, o sea el mercado, el target, el público en general, saca conclusiones ridículas acerca de la cocina, dicen que es muy poco, que es muy caro, que no les gusta un montón de texturas, un montón de cosas sin sabor, no les gusta. Cuando hablamos de cocina de vanguardia, pasa bastante lo que pasaba con la gente cuando hablábamos de cocina molecular. Entonces, yo creo que la cocina ecuatoriana si está lista para un cambio desde su punto de vista cultural y artístico. Desde su punto de vista comercial, está mucho más listo, porque nuestro público está acostumbrado a viajar, está enteradísimo de cocina, el 99% de la gente ve programas de cocina en la televisión todos los días, entonces la gente está esperando un restaurante que pueda proponer algo que ellos puedan aceptar de forma sencilla, de forma entendible, a lo que voy es que la cocina puede evolucionar en técnicas puede aligerarse en sus recetas, puede dejar la comida típica en ciertos restaurantes, y empezar a poner comida ecuatoriana actual, desde un esquema mucho más natural, familiar, sin catalogarlo de vanguardia ni nada, sino un tema como identidad.

2) ¿Cómo ve usted el futuro del turismo gastronómico en Ecuador? ¿Hay que llevarlo por el lado pintoresco de la cultura o hay que subir de nivel? ¿Cuál es la mejor opción?

El turismo gastronómico, es tan simple como suena. El turismo gastronómico es, personas extranjeras que salen de su espacio a comer en otro lugar, hay turismo receptivo y turismo de exportación, hay turismo interno y turismo externo. El turismo de exportación ya hay en el Ecuador, todos los ecuatorianos que salen al

extranjero salen a comer a restaurantes y se enteran de la oferta culinaria que hay en otros países, eso quiere decir que tenemos un montón de turismo, de potencial para recibir turismo de afuera. El turismo gastronómico en ciertos barrios de la ciudad, como por ejemplo la floresta es altísimo, no solamente de extranjeros sino también de locales, el parque de las tripas, es un lugar al que va gente de todas clases sociales, edades, medios económicos y de todos los sectores de la ciudad. Yo veo, bueno no es que pueda ver el futuro, pero creo que con una organización un poquito más clara, un poquito más fuerte, más real, la oferta gastronómica de la ciudad puede cambiar y eso va a permitir promover el turismo gastronómico. Hasta ahora no se ha promovido, la gente lo ha escogido ya por elección propia, más bien necesitaría una organización, una dirección, una guía, por parte de una empresa, bueno no una empresa sino de un municipio o algo así que nos permita ubicar a los turistas de acuerdo a la oferta gastronómica que exista, porque sí, la oferta es muy buena.

3) ¿Hay apoyo por parte del sector público y privado para empresas de cocina ecuatoriana? ¿Los inversionistas creen en este concepto?

A ver. Los inversionistas en los restaurantes, son siempre personas totalmente ajenas a la profesión y al oficio que solamente quieren negocio, no importa el tipo de cocina que sea, ellos solamente quieren invertir poco y ganar mucho, vender mucho y gastar poco, y no cuidan la calidad; eso es para mí el síntoma de los inversionistas. Ahora, hay muchas opciones también, que un cocinero pueda conseguir un crédito y con ese crédito poder trabajar, el problema es que los bancos te cobran un interés muy alto, que haciendo balances te convierten en un empleado del banco y toda la utilidad de tu negocio se iría en pagar tu crédito. Pero en un negocio de pequeña escala es algo muy viable, otra opción es que se formen sociedades pequeñas entre personas claves para el restaurante, es decir un cocinero, un jefe de sala, un sumiller, un administrador y que entre el presupuesto que todos tengan puedan crear un restaurante modesto, cómodo, bien hecho, con altos niveles de calidad. Las empresas públicas como municipios

y tal, no apoyan, no tienen plata, el estado no tiene plata como para apoyar proyectos, la corporación financiera nacional apoya, pero con proyectos desde 100mil dólares y cobran 17% de interés, eso es mucha plata, es un préstamo que no es viable. Y empresas privadas, como por ejemplo Nestlé, no aceptan proyectos pequeños de restaurantes, y lo que la gente no entiende es que la cocina ecuatoriana va a cambiar desde los restaurantes pequeños no desde los restaurantes grandes. O sea, desde el Friday's no va a cambiar nada, desde un restaurant pequeño, con 10 mesas, que el chef esté presente, que el chef sirva, que el chef cocine, que el chef lave, que el chef atienda, que el chef les de la experiencia a los clientes, va a cambiar desde ahí, no va a cambiar desde un proyecto millonario.

4) ¿Qué incentivos piensa que falta a nivel nacional para que los ciudadanos aprecien y valoren más la cocina tradicional?

Yo creo que el mayor incentivo que la gente necesita es la información, la gente se enfoca en que la nueva cocina está por nacer y que vamos a cambiar la cocina ecuatoriana, que la cocina ecuatoriana tiene un nombre, y en realidad no es así, la cocina ecuatoriana está, ha estado y va a estar, es un patrimonio que tenemos sino que la gente no se adueña de ese patrimonio y no lo difunden con orgullo, y con claridad, porque la gente no se entera mucho de nuestra comida, entonces el mayor incentivo es la información clara, de lo que pase con la cocina que tiene varios niveles varias edades, varios segmentos, y varios tipos de servicio; es decir, el parque de las tripas en la floresta es comida ecuatoriana, las huecas en la Guanguiltagua o en Guápulo o en las cevicherías en cualquier lugar, es comida ecuatoriana, la comida de los mercados es comida ecuatoriana, los restaurantes de alta cocina como por ejemplo, Carmine, Chez Jerome, Damián, no son cocina ecuatoriana, pero utilizan productos ecuatorianos, así que entran en el mercado, entran en la oferta, entran en el patrimonio, los restaurantes de cocina de autor, que han intentado hacer una nueva versión de la cocina ecuatoriana, es cocina ecuatoriana pero no porque están cambiándole a un loco, sino porque están

trabajando con una visión actual de los productos locales. Y el incentivo para la gente es identificar, como digo, donde están los lugares de comida adecuados para ir a comer, es decir, “tengo ganas de comer una corvina” puedo ir al mercado, puedo pagar 3 dólares, puedo comer rico, puedo comer en un lugar limpio, puedo comer con calidad. Tengo ganas de comer un ceviche puedo irme a tal hueca, tengo ganas de comer tripas, puedo irme al parque, tengo ganas de comer bien invitarle a no sé a mi esposa a comer, puedo ir a un restaurante y se cuánto gastar, eso creo que es lo que la gente necesita, saber a dónde ir y cuanto gastar y para que ir. Acuérdate Mayrita que por ejemplo en La Ronda hay un montón de lugares que venden canelazo, muy poca gente va a tomar canelazo. Hay en el centro cafeterías que venden colada morada todo el año, muy poca gente conoce. Hay muchas pastelerías tradicionales, con buñuelos, con pristiños, con inclusive panes de dulce que hacían hace años las personas, que muy poca gente conoce. Entonces, de la forma más práctica si queremos que esto cambie, sería entendiendo como clientes todos los lugares donde hay comida ecuatoriana que tipo de comida es cuanto me cuesta y de esa forma entender que tengo que apoyar a los cocineros que están detrás de cada uno de estos lugares.

Encuestas

Encuesta Piloto, muestra de la primera encuesta realizada en línea para la investigación.

Encuesta

*Obligatorio

Edad *

27

Sexo *

Femenino

Masculino

Ciudad donde vive *

Quito

Otra

Sector donde vive (por administraciones) *

Administración Zonal "La Delicia" (Condado, Cotocollao, Carcelén, Ponceano, Comité del pueblo, etc)

Administración Zonal "Calderón" (Calderón, Llano Chico)

Administración Zonal "Norte Eugenio Espejo" (Concepción, Kennedy, El Inca, Jipijapa, Nayón, etc)

Administración Zonal "Centro Manuela Sáenz" (Centro histórico, Itchimbia, San Juan, La Libertad)

- Administración Zonal "Eloy Alfaro" (Argelia, Chimbacalle, Magdalena, San Bartolo, La Mena, etc)
- Administración Zonal "Quitumbe" (Chillogallo, Quitumbe, Guamaní, Turubamba, etc)
- Administración Zonal "Tumbaco" (Cumbayá, Tumbaco, Puembo, Pifo, Tababela, El Quinche, etc)
- Administración Zonal "Los Chillos" (Conocoto, Guangopolo, La Merced, Pintag, etc)

Nivel de educación

- Segundo nivel (título de bachiller)
- Tercer nivel (título técnico o profesional)
- Cuarto nivel (título de profesional especialista, posgrados)
- Ninguno de los anteriores

Profesión *

- Gastronomía
- Otras

¿Qué plato le recuerda su infancia? *

salchichas con pure

Quando sale con amigos, ¿qué tipo de comida consume frecuentemente?

*

comida mexicana

Cuando sale con su familia ¿qué tipo de comida consume frecuentemente? *

sushi

¿Se moviliza dentro del Ecuador con el fin de consumir platos típicos de otras ciudades? *

- Sí
- No

¿Sabe cómo preparar algún plato de comida tradicional? *

- Sí
- No

¿Quién de su familia sabe preparar platos de comida tradicional? *

abuela, mamá

Mencione 5 platos de comida nacional que vienen primero a su mente *

Fritada, ceviche, churrasco, ají de carne, locro

En su opinión, ¿qué región del Ecuador resalta más por su gastronomía? *

sierra

Encuesta Final, muestra de la primera encuesta realizada en línea para la investigación.

Encuesta consumo

*Obligatorio

Edad *

- 15-23
- 24-36
- 37 en adelante

Sexo *

- Femenino
- Masculino

Ciudad donde vive *

- Quito
- Otra

Sector donde vive (por administraciones) *

- Administración Zonal "La Delicia" (Condado, Cotacollao, Carcelén)
- Administración Zonal "Calderón" (Calderón, Llano Chico)
- Administración Zonal "Norte Eugenio Espejo" (Concepción, Kennedy, El Inca)
- Administración Zonal "Centro Manuela Sáenz" (Centro histórico, Itchimbía, San Juan, La Libertad)
- Administración Zonal "Eloy Alfaro" (Argelia, Chimbacalle, Magdalena, San Bartolo, La Mena, etc)
- Administración Zonal "Quitumbe" (Chillogallo, Quitumbe, Guamaní, Tunabamba, etc)
- Administración Zonal "Tumbaco" (Cumbayá, Tumbaco, Puembo, Pifo, Fababela, El Quinche, etc)
- Administración Zonal "Los Chillos" (Conocoto, Guangopolo, La Merced, Pintag, etc)

Nivel de educación *

- Segundo nivel (título de bachiller)
- Tercer nivel (título técnico o profesional)
- Cuarto nivel (título de profesional especialista, posgrados)
- Ninguno de los anteriores

¿Qué plato le recuerda a su infancia? *

tomates de verde

De las siguientes opciones, ¿cuál sería de su preferencia? *

- Comida Mexicana
- Comida Italiana
- Comida Nacional
- Comida Rápida (pizza, hamburguesa, papas fritas, salchipapas, hot dog, etc)

Al momento de salir con amigos, prefiere: *

- Comida nacional
- Comida internacional

Al momento de salir con su familia, prefiere: *

- Comida nacional
- Comida internacional

¿En qué lugar consume con mayor frecuencia comida tradicional? Siendo 0 nunca y 5 frecuentemente *

	0	1	2	3	4	5
Huecas (consumo por persona de \$1 a \$5)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restaurantes casuales (consumo por persona de \$6 a \$15)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restaurantes formales (consumo por persona de \$16 a \$24)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restaurantes de lujo (consumo por persona de \$25 en adelante)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

¿Se moviliza dentro del Ecuador con el fin de consumir platos típicos en otras ciudades? *

- Sí
- No

Si su respuesta anterior fue positiva, ¿qué plato busca fuera de la ciudad con mayor frecuencia?

.....

¿Cuál de las siguientes palabras describe mejor la cocina nacional en su opinión? *

- Cultura
- Familia
- Corriente
- Gourmet
- Otro

¿Quién de su familia cocina comida tradicional? *

- Madre, padre
- Tías, tíos
- Hermanas, hermanos
- Abuelas, abuelos
- Empleados domésticos
- Usted mismo o su pareja
- Nadie

En su opinión, ¿qué región del país es la más representativa en cuanto a cocina nacional?

- Insular
- Costa
- Sierra
- Oriente

¿Por medio de qué fuente se entera usted sobre restaurantes o promociones de comida tradicional?

- Amigos o parientes
- Medios escritos (revistas, periódicos)
- Redes sociales (internet)
- Medios visuales o auditivos (radio, televisión)
- Volantes
- Otro: _____

Focus Group

Respuestas de los integrantes del ejercicio.

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Daniel Rivadeneira

Edad: 31

Sector donde vives: Gonzales Suarez

Género: M

Nivel de estudios: Cuarto

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Crispy	Pasta	Locro	Delicia	Lomo
F	G	H	I	J
Rico	Picante	Grasa	Gourmet	Café

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
E	F	I	G	D	H	A	C	B	J

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
Lasaña	Cordero asado en leña	Salchipapas	Pato

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
2	1	3	4

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Ceviche	Tortilla española	Vol au vent pollo. Champiñones	Tigrillo

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Ana Herrera

Edad: 26

Sector donde vives: Bosmediano

Género: F

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Tigrillo	Pasta	Locro	Gordo	Delicioso
F	G	H	I	J
Ajo	Aguacate	Yapinhacho	Salado	Desagradable

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
E	A	C	H	F	D	G	I	B	J

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Ceviche de pollo con arroz	Locro de papas y queso	Salchipapas	Pulpo al grill
----------------------------	------------------------	-------------	----------------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
1	2	3	4

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Tigrillo	Ceviche	Vol aun vent	Tortilla

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Dominique Landázuri

Edad: 26

Sector donde vives: Batán

Género: F

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Comida rápida	Delicioso	Tradición	Grasoso	Costoso
F	G	H	I	J
Costa	Delicioso	Queso	Saludable	café

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
G	J	F	A	I	B	C	H	E	D

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Lasaña con salsa roja	Huevos rancheros	Hamburguesa	Risotto
-----------------------	------------------	-------------	---------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
4	3	2	1

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Tigrillo	Vol au vent	Tortilla	Ceviche

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Sofía Olivo

Edad: 25

Sector donde vives: Bosque

Género: F

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Grasoso	Fideo simple	Cremoso	No se come con mano	Aromatizado
F	G	H	I	J
Gourmet	Picante	Comida típica	Cumbayá	Familia

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	F	E	I	D	G	J	H	B	A

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Café con pan y queso	Carne a la parrilla	Alitas	Carne en reducción de vino con raviolis
----------------------	---------------------	--------	---

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
3	1	2	4

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Ceviche	Vol au vent	Tortilla española	Tigrillo

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Cristhian Zambrano

Edad: 27

Sector donde vives: Cumbayá

Género: M

Nivel de estudios: Superior

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Maduro	Salsa	Locro	Calorías	Pollo
F	G	H	I	J
Mar	Guacamole	Sierra	Japón	Mamá

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
F	B	A	C	I	H	G	J	E	D

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Morocho con empanada	Locro	Hornado	Comida thai
----------------------	-------	---------	-------------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
1	2	4	3

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Ceviche	Tigrillo	Vol au vent	Tortilla

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Luisa Sanchez

Edad: 25

Sector donde vives: El Inca

Género: F

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Crujiente	Casa	Típico	Grasa	Gourmet
F	G	H	I	J
Mar	Picante	Maíz	Asia	Choclo

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
H	G	J	D	I	B	C	F	E	A

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Pavo	Chocolate con queso y humita	Tripa mishqui	Lomo de carne
------	------------------------------	---------------	---------------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
3	4	2	1

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Tortilla	Tigrillo	Ceviche	Vol au vent

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Yamil Simon

Edad: 31

Sector donde vives: Cumbayá

Género: M

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Grasa	Fideo	Típico	Chatarra	Gourmet
F	G	H	I	J
Mariscos	México	Atuntaqui	NOE	Abuelita

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
E	G	F	B	D	A	I	C	H	J

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Churrasco	Trucha	Hornado	Bife de chorizo
-----------	--------	---------	-----------------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
1	2	3	4

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Ceviche	Vol au vent	Tigrillo	Tortilla

FOCUS GROUP PARA INVESTIGACIÓN DE TESIS

Estudio para una tesis de gastronomía de la UDLA.

Nombre: Amaru Pazos

Edad: 28

Sector donde vives: Jipijapa

Género: M

Nivel de estudios: Tercero

Para los siguientes ejercicios, queremos que te sientas libre de expresar lo que sientas, tus respuestas serán totalmente confidenciales y serán utilizadas meramente para un análisis cualitativo y cuantitativo sobre gastronomía. Te agradezco de antemano tu sinceridad y presencia.

Primer ejercicio:

Escribe la primera palabra que venga a tu mente:

A	B	C	D	E
Desayuno	Gusanos	Rico	Carne	caro
F	G	H	I	J
Afrodisíaco	Picante	Ají	Saludable	Casa

Ordena las fotos (siendo 1 la que más te apetece y 10 la que menos):

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	F	G	I	C	D	H	B	E	J

Segundo ejercicio:

Llena el espacio vacío:

Primer escenario:	Segundo escenario:	Tercer escenario:	Cuarto escenario:
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

Sopa de quinoa	Fritada	Tripas	Carpacho
----------------	---------	--------	----------

Tercer ejercicio:

Ordena los bocaditos según tu gusto:

A	B	C	D
4	3	2	1

Tienes en una mesa 4 bocaditos, tigrillo, vol au vent, tortilla española y ceviche de pescado. Escribe en el casillero "1" el que comerías primero y en el "4" el que comerías último, en los casilleros "2" y "3" los que te son indiferentes:

1	2	3	4
Tigrillo	Tortilla	Vol au vent	Ceviche

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA
 MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL	TERCER NIVEL	CUARTO NIVEL	QUINTO NIVEL	SEXTO NIVEL	SEPTIMO NIVEL	OCTAVO NIVEL	NOVENO NIVEL
CONTABILIDAD DE SERVICIOS 4	MATEMÁTICA PARA LA ADMINISTRACIÓN I 5	MATEMÁTICA PARA LA ADMINISTRACIÓN II 4	ESTADÍSTICA APLICADA 4	PRESUPUESTOS 4	GERENCIA EMPRESARIAL 3	GESTIÓN FINANCIERA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 3		
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN 3	ADMINISTRACIÓN GENERAL 3	COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO 3	GERENCIA DEL SERVICIO 3	PLAN DE TITULACIÓN 2	GERENCIA EMPRESARIAL 3		
INVESTIGACIÓN BÁSICA 3	COMPRAS Y BODEGAS 3	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 4	ELEMENTOS DEL MARKETING 3	TECNICAS DE RESTAURANTES Y BARES 4	DIRECCIÓN COMERCIAL DE RESTAURANTES 3	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES 3		
ARTE Y CIENCIA EN LA COCINA 4	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 3	GARDE MANGER 4	ENLOGÍA 3	NUTRICIÓN II 3	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING 3	ÉTICA PROFESIONAL 3		
SANITACIÓN 3	CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA 4	PAQUETERÍA 4	ENLOGÍA 3	NUTRICIÓN I 3	OPERACIONES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 3			
	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS 3	PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA DEL ECUADOR 3	REPOSTERÍA 4	BASES DE PASTERÍA 4	REPOSTERÍA CREATIVA 4			
PRODUCCIÓN CULINARIA I 4	PRODUCCIÓN CULINARIA II 4	IDIOMA OPCIONAL I 4	REPOSTERÍA 4	COCINA ECUATORIANA I 4	REPOSTERÍA CREATIVA 4	FORMULACIÓN DE PROYECTOS 3	PROYECTOS GASTRONÓMICOS 3	
	IDIOMA OPCIONAL I 4	INGLÉS II 4	COCINA LATINOAMERICANA Y CARIBE 4	COCINA ECUATORIANA II 4	COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA 4	COCINA CREATIVA 4	COCINA MOLECULAR 4	
OFIÁTICA 4	INGLÉS I 4	INGLÉS III 4	INGLÉS V 4	INGLÉS IV 4	INGLÉS VI 4	ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA Y MERCANTIL 3	FIDELTY FOOD AND BEVERAGES 3	
25	28	27	25	26	28	21	22	
ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA								
FRANCÉS, ALEMÁN, ITALIANO, PORTUGUÉS, CHINO, MANDARÍN								
TÍTULO QUE OTORGA								
CREDITOS ASIGNATURAS OPORTIVAS								
TOTAL CREDITOS CARRERA								
28								
9								
28								

Histórico de promedios estudiante UDLA

Periodo	Sigla	Materia	Nota	Estado
2011-2	HYT701-1	MARKETING DEL SECTOR SERVICIOS	8.4	AR
2011-2	RES810-1	HIGH PERFORMANCE WORKSHOP A	7.5	AR
2011-2	TIT481-1	TRABAJO DE TITULACION	0.0	AR
2011-2	TUR245-1	ETICA DEL SECTOR DE SERVICIOS	9.1	AR
2011-1	MET481-1	METODOLOGIA DE TITULACION	8.2	AR
2011-1	RES502-1	COSTOS CULINARIOS	9.1	AR
2011-1	RES602-1	JUEGO DE RESTAURANTES	7.2	AR
2011-1	RES701-1	COLORES Y FORMAS GASTRONOMICAS	6.7	AR
2011-1	RES703-1	SOFTWARE GASTRONOMICO	8.3	AR
2010-2	AEA216-1	DIRECCION ESTRATEGICA	8.6	AR
2010-2	HYT603-1	ADMN. ESTRATEGICA DE SERVICIOS	7.8	AR
2010-2	ING500-3	INGLES AVANZADO	8.6	AR
2010-2	RES551-1	COMPRAS Y ADQUISICIONES CULINARIAS	9.0	AR
2010-2	RES601-1	ALTA COCINA II	8.1	AR
2010-2	RES611-1	INVESTIGACION Y QUIMICA CULINARIA	8.6	AR
2010-2	RES850-1	COCINA NACIONAL II	7.8	AR
2010-1	AEA206-1	CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO	8.7	AR
2010-1	RES133-1	REALIDAD NACIONAL GASTRONOMICA	7.9	AR
2010-1	RES501-1	ALTA COCINA I	7.4	AR
2010-1	RES510-1	TALLER DE PRACTICAS DE COCINA III	8.4	AR
2010-1	RES646-2	ENOLOGIA I	8.6	AR
2009-2	AEA234-3	INTRODUCCION AL MARKETING	9.9	AR
2009-2	EVE145-1	TALLER DE CONGRESOS Y EVENTOS	10.0	AR
2009-2	RES220-2	TALLER DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	10.0	AR
2009-2	RES350-1	SERVICIOS GASTRONOMICOS	8.4	AR
2009-2	RES401-1	COCINA BASICA II	8.5	AR
2009-2	RES410-1	TALLER DE PRACTICAS DE COCINA II	7.8	AR
2009-2	RES450-1	COCINA NACIONAL I	9.0	AR
2009-1	EID100-2	LEXICO GASTRONOMICO EN FRANCES	8.3	AR
2009-1	RES150-1	SANIDAD	9.1	AR
2009-1	RES301-1	COCINA BASICA I	8.5	AR
2009-1	RES302-1	PANADERIA Y PASTELERIA	7.9	AR
2009-1	RES310-1	TALLER DE PRACTICAS DE COCINA I	9.1	AR
2008-2	ING400-4	INGLES INTERMEDIO II	9.2	AR
2008-2	MAT110-1	INTRODUCCION AL CALCULO	8.3	AR
2008-2	RES201-1	FUNDAMENTOS DE COCINA	8.2	AR
2008-2	RES202-1	HIGIENE Y NUTRICION	9.2	AR
2008-2	RES240-1	PRINCIPIOS ALIMENTICIOS	9.7	AR
2008-2	RES402-1	CARNICERIA Y CHARCUTERIA	8.3	AR
2008-1	ACI351-99	COMPUTACION APLICADA	8.6	AR
2008-1	ACI352-3	COMPUTACION APLICADA II	9.6	AR
2008-1	AEA132-7	COMUNICACION Y LENGUAJE	8.1	AR
2008-1	AEA400-4	PRINCIPIOS DE ECONOMIA	8.2	AR
2008-1	ING300-3	INGLES INTERMEDIO I	9.5	AR
2008-1	RES110-1	INTRODUCCION CULINARIA	8.2	AR
2008-1	TDP101-3	TALLER DE DESARROLLO PERSONAL	10.0	AR

