



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO  
MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA**

**"Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en la ciudad de Londres-Reino Unido", segunda fase**

Trabajo de fin de carrera previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística

**AUTOR:**

Davide Roccato

**DIRECTOR DE TESIS:**

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad

Centro Universitario de Génova - Roma

2012

# **CERTIFICACIÓN**

Torino, 20 Septiembre del 2011

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad

**DIRECTOR DE TESIS**

## **CERTIFICA:**

Haber revisado el presente investigación, la misma que se ajusta a las normas establecidas por la Universidad Técnica particular de Loja; por lo tanto, autorizo su presentación para los fines pertinentes

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad

**DIRECTOR DE TESIS**

# AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

.....

Davide Roccato

CI: AJ 7520277

PP: 729409 W

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar esta Tesis a todas las personas que necesitan una motivación más para terminar cualquier proyecto que hayan empezado, y que pueda mejorar sus condiciones de vida.

A todos los estudiantes del mundo que estudien en otros países, en otros idiomas, o en universidades internacionales, y que tengan el justo respeto, y la discreta curiosidad para apreciar la riqueza cultural de nuestro planeta.

Al Ecuador, que con su riqueza cultural y geográfica para que pueda alcanzar siempre mejores objetivos para tener éxito en los desafíos globales de nuestro tiempo.

## **AGRADECIMIENTOS**

Primero quisiera agradecer a todas las personas que me hayan ayudado en este proyecto de Tesis, con su experiencia, conocimiento, y algunas veces mucha paciencia.

A la U.T.P.L. para tener un proyecto de calidad y a distancia, que me permitió estudiar en diferentes países del mundo sin perder la continuidad con mi carrera, y la posibilidad de conseguir mis objetivos.

A mi mismo, por haber perseverado en estos años, en diferentes ciudades y países, encontrando muchos obstáculos diferentes, pero siempre manteniendo el enfoque en los estudios y en los objetivos programados.

## **CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS**

Yo, Davide Roccato, declaro ser autor de presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”.

AUTOR

.....

Davide Roccato

.....

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad  
**DIRECTOR DE TESIS**

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	I
AUTORÍA .....	II
DEDICATORIA .....	III
AGRADECIMIENTOS .....	IV
CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS.....	V
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	VI
RESUMEN.....	VIII
INTRODUCCIÓN.....	IX
OBJETIVOS.....	X
CAPITULO I.....	1
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR .....	1
1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA .....	1
1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.....	1
1.2.1 <i>Indicadores de salud</i> .....	3
1.2.2 <i>Indicadores educacionales</i> .....	4
1.2.3 <i>Migración interna y externa de los ecuatorianos (Londres)</i> .....	5
1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA .....	7
1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.....	10
1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO .....	11
1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.....	11
1.6.1 <i>Industria</i> .....	11
1.6.2 <i>Construcción</i> .....	11
1.7 SECTOR PRODUCTIVO TERCIARIO .....	12
1.7.1 <i>Comercio (mayorista y minorista)</i> .....	13
1.7.2 <i>Turismo</i> .....	14
1.7.3 <i>Transporte</i> .....	15
1.7.4 <i>Servicios financieros</i> .....	17
1.7.5 <i>Servicios a la empresa</i> .....	18
1.7.6 <i>Administración pública</i> .....	18
1.7.7 <i>Educación y sanidad</i> .....	19
1.7.8 <i>Otros Servicios</i> .....	19
CAPITULO II .....	20
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA .....	20
2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL.....	20
2.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA EN EL REINO UNIDO. ...	23
CAPITULO III.....	26
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO .....	26
3.1 PREGUNTA 1: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES, QUE CONOCE QUE SON PROPIOS DE SU PROVINCIA DE ORIGEN QUE SE PREPARAN Y CONSUMEN HABITUALMENTE EN ESTE SECTOR (ZONA). .....	26
3.2 PREGUNTA 2: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES, QUE SON PROPIOS DE SU PROVINCIA DE ORIGEN, QUE SE PREPARAN Y CONSUMEN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR. ....	30
3.3 PREGUNTA 3: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES, QUE SON PROPIOS DE SU PROVINCIA DE ORIGEN QUE SE PREPARAN Y CONSUMEN CON MAYOR FRECUENCIA. ....	32

3.4 PREGUNTA 4: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PROPIOS DE SU LUGAR DE ORIGEN, MÁS DEMANDADOS (EN RESTAURANTES/PUESTOS DE COMIDA/ETC.) POR LA POBLACIÓN DE RESIDENTE (ECUATORIANOS, ESPAÑOLES, ETC.) EN ESTE SECTOR. ....	34
3.5 PREGUNTA 5: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES, DE SU LUGAR DE ORIGEN QUE LO PREPARAN DONDE USTED VIVE, QUE RECOMENDARÍA CONSUMIR A ALGÚN VISITANTE. ....	36
3.6 PREGUNTA 6: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES QUE CONOCE QUE SON PROPIOS DEL SECTOR DONDE USTED VIVE Y QUE LOS ECUATORIANOS LOS PREPARAN/SIRVEN CON ALGUNA VARIACIÓN O MANTENÍAN SU FORMA DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN. ....	38
3.7 PREGUNTA 7: PLATOS/BEBIDAS/POSTRES DE SU LUGAR DE ORIGEN PREPARABAN HACE AÑOS EN EL LUGAR DONDE USTED RESIDE Y QUE YA NO SE PREPARAN ACTUALMENTE. ....	44
3.8 PREGUNTA 8: PLATOS/ BEBIDAS/POSTRES NUEVOS QUE CONOCE QUE SE ELABORAN POR PERSONAS DE ORIGEN ECUATORIANO EN EL LUGAR DONDE USTED RESIDE. ....	45
3.9 PREGUNTA 9: INGREDIENTE BÁSICO DEL SECTOR, QUE MÁS SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES (PROPIOS DE SU LUGAR DE ORIGEN). ....	47
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	<b>49</b>
<b>PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN</b> .....	<b>49</b>
4.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL QUE SE PUEDEN REALIZAR. ....	49
4.2 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES EN EL LUGAR EN DONDE REALIZÓ LA INVESTIGACIÓN. ....	51
<b>CAPITULO V</b> .....	<b>53</b>
<b>PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS, BEBIDAS, POSTRES QUE SE PUEDEN PREPARAR EN BASE A ESTOS INGREDIENTES.</b> .....	<b>53</b>
5.1 CERDO CON LECHE DE COCO .....	53
5.2 BIZCOCHO DE COPOS DE AVENA Y CHANTILLÍ.....	54
5.3 ENSALADA DE TOMATES Y LENTEJAS DE PUY.....	54
5.4 POLLO CON BRÓCOLI.....	55
5.5 ARROZ BASMATI CON ZANAHORIAS Y PIÑONES .....	55
5.6 PAPAS CON HONGOS Y LEVADURA DE CERVEZA .....	56
5.7 ENSALADA DE ATÚN, MAÍZ Y RÁBANO REDONDO ROJO.....	56
5.8 PASTA CON QUESO Y NUECES .....	57
5.9 CAMARONES CON TOFU AHUMADO .....	57
5.10 RISOTTO DE QUINUA Y CALABACÍN.....	58
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>59</b>
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	<b>60</b>
<b>WEBGRAFIA</b> .....	<b>61</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>64</b>

## **RESUMEN**

En esta investigación se presenta la situación geográfica, demográfica, y el análisis de la vivienda en la ciudad de Londres. Su actual situación política y administrativa, situación educacional en los sectores económicos: primario, secundario, y sector terciario. Se detalla la historia de la gastronomía en general, la relación histórica de la comida ecuatoriana en particular su influencia en el Reino Unido. Se describe el diagnóstico gastronómico, y se detalla el análisis basado en la investigación de campo. Se menciona los platos, bebidas, postres más consumidos por los ecuatorianos, los más utilizados en épocas de fiestas, lo más demandados y recomendados.

La variación de los ingredientes y la preparación de los platos, si se elaboran platos nuevos, cuales son los ingredientes básicos más utilizados. Se presenta la situación de promoción y difusión de la gastronomía ecuatoriana en Londres, con sus instituciones y organismos interesados. Se plantean diferentes estrategias para mejorar la difusión de la gastronomía ecuatoriana en la ciudad inglesa. Y se proponen algunas recetas alternativas, considerando los ingredientes básicos más utilizados en la investigación.

# INTRODUCCIÓN

Este proyecto de Tesis se ha realizado para conocer y analizar el consumo de los principales platos típicos de Ecuador comidos por los ecuatorianos en la capital del Reino Unido, Londres. Se han identificado los ingredientes básicos más utilizados, la preparación y la presentación de los platos, utilizando las herramientas de entrevistas, encuestas e investigación histórica más adecuada.

Durante el desarrollo del proyecto, se pudo comprender mejor las costumbres de los ecuatorianos en una condición de vida frenética en el extranjero. Así como empezar a comprender la importancia de la gastronomía ecuatoriana en la sociedad multiétnica londinense.

Donde el sincretismo cultural se revela como una alusión a las mezclas culturales, en donde las costumbres de los propios y ajenos a un lugar se fusionan de manera maravillosa, generando una cultura multiétnica, siendo así la gastronomía, en donde la riqueza culinaria es una tentación a los diferentes paladares.

Y es precisamente en donde surge la importancia de conocer cómo es esta realidad gastronómica, realidad de un pueblo ecuatoriano en una tierra extranjera.

Mediante la investigación en Londres, en otras ciudades extranjeras, y en todo el Ecuador, se han puesto las bases para construir una verdadera acción de revitalización y difusión de la cultura gastronómica ecuatoriana a nivel global.

En donde se vuelve imprescindible rescatar y dar a conocer estas raíces culinarias en las nuevas generaciones, y que estas sean el portavoz de estos conocimientos en el futuro.

# OBJETIVOS

## **Objetivo general:**

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos ecuatorianos en la ciudad de Londres, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

## **Objetivos específicos:**

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
7. Puesta en valor cultural.

# **CAPITULO I**

## **SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR**

### **1.1 Situación geográfica**

El Gran Londres es la parte más grande que cubre toda Londres, hace tiempo, la pequeña y antigua City of London era el centro principal. El Gran Londres cubre un área de 1.579 kilómetros cuadrados. El área metropolitana cubre 8.382 kilómetros cuadrados.

El río navegable Támesis cruza la ciudad actual, y la separa en dos mitades. Londres fue fundada en la orilla norte del Támesis y, por muchos siglos, hubo un único puente en la ciudad, el magnífico puente de Londres (London Bridge). Ésta es la principal y más histórica zona de Londres, la de la orilla norte del río, donde también se encuentran la mayoría de las atracciones turísticas, salas de conciertos, cines, teatros, galerías entre otros. La ciudad se expandió en todas direcciones en el siglo XVIII, y se construyeron más puentes.

El clima es templado oceánico, con veranos raramente calurosos, e inviernos no demasiado fríos (temperatura media de julio: 18 °C, y media de Enero: 4°C). En verano, las temperaturas raramente ascienden a más de 33 °C. Londres es la ciudad de Europa más contaminada, a pesar de tener una gran extensión y grandes áreas verdes, las industrias y los automóviles emiten gran parte de los gases contaminantes del Reino Unido.

### **1.2 Aspectos demográficos**

Con el nacimiento de la industrialización, la población de Londres creció rápidamente a lo largo del siglo XIX y comienzos del siglo XX. De hecho llegó a ser la ciudad más poblada en el mundo hasta que fue superada por Nueva York en 1925. En 1939, Londres era una ciudad pequeña que comprendía lo que hoy se denomina City de Londres o, más sencillamente, la City. Sin embargo, ahora es una de las mayores aglomeraciones urbanas del mundo, y se ha extendido a lo largo de kilómetros. Con una superficie total de 1.579 kilómetros cuadrados y con 33 distritos (incluyendo la City), el Londres actual, o Gran Londres, cuenta con 7.512.400 habitantes (2006), que hacen de ésta una de las ciudades europeas más pobladas, junto con Moscú, París, Roma, Madrid y Berlín.

El área urbana de Londres es de 9.332.000 habitantes, la segunda de la Unión Europea tras París, pero hay que considerar también el área considerada el Gran Londres. El área metropolitana de Londres tiene una población de 14.945.000 habitantes, mayor que las poblaciones de Escocia, Gales e Irlanda del Norte juntas. Es la segunda mayor área metropolitana de Europa, sólo superada por Moscú, y una de las 20 mayores en el mundo, con una vida y flujo económico que la sitúan en el segundo puesto mundial compartido con la ciudad de París (Francia), sólo por detrás de la ciudad de Nueva York (Estados Unidos).

Si se toma en consideración la distribución por edad, se puede ver que la mayoría está entre los 30-44 años, seguidos a distancia por los dos sectores de 20-29 años, y 45-59 años. Hay menos adolescentes, y ancianos. Esto es el espejo normal de una ciudad muy grande donde la mayoría de la gente llega para trabajar, estudiar, o quedarse en un tiempo de desarrollo personal, económico y de carrera. La ciudad de Londres es muy dinámica, con muchas familias viviendo alrededor de Londres, así como muchos ancianos que prefieren lugares más tranquilos para pasar días de descanso.

En el censo del 2001 (el siguiente se hará en el 2011), el 71% de sus habitantes tenían como grupo de origen étnico la raza blanca, 15% como indios, pakistaníes, bangladesíes, chinos u "otros asiáticos", un 11% de negros, 3% son de raza mixta.

El 21,8% de los ciudadanos han nacido fuera de la Unión Europea. Los irlandeses son el mayor grupo de personas extranjeras que viven en Londres, alrededor de 200.000.

Los grupos religiosos mayoritarios son: cristianos (58,2%), agnósticos (15,8%), musulmanes (7,2%), hindúes (4,1%) y judíos (2,1%).

En enero del 2005, una encuesta de los grupos y etnias de Londres estima que había más de 300 idiomas hablados y 50 comunidades extranjeras con una población de más de 10.000 personas.

Según estimaciones de la Organización Nacional de Estadística, en 2006, la población de Londres compuesta por gente que no ha nacido en la ciudad es de 2.288.000 personas, habiendo aumentando en un 40% los 1.630.000 de 1997.

*En la tabla 1* se observa la distribución de la población por país de nacimiento:

Reino Unido	5.230.155
India	172.162
Irlanda	157.285
Bangladesh	84.565
Jamaica	80.319
Nigeria	68.907
Pakistán	66.658
Kenia	66.311
Sri Lanka	49.932
Ghana	46.513
Chipre	45.888
Sudáfrica	45.506
España	45.244
Estados Unidos	44.622
Australia	41.488
Alemania	39.818
Turquía	39.128
Italia	38.694
Francia	38.130
Somalia	33.831
Uganda	32.082
Perú	27.494
Venezuela	11.223
México	10.455
Colombia	10.135
Nueva Zelanda	9.847

Tabla 1: Distribución de la población por país de nacimiento<sup>1</sup>.

### 1.2.1 Indicadores de salud

El sistema de salud pública que da cobertura médica en el Reino Unido es el NHS (Servicio Nacional de Salud), por el cual tanto los habitantes de este país, los residentes por cuestiones laborales o estudiantiles como los turistas de la Unión Europea y de los 53 países de la Commonwealth tienen derecho a asistencia médica gratuita.

Los ciudadanos de cualquier país miembro de la Unión Europea, del Fondo Económico Europeo (Islandia, Liechtenstein, Noruega) así como Suiza recibirán atención en urgencias y tratamientos médicos siempre que lo precisen en igualdad de condiciones que un ciudadano británico. A partir del 31 de diciembre de 2005, la tarjeta E-111 dejó de tener validez, tomando el relevo la nueva EHIC (European Health Insurance Card), es decir, la Tarjeta de Seguro de Salud Europea. Esta tarjeta es personal e intransferible. Aun así, es recomendable que la persona que viaje a éste país contrate un seguro médico privado, ya que algunas especialidades o intervenciones médicas no las cubre el Servicio Nacional Europeo inglés. Cabe señalar que en cuestión sanitaria Inglaterra tiene acuerdos con algunos países que tienen la oportunidad de conseguir a bajo precio los tratamientos médicos prescritos (las medicinas).

<sup>1</sup> Elaboración Censal London 2001. Fuente "A summary of countries of birth in London" Censal London 2001.

En línea general, en Londres las condiciones de salud son buenas. La mayoría de las enfermedades están relacionadas con el trabajo. 138.000 personas que trabajaron en Londres el año pasado creen que su enfermedad está relacionada con el empleo. El indicador de 3.600 personas afectadas cada 100.000 es de todas maneras más bajo de el promedio nacional, y desde el 2001 hasta hoy, este factor bajó del 25%. En toda Inglaterra, casi 8000 casos de cáncer se relacionan con el trabajo realizado en años pasados, así como muchas enfermedades a los pulmones. El indicador de mortalidad en lugares de trabajo es de 152 cada 100.000, de heridos es 840 cada 100.000. Londres se queda un poquito más bajo del promedio nacional.

### **1.2.2 Indicadores educacionales**

El Gran Londres es la región de Gran Bretaña con mayor concentración de establecimientos de educación superior, llegando a un total de 43 universidades. En el año 2009 hubo la mayor cantidad de estudiantes, alrededor de 412.000 (17% de UK), entre los cuales 287.000 estaban matriculados en licenciatura, y 118.000 en postgraduados. Hubo 97.150 estudiantes internacionales, el 25% de los estudiantes internacionales es de todo Reino Unido.

La principal entidad académica es la Universidad de Londres (University of London), es en sí misma una federación de universidades que incluye 20 universidades londinenses, 12 institutos de investigación y 2 universidades fuera de Londres. Los miembros federados de la Universidad de Londres tienen carácter autónomo tanto en administración como en docencia e investigación. Muchas de las universidades federadas se encuentran entre las principales del Reino Unido en cuanto a investigación y docencia, como es el caso del University College of London o la London School of Economics, ambas consideradas universidades de élite. El carácter federal y autónomo hace que cada universidad federada tenga un carácter y un ámbito principal bien diferenciado, especializándose en temas que van desde ciencias puras y aplicadas hasta ingenierías, humanidades, ciencias sociales, bellas artes o negocios.

Entre los principales centros incluidos se encuentran: University College of London (fundado en 1826), London School of Economics, King's College of London, London Business School, Royal Academy of Music, Escuela de Londres de Higiene y Medicina Tropical, Courtauld Institute of Art, Escuela de Estudios Orientales y Africanos.

Otras universidades londinenses independientes, como el Imperial College of London (universidad de élite que formó parte de la Universidad de Londres hasta 2007), son igualmente reputados centros académicos de fama internacional. La London Metropolitan University y el Birkbeck College, éste último miembro de la Universidad de Londres, se especializan en ofrecer sobre todo programas académicos para adultos o a tiempo parcial.

El nivel de educación en Londres es muy elevado, y la mayoría de los jóvenes siguen estudiando hasta el nivel universitario. El mínimo requerido para saber leer y escribir se llama "Adult literacy", y el nivel en Londres es del 99% de los habitantes.

### **1.2.3 Migración interna y externa de los ecuatorianos (Londres)**

Conocer los números de los migrantes ecuatorianos en Londres es muy complicado, ninguno en realidad conoce verdaderamente la situación. Si se hace referencia al censo del 2001, solamente 2.301 habitantes de Londres declararon el Ecuador como su lugar de nacimiento. Si se hace referencia a la distribución de la población por país de nacimiento hecho por la organización nacional de estadística en Londres en 2006, el listado está escrito en el punto 1.2 (aspectos demográficos), se puede ver que el Ecuador no está en el listado, y entonces estaría por debajo de Nueva Zelanda (9.847).

Los registrados al consulado ecuatorianos son menos de 10.000 en todo el Reino Unido. Pero en la situación hay que considerar también todos los ecuatorianos ilegales, y ninguno lo puede calcular con precisión, así que los números no oficiales ponen los ecuatorianos en todo el Reino Unido entre 30.000 y 70.000. De los cuales la mayoría en Londres. Solamente un estudio más detallado podría aclarar esta incierta situación.

La mayoría de los ecuatorianos llegan desde Quito, Cuenca, Loja, Ambato, Santo Domingo, Manabí, y el Oriente. La mayoría llegaron en los últimos 10 años debido a una situación difícil en el país de origen, y para encontrar nuevas oportunidades de vida para ellos y sus familias.

Muchos ecuatorianos son también doctores, dentistas, profesores, técnicos informáticos que han encontrado mucha dificultad a encontrar un trabajo en sus profesiones en el Reino Unido. Los pocos que están dentro de las reglas a menudo no tienen un salario elevado. La mayoría de los ecuatorianos trabaja en los sectores de la limpieza y de comida. Muchos ecuatorianos contactados directamente con esta investigación tienen a menudo 2-3 trabajos, así que la situación de vida se pone bastante difícil.

Los ecuatorianos llegan en Londres desde diferentes rutas, pero la más practicada es desde España, donde hay una gran comunidad ecuatoriana. Otros llegan con una visa para estudiantes con la intención de estudiar o encontrar trabajo.

Negocios, cultura y deporte son realidades visibles en Londres. El centro de negocio de muchos ecuatorianos así como otros latinoamericanos es Elephant & Castle. Hay diferentes almacenes, así como algunos restaurantes. Los ecuatorianos participan también en algunos equipos de football y en el carnaval del Pueblo que hay cada año. Alrededor de veinte iglesias Evangélicas y Católicas tienen servicios en español, donde hay una grande participación ecuatoriana, se dice alrededor de 5.000 ecuatorianos.

En la mayoría de los casos, la comunidad ecuatoriana se relaciona más fácilmente con otras comunidades latinoamericanas, sobre todo colombianos, peruanos y bolivianos. Pero se queda como una de las comunidades más pequeñas. Los colombianos, por ejemplo, tienen una comunidad más grande y manejan todos los tres periódicos gratuitos en español en Londres (Noticias, ExpressNews, Extra).

La comunidad ecuatoriana es bastante joven, con una baja incidencia en el tejido social y político, y desafortunadamente, el hecho que por lo menos el 50% no están legalizados, no ayuda la situación. Solamente pocos ecuatorianos tienen el derecho de voto como ciudadanos ingleses. La barrera del lenguaje y la dificultad de acceder a las ayudas sociales han sido el estímulo para crear diferentes organizaciones latinoamericanas en Londres. Principalmente se ocupan de problemas legales, ayuda a los derechos de las mujeres, y ayuda a los ancianos. Hay un pequeño número de guarderías bilingüe, y también las iglesias Católicas y Evangélicas ayudan con un informal soporte social.

Muchos ecuatorianos que viven en Londres piensan regresar a Ecuador un tiempo. Pero para muchos, sobre todo los que viven en una condición de legalidad, el tiempo pasa, los hijos nacen y crecen en un país diferente y no quieren regresar al país de origen de los padres porque no lo conocen, y no están acostumbrados a otra cultura. Al final, viajan a Ecuador para encontrar la familia en las vacaciones, y a menudo no todos los años, considerando el coste del viaje. Para los ilegales la situación es diferente. En los últimos años también se está poniendo mucho más difícil, y no solamente en el Reino Unido, sino en toda Europa, sobre todo Francia, Italia, Alemania, y poco a poco en España. En esta situación es posible que muchos regresen a Ecuador sin haber tenido la posibilidad de encontrar más suerte en el nuevo país. Muchos ecuatorianos están favorables a parejas mixtas, y lo ven como una ventaja para la comunidad ecuatoriana en Londres. Pero, al día actual, el porcentaje de los matrimonios entre parejas fuera de la comunidad latinoamericana es todavía muy bajo.

### 1.3 Análisis de la vivienda

Los edificios de Londres son muy diferentes los unos de los otros para poder caracterizar un único estilo. Los más recientes notables edificios construidos desde el 1980 son el Tower 42, el Lloyd's building, y en el 2004 el Swiss Re building "the Gherkin". Otros rascacielos son el "One Canada Square", el Canary Wharf, y la BT Tower.

Para evitar de oscurar la visibilidad de otros edificios como por ejemplo la St.Paul's Cathedral, la construcción de rascacielos está limitada solamente en algunas áreas de Londres. Esta crisis financiera ha disminuido temporaneamente el desarrollo porque hay planes para construir más. Actualmente se está construyendo el rascacielo "Shard of Glass" que debería ser uno de los más altos de Europa, y los trabajos deberían terminarse en mayo 2012.

La mayoría de los viejos edificios son construidos en ladrillo, el más típico en amarillo "London stock brick", o en variedades de rojo-naranja. Edificios más grandes, y públicos como el National Gallery están construidos con piedras de Portland. Otros en la City tienen estuco blanco. Otros son más característicos con restos Romanos, o el Tower of London.

La densidad de la población puede cambiar, pero la más elevada densidad está en las áreas centrales, y menos en el exterior.

Si se hace referencia a la situación de venta, construcción y precio, se puede decir que hubo una disminución de construcciones en los últimos 10 años, empezando sobre todo en 2008 donde hubo la mitad de construcciones (11.266) de 2006 (23.200). El 2008 fue el año que también hubo la crisis de venta más grandes de los últimos años. El 2007 vio 163.514 casas vendidas, y en el 2008 fueron 80.796, la mitad de lo que más o menos hubo en los años anteriores. En la crisis económica hubo un efecto muy importante en la venta y construcción de casas, crisis que todavía sigue, sobre todo la financiera.

En cambio, los precios siguieron aumentando, desde hace los últimos 10 años, la tendencia de los precios es la misma, y sigue aumentando. En el 2008, los precios no bajaron pero tampoco aumentaron mucho. Supuestamente, solamente quien tendrá problemas de liquidez bajará el precio para vender más rápidamente, los otros esperarán en un futuro mejor, intentando resistir para proteger el capital invertido.

Veamos la situación en diferentes sectores de Londres:

#### North London

El norte de Londres incluye Hampstead y Highgate, es la zona con más colinas muchas de las cuales dan excelentes vistas panorámicas urbanas. En esta parte de la capital se encuentran grandes parques como Hamstead Heath, que incluye el Parliament Hill, bella colina reconocida por la vista que ofrece de la ciudad y por la posibilidad de bañarse en alguno de sus lagos cercanos, o como Alexandra Park, donde se encuentra el Alexandra Palace. Muchas áreas del norte de Londres son caracterizadas por la presencia de minorías étnicas, como Stanford Hill, donde tiene sede una consistente comunidad de Hebreos Ortodoxos, y la zona de Green Lanes en Harringay, con grandes comunidades de turcos y griegos. Islington sede del estadio de fútbol del Arsenal. El otro equipo de North London, el Tottenham Hotspurs, juega en Tottenham.

### South London

Hay distritos como Wimbledon, Croydon, Bermondsey y Dulwich. En el 2006 se inicia la reconstrucción de Elephant & Castle, un viejo distrito del centro. Greenwich es un lugar histórico donde hay un famoso observatorio, y un famoso mercado. En Brixton, Camberwell y Peckham se establecen muchos inmigrantes en Londres de las islas Caribe durante los años 50, 60 y 70. Esos, y sus descendientes, son llamados Afro-Caribeños. Brixton es una de las áreas más peligrosas de Londres, también en ésta parte de la ciudad hay muchos ecuatorianos, donde también se pueden encontrar diferentes restaurantes de comida típica ecuatoriana, sobre todo en el área de Elephant & Castle.

### Central London

El histórico puente de Londres Tower Bridge está situado en la parte oriental de la ciudad. La ciudad "City" es el principal distrito financiero del Reino Unido y uno de los más importantes del mundo. En las últimas décadas, en el distrito han sido construidos diversos rascacielos, como la Tower 42, y el reciente 30 St Axe, completado en 2003. La población residente en la City es relativamente escasa (cerca de 7.000 habitantes), pero durante la jornada laboral se encuentran más de 300.000 personas. En los últimos años la excesiva congestión de la ciudad ha hecho emerger Canary Wharf como distrito financiero alternativo. En el Covent Garden se encuentra La calle de las Estrellas, la respuesta londinense al Paseo de la Fama de Hollywood.

### West End

Aquí encontramos Piccadilly Circus. El West End es el principal distrito para el ocio y la compra. El lugar más conocido de la zona es sin duda Trafalgar Square, mientras que Oxford Street, y Regent Street son los dos entre las calles más famosas de éste sector, la cantidad de almacenes es impresionante, pero hay que decir que se encuentran almacenes en todos lados en Londres. La parte de Soho, un compendio de pequeñas calles ricas de pubs, restaurantes, negocios pequeños y también teatros, cines y locales nocturnos, tiene también bastantes agencias publicitarias y compañías de producción cinematográfica y televisiva. En Soho hay, además, la más famosa comunidad gay de Londres. Piccadilly es una importante y elegante arteria que engloba Piccadilly Circus al este con Hyde Park Corner al oeste. Cerca se encuentran Mayfair, Green Park, Regent Street y Bond Street, que son otras calles muy importantes.

### East End

Éste lado de Londres es cercano al antiguo puerto de Londres que ha sido en el pasado el lugar donde los inmigrantes llegaban por mar, encontrando las primeras casas londinenses. Comprende zonas como Whitechapel, Mile End, Bethnal Green, Hackney, Bow y Poplar. Se encuentran varios lugares de interés turístico, los mercados y diversos museos, como el Museo Geffrye y el Museo de la Infancia en Bethnal Green.

### West London

West London es conocida por algunos de sus elegantes distritos residenciales, como Notting Hill, el de la película de 1999 con Hugh Grant y Julia Roberts. Kensington y Chelsea son los lugares con el mayor costo de vida de todo el país, forman parte del distrito después del mercado en Portobello Road y Kings Road, una elegante zona comercial. Cerca de Shepherds Bush, se encuentra el centro principal de la BBC, mientras en el distrito de Hillingdon, está situado el aeropuerto de Heathrow.

Richmond upon Thames, es el único distrito londinense que se encuentra al centro del Támesis. Comprende las dos partes de Richmond y Twickenham. En esta parte de Londres se encuentran el parque más grande de la ciudad, Richmond Park, y la sede de la selección inglesa de Rugby, el Twickenham Stadium.

### East London

Con el proyecto Thames Gateway el East London está ahora en fase de plena reconstrucción. Éste será un sector clave en la preparación de los Juegos Olímpicos de 2012, donde se han planificado nuevas estructuras. Así que también East London está en el centro de un vasto programa urbanístico.

### Docklands

Complejo del Canary Wharf. En la zona están situados altos edificios, como “One Canada Square”, El rascacielos más alto del Reino Unido desde 1991. Éste sector de Londres se desarrolló enormemente a partir de los inicios de los años 80 cuando muchos almacenes abandonados en el área de Wapping comenzaron a ser transformados en estudios a costo bajo para artistas. Las inmobiliarias empezaron a adquirir los almacenes para reconvertirlos, al comienzo gradualmente y después con un ritmo cada vez más rápido. En 1981 se funda el London Docklands Development Corporation (LDDC) para impulsar el proceso. La primera fase de reconstrucción del área culminó con Canary Wharf.

Muchos otros rascacielos han sido construidos en los últimos años y muchas sociedades importantes (bancos, estudios legales, etc.) han sido transferidos a esta zona de Docklands. Hay la nueva sede del banco HSBC, de la compañía de seguro Barclays, así como el centro directivo europeo de Citigroup. Seguidamente a este desarrollo, muchos bares, restaurantes y locales nocturnos han abierto, así como un cine y tres centros comerciales. La red ferroviaria hace de conexión con la metropolitana de Londres, en la estación de Bank, Shadwell, Canning Town, Lewisham y Stratford entre otras. Toda el área cambió desde una clase obrera a una clase más alta de la sociedad, y todos los almacenes has sido convertido en otras actividades.

## 1.4 Situación política y administrativa

La gran área urbana de Londres es a menudo descrita con los nombres de los viejos distritos (Bloomsbury, Mayfair, Wembley and Whitechapel). Estos son los nombres de pueblos que han sido absorbidos por la administración moderna.

Desde el 1965, el Gran Londres se divide en la Ciudad de Londres y en 32 "London Boroughs" (municipios). Los Barrios son la principal forma de gobierno en Londres y desarrollan muchos servicios cívicos en el área de competencia. La ciudad no está regida por un gobierno ciudadano convencional, sino por la histórica Corporation of London.

La distribución administrativa de Londres comprende los siguientes "boroughs" (distritos o unidades administrativas de nivel local en Inglaterra): Ciudad de Londres, ciudad de Westminster, Kensington y Chelsea, Hammersmith y Fulham, Wandsworth, Lambeth, Southwark, Tower Hamlets, Hackney, Islington, Camden, Brent, Ealing, Hounslow, Richmond, Kingston, Merton, Sutton, Croydon, Bromley, Lewisham, Greenwich, Bexley, Havering, Barking y Dagenham, Redbridge, Newham, Waltham Forest, Haringey, Enfield, Barnet, Harrow, Hillingdon

La Greater London Authority (GLA) es el cuerpo administrativo, con competencia sobre toda la ciudad. La administración de Londres está compuesta para el 66% de la GLA, y para el 33% de autoridades locales (33 pequeñas autoridades). La GLA está compuesta por el Alcalde "Mayor of London" que tiene poder ejecutivo, y por el consejo ciudadano "London Assembly" que toma la mayoría de las decisiones y puede aceptar o rechazar el budget propuesto cada año. El centro de la GLA es en City Hall, Southwark. El Alcalde ahora es Boris Johnson.

Las autoridades locales son los consules de los 32 boroughs y la City of London corporation. El Gran Londres tiene la Metropolitan Police Force pero la City of London tiene su personal policial, la City of London Police.

La Greater London Authority fue creada en el año 2000. Londres está representada en el Parlamento por 74 diputados.

## **1.5 Sector productivo primario**

El sector primario incluye agricultura, ganadería, pesca, silvicultura, minería y las utilidades “supply” (gas, electricidad, agua).

Todos estos sectores casi no existen en Londres, y cuando existen están a las afueras del Gran Londres. El agricultura, por ejemplo, es un pequeño negocio, con solamente el 8.6% del Greater London utilizado a nivel comercial. Y la mayoría está prácticamente cercano a las afueras del Gran Londres. El área utilizada es de 135.66 kilómetros cuadrados.

En el 2005, los empleados en este sector estaban distribuidos de la siguiente manera: agricultura, ganadería, pesca, silvicultura (2.400 empleados); minería (200); extracción de petróleo y gas (3.100), gas, electricidad y agua (4.600). Todos estos sectores juntos emplean ahora menos de 13.000 personas, considerando que existe más de 14 millones de personas. Éste sector está destinado a desaparecer pronto.

## **1.6 Sector productivo secundario**

Éste es otro sector que tiene muy poca importancia en Londres, y sigue disminuyendo cada año. Los dos sectores que están presente en Londres son: la industria y construcción.

### **1.6.1 Industria**

La industria tenía más del 23% en 1971 con más de 1 millón de trabajadores, y ahora bajó a menos del 4%. Todos los esfuerzos han ido al sector de los servicios. Ahora hay alrededor de 170.000 trabajadores en ese sector, y se calcula que en el 2030 bajarán a menos de 90.000.

La única excepción en esta industria ha sido el sector de la publicación. Pero hay quien argumenta que éste sector no hace parte o tiene relación con el sector de la industria, sino con el sector de los medios, que se encuentran en “otros servicios”, en el sector terciario.

Considerando el período 1982-2004, el empleo en los metales bajó desde 76.000 hasta 15.000; el empleo en los productos químicos bajó desde 45.000 hasta 12.000; el sector de ingeniería bajó desde 100.000 hasta solamente 20.000. En el textil también hubo un enorme desempleo así como todo los otros sectores. El sector de la tipografía bajó también pero todavía sigue un poco mejor (30.000), y el sector de la publicación aumentó (60.000 empleados).

### **1.6.2 Construcción**

En la construcción también la situación no es mejor, los empleos bajaron desde 280.000 en el 1970 hasta 140.000 hoy, y las previsiones dicen que continúan bajando. El cálculo de este sector no es así fácil porque aumentan los empleados autónomos, pero se puede ver que suben un poco los empleados de las instalaciones en edificios.

En estos últimos años hay que considerar también la crisis económica, que ha sido bastante difícil en este país, y también en el sector de la construcción. Por otro lado, con los juegos olímpicos en 2012, hubo también la posibilidad de equilibrar la crisis.

## **1.7 Sector productivo terciario**

Londres es uno de los principales centros de negocios internacionales, y es considerado uno de los cuatro "centros al mando" de la economía mundial (por debajo de Nueva York, Tokio y París). Como una de las principales ciudades económicas europeas, año por año, la economía de Londres genera aproximadamente el 19% del PIB del Reino Unido (IB). El área metropolitana de Londres generó cerca del 30% del PIB del Reino Unido en 2005.

El sector terciario es el más importante de Londres, casi se puede decir que es el único, considerando que más del 90% de los empleados trabajan en este sector. Con £291 billones cada año, la economía de Londres es más grande de Suecia, Austria, o Portugal.

Una gran parte de su economía hace servicios para los residentes (servicio de la sanidad, escuelas, recreación, shopping). Estos servicios están destinados a crecer, considerando que en los próximos 20 años la población de Londres debería aumentar de 1.3 millones.

La economía de Londres es bastante diversificada en los sectores público, administrativo, financiero, comercial, cultural y turismo. Londres tiene el liderazgo en la parte financiera, pero también en otras áreas como servicios a las empresas, contabilidad, desarrollo de software, industrias creativas, servicios de consulta legal y general.

A continuación se detallan los sectores económicos.

### 1.7.1 Comercio (mayorista y minorista).

El sector de la venta al mayorista tenía más empleados hace años. Tuvo el peor período alrededor de los años noventa, y ahora está mejorando. Actualmente hay 240.000 empleados, en la tabla 2 se puede ver su distribución.

venta vehículos y su manutención	65000
venta vestidos, productos farmacéuticos, productos eléctricos y cosméticos	60000
venta alimentos	42000
venta máquinas para oficinas o industrias	22000
venta de productos no agrícolas (construcción e industria la mayoría)	25000
otras ventas	26000

Tabla 2. Distribución empleados sector comercio mayorista<sup>2</sup>.

El sector de la venta al minorista es mucho más importante en Londres, tiene también muchos trabajos a medio tiempo, y también trabajos que no necesitan de un alto nivel de estudio. Actualmente más de 420.000 empleados trabajan en este sector y hay previsiones que en el 2030 podrían ser 480.000. El empleo en la venta no-especializada es alrededor de 110.000, como supermercados y grandes almacenes. El restante está incluido en la venta especializada (vestidos, computadoras, farmacias, muebles, libros, etc.)

En total Londres tiene 40.000 almacenes y 80 mercados individuales. El West End es el área con más almacenes de Londres. Solamente en Oxford Street, una de las calles comerciales más importantes hay alrededor de 300.

---

<sup>2</sup> Elaboración Davide Roccato. Fuente Richard Prothero (2007-2008) "An analysis of London's employment by sector" y "Employment in London by Firm Size"

## 1.7.2 Turismo

A continuación un mayor detalle de este sector.

El turismo es un factor vital para Londres, generando 10.6 billones de libras en los datos de 2009. Este dato ha sido el más alto desde el 2000, y esto porque han subido los números de turistas gracias al menor valor de la moneda inglesa. En el mismo año hubo como 25 millones de turistas.

El empleo en este sector ha aumentado mucho en los últimos 30 años, ahora hay alrededor de 400.000 empleados, y se calcula que podrán ser más de 500.000 en los años 2030. La mayoría de los empleos están en el sector de los restaurantes, casi el doble de los otros sectores, que tienen más o menos los mismos números de empleados en 55.000 hoteles, bares, abastecimiento (catering).

En un período de crisis económica, Londres sigue quedándose en primer lugar en turismo a nivel mundial. Los visitantes extranjeros han sido de 14 millones, generando 8.32 billones de libras en ganancia. En turismo doméstico generó 2.23 billones de libras en ganancia. En promedio, un turista extranjero se queda 6 días, y un local 2.2 días. En el 2009, un turista extranjero gastó £590 por viaje y un local £206.

A seguir, las mayores atracciones turísticas de Londres, empezando para la más importante en adelante: British Museum, National Gallery, Tate Modern, Natural History Museum, London Eye, Science Museum, Tower of London, National Maritime Museum, V&A Museum, National Portrait Gallery, St. Paul's Cathedral, Tate Britain, Westminster Abbey, British Library, Kew Gardens, London Zoo, Houses of Parliament, Royal Academy of Arts, Imperial War Museum, Hampton Court Palace, Madame Tussauds, London Aquarium, London Dungeon.

Considerando el difícil período económico, las primeras 20 atracciones mejoraron del 3.7% en 2009. El 30% de las mayores visitas llega desde las primeras cuatro atracciones (British Museum, National Gallery, Tate Modern, Natural History Museum). El primero es el British Museum con 5.6 millones de turistas. El London Eye es el primero de las atracciones pagadas.

Todo esto sin considerar el hecho de que simplemente pasear por los céntricos barrios de Westminster y la City se convierte en un gran atractivo para los sentidos. Millones de personas de todas las procedencias se mezclan en un ir y venir frenético, pero al tiempo uno puede disfrutar de la oferta de ocio que ofrecen miles de pubs, decenas de teatros, cientos de parques, mercados como Covent Garden, la vida nocturna y las zonas comerciales del West End (donde se encuentran dos de las más conocidas vías de Londres: Oxford Street, Regent Street y Piccadilly Circus), tiendas de lujo en Knightsbridge, Kensington High Street y Bond Street (donde se encuentra Harrod's, Burberry's, Gucci, Coco Chanel, Dolce & Gabbana o Carolina Herrera). El complejo de negocios de Canary Wharf es otro de los atractivos turísticos de la ciudad y prueba de la vitalidad económica y financiera de la ciudad. Esta zona, en la que trabajan casi 100.000 personas, cuenta con algunas de las torres de oficinas más modernas y altas de Europa.

### 1.7.3 Transporte

A continuación se detalla el transporte, algo que los habitantes de Londres viven con frenesí todos los días.

El transporte en Londres no es algo pequeño, porque se tiene alrededor de 24 millones de viajes diarios, considerando la gente que llega y sale desde Londres. La cantidad de viajes ha subido desde hace los últimos 10 años, el número de viajes ha subido de 22% desde el 1993. Este es el resultado de una combinación de factores (el aumento de la población en Londres, el aumento de la complejidad de los viajes, el aumento de los turistas, y de la conmutación). Si se toma los datos desde el año 2000, se ve que la distancia de cada viaje ha subido del 6%, y el número de viajes del 5%. La distancia viajada por persona ha sido bastante regular considerando el aumento de viajadores, y el número de viajes.

El número de los empleados actuales está alrededor de 350.000, pero está destinado a bajar en los próximos años. En 20 años podría ser de 310.000, considerando también que el nuevo desafío de la actual administración pública está concentrado en aumentar los viajes en bicicleta. Desde el 2000 los viajes en bicicleta han subido del 70%.

La red de transporte está controlada por Transport for London, que se encarga de la gestión de los servicios de autobús, taxi, metropolitana y transbordadores. Los transportes interurbanos (trenes y aviones) son por otro lado controlados por sociedades privadas; de las cuales la más grande e importante es la British Airports Authority (BAA) que ahora pertenece a la empresa española Ferrovial, la cual está encargada en Londres de la gestión de los aeropuertos de Heathrow, Gatwick y Stansted.

Viajando por el centro de Londres se podría pensar que el metro es el medio de transporte más utilizado para los ciudadanos, pero no es así, el medio más utilizado sigue siendo el automóvil con el 37%. El uso de los medios de transportes está distribuido de la siguiente manera, ver Figura 1:

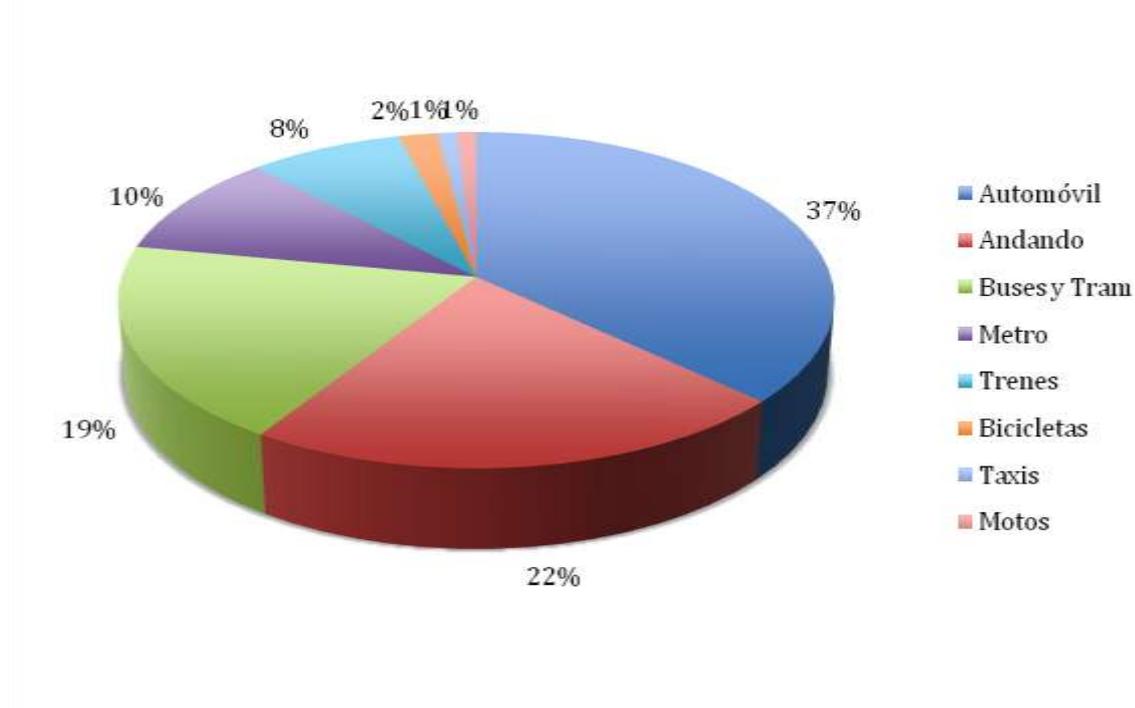


Figura 1. Utilización de los medios de transportes en Londres<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Elaboración Davide Roccató. Fuente National Statistics (2007) "Focus on London".

El London Underground (The Tube) fue la primera red de metro que se construyó en Europa, y hoy es una de las más grandes y largas del mundo. Comenzó a funcionar el 10 de enero de 1863 llamándose Metropolitan Railway. Fue el primer sistema metropolitano de transporte subterráneo en el mundo. El metro de Londres tiene 274 estaciones, subdivididas en 12 líneas, y transcurre sobre unos 408km de línea. En 2004-2005 el metro alcanzó un récord de pasajeros de 976 millones, una media de 2,67 millones al día. El 55% del recorrido se encuentra en la superficie y no bajo tierra. Las estadísticas dicen que los habitantes de Londres están generalmente satisfechos del servicio. Pero hay que decir que el precio del ticket es bastante alto, y a menudo hay líneas paradas con diferentes problemas, sobre todo en el fin de semana. Pero los buses están bien organizados con los metros también, y si una línea está parada, se puede utilizar el bus sin pagar otro precio. Toma solamente por lo menos el doble del tiempo. De todas maneras, es el medio más veloz para moverse en Londres. Viajar en éste metro conlleva frecuentemente trechos a pie para comunicar los trenes, y el laberinto de líneas puede confundir si no se es un experto y no se tiene un mapa consigo

Considerando todos los transportes en general, los residentes en Londres gastan 74 minutos por día en promedio. Hay por lo menos el 20% de personas que gastan más de 2 horas por día viajando.

El número de licencias de Taxis ha sido estable en los últimos 10 años, pero ya está al más alto nivel con 47.000 taxis registrados. Suben los vehículos privados. Aumentan los ingleses con la taxi card member, y los viajes en taxi han sido 3 vez más desde el 2001. El black cab londinense es el típico taxi de Londres. La característica que los distingue es su forma particular y la palabra TAXI escrita en amarillo. Este medio de transporte es considerado muy caro, entre el Aeropuerto de Heathrow y el centro de Londres puede costar en torno a las 90 libras, contra las 26 del viaje en tren y las pocas libras del metro.

Londres tiene seis aeropuertos:

Heathrow: El principal para los vuelos internacionales, y el más utilizado en Europa, a 24 km del centro. En el 2005, cerca de 67,9 millones de pasajeros han pasado por este aeropuerto.

Gatwick: El segundo en importancia, situado a 48 km al sur de Londres y posee 2 terminales. En el 2005, 31,5 millones de pasajeros han utilizado este aeropuerto.

Stansted: se encuentra a 56km de la ciudad, utilizado para vuelos internos y también por alguna compañía de bajo coste como Ryanair, para vuelos internacionales. Tiene alrededor de 20,9 millones de pasajeros.

Luton: También dedicado a vuelos internos e internacionales de bajo coste. Está situado a 56 km al norte de la ciudad y tiene alrededor 7 millones y medio de pasajeros.

City: principalmente dedicada a los viajes en jet privado. Este aeropuerto está situado a 10 km del centro. Alrededor de 1,9 millones de pasajeros.

Southend: El más pequeño y lejano de Londres, situado a 64 km de la ciudad. Creado como aeropuerto militar, gestiona pocos vuelos. Está previsto un proyecto de ampliación que lo llevará a 2 millones de pasajeros al año.

Londres está unida a la red ferroviaria nacional, a Europa y a todos los aeropuertos. Tiene cerca de 50 estaciones ferroviarias controladas por diversas empresas privatizadas. Entre las estaciones más grandes y famosas destacan: Charing Cross, London Bridge, Saint Pancras Donde salen los Eurostar (a Calais, Lille, París, Bruselas, Aviñón y Bourg-Saint-Maurice), Euston, Paddington (conectada al aeropuerto de Heathrow), Victoria Station (conectada al aeropuerto de Gatwick, y donde sale el Venice Simplon Orient Express a Venecia), Liverpool Street (conectada al aeropuerto de Stansted, Southend y City), King's Cross (conectada al aeropuerto de Luton), y Waterloo.

#### **1.7.4 Servicios financieros**

Londres tiene cinco distritos financieros principales: the City, Westminster, Canary Wharf, Camden, Islington, Lambeth y Southwark. Las exportaciones financieras son de gran ayuda para la balanza de pagos del Reino Unido. Esta ciudad tiene más de 480 bancos, más que ninguna otra en el mundo. La Stock Exchange es la mayor del mundo en intercambio de acciones, más grande que Nueva York y Tokio unidos. Tiene una transferencia diaria que supera los 683 billones de dólares.

Los servicios financieros son el sector clave de Londres. El número de empleados no es alta pero la ganancia de este sector es muy importante. El sector financiero en Londres tiene la más alta capacidad de mercado y especialización que todo Reino Unido. Esta dominación que ahora tiene también una importancia clave en el mundo, llega desde la historia cuando Londres fue el centro del imperio comercial. Su reconstrucción tuvo efecto en los años 60 y su reestructuración en los años 80 con diferentes cambios, una participación más elevada de actividades financieras con Nueva York, menos restricciones, un mercado más abierto al extranjero y menos barreras comerciales.

El empleo ha aumentado constantemente en los últimos 30 años. Ahora hay más de 300.000 empleados y podría llegar a casi 400.000 en los años 2030. En este sector se encuentran los servicios intermediarios financieros (banking), los servicios de seguro y jubilación y los servicios auxiliares para los primeros dos. El primero tiene la mayoría de los empleados, sigue el tercero y el segundo. Entre todos, los bancos son el factor vital de este sector.

### **1.7.5 Servicios a la empresa**

En los servicios a la empresa se encuentra las agencias inmobiliarias, de servicios y actividades de negocio, y también están algunos servicios legales, muchos servicios de consulta, servicios de publicidad, servicios de limpieza entre otros. Es un sector muy diversificado, con muchísimas empresas que ofrecen servicios a las empresas en sectores diferentes. El sector es muy importante en Londres, ha sido el sector donde a habido el más alto nivel de empleo en los últimos 20 años. Tiene ahora más de 1 millón de trabajadores. En los años 2030 están previstos más de 1.7 millones de trabajadores.

Los servicios de alta calidad necesitan un alto nivel de competencia e incluyen los servicios informáticos, legales, de contabilidad, de consulta de ejecutivos y publicidad. Las empresas venden los servicios a los clientes privados y también al gobierno. Los servicios pueden ser vendidos también al exterior de Londres o al extranjero. El sector con el empleo más alto es el informático (105.000 empleados), seguido por las actividades legales (84.000), contabilidad (61.000), consultas de arquitectura e ingeniería (56.000), y los otros: investigación de mercado, encuestas, análisis técnicos, investigación y desarrollo.

Los servicios de apoyo a las empresas pueden también ser vendidos al exterior de Londres y al extranjero, pero normalmente son de contexto más local. En este sector se encuentran también la mayoría de los empleados que trabajan a tiempo determinado, y a menudo con agencias de empleos, el mercado del alistamiento tiene 160.000 empleados. Limpieza (96.000 empleados) y seguridad (38.000) son dos empresas claves de este sector.

Las actividades de renta de propiedades tienen 50.000 empleados. Los restantes empleados se quedan en otros servicios que no están incluidos en las actividades anteriores.

### **1.7.6 Administración pública**

Los servicios de administración pública incluyen también la defensa, y los servicios de seguridad social obligatoria. Las actividades están concentradas en el gobierno central y también en el local. Incluye la policía y los bomberos. Este es un sector en declive donde los empleados bajaron de 100.000 en los últimos 30 años. Ahora hay 250.000 empleados

### **1.7.7 Educación y sanidad**

Este sector tiene muchos empleados pero hubo un período de dificultad que ahora ya terminó. Entre los años 1990-2000 el empleo bajó muchísimo y después subió otra vez como los años anteriores. Actualmente hay 700.000 empleados. Como la población debería aumentar, también este sector debería tener más empleados en los próximos años.

Entre los dos sectores, la sanidad tiene más empleados con 400.000 trabajadores y sigue la educación con 300.000 (visto anteriormente). En la sanidad, los hospitales y los servicios sociales tienen la mayoría de los empleados. Siguen otros servicios de prácticas médicas, dental, y otras actividades de salud. En el sector de la educación, la mayoría de los empleados están en la educación primaria, después la secundaria y universitaria, siguen otros servicios de educación.

### **1.7.8 Otros Servicios**

Otros servicios incluyen todos los sectores que no están incluidos en los anteriores. Las dos actividades más importantes en esta categoría son los medios de información, y las actividades de recreación. El empleo de este sector ha subido siempre en los últimos 30 años, y ahora se tienen en general más de 400.000 empleados. Se considera que habrá más de 700.000 empleados en los años 2030.

Las actividades de recreación, cultural y deportivas tienen la mayoría de empleados (180.000). Radio y televisión tienen 50.000 empleados. Las actividades de teatros y artísticas tienen 35.000 empleados. Siguen todas las otras actividades, vídeo producción, noticias, museos, bibliotecas, juegos, entre otros.

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

#### 2.1 Historia de la gastronomía en general

Los antiguos, los griegos no daban mucha importancia a la comida en la mañana o al mediodía, la comida más importante era la cena, en la tarde. La cena podía durar horas, hasta la noche, y no solamente con alimentos, sino también, cuando posible con reuniones y recreación.

En la antigua Roma, la comida era bastante simple, al comienzo, y después empezó a introducir diferentes platos que llegaban de diferentes conquistas, por ejemplos los higos y melones desde África. Sergius Orata introdujo el lecho de ostras, Fulvius Lippinus introdujo un método de engordar caracoles comestibles, Scipio Metellus inventó el *foie gras*. Muchos de estos cocineros fueron amatoriales, y el arte de la cocina del Imperio creció siempre más. El Imperio Romano no solamente llevaba a los otros la *Pax romana*, sino también el *Ars coquinaria*, que ayudó también a los conquistados a aceptar mejor el conquistador.

Hay también un libro, *el libro de Apicius* (no se conoce el autor, tal vez más de uno), donde hay mucha información del nivel de excelencia de la comida romana, y seguramente ha sido escrito por cocineros de alta calidad.

Después el Imperio Romano, un período de épocas oscuras empezó, donde el arte culinaria ya no hubo actuación, y más importante estaba simplemente sobrevivir y comer! Pero nunca murió, a menudo estaba escondida en los monasterios donde algunas veces se practicaba y cuando las condiciones mejoraron, alrededor del undécimo siglo, la comida tuvo otra vez mejor importancia.

En Inglaterra, los Normandos reintrodujeron el arte culinario. Las cruzadas llevaron nuevos alimentos. En Francia, todas las más importantes casas nobles, y religiosas, tenían un Maestro cocinero “Magister coquinae”.

El “libro de Apicius” que circuló en los monasterios, y entre los maestros cocineros, ha sido el único libro de colecciones de recetas hasta el siglo decimocuarto. En éste siglo, Guillaume Tiret (Taillevent) nacido el 1324, escribió “Viandier”, el primer libro de cocina francesa alrededor de 1375. El libro fue escrito sobre pedido de sus asistentes cocineros, sobre todo uno en particular, Philip de Valois. 15 años más tarde, el maestro cocinero de Richard II, de lo cual no se conoce el nombre, escribió “The Forme of Cury”, casi 1400 páginas de recetas.

En 1421 nació Bartolomeo Sicuti en Piadena, Italia. Era el bibliotecario del Vaticano, y apareció como el más informado de cocina del decimoquinto siglo. Coleccionó un número de recetas y reglas del buen vivir que fue el primero a ser impreso cuando el arte de la impresión fue introducida en Italia. El libro se llamó “El libro de Platina” sin mencionar el nombre del autor, y fue impreso en el 1474 a Roma. Después siguieron otras ciudades italianas, hasta ser impreso en Francia (Lyon 1505) y Alemania. La mayoría de las copias se escribieron en latino, pero también fue traducido en francés y alemán.

“De Honesta Voluptate” su título originario, fue interesante desde el punto de vista culinario. No había tenedores todavía, y la mayoría de las recetas estaban en relación con comer los alimentos con las manos. El hecho que Sicuti era el bibliotecario del Vaticano, y a menudo también el prefecto y que pasó mucho tiempo e interés a escribir sobre éste argumento, motivó a otros a estudiar más en éste sector. El otro libro “Regimen Sanitatis” publicado al mismo tiempo, hablaba más de régimen culinario, y no de cocina. Fue casi una revolución en las clases más ricas de la población.

Buckelz, un holandés, introdujo la técnica de cómo salar los arenques. En Venecia, se empezaron a producir los vasos en vidrio que tomaron su lugar en todas las mesas, así como otras cosas, nuevos mondadores, diferentes servilletas entre otros.

Constantinopla fue capturada por los turcos en 1482, creando el problema de la carencia de especias, pero en 1492, Cristóbal Colón descubrió el “nuevo mundo” así que otros alimentos llegaron a Europa, como las patatas. A pesar de lo contrario, los nuevos alimentos provocaron más una reacción de desconfianza que de interés. En muchas provincias francesas, considerando los difíciles períodos de insuficiencia, se cultivaron las patatas solamente 200 años después de su introducción.

Los maestros cocineros italianos durante el siglo decimosexto mostraron más imaginación de los otros estados europeos. Bartolomeo Scappi, chef del Papa Pius V, fue el más importante de todos. Así como François Rabelais, médico privado del Embajador francés, tuvo su importancia en la colección de muchas semillas y escribiendo muchas cosas que estaban llegando desde Italia.

En el mismo período, entre otros, se inventaron en Italia los tenedores, el caviar (que fue por la primera vez enviado a Grecia).

En el siglo decimoséptimo nace la “Grande Cuisine” o “Cuisine Classique” en Francia bajo Louis XIV. El libro “Le Cuisinier François”, publicado por el Maître d’Hôte, Sieur de la Varenne, en el 1651, fue el más importante de ese período, republicado, cambiado, modificado muchas veces hasta el 1738. Éste fue un importante período de la gastronomía en Francia, donde proliferaron muchísimos artistas, poetas, y cocineros. Éste es también un período donde en muchos estados crecen en número la publicación de libros de cocina, siendo la gastronomía algo no solamente de pertenencia a los aristocráticos, sino a todo el pueblo.

En el siglo decimoctavo se empezaron a abrir muchos restaurantes donde el pueblo pudo empezar a disfrutar la comida preparada por Chefs de alta calidad. Casi que en algunos casos, los Chefs eran más importantes del Rey.

Llegando desde un período de Revolución y de hambre, nació el concepto que la comida no solamente tenía que ser una necesidad sino también un placer. Esta realización progresó lentamente y al centro de esta evolución hubo dos franceses, Carême y Escoffier. Esta evolución produjo un mayor interés en la comida, en su preparación de calidad y de placer, en la transferencia de los mensajes y en toda la filosofía de la comida.

Brillat-Savarin escribió “La Physiologie du Goût”, que ha sido la inspiración de muchos escritores de la literatura de la gastronomía. Entre otros se puede recordar Alexandre Dumas (Monte Cristo, Los Très Mosqueteros) que escribió entre otros libros de cocina también el “Grand Dictionnaire de la Cuisine” publicado después su muerte en 1873, y modificado por Lemerre en el “Petit Dictionnaire de la Cuisine” más tarde.

En los grandes restaurantes de París, se encuentran para la primera vez la aristocracia europea y la nueva plutocracia estadounidense. Esto crea nuevos platos como el “Homard à l’Americaine”, o la “garniture Financière” que se pueden encontrar en todos los restaurantes de hoteles de lujo en todo el mundo. Entre el 1871 hasta el 1910 se puede hablar de época Escoffier, donde su “ley” se aplicó en todos los restaurantes de lujo del mundo y a menudo, los nombres de sus recetas llegaban de personas de alta sociedad y gran artistas como “Oeufs à la Chimay”, “Coupe Hélène”, “Sole Alice”, entre otros. Muchos estadounidenses con una cierta importancia en la cocina, ayudaron Escoffier en la formación de una escuela para aprender sus técnicas cocineras. Desde aquí también sus influencia en la cocina de Escoffier.

Claramente la gastronomía es una temática muy vasta, donde se podría incluir todos los países, y todas sus culturas. Hay seguramente diferentes culturas que hicieron conocer su propia cocina a todo el mundo, como por ejemplo la francesa, la italiana, la china, la mexicana, la japonesa entre otros.

La “Latin American Cuisine” es una frase que se refiere a la comida típica de los países, y culturas latinoamericana. Esta cultura es muy grande, con diferentes países, donde cada uno tiene su propia cocina y estilo. Algunos platos incluyen maíz (tortillas, tamales, pupusas), diferentes salsas y condimentos (guacamole, pico de gallo, mole, chimichurri y pebre) que son especias típicas que dan un sabor distinto a esas comidas.

Cada país utiliza diferente especias y los que comparten las mismas normalmente las utilizan en diferentes cantidades. Las bebidas también son típicas de esos lugares, algunas que llegan desde el mundo nativo de hace tiempo. Algunas bebidas populares son el mate, pisco, horchata, chicha, atole, cacao y aguas frescas. Los postres son normalmente dulces al sabor, incluyen entre otros el dulce de leche, alfajor, rice pudding, tres leches cake, Teja y flan.

La cocina de diferentes países ha sido influenciada por otras culturas como desde los nativos, los africanos, los europeos, los asiáticos dependiendo de la posición geográfica, y de la situación histórica.

Por ejemplo, la cocina argentina ha sido influenciada por los italianos y españoles, y también por los grupos de nativos Quechua, Mapuche y Guarani. El Argentina es uno de los mayores productores de alimentos, sobre todo carne de res.

La cocina brasileña puede cambiar mucho desde una región a la otra, y tiene una mixtura de diferentes influencias desde los nativos hasta los portugueses, africanos, italianos, españoles, alemanes, sirianos, lebaneses y japones entre otros.

La cocina mexicana es una de las más conocidas al mundo, y tiene una muy importante variedad de sabores, especias y colores. Hoy, la mayoría de la comida mexicana toma la raíz en el mundo pre-hispánico, incluyendo las Aztecas, y los Mayas, combinados con la cocina introducida por los españoles. También hay la Tex Mex cuisine, la combinación de la comida mexicana con el sud del Texas, y la New Mexican cuisine, que a menudo está confundida para la verdadera pero en realidad ha sido creada en Nueva York, en los Estados Unidos.

La cocina peruana es una de las más variadas del mundo y podría competir con las cocinas italiana, francesa y china. El “Economist” en 2004 dijo que la cocina peruana podría ponerse entre las más importantes del mundo, y en el 2006 el 4º congreso internacional de gastronomía en Madrid puso a Lima como capital gastronómica de las Americas. Desde los pre-Incas, Incas y todas las otras influencias, la cocina peruana reúne los sabores de cuatro continentes. Hay muchísimos platos diferentes y por ejemplo, solamente en la costa peruana, hay más de 2.000 sopas y 250 postres.

## **2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia en el Reino Unido.**

Así como en otros países, también en Ecuador hay testimonios arqueológicos que demuestran que miles de años A.C. los nativos ecuatorianos cazaban, pescaban, cultivaban y usaban los frutos para alimentarse. El Ecuador tiene una posición geográfica particular, su posición hace que el sol enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica, y además su diversificación, la variedad de climas, alturas y condiciones ambientales permiten el desarrollo de diversos alimentos silvestres.

Con la conquista española, la riqueza de los alimentos ecuatorianos aumentó, y se vio la introducción de nuevos alimentos. Cuando los españoles llegaron, al comienzo comieron como los indígenas, como escribió el cronista Rodolfo Pérez Pimentel. Se empezaron a combinar los platos picantes con los de almíbar.

Los nativos de Quito utilizaban maíz tostado, choclo, tierno cocido, humitas, bollos, tortillas asadas, tamales, papas zanahorias, zapallos, etc, algunas veces la carne de churos, escarabajos y gusanos blancos. En la costa se comía más pescado, carne, plátano verde, frutas tropicales, arroz, yuca, etc. Los nativos no conocían las bebidas destiladas, únicamente las fermentadas como la chicha.

Nació la gastronomía mestiza. Cuando se habla de comida criolla, eso tiene origen español, es decir del período de la mezcla hispanoamericana, sobre todo en la comida centroamericana, con excepciones de Brasil, México, Argentina y Uruguay debido a la presencia de otros grupos de inmigrantes en grandes cantidades.

Con la presencia española se forman nuevas costumbres culinarias. La fritura, el uso de los lácteos, la carne de res, cerdo, huevos de gallina y nuevas aves. Llegan la cebolla, y el ajo, el vino, trigo, cebada, habas, coles, tomates, entre otros. Los esclavos africanos traen consigo diferentes guisos.

*Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales e inventar nuevos platos durante estos últimos siglos.*

Después la comida cambió siguiendo el estilo de la independencia. Las religiosas francesas empezaron a enseñar nuevos dulces, alrededor del 1872, como por ejemplo las galletitas de París, el can de Suiza, los barquillos, variedades de quesos de leche, budines, mousse, bizcochos entre otros. El pan blando de trigo era casi desconocido en Guayaquil casi a la mitad del 1800, en el lugar se utilizaba el pan de yuca, o sino también el bolón, chifles y patacones.

Entre el 1765 y el 1830 se sumaron las diversas tradiciones gastronómicas, así que en la Real Audiencia de Quito confluyeron los platos de los nativos, españoles y africanos. Los alimentos básicos más utilizados eran los cereales, leguminosas y harina procesados en la piedra de moler o en molinos de agua. Algunos platos, como la fanesca (bacalao secos y granos nativos) tomaba muchos días de preparación.

*La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes.*

La riqueza geográfica, el océano Pacífico, los Andes y la selva amazónica, favorecen a la gastronomía ecuatoriana una variedad excepcional de ingredientes. Es una comida rica, abundante, donde se encuentran los pescados y mariscos, las carnes de cerdo, cordero, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras. Así también se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela etc. Como las regiones tienen a menudo un diferente clima, y aspecto geográfico, también la comida sigue siendo, así como era en la época precolombina, diferente entre regiones, y se pueden encontrar diferentes especialidades en diversas partes del país.

La comida tradicional, generalmente consiste en dos platos, una sopa y el segundo, un plato fuerte (el arroz hoy es muy utilizado). También se utiliza normalmente el tercer plato, el postre. El aguardiente y canelazo son supuestamente las bebidas más populares. El país tiene una importante influencia Cristiana, sobre todo Católica y en muchas fiestas religiosas se utilizan diferentes platos típicos como por ejemplo la colada morada y la fanesca entre otros. Hay que recordar también que el Ecuador es el primero exportador de banano en el mundo, y entre los primeros de cacao y café.

El ceviche (también escrito cebiche o ceviche) es otro plato muy importante, la cual origen está en el medio entre Perú y Ecuador, o tal vez hubiera podido ser un plato típico de los Incas. En muchos países latinoamericanos hay un ceviche con diferentes particularidades típicas del lugar. En Ecuador se lo encuentra a menudo acompañado con canguíl o chifles. Tal vez el más popular es el ceviche de camarones.

En Ecuador hay muchísimos platos que no se pueden escribir todos aquí, entre algunos de los platos típicos hay: la fritada, los quimbolitos, el pan de yuca, el caldo de manguera, la guatita, el bolón verde, el caldo de bolas de verde, las humitas, el sancocho, la fanesca, el encebollado, el estofado de guanta entre muchos otros. Así como los postres: el dulce de leche, la torta de guineo, la chucula, el helado de paila, etc.. Y las bebidas: la chicha, los zumos de frutas, el canelazo, los aguardientes, etc.

En Inglaterra, los ecuatorianos son inmigrantes de los últimos años y la influencia de la comida ecuatoriana en los ingleses no existe. Hay también que decir que la comida inglesa tampoco es considerada de alto nivel, los ingleses nunca desarrollaron una "cuisine" importante. La cocina inglesa consiste de ingredientes importados por otros países también, como Norte América, Cina e India.

El plato más típico es el "Fish and Chips" (bacalao o abadejo frito acompañado con papas fritas) y también el plato que ha ganado más popularidad, normalmente como "Take Away" (comida rápida). Entre los otros platos típicos se encuentra: "Scampi" (langostinos fritos con pan), "Cumberland sausages" (salchichas tradicionales), "Cottage Pie" (pastel de carne con papas), Faggot (bolas de carne con especias y migajas).

"Bangers and Mash" (salchichas de cerdo o carne de res, acompañadas con papas machadas) es otro plato tradicional inglés, así como "Cauliflower cheese" (trozos de coliflor hervidos cubiertos de queso, y con una salsa de leche y queso) se acompaña también con migajas sobre el plato.

El tradicional plato del domingo es el popular "Sunday Roast" (carne de res, cordero, o pollo asados con papas y legumbres), acompañado con la típica salsa "Gravy" y con el típico "Yorkshire pudding".

En el país son utilizadas a menudo otras comidas como la italiana, francesa, indiana, china entre otros, sin considerar los modernos y rápidos platos estadounidenses. En Londres se pueden encontrar restaurantes de todo el mundo, y a los ingleses le gusta a menudo cambiar de lugar, pero actualmente no se conoce ninguna introducción de platos ecuatorianos en la comida inglesa.

## CAPITULO III.

### Diagnóstico Gastronómico

Después haber analizado la situación social y productiva del lugar interesado, y después haber hablado de la historia de la gastronomía en general y su relación con los ecuatorianos, vamos ahora a ver más en detalle el diagnóstico gastronómico que ha sido realizado en el lugar específico. El diagnóstico gastronómico a sido realizado en la ciudad de Londres.

Más de 200 ecuatorianos han contestado sido objeto de la investigación, brindando una visión general de los platos, números, porcentajes, lugares y todos los detalles necesarios para comprender las costumbres gastronómicas de los ecuatorianos en Londres. En los siguientes párrafos se puede apreciar las análisis de los datos de las tablas más importantes, donde tomó como referencia los platos que destacan con el porcentaje más elevado, cruzando los datos con las informaciones que los ecuatorianos han expresado directamente a la realización de la encuesta.

#### 3.1 Pregunta 1: Platos/bebidas/postres, que conoce que son propios de su provincia de origen que se preparan y consumen habitualmente en este sector (zona).

Tabla 3. Platos comidos más habitualmente

LITERAL 1.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen habitualmente en este sector.				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	19	3.91
		CEVICHE DE PESCADO	18	3.70
		ENCEBOLLADO	17	3.50
		ENSALADA CAMARONES	4	0.82
	CALIENTES	EMBORRAJADOS	12	2.47
		BOLONES DE VERDE	11	2.26
		CARNE EN PALITO	1	0.21
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	8	1.65

	FRITURAS	FRITADA	23	4.73	
		EMPANADA DE QUESO	12	2.47	
	PICADAS	PATACONES	11	2.26	
		SAZONATO DE MOTE	7	1.44	
		CHIFLES	6	1.23	
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	9	1.85	
		TORTILLA CON HORNADO	1	0.21	
CALDOS		CALDO DE PATAS	23	4.73	
		SANCOCHO	12	2.47	
		YAGUARLOCRO	11	2.26	
		CALDO DE GALLINA	10	2.06	
		CALDO DE POLLO	2	0.41	
SOPAS		SOPA DE QUINUA	12	2.47	
		LOCRO DE HABAS	12	2.47	
		SOPA DE ACELGAS	11	2.26	
		LOCRO DE PAPAS	9	1.85	
		CREMA DE PAPAS	3	0.62	
		SOPA DE MANGUERA	1	0.21	
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	6	1.23	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	19	3.91	
		PAPAS ASADAS	11	2.26	
	HORNEADOS	POLLO AL HORNO	1	0.21	
		HORNADO	1	0.21	
	COCIDOS	GUATITA	24	4.94	
		MENESTRA	3	0.62	
	SECOS	SECO DE POLLO	15	3.09	
		SECO DE CHIVO	1	0.21	
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	7	1.44	
ARROZ CON LENTEJAS		4	0.82		
ARROZ CON CARNE		1	0.21		
ARROZ CON POLLO		1	0.21		

		ESTOFADO DE RES	13	2.67
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	9	1.85
		POLLO CON VERDURAS	6	1.23
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	10	2.06
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	7	1.44
		DULCE DE HIGOS	5	1.03
		QUESO CON MIEL	3	0.62
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	9	1.85
QUIMBOLITOS		8	1.65	
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	9	1.85
		FRESAS CON LECHE	6	1.23
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	4	0.82
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	14	2.88
		COLADA MORADA	10	2.06
		MOTE PILLO	7	1.44
		ARROZ DE CEBADA	1	0.21
OTROS DE INGRESO MODERNO		ENSALADA DE FRUTAS	6	1.23

<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------

Elaboración: Davide Roccato  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Esta es la tabla que ha recibido más respuestas, en d onde se puede identificar los platos que los ecuatorianos comen más habitualmente. Entre los platos más comidos se tiene: ceviche de camarón, ceviche de pescado, encebollado, emborrachados, bolones de verde, fritada, empanada de queso, patacones, caldo de patas, sancocho, yaguarlocro, caldo de gallina, sopa de quinua, locro de habas, sopa de acelgas, churrasco, papas asadas, guatita, seco de pollo, estofado de res, corvina, papas con cuero, colada morada.

En general, se puede decir que entre las razones principales es que se destacan por el sabor, tienen un sabor único. La mayoría de estos platos son de fácil preparación. La diferencia es que los platos de fácil preparación se comen siempre, y a menudo están preparados en la casa, mientras que los platos más difíciles, como los ceviches, la fritada, y la guatita por ejemplo, son comidos afuera del hogar, o preparados en el fin de semana cuando si hay más tiempo disponible. También platos como la fritada se encuentran ya hecho, simplemente hay que comprar y calentar en la casa. Otros platos son comidos simplemente porque son tradicionales, como los caldos, la colada entre otros, y viviendo en el extranjero les gustan más recordarse de su país de origen a través de esas combinaciones de comida.

En la mayoría de los platos más elejidos, los ingredientes se encuentran facilmente, sobre todo el pollo, y muchos otros que se encuentran en todos los supermercados de Londres.

El sancocho, por ejemplo, que es un plato de origen colombiano, se explica también con la grande presencia de los colombianos en Londres, la comunidad latina más amplia en la capital, con muchos restaurantes en los lugares de más afluencia sudamericana.

También hay que considerar que muchas familias que tienen niños prefieren preparar platos ecuatorianos porque confían más en la comida ecuatoriana como mejor equilibrio de salud. Pero a menudo los niños prefieren comer los platos de comida rápida que se encuentran en toda costumbre de la vida londinense.

**3.2 Pregunta 2: Platos/bebidas/postres, que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen en épocas de fiestas en este sector.**

**Tabla 4. Platos comidos en épocas de fiestas.**

LITERAL 2.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen en épocas de fiestas				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	18	8.26
		ENCEBOLLADO	9	4.13
	CALIENTES	CARNE EN PALITO	1	0.46
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	1	0.46
	PICADAS	PATACONES	6	2.75
		CHIFLES	5	2.29
		TOSTADO	4	1.83
		TRIPA MISHQUI	1	0.46
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	HORNADO	52	23.85
		POLLO AL HORNO	14	6.42
		POLLO RELLENO	14	6.42
		PAVO HORNADO	7	3.21
	COCIDOS	GUATITA	12	5.50
		LOMO SALTADO	1	0.46
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	1	0.46
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	15	6.88
		DULCE DE LECHE	1	0.46
		QUESO CON MIEL	1	0.46
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA DE AVENA	9	4.13
		CHICHA	1	0.46
	DULCES	CANELAZO	1	0.46
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		COLADA MORADA	14	6.42
		MOTE	3	1.38

	FANESCA	1	0.46
NC	NC	26	11.93

	TOTAL	218	100
--	-------	-----	-----

Elaboración: Davide Roccató  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Entre los platos que los ecuatorianos comen más en épocas de fiestas están: ceviche de pescado, encebollado, hornado, pollo al horno, pollo relleno, guatita, arroz con leche, colada morada.

Aquí se puede ver que los platos más elegidos son platos que se comen tradicionalmente en épocas de fiestas, platos que también se demoran más en la preparación, y que en épocas de fiestas se pueden preparar en la casa porque hay más tiempo disponible. Normalmente no se comen afuera sino que se preparan en las casas para que se pueda apreciar más el gusto de los platos. También son introducidos los platos de pescados, como el ceviche de pescado y el encebollado, que son considerados un poquito más especiales, que necesitan más tiempo de preparación y también los ingredientes tienen un precio más elevado, dependiendo de la calidad que se quiere adquirir.

**3.3 Pregunta 3: Platos/bebidas/postres, que son propios de su provincia de origen que se preparan y consumen con mayor frecuencia.**

**Tabla 5. Platos comidos con mayor frecuencia.**

LITERAL 3.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen con mayor frecuencia.				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	20	7.22
		ENCEBOLLADO	1	0.36
		CEVICHE	1	0.36
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	24	8.66
		EMPANADA DE QUESO	13	4.69
		CHUGCHUCARAS	1	0.36
	PICADAS	CHIFLES	9	3.25
		PATACONES	2	0.72
CALDOS		CALDO DE PATAS	11	3.97
		CALDO DE GALLINA	10	3.61
		SANCOCHO	7	2.53
		YAGUARLOCRO	1	0.36
SOPAS		SOPA DE QUINUA	13	4.69
		LOCRO DE HABAS	9	3.25
		LOCRO DE PAPAS	9	3.25
		SOPA DE ACELGAS	8	2.89
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	8	2.89
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	13	4.69
	HORNEADOS	HORNADO	2	0.72
	COCIDOS	MENESTRA	11	3.97
		GUATITA	7	2.53
	SECOS	SECO DE POLLO	23	8.30
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	11	3.97
		ARROZ CON LENTEJAS	5	1.81

	FRITURAS	CARNE FRITA	1	0.36
		POLLO FRITO	1	0.36
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	10	3.61
		ESTOFADO DE POLLO	3	1.08
		POLLO CON PAPAS	1	0.36
		POLLO CON VERDURAS	1	0.36
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	7	2.53
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	7	2.53
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	6	2.17
		JUGO DE MORA	1	0.36
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	9	3.25
		COLADA MORADA	9	3.25
		MOTE	1	0.36
OTROS DE INGRESO MODERNO		ENSALADA DE FRUTAS	1	0.36
NC		NC	0	0

<b>TOTAL</b>	<b>277</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------

Elaboración: Davide Roccató  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

En los platos que se comen con mayor frecuencia se encuentran : ceviche de camarón, fritada, empanada de queso, caldo de patas, caldo de gallina, sopa de quinua, churrasco, menestra, seco de pollo, arroz con menestra, estofado de res.

Por ejemplo, se elige más el ceviche de camarón que el ceviche de pescado porque los camarones se pueden encontrar todo el año en el supermercado, es más fácil la preparación y también el precio es más reducido. También recordamos desde la pregunta uno que los platos que requieren un tiempo de preparación más largo son comidos a menudo afuera. En Londres no hay mucho tiempo disponible porque la vida es muy frenética.

Algunos de esos platos se encuentran también ya hechos y se calientan en la casa. Platos como los chifles son muy fáciles de conseguir porque preparados también por otras comunidades. Como por ejemplo la menestra, que es un plato también muy preparado por los Indú se puede encontrar en todos lados de Londres, a cualquier hora.

**3.4 Pregunta 4: Platos/bebidas/postres propios de su lugar de origen, más demandados (en restaurantes/puestos de comida/etc.) por la población de residente (ecuatorianos, españoles, etc.) en este sector.**

**Tabla 6. Platos más demandados por la población residente.**

LITERAL 4.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, más demandados por la población residente en este sector.				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	12	6.56
		CEVICHE DE PESCADO	12	6.56
		ENCEBOLLADO	6	3.28
		CEVICHE	2	1.09
	CALIENTES	MENUDO	1	0.55
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	1	0.55
	FRITURAS	FRITADA	22	12.02
		EMPANADA DE QUESO	1	0.55
		PATATAS CON CERDO	1	0.55
	PICADAS	PATACONES	5	2.73
		CHIFLES	1	0.55
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	1	0.55
CALDOS	CALDO DE GALLINA	1	0.55	
SOPAS	LOCRO DE PAPAS	1	0.55	
	SOPA DE ACELGAS	1	0.55	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	9	4.92
		PAPAS ASADAS	1	0.55
	HORNEADOS	HORNADO	12	6.56
		POLLO AL HORNO	2	1.09
		POLLO RELLENO	2	1.09
	COCIDOS	GUATITA	5	2.73
		MENESTRA	1	0.55
		GUATA	1	0.55
	SECOS	SECO DE POLLO	4	2.19
		LIBRILLO	1	0.55

	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	1	0.55
		ARROZ CON LENTEJAS	1	0.55
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	4	2.19
		ESTOFADO DE POLLO	2	1.09
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	2	1.09
		MARISCOS	1	0.55
POSTRES	DULCES	DULCE DE LECHE	2	1.09
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		FANESCA	2	1.09
		PAPAS CON CUERO	1	0.55
NC		NC	61	33.33

<b>TOTAL</b>	<b>183</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------

Elaboración: Davide Roccato  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Entre los platos más demandados por la población residente hay siempre parte de los platos que son consumidos más habitualmente, como por ejemplo: ceviche de camarón, ceviche de pescado, fritada, hornado.

Como se puede ver, los platos que mayormente son elegidos como platos más demandados son los platos que requieren más tiempo de preparación y que a menudo son adquiridos fuera del hogar. Los restaurantes y las tiendas preparan muy bien la comida ecuatoriana y los precios son aceptables, comparados con el estilo de vida, y el coste de la vida en Londres.

**3.5 Pregunta 5: Platos/bebidas/postres, de su lugar de origen que lo preparan donde usted vive, que recomendaría consumir a algún visitante.**

**Tabla 7. Platos que se recomendaría consumir a los visitantes.**

<b>LITERAL 5.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan donde usted vive y que recomendaría consumir a los visitantes.</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	26	13.47
		CEVICHE DE CAMARÓN	22	11.40
		ENCEBOLLADO	8	4.15
		CEVICHE	2	1.04
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	1	0.52
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	3	1.55
	FRITURAS	FRITADA	30	15.54
		EMPANADA DE QUESO	2	1.04
	PICADAS	PATACONES	2	1.04
CALDOS		CALDO DE PATAS	1	0.52
		SANCOCHO	1	0.52
		YAGUARLOCRO	1	0.52
SOPAS		SOPA DE QUINUA	1	0.52
		LOCRO DE PAPAS	1	0.52
		SOPA DE ACELGAS	1	0.52
		SOPA DE MANGUERA	1	0.52
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	11	5.70
	HORNEADOS	HORNADO	25	12.95
		POLLO RELLENO	5	2.59
		POLLO AL HORNO	1	0.52
	COCIDOS	GUATITA	10	5.18
		MENESTRA	1	0.52
	SECOS	SECO DE POLLO	1	0.52
		LIBRILLO	1	0.52
		SECO DE CHIVO	1	0.52
ARROCES	ARROZ CON	1	0.52	

		MENESTRA		
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	8	4.15
POSTRES	DULCES	DULCE DE LECHE	6	3.11
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	1	0.52
		FRESAS CON LECHE	1	0.52
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		FANESCA	3	1.55
		COLADA MORADA	2	1.04
		PAPAS CON CUERO	1	0.52
		MOTE CON FRITADA	1	0.52
		LA BANDERA	1	0.52
NC		NC	9	4.66

<b>TOTAL</b>	<b>193</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------

Elaboración: Davide Roccato  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Entre los platos que los ecuatorianos recomiendan consumir están: ceviche de pescado, ceviche de camarón, fritada, churrasco, hornado, guatita. Muchos de estos platos son consumidos principalmente afuera en los restaurantes. También son comprados hechos y calentados en la casa, o preparados en el fin de semana cuando hay más tiempo disponible.

**3.6 Pregunta 6: Platos/bebidas/postres que conoce que son propios del sector donde usted vive y que los ecuatorianos los preparan/sirven con alguna variación o mantenían su forma de preparación y presentación.**

**Tabla 8. Platos que mantienen o varían la preparación y presentación.**

LITERAL 6b.1 Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen						
VARIADO LA PREPARACIÓN						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FRECUENCIA	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	21	100	7.98
			NO	0	0	
			TOTAL	21	100	
		CEVICHE DE PESCADO	SI	19	100	7.22
			NO	0	0	
			TOTAL	19	100	
	ENCEBOLLADO	SI	6	100	2.28	
		NO	0	0		
		TOTAL	6	100		
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	SI	1	100	0.38
NO			0	0		
TOTAL			1	100		
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	1	100	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	FRITURAS	FRITADA	SI	28	100	10.65
			NO	0	0	
			TOTAL	28	100	
		EMPANADA DE QUESO	SI	9	100	3.42
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
	PICADAS	PATACONES	SI	4	100	1.52
NO			0	0		

			TOTAL	4	10 0		
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	SI	1	10	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	10 0		
		TORTILLA CON HORNADO	SI	1	10	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	10 0		
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	14	10	5.32		
		NO	0	0			
		TOTAL	14	10 0			
		SANCOCHO	SI	7		10	2.66
			NO	0		0	
			TOTAL	7		10 0	
	CALDO DE GALLINA	SI	5	10	1.90		
		NO	0	0			
		TOTAL	5	10 0			
	YAGUARLOCRO	SI	2	10	0.76		
		NO	0	0			
		TOTAL	2	10 0			
	CALDO DE POLLO	SI	1	10	0.38		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
SOPAS	SOPA DE QUINUA	SI	12	10	4.56		
		NO	0	0			
		TOTAL	12	10 0			
	SOPA DE ACELGAS	SI	3	10	1.14		
		NO	0	0			
		TOTAL	3	10 0			
LOCRO DE PAPAS	SI	2	10	0.76			
	NO	0	0				

		TOTAL	2	10 0		
		LOCRO DE HABAS	SI NO	1 0	0.38	
		TOTAL	1	10 0		
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	SI NO	1 0	0.38	
		TOTAL	1	10 0		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	13	10 0	4.94
			NO	0	0 0	
			TOTAL	13	10 0	
	PAPAS ASADAS	SI	3	10 0	1.14	
		NO	0	0 0		
		TOTAL	3	10 0		
	HORNEADOS	HORNADO	SI	6	10 0	2.28
			NO	0	0 0	
			TOTAL	6	10 0	
		POLLO AL HORNO	SI	2	10 0	0.76
			NO	0	0 0	
TOTAL			2	10 0		
POLLO RELLENO	SI	1	10 0	0.38		
	NO	0	0 0			
	TOTAL	1	10 0			
COCIDOS	GUATITA	SI	11	10 0	4.18	
		NO	0	0 0		
		TOTAL	11	10 0		
	LIBRILLO	SI	0	0 0	0.38	
NO		1	10 0			
TOTAL		1	10 0			
MENESTRA	SI	6	10 0	2.28		

			NO	0	0	
			TOTAL	6	10	
					0	
SECOS	SECO DE POLLO	SI		21	10	7.98
		NO		0	0	
		TOTAL		21	10	
	SECO DE CHIVO	SI		1	0	0.38
		NO		0	0	
		TOTAL		1	10	
					0	
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI		10	10	3.80
		NO		0	0	
		TOTAL		10	10	
	ARROZ CON LENTEJAS	SI		1	0	0.38
		NO		0	0	
		TOTAL		1	10	
ARROZ CON POLLO	SI		1	0	0.38	
	NO		0	0		
	TOTAL		1	10		
					0	
ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI		7	10	2.66
		NO		0	0	
		TOTAL		7	10	
	ESTOFADO DE POLLO	SI		7	0	2.66
		NO		0	0	
		TOTAL		7	10	
					0	
AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	SI		3	10	1.14
		NO		0	0	
		TOTAL		3	10	
	CONEJO	SI		1	0	0.38
		NO		0	0	
		TOTAL		1	10	
					0	

POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	SI	6	10	2.28
			NO	0	0	
			TOTAL	6	10	
	DULCE CON LECHE	SI	4	10	1.52	
		NO	0	0		
		TOTAL	4	10		
PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	2	10	0.76	
		NO	0	0		
		TOTAL	2	10		
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA	SI	1	10	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	2	10	0.76
			NO	0	0	
			TOTAL	2	10	
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	PAPAS CON CUERO	SI	7	10	2.66	
		NO	0	0		
		TOTAL	7	10		
	COLADA MORADA	SI	4	10	1.52	
		NO	0	0		
		TOTAL	4	10		
FANESCA	SI	2	10	0.76		
	NO	0	0			
	TOTAL	2	10			
OTROS DE INGRESO MODERNO	TIRAMISU	SI	1	10	0.38	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	10		
				<b>TOTAL</b>	<b>263</b>	<b>100</b>

Elaboración: Davide Roccató  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

En esta tabla se puede ver que en general los ecuatorianos no cambian mucho los ingredientes de preparación de los platos. Ponen las combinaciones que les gustan más, pero son parte de los ingredientes típicos de los platos originales. Algunas pequeñas variaciones se las puede apreciar en los acompañamientos y guarnición de los platos de la influencia europea de Londres. Por ejemplo, encontramos el caldo de patas, y la sopa de quinua acompañadas con el pan, y normalmente los europeos comen sopas con el pan y en Londres se encuentra el pan en cualquier lado, y es muy consumido. Otro ejemplo son las corvinas acompañadas con hongos, y también aquí los hongos son un ingrediente típico europeo, pudiendoselo encontrar en cualquier lado de Londres, otro ejemplo es el pastel de zanahoria acompañado con helado. Pero, en general, son solamente algunas diferencias y nuevas combinaciones que representan un dato marginal en comparación con todas las restantes respuestas.

**3.7 Pregunta 7: Platos/bebidas/postres de su lugar de origen preparaban hace años en el lugar donde usted reside y que ya no se preparan actualmente.**

**Tabla 9. Platos que se han dejado de preparar actualmente.**

<b>LITERAL 7a. Platos, bebidas y postres propios de su lugar de origen, que preparaban en el lugar donde usted reside y que han dejado de prepararlo actualmente</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CONCHA	4	6.90
		CEVICHE DE POLLO	1	1.72
ENTREMESES	FRITURAS	EMPANADAS DE MOROCHO	4	6.90
		EMPANADAS DE VERDE	1	1.72
		CAMARONES FRITOS	1	1.72
	PICADAS	CHOCLO MOTE	2	3.45
PLATOS PRINCIPALES	SECOS	LENGUA DE VACA	1	1.72
	AVES, CARNES, MARISCOS	CAZUELA DE PESCADO	1	1.72
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		MOROCHO	1	1.72
NC		NC	42	72.41

<b>TOTAL</b>	<b>58</b>	<b>100</b>
--------------	-----------	------------

Elaboración: Davide Rocco  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Entre los platos que se han dejado de preparar actualmente se encuentran platos que tienen ingredientes que son difícil de encontrar en Londres como el morocho y el ceviche de concha.

**3.8 Pregunta 8: Platos/ bebidas/postres nuevos que conoce que se elaboran por personas de origen ecuatoriano en el lugar donde usted reside.**

**Tabla 10. Platos nuevos que se elaboran por los ecuatorianos.**

LITERAL 8.a Platos, bebidas y postres nuevos que se elaboran por personas de origen ecuatoriana en el lugar donde residen				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	ENCEBOLLADO	1	0.57
		CEVICHE DE CONCHA	1	0.57
		COCKTAIL DE PESCADO	1	0.57
ENTREMESES	ENVUELTOS	CAMARONES ENVUELTOS	1	0.57
	FRITURAS	FRITADA	1	0.57
	TORTILLAS	TORTILLA CON HORNADO	1	0.57
CALDOS		YAGUARLOCRO	1	0.57
		LA MARINADA	2	1.14
SOPAS		SOPA DE ATÚN	1	0.57
		SOPA DE PESCADO	1	0.57
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	1	0.57
		POLLO ASADO	2	1.14
		CARNE ASADA Y PATACONES	1	0.57
		PARILLADA	1	0.57
		PARILLADA DE MARISCOS	2	1.14
	ARROCES	ARROZ CON PESCADO	1	0.57
		ARROZ MARINERO	2	1.14
AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	1	0.57	
BEBIDAS	DULCES	BREVAS CON QUESO	1	0.57
OTROS DE INGRESO MODERNO		STEAK CON BEANS	1	0.57
		TIRAMISU	1	0.57
		SHRIMP COCKTAIL	1	0.57

NC	NC	149	85.14
----	----	-----	-------

TOTAL		175	100
-------	--	-----	-----

Elaboración: Davide Roccato  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

En ésta tabla, en la mayoría de los casos no tenemos platos nuevos. Son platos ya conocidos en la comida ecuatoriana, pero algunas veces no conocidos para todos y que se descubren cuando se comen con algunos amigos, o cuando se comen afuera en los restaurantes, y desde ese momento se empieza a preparar un plato que antes no se lo había comido nunca, por eso algunos ecuatorianos contestaron como si fueran nuevos.

Algunos platos como Steak con beans, Tiramisu, Shrimp cocktail son introducciones que llegan desde otras comidas europeas, inglesa e italiana en éste caso. Pero en general las respuestas han sido muy bajas, evidenciando que generalmente no se preparan platos "nuevos", sino más combinaciones rápidas en la semana, y cuando se puede se prepara comida ecuatoriana.

**3.9 Pregunta 9: Ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos/bebidas/postres (propios de su lugar de origen).**

**Tabla 11. Ingredientes básicos empleados.**

LITERAL 9 Ingredientes básicos que más se emplean en la elaboración de platos, bebidas y postres			
INGREDIENTE BASICO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	INGREDIENTE BASICO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE
ACELGAS	SOPA DE ACELGAS	MORA	MORA CON LECHE
ARROZ	ARROZ CON LECHE		COLADA MORADA
	ARROZ CON LENTEJAS	PAPAS	LOCRO DE PAPAS
	ARROZ CON POLLO		PAPAS ASADAS
	ARROZ CON CARNE		PAPAS CON POLLO
	ARROZ CON MENESTRA		LOCRO DE QUESO
	ARROZ CON CERDO		PAPAS CON CUERO
ATÚN	ENCEBOLLADO DE ATÚN		LLAPINGACHOS
AVENA	COLADA DE AVENA	PESCADO	CEVICHE DE PESCADO
	CHICHA		ENCEBOLLADO
CAMARÓN	CEVICHE DE CAMARÓN		PESCADO FRITO
	ENSALADA DE CAMARON		PESCADO AL HORNO
CARNE	FRITADA		CORVINA
	CHURRASCO		
CERDO	FRITADA	PLÁTANO	CHIFLES
	SANCOCHO		BOLONES
	CHULETA		PATACONES
	HORNADO		PLATANO FRITO
	QUINUA		SOPA DE VERDE
	PAPAS CON CUERO		MADURO FRITO
FRUTAS	FRESAS CON LECHE	POLLO	EMBORRAJADOS
	ENSALADA		SECO DE POLLO
GALLINA	CALDO DE GALLINA		CALDO DE GALLINA
HABAS	LOCRO DE HABAS		ESTOFADO DE POLLO
HARINA	EMPANADAS DE QUESO		POLLO RELLENO
	PASTEL DE ZANAHORIA		POLLO AL HORNO
HIGOS	HIGOS CON MIEL		POLLO FRITO
	DULCE DE HIGOS		POLLO CON VERDURA
LECHE	DULCE DE LECHE		CALDO DE POLLO
	BATIDO DE TOMATE		POLLO ASADO
	FRESAS CON LECHE	ARROZ CON POLLO	
	MORA CON LECHE	POLLO CON PAPAS	
	ARROZ CON LECHE		
LECHUGA	ENSALADA	QUESO	LOCRO DE QUESO
LENTEJAS	MENESTRA		EMPANADAS DE QUESO
			QUESO CON MIEL
LIBRILLO	GUATA		QUIMBOLITOS
MAÍZ	HUMITAS	QUINUA	SOPA DE QUINUA
		RES	CALDO DE PATAS

	CHOCLO		SANCOCHO
	TOSTADO		ESTOFADO DE RES
	MOTE PILLO		CHURRASCO
	SAZONATO DE MOTE	TOMATE	JUGO DE TOMATE
	MOTE		ENSALADA
MARISCOS	SOPA DE MARISCOS	ZANAHORIA	PASTEL DE ZANAHORIA

Elaboración: Davide Roccato  
Fuente: Investigación de mercado, Londres.

Entre los ingredientes básicos, como se puede ver, se encuentran los ingredientes más populares de los platos tradicionales ecuatorianos. También son los ingredientes más accesibles, que se pueden encontrar fácilmente, sobre todo en los supermercados. Algunos ingredientes son seguramente más utilizados que otros, como se puede ver, el pollo es el ingrediente que tiene más variedad de platos, seguido de el arroz, las papas, el plátano, el cerdo y el maíz. Generalmente el pollo es a menudo el más comido, porque se pueden crear muchas combinaciones diferentes, se encuentra en todos lados y es más rápido a cocinar.

Como se mencionó anteriormente, en Londres los ecuatorianos trabajan mucho, y en la semana comen algo rápido y de fácil preparación, también en combinación con la comida inglesa. Cuando hay más tiempo disponible, sobre todo el fin de semana, se pueden preparar platos un poquito más elaborados. La comida se queda como una referencia muy importante para los ecuatorianos que viven en Londres, porque es una modalidad para recordar su propio país de origen a través del sabor, y mantener algunas tradiciones básicas.

## CAPÍTULO IV

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

En éste capítulo se analiza cuales podrían ser algunas estrategias para promocionar y difundir la gastronomía ecuatoriana en una ciudad como Londres. Al mismo tiempo, se hablará sobre las instituciones y organismos que actualmente hacen sus promociones en el territorio de la capital inglesa, intentando hacer lo mejor para difundir la comida ecuatoriana entre nuevas fronteras.

#### **4.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional que se pueden realizar.**

Londres es una de las más importantes ciudades del mundo. Millones y millones de ingleses y extranjeros se mezclan todos los días haciendo miles de diferentes actividades. Más de 300 idiomas diferentes son hablados en ésta capital europea. Por eso, Londres podría ser uno de los centros más estratégicos para difundir la gastronomía ecuatoriana, de tal manera que el eco de tal promoción llegue a todas otras ciudades importantes, por lo menos europeas.

Según la Embajada del Ecuador en Londres, la mejor manera de promocionar la gastronomía ecuatoriana es a través de un esfuerzo mancomunado entre Embajada, restaurantes ecuatorianos y la comunidad ecuatoriana que reside en esta ciudad. El SENAMI recuerda que la comunidad ecuatoriana en ésta grande ciudad esta todavía en desarrollo, y Michelle Brien ha recordado que en el Ecuador la gastronomía no es un producto sino una cultura.

Tomando en consideración esas y otras sugerencias, se puede añadir algunas ideas estratégicas que podrían dar nuevos estímulos al desarrollo de la comida ecuatoriana en Londres, y otras ciudades también. A continuación algunas ideas posibles:

#### PORTAL INTERNET

Una referencia importante podría ser internet, con la creación de un portal dedicado solamente a la gastronomía ecuatoriana, y a las ciudades más importantes que hagan como referencia internacional de tal comida. Londres podría ser un lugar estratégico propio por su naturaleza internacional. Así que en el sitio internet habrá también todas las informaciones por ciudad, donde encontrar la gastronomía ecuatoriana en los diferentes eventos, restaurantes, y fiestas.

## PLATOS PRINCIPALES

La comida ecuatoriana es de muchos y diferentes sabores. Siendo el marketing un factor importante de venta y necesario para que un producto se conozca más rápidamente y su imagen tenga mayor importancia, sería mejor estudiar cuales son los platos que atraen más la curiosidad de la población londinense o internacional occidental. Esta investigación se la podría hacer directamente en algunos eventos internacionales, preguntando a los diferentes extranjeros cuales platos les gustan más, por el sabor, el color, la presentación, y el porque de sus preferencias. Después se podrá construir una estrategia adecuada.

## MENÚ TURÍSTICO

En Londres, los restaurantes ecuatorianos deberían siempre tener un menú turístico diario expuesto afuera de los locales. Pensados y creados exclusivamente para los turistas, que tengan precios accesibles, y que sean llamativos del sabor del Ecuador. Al mismo tiempo, esos menús darían una imagen de naturaleza turística de la comida ecuatoriana, aumentando la posibilidad de interacción y curiosidad.

## GUÍA GASTRONÓMICA

Sería interesante crear un guía sobre la gastronomía ecuatoriana, que sea en línea con la creación del portal en internet. La guía debería ser la referencia del marketing creado sobre la comida ecuatoriana, donde serían presentados los platos más llamativos, con las fotos ricas en colores, los eventos anuales y de otras fechas, los lugares de referencia. Sería importante construir esta guía para atraer a londinenses que no conocen la comida ecuatoriana, así que toda la presentación, publicidad, estilos, deberían ser contruidos con un objetivo internacional. Esta guía podría ser distribuida en todos los diferentes eventos como material de referencia para los extranjeros, la misma que deberá ser actualizada de manera permanente.

## RESTAURANTE EXCLUSIVO

Como estrategia de marketing y publicidad, la creación y apertura de un restaurante exclusivo ecuatoriano de alta calidad en el corazón de Londres podría crear un eco de participación internacional. Los ingleses son muy curiosos y no faltaran de ir comiendo en éste nuevo lugar. Si a la apertura de este le sigue una estrategia de imagen, el eco internacional podría dar un nuevo impulso turístico relacionado a la comida. Y con un buen posicionamiento se podría continuar con la apertura de una cadena de restaurantes ecuatorianos en toda Europa, considerando que los europeos viajan mucho, y la comida es un factor muy importante de atracción, el Ecuador podría beneficiarse de un importante ingreso turístico adjunto.

## COORDINACIÓN ENTRE GRUPOS DIFERENTES

Como se ha indicado anteriormente, la coordinación entre diferentes grupos es muy importante. El portal de internet podría ser también una referencia para la Embajada, asociaciones, restaurantes, comunidades. Ahí podrá existir un área reservada para todos los colaboradores quienes podrían aunar esfuerzos para agrupar todos los esfuerzos en pos de un crecimiento de la tendencia gastronómica. De esta manera sería también más fácil organizar una promoción constante de la comida ecuatoriana en las diferentes áreas de Londres. Londres ofrece muchas actividades diferentes donde los mismos ecuatorianos participan todos los días. Con un material adecuado, y una fácil organización, ellos mismos podrían constantemente difundir las actividades de promoción de la comida ecuatoriana.

## EVENTOS

La participación de las instituciones ecuatorianas a los eventos más importantes de Londres es fundamental. Eventos como el WTM (World Travel Market), el Carnaval del pueblo latinoamericano, Miss Ecuador UK, y otros son muy importantes para crear estrategias diferentes y novedosas de promoción gastronómica. Para tener resultados seguros, habrá que comprender mejor la mentalidad londinense, e inglesa, para crear un producto efectivo, y conseguir el máximo resultado. Como sugirió Ecuabrit, podría también ser muy interesante entrar en algunos programas televisivos ingleses como “This morning”, o “Inside London”, donde los reporteros podrían hablar con algunos chefs ecuatorianos de Londres, y hacer un reportaje sobre la gastronomía ecuatoriana. Una buena coordinación, un portal internet, una abertura de un restaurante exclusivo podrían convencer más fácilmente a las televisoras locales.

### **4.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales en el lugar en donde realizó la investigación.**

Como se ha visto, la comunidad ecuatoriana en la capital inglesa es una comunidad en desarrollo. Existe una demanda de la gastronomía ecuatoriana pero no se compara mínimamente con la demanda de países como España e Italia. Desde diferentes asociaciones, la Embajada del Ecuador es considerada como el principal ente de promoción de la gastronomía ecuatoriana en Londres. La Embajada nos explica que la promoción se realiza a través de la degustación de productos ecuatorianos en ferias y en eventos comerciales, turísticos o culturales. Por ejemplo en la feria WTM sobre turismo tuvo en los últimos años la presencia de diversos chefs ecuatorianos sirviendo algunos de los platos típicos ecuatorianos. También en el sitio de la Embajada hay algunas recetas gastronómicas donde poder tomar algunas ideas interesantes.

En el WTM se encuentra también la CORPEI (Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones de Ecuador), la cual muestra a los visitantes algunos de los productos que el Ecuador exporta al resto del mundo, sobre todo a Italia y España. En algunos de estos eventos, las muestras gastronómicas cuentan con el apoyo de algunas empresas como: Reybanpac, Atún Real, Cafecom, Ecuapalmito, Terrasol, Pronaca, Songa, Aprocafa, entre otras.

El WTM (World Travel Market) es una feria de referencia del sector turístico mundial. El ALAF (Anglo Latin American Foundation) organiza también festivales o ferias gastronómicas donde se hacen otras promociones institucionales. El Carnaval del Pueblo, un festival latinoamericano en Londres, es otra oportunidad para promocionar la comida ecuatoriana.

La Secretaria Nacional del Migrante hace también un poco de promoción pero por medio de su directorio. Y también algunos restaurantes ecuatorianos de Londres, los dirigentes son miembros de la Cámara de Comercio ecuatoriana, promocionan la comida ecuatoriana en algunas propagandas independientes en los periódicos latinos locales como el Express News, Latin News, y Extra.

La mayoría de los operadores están de acuerdo en el definir que la cooperación, y colaboración entre diferentes operadores, asociaciones y comunidades es fundamental para conseguir el máximo resultado.

## CAPITULO V

### **PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS, BEBIDAS, POSTRES QUE SE PUEDEN PREPARAR EN BASE A ESTOS INGREDIENTES.**

Como se ha indicado en la tabla N.11 “Ingredientes básicos empleados”, entre los ingredientes más utilizados hay: acelgas, arroz, atún, avena, camarón, carne, cerdo, frutas, gallina, habas, harina, higos, leche, lechuga, lentejas, librillo, maíz, mariscos, mora, papas, pescado, plátano, pollo, queso, quinua, res, tomate y zanahoria.

Con algunos de estos ingredientes, se propone a continuación algunos platos que no han sido mencionados en la investigación por los encuestados, y con algunos ingredientes que se utilizan también a menudo en Londres.

#### **5.1 Cerdo con Leche de Coco**

##### Ingredientes:

4 Escalopes de cerdo  
400ml Leche de coco  
1 Manzana  
1 Cebolla  
3 Cucharas de curry  
Aceite de oliva

##### Preparación:

Poner en una olla 3 cucharas de aceite de oliva, y calentar la cebolla cortada en anillos. Cortar la manzana en cubos y ponerla a calentar en el aceite y cebolla. En seguida, poner también el cerdo cortado en dados, u otra forma de su gusto, y añadir la leche de coco con el curry. Dejar cocinar suavemente para 10 minutos y mezclar, para servir se puede acompañar también con arroz.

## **5.2 Bizcocho de Copos de Avena y Chantillí**

### Ingredientes para 1 persona:

50gr. Copos de avena  
30gr. Mantequilla  
1 Cucharita de miel  
1 Cuchara de azúcar  
Chantillí  
Sal

### Preparación:

Precalentar el horno a 210°C. Mezclar la mantequilla con el azúcar, añadiendo un poquito de sal, y en seguida los copos de avena. Poner todo en un recipiente pequeño y dejar cocinar en el horno durante 35 minutos. Dejar enfriar y poner el chantillí a su gusto. Aumentar las dosis en proporción del número de bizcochos que se quieren preparar.

## **5.3 Ensalada de Tomates y Lentejas de Puy**

### Ingredientes:

350gr Lentejas francesas de Puy  
4 Tomates  
1 Cebolla  
1 Puerro  
3 Huevos cocidos  
2 Zanahorias  
6 Cucharadas aceite de oliva  
1 Cuchara Vinagre  
1 Pastilla de caldo vegetal  
Orégano fresco  
Sal

### Preparación:

Como siempre es mejor lavar bien las lentejas antes de cocinarlas. Después poner más de 1 litro de agua, con el caldo vegetal y las lentejas en una olla y dejar cocer hasta que estén listas y tiernas. Retirarlas y dejar enfriar. En el tiempo que las lentejas se cocinen, picar las zanahorias en hilos, el puerro, y cocerlos con aceite, hasta que queden en una buena mezcla. Retirar el aceite y añadir las lentejas. Remover hasta que los ingredientes sean bien mezclados.

Pelar y cortar en cubos los tomates, y ponerlos junto a los huevos picados. Añadir la cebolla, la sal y el orégano. Poner las lentejas con su jugo en un plato, y por encima los tomates con los otros ingredientes. Se puede variar la presentación a su gusto.

## **5.4 Pollo con Brócoli**

### Ingredientes:

200gr Pollo  
1 Brócoli grande  
4 Dientes de ajo  
Vino blanco  
Pimienta negra  
Aceite de oliva  
Especias provenzales  
Sal

### Preparación:

Cortar el pollo en cubos y ponerlos a dorar en aceite bien salpimentado. Cuando esté casi dorado se puede añadir el ajo. Picar el brócoli en pedacitos pequeños, y poner a cocinar en otra olla con agua hasta que estén un poco más suaves. Añadir el brócoli, sin el agua, al pollo. Verter el vino, poner las especias y un poco de pimienta y dejar cocer un 5 minutos más. Servir bien caliente.

## **5.5 Arroz Basmati con Zanahorias y Piñones**

### Ingredientes:

200gr Arroz basmati  
20-30gr Piñones, variar al gusto  
1 Cebolla  
2 Zanahorias  
2 Dientes de ajos  
1 Cucharada de Jengibre en polvo  
Aceite de oliva  
Sal

### Preparación:

Llevar a ebullición una olla con agua, poner sal, y añadir el arroz cuando el agua hierva. Cocinar por 15 minutos más o menos. En una sartén ponemos el aceite a fuego medio, y echamos el ajo cortado muy fino. Después añadimos la cebolla picada y la zanahoria en trocitos pequeños. Cuando la zanahoria vaya cambiando de color y esté casi lista, se puede añadir un poco de sal, el jengibre y los piñones. Cuando esté bien mezclado se puede añadir nuestro arroz, y mover bien hasta que esté todo bien mezclado. Servir al gusto. Los piñones se pueden añadir también después, sin cocinar. Depende de las preferencias. El tipo de arroz se puede cambiar también pero yo prefiero generalmente el basmati.

## **5.6 Papas con Hongos y Levadura de Cerveza**

### Ingredientes:

5 Papas grandes  
100gr Hongos champiñón  
2 Cebollas  
2 Cucharadas de levadura de cerveza  
2 Dientes de ajo  
Aceite de oliva  
Especias provenzales  
Timo  
Sal

### Preparación:

Cocinar las cebollas picadas en cubos, los dientes de ajos y los hongos en su propio líquido, utilizando un poco de aceite de oliva a mitad cocción. Cortar las papas en rodajas, y ponerlas en una sartén. Cocinar las papas con agua y sal. Cuando las papas estén listas, añadir los hongos, el timo, y las especias provenzales. Al final, poner todo en los platos, y añadir la levadura de cerveza al gusto en lugar del queso. Acompañar con pan.

## **5.7 Ensalada de Atún, Maíz y Rábano redondo rojo**

### Ingredientes:

1 Lata de atún  
1 Lata de maíz  
200gr Arroz blanco  
50gr Garbanzos blancos  
10 rábanos redondos rojos  
1 Cebolla  
Aceite de oliva  
Sal

### Preparación:

Un plato completo muy sencillo. Calentar los garbanzos en una olla con agua caliente durante media hora y añadir en seguida el arroz blanco. Cuando todo esté listo sacar el agua, y poner el arroz y los garbanzos en agua fría. Poner el todo en un plato grande, añadir el atún, el maíz, la cebolla cortada en cubos, sal y el aceite de oliva. Cortar los rábanos en cuatro pedacitos. Mezclar todo y servir frío. Optimo en un clima caliente.

## **5.8 Pasta con Queso y Nueces**

### Ingredientes:

200gr Pasta  
10 Nueces  
Queso parmesano  
Aceite de oliva  
Sal

### Preparación:

Plato sencillo rico en nutrientes. Cocinar la pasta al diente en agua salada. Se pueden utilizar espagueti también. A lado picar las nueces en pedacitos pequeños de manera que se puedan bien mezclar con la pasta. Sacar el agua de la pasta, y añadir el aceite de oliva. Después añadir las nueces y el queso parmesano y mezclar bien.

## **5.9 Camarones con Tofu ahumado**

### Ingredientes:

250gr Camarones medianos pelados  
1/2 kilo Tofu escurrido/ahumado  
2 Dientes de ajo  
1 Cucharada de jengibre  
1 Cucharada de salsa de soya  
1 Cebolla  
Vino blanco

### Preparación:

Cortar el tofu en cubos medianos. Poner el aceite en una sartén, y añadir el ajo y el jengibre revolviendo a menudo. Añadir la cebolla, los camarones y el vino blanco y cocinar durante 5 minutos. Añadir el tofu y mezclar bien hasta que el tofu tome el gusto del jugo que se este creando. Si es necesario poner un poco más de agua. Al final poner la salsa de soya. Servir caliente con pan.

## **5.10 Risotto de Quinua y Calabacín**

### Ingredientes:

200gr Quinua  
100gr Calabacín  
1 Cebolla  
1 Pastilla de caldo vegetal  
Pimienta roja  
Queso rallado  
Aceite de oliva

### Preparación:

Cortar el calabacín en rodajas pequeñas y ponerlo a freír en una sartén con aceite de oliva y la cebolla. Poner la quinua en una olla y cubrirla de agua. Añadir la pastilla de caldo vegetal. Cocer la quinua a fuego medio y añadir un poco de agua si es necesario hasta que esté lista. Poner la quinua en la sartén con el calabacín y añadir la pimienta roja. Mezclar suavemente. Servir en un plato poniendo el queso rallado a su gusto.

## CONCLUSIONES

Con el cuestionario, investigación, y entrevistas que hemos realizado, ha sido posible conseguir los resultados que se habían planteado al comienzo de la investigación. Se adaptó la investigación a la ciudad de Londres para determinar el consumo de platos, bebidas, y postres típicos que los ecuatorianos comen en su vida diaria en ésta grande ciudad europea. Se ha determinado las costumbres gastronómicas de los ecuatorianos entrevistados en época de fiestas, los platos más demandados, y recomendados, así como los ingredientes básicos más utilizados. Además se ha podido conocer cuales son las instituciones y organismos que más promocionan la gastronomía ecuatoriana en Londres, y poner en valor la gastronomía ecuatoriana sugiriendo algunas ideas.

Entre los platos consumidos más habitualmente y con mayor frecuencia se ha encontrado: ceviche de camarón, ceviche de pescado, encebollado, emborrajados, fritada, empanadas de queso, caldo de patas, caldo de gallina, churrasco, menestra, seco de pollo, arroz con menestra, sopa de quinua, estofado de res, entre otros. En época de fiestas se suele comer platos como: ceviche de pescado, hornado, encebollado, pollo al horno, pollo relleno, arroz con leche, guatita, colada morada, entre otros.

En general los ecuatorianos prefieren platos de origen ecuatoriano, las veces que tengan más tiempo disponible. En Londres el ritmo de vida es bastante difícil, y a menudo los ecuatorianos trabajan muchas horas, o tienen hasta 2 o 3 trabajos diferentes. En la semana se eligen platos fácil preparación, y en el fin de semana, platos que requieren más tiempo para cocinar, es decir platos más elaborados, otra alternativa es compran platos ya hechos, o comer afuera, en los restaurantes de comida típica. También el encontrar fácilmente los ingredientes es un factor importante en la elección del plato a comer habitualmente. Por eso, en los ingredientes básicos más utilizados están a menudo ingredientes de fácil adquisición, y que sirven también para cocinar platos de fácil preparación, como el pollo, el arroz, las papas, el plátano, el cerdo y maíz, entre otros.

Generalmente los ecuatorianos eligen los platos porque son platos de sus orígenes, porque se destacan por el sabor, y porque los consideran más equilibrados que la comida rápida inglesa. En los niños ya se ve la tendencia a una comida más metropolitana.

Difícilmente los ecuatorianos cambian la preparación y el acompañamiento de los platos, solamente en algunos platos existe una influencia europea en algunos detalles. Y cuando recomiendan los platos o los brindan estos son los más ricos y elaborados, así se tiene: la fritada, el ceviche de pescado, la guatita, el hornado, entre otros.

En conclusión, en los ecuatorianos entrevistados, la comida ecuatoriana es un factor muy importante de su cultura, y de enlace con el país de origen. La Embajada del Ecuador en Londres se considera como la institución de referencia de promoción de la gastronomía ecuatoriana. Pero en general, en el tejido londinense, la comida ecuatoriana se queda a un nivel todavía muy marginal sobre todo orientada a los mismos ecuatorianos.

La comida ecuatoriana tiene una relación más íntima con los ecuatorianos mismos, una conexión cultural, un componente de la vida diaria y de relación con sus orígenes y costumbres, más que una idea de una gastronomía que se pueda promover a los turistas como primera fuente de motivación para visitar el país. De todas maneras, se ha podido conseguir algunos interesantes resultados de referencia londinense que se puedan añadir a los resultados

de la investigación en el país de origen, para darnos una evaluación más global orientada a la puesta en valorización de la gastronomía ecuatoriana como unas de las posibles primeras fuentes de atracción turística.

## **RECOMENDACIONES**

Se ha obtenido buenos e interesantes resultados, y se puede tranquilamente decir que hacer una investigación en otros países, puede dar resultados muy interesantes para conocer la situación global de la gastronomía ecuatoriana.

Se puede recomendar y sugerir algunas ideas que puedan ayudar a mejorar resultados futuros y aprovechar más de la situación extranjera para favorecer la puesta en valor de la gastronomía ecuatoriana como atractivo diversificador de la oferta turística.

Un aspecto importante ha sido la complejidad del cuestionario. Considerando el poco tiempo a disposición de los ecuatorianos en Londres, o eventualmente en otras ciudades europeas así de frenéticas, se debería construir un cuestionario que considere también el factor tiempo. Muchos entrevistados han requerido la posibilidad de hacer el cuestionario online. Así que ésta opción, que tal vez no siempre contribuye a buenos resultados, se podría de todas maneras tomar en consideración. En Londres, casi todos tienen una rápida conexión en internet, y considerando la dimensión de la ciudad, sería más fácil contactar más personas. Se podría añadir al cuestionario, la posibilidad de una conversación telefónica durante la compilación del mismo, como hacen muchos importantes institutos de investigación, utilizando tal vez servicios como Skype, reduciendo también los costes.

Sería además interesante añadir una parte orientada a comprender la percepción que tengan los ecuatorianos de la gastronomía de su país comparada con otras gastronomías en el mismo lugar. Sobre todo en ciudades grandes como Londres, donde hay centenas de otras comunidades y comidas. Así se podría comprender mejor cuando los ecuatorianos recomiendan su comida a otras comunidades, cuando las preparan, y si les gustaría proponer su comida más activamente en la ciudad, y a otras comunidades, y porqué.

Se podrían crear cursos de formación de presentación de la comida ecuatoriana a diferentes operadores del sector de la gastronomía que tengan más el enfoque en como presentar la cultura ecuatoriana, su gastronomía y el potencial turístico del país.

La UTPL podría aprovechar de los estudiantes que hay en diferentes países del mundo para hacer al mismo tiempo una investigación más detallada de la gastronomía ecuatoriana al extranjero, y utilizar la misma investigación como medio de promoción de la comida ecuatoriana. Por ejemplo, organizando eventos públicos oficiales, que al mismo tiempo hagan investigación y promoción.

Se recomienda también de cruzar los datos, y la información obtenida, con los datos regionales del país Ecuador, y las otras ciudades extranjeras donde ha sido efectuada la investigación para ver si hay algunas tendencias similares, y si se puede reconocer en la tendencia londinense algunas similitud con regiones ecuatorianas donde hubo mayores migraciones en ésta ciudad.

## WEBGRAFIA

(averiguados el 14 de Agosto 2011)

Almudena Cortés Maisonave, (2008) "La migración ecuatoriana en el codesarrollo" disponible en: <http://docsgedime.files.wordpress.com/2008/02/tc-almudena-cortes.pdf>

André L. Simon, (1944) "A History of Gastronomy" Hutchinson, disponible en: [http://www.nicks.com.au/Index.aspx?link\\_id=76.764](http://www.nicks.com.au/Index.aspx?link_id=76.764)

Anglo Latin American Foundation (2011), "About ALAF" disponible en: <http://www.alaf.co.uk/about.html>

Anthony Hall, (2005) "Globalized Livelihoods. International Migration and Challenges for Social Policy: The Case of Ecuador" disponible en: <http://siteresources.worldbank.org/INTRANETSOCIALDEVELOPMENT/Resources/Hallpape.rev.pdf>

Carnaval del pueblo (2011), "About Us, History" disponible en: <http://www.carnavaldelpueblo.co.uk/>

Census London, (2001) " A summary of countries of birth in London" <http://legacy.london.gov.uk/gla/publications/factsandfigures/dmag-update-2006-09.rtf>

Cocineros Urbanos (2011), "La gastronomía no es un producto sino una cultura" disponible en: <http://www.cocinerosurbanos.com/2011/01/gastronomia-de-ecuador-la-gastronomia.html>

David Arboleda, (2008) Reportage "Migrantes Ecuatorianos en Londres" disponible en: [http://www.tvecuador.com/index.php?id=753&option=com\\_reportajes&view=showcanal](http://www.tvecuador.com/index.php?id=753&option=com_reportajes&view=showcanal) (video)

Ecuabrit (2008-2011), "informaciones generales" disponible en: <http://www.ecuabrit.com/>

Embajada del Ecuador en Gran Bretaña e Irlanda del Norte, (2011) disponible en: [http://www.consuladoecuador.org.uk/Embajada\\_del\\_Ecuador/Inicio.html](http://www.consuladoecuador.org.uk/Embajada_del_Ecuador/Inicio.html)

Gioconda Herrera y Maria C. Carrillo, (2005) "La migración ecuatoriana" disponible en: [http://www.flacsoandes.org/web/imagesFTP/1271697720.13.\\_Mujeres\\_ecuatorianas\\_en\\_las\\_cadenas\\_globales\\_del\\_cuidado.\\_Gioconda\\_Herrera..pdf](http://www.flacsoandes.org/web/imagesFTP/1271697720.13._Mujeres_ecuatorianas_en_las_cadenas_globales_del_cuidado._Gioconda_Herrera..pdf)

Heliopolis blog, (2010) "La gastronomía a través de la historia. América Prehispánica (XI)" disponible en: <http://heliopolisblog.wordpress.com/2010/11/12/la-gastronomia-a-traves-de-la-historia-%E2%80%93-america-prehispanica-xi/>

Infobae (2007), "América Latina pisó fuerte en la Feria de Comida de Londres" disponible en: <http://www.infobae.com/notas/nota.php?Idx=307496&IdxSeccion=1>

IOM (International Organization for Migration), (2008) "Ecuador, Mapping Exercise London" disponible en: [http://www.iomlondon.org/doc/mapping/IOM\\_ECUADOR.pdf](http://www.iomlondon.org/doc/mapping/IOM_ECUADOR.pdf)

José Carlos de Santiago (2011), "Susana Guerrero, Subsecretaria de Promoción del Ministerio de Turismo de Ecuador" disponible en: <http://www.caribbeannewsdigital.com/noticia/susana-guerrero-subsecretaria-de-promocion-del-ministerio-de-turismo-de-ecuador>

Lifestyle lounge (2010) "English Cuisine" disponible en:  
<http://lifestyle.iloveindia.com/lounge/english-cuisine-4754.html>

London Development Agency, (2010) "A brief analysis of London economy" disponible en:  
<http://lda-consult.limehouse.co.uk/portal/eds/eds?pointId=284>

Malcolm James, (2005) "Ecuadorian identity, community and multi-cultural intergration" disponible en:  
<http://www.runnymedetrust.org/uploads/projects/EcuadorianIdentityCommunity.pdf>

Meeyin Lam, Alan Baker, (2010) "Focus on London. Health: Children and Young people" disponible en: <http://data.london.gov.uk/documents/FocusOnLondon2010-Health.pdf>

Ministerio de Turismo de Ecuador (2009), "Gastronomía ecuatoriana tiene gran acogida en la WTM de Londres" disponible en:  
[http://www.turismo.gob.ec/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1666&Itemid=59](http://www.turismo.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=1666&Itemid=59)

Miss Ecuador UK (2011), "La iniciativa" disponible en :  
<http://www.ecuatorian.org.uk/missecuadoruk/index.html>

National Statistics, (2007) "Focus on London" disponible en:  
[http://www.statistics.gov.uk/downloads/theme\\_compendia/fol2007/Focus\\_on\\_London\\_2007.pdf](http://www.statistics.gov.uk/downloads/theme_compendia/fol2007/Focus_on_London_2007.pdf)

Office for National Statistics, (2010) "London Economy" disponible en:  
<http://www.statistics.gov.uk/cci/nugget.asp?id=2286>

Office for National Statistics, (2007) "Overview of London. A city of Growth" disponible en:  
<http://www.statistics.gov.uk/cci/nugget.asp?id=1811>

Office for National Statistics, (2007) "Education & Training. Examination results continue to improve" disponible en: <http://www.statistics.gov.uk/cci/nugget.asp?id=1813>

Office for National Statistics, (2007) "Population & Migration" disponible en:  
<http://www.statistics.gov.uk/cci/nugget.asp?id=1812>

Planeta gastronómico, (2008) "Gastronomía de Ecuador" disponible en:  
[http://www.planetagastronomico.com/esp/restaurantes/index.php?pagina=cocinas\\_del\\_mundo\\_detalle&detalle\\_pais=ECUADOR](http://www.planetagastronomico.com/esp/restaurantes/index.php?pagina=cocinas_del_mundo_detalle&detalle_pais=ECUADOR)

Richard Prothero, (2007) "An analysis of London's employment by sector" disponible en:  
[http://legacy.london.gov.uk/mayor/economic\\_unit/docs/wp24-employment.pdf](http://legacy.london.gov.uk/mayor/economic_unit/docs/wp24-employment.pdf)

Richard Prothero, (2008) "Employment in London by Firm Size" disponible en:  
[http://www.london.gov.uk/mayor/economic\\_unit/docs/wp\\_31.pdf](http://www.london.gov.uk/mayor/economic_unit/docs/wp_31.pdf)

Sandra Gross, (2009) "The Culinary History of Ecuador" disponible en:  
<http://www.suite101.com/content/the-culinary-history-of-ecuador-a176607>

Rogers TV (2011), "Inside London" disponible en:  
<http://www.rogerstv.com/page.aspx?rid=9&lid=12&sid=3846>

Secretaría Nacional del Migrante (2011), "informaciones generales" disponible en:  
<http://www.senami.gob.ec/>

SprachCaffe, (2010) "Salud en Londres" disponible en:  
[http://www.sprachcaffe.com/espanol/study\\_abroad/language\\_schools/london\\_city/salud.htm](http://www.sprachcaffe.com/espanol/study_abroad/language_schools/london_city/salud.htm)

TouristEye, "demografía, economía en Londres" disponible en:  
<http://www.touristeye.es/Londres-p-1066/Econom%C3%ADa-i-2577>

Universidad Nacional de Lima, (2009) "Gastronomía" disponible en:  
<http://www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023>

Visite Ecuador, (2010) "Gastronomía", disponible en:  
<http://www.visitecuador.travel/contenidos.php?menu=4&submenu1=14&idiom=1>

WTM (World Travel Market) (2011), "About" disponible en:  
<http://www.wtmlondon.com/page.cfm/Link=71/t=m/goSection=1>

Wikipedia referencias (2011):

[http://en.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_in\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Agriculture_in_London)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Architecture\\_of\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Architecture_of_London)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/City\\_of\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/City_of_London)  
[http://es.wikipedia.org/wiki/City\\_de\\_Londres](http://es.wikipedia.org/wiki/City_de_Londres)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Demography\\_of\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Demography_of_London)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Economy\\_of\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Economy_of_London)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Ecuadorian\\_cuisine](http://en.wikipedia.org/wiki/Ecuadorian_cuisine)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Ecuadorians\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](http://en.wikipedia.org/wiki/Ecuadorians_in_the_United_Kingdom)  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Gran\\_Londres](http://es.wikipedia.org/wiki/Gran_Londres)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Greater\\_London\\_Authority](http://en.wikipedia.org/wiki/Greater_London_Authority)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Greater\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Greater_London)  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Latin\\_American\\_cuisine](http://en.wikipedia.org/wiki/Latin_American_cuisine)  
<http://en.wikipedia.org/wiki/London>  
[http://en.wikipedia.org/wiki/London\\_borough](http://en.wikipedia.org/wiki/London_borough)  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Londres>  
[http://en.wikipedia.org/wiki/This\\_Morning\\_\(TV\\_series\)](http://en.wikipedia.org/wiki/This_Morning_(TV_series))  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Tourism\\_in\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/Tourism_in_London)  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Transport\\_for\\_London](http://es.wikipedia.org/wiki/Transport_for_London)  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Universidad\\_de\\_Londres](http://es.wikipedia.org/wiki/Universidad_de_Londres)

# ANEXOS



Encuesta exterior:

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>					
					
				Encuesta No. _____	
Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.					
I. ASPECTOS GENERALES	<b>Nombre del Barrio:</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.</b>				
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en el este sector donde usted reside.</b>				
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.</b>					

II. COMIDAS TRADICIONALES	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA		
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	10						
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside.							
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	e. NACIONALIDAD	
						1. ECUATORIANO	2. OTRA NACIONALIDAD
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.							
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA			
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	10						
6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.							
	N°	a. NOMBRE DE LAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA			

	<b>COMIDAS</b>					
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
10						
<b>III. COMIDAS ACTUALES</b>	<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.</b>					
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>	
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
9						
10						
<b>IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR</b>	<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).</b>					
	<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>	<b>d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4</b>	<b>e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5</b>	<b>f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6</b>
	<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3	3
	4	1	1	1	1	1
	5	2	2	2	2	2
6	3	3	3	3	3	
7	4	4	4	4	4	

Anexo n°2

Manual para la aplicación de las encuestas:

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR  
MANUAL DE LA ENCUESTA**



Para aplicar la presente encuesta deberá tener en consideración lo siguiente.

**1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la encuesta.
- Terminado el trabajo de campo, el encuestador debe revisar, ordenar y numerar las encuestas para posteriormente tabularlas, y luego enviar a su director (archivo tabulado y encuestas aplicadas).

**2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
  - Manual del encuestador
  - Encuestas (el número de encuestas dependerá de la muestra de cada cantón)
  - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.

**3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR**

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

**4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA**

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.

- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
  - Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
  - Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
  - Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.
- Las encuestas deben aplicarlas a **personas ecuatorianas** que residen en el **lugar donde usted, está realizando la investigación.**

**En el encabezado de la encuesta se menciona el objetivo del estudio y del alcance del mismo.**

Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales/ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

Formato de la encuesta:

**Nombre del Barrio:** En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre del barrio en donde aplique la encuesta.

## **I. ASPECTOS GENERALES**

- 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.**
  - a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado.
  - b. Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
  - c. Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa y/o persona en donde se preparan mejor estos platos.
  - d. Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

**1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.**

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se elaboran en épocas de fiestas en este sector donde usted reside.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado en épocas de fiestas.
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas, especialmente en épocas de fiesta.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

**2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector donde usted reside.**

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia en este sector donde usted reside.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia en el sector en donde reside.
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector en donde reside.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, más demandadas por los visitantes, en el sector en donde reside.
- e. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- b. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle *el nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- f. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.
- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas típicas/tradicionales/ancestrales que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde reside.
  - Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
  - Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

6. Qué comidas ecuatorianas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar en donde usted reside.
- Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
  - Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>			
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARABA</b>
<b>1</b>			
<b>2</b>			
<b>3</b>			
<b>4</b>			
<b>5</b>			
<b>6</b>			
<b>7</b>			
<b>8</b>			
<b>9</b>			
<b>10</b>			

### **III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES**

**7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.**

- Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan los ecuatorianos en el sector en donde residen.
- Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el *nombre específico* del ingrediente básico de las comidas. Puede existir la posibilidad de que el nombre del ingrediente básico difiera de acuerdo al sector, y se lo conozca con varios nombres, por lo tanto debe anotar todos los nombres que indique el encuestado.
- Lugar a adquirir:** preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside:</b>				
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

**8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).**

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4, 5, 6:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector en donde reside, para la elaboración de las comidas (especificar el nombre/s que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre de la comida que se preparan con este ingrediente (a, b, c, d, e y f):** preguntar al encuestado el nombre de la comida que se preparan con los ingredientes básicos.

**8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).**

	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4	e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5	f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3
4	1	1	1	1	1	1
5	2	2	2	2	2	2
6	3	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4	4

Anexos n°3

Parilla para el ingreso de información exterior en blanco:

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, que son propios de su provincia de origen						
	a. NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA /POSTRE	b. NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	C. MANTIENE LA		d. VARIACIÓN DE INGREDIENTES		e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA)
			1. PREPARACIÓN	2. PRESENTACIÓN DEL PLATO	1. EN LA PREPARACIÓN	2. PARA SERVIR EL PLATO (ACOMPAÑAMIENTO/GUARNICIÓN)	
1							
2							


















Instructivo para el ingreso de información:

## **INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

### **Previo al ingreso de información debe/n:**

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre del barrio u otra dirección en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y 3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE BÁSICO (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1, 2, 4 y 5), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección del lugar).
- f. En el literal b. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 3), deberá escribir el nombre de la persona o del lugar.
- g. En el literal b. MANTIENEN (preg. 6) y c. MANTIENEN (preg. 1, 2, 3)
  1. PREPARACIÓN: Debe anotar como lo preparan a cada uno de los platos.
  2. PRESENTACIÓN DEL PLATO: Debe anotar como se presenta el plato.
- h. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARA (preg. 7): Deberá anotar el nombre de la persona y del lugar en donde lo preparan.
- i. En el literal b. INGREDIENTE BÁSICO (preg. 8): Debe anotar el nombre o nombres de todos los ingredientes básicos con los que se preparan los diferentes platos.
- j. En los literales a, b, c, d, e, f y g (preg. 9) deberá escribir el nombre o nombres de los diferentes ingredientes con los que se preparan los diferentes platos.  
En los literales a, b, c, d, e, f y g (preg. 9), escribir los nombres de los diferentes platos de cada ingrediente básico.
- h. En el literal c. EXISTIA VARIACIÓN (preg. 6).
  1. PREPARACIÓN: Debe anotar como lo preparan a cada uno de los platos con la variación.
  2. PRESENTACIÓN DEL PLATO: Debe anotar como se presenta el plato y su variación.
- i. En el literal c. NOMBRE DE LA PERSONA QUE LO PREPARA (preg. 8), Deberé escribir el nombre de la persona que lo prepara.
- j. En el literal d. VARIACIÓN DE INGREDIENTES (preg. 1, 2 y 3).

1. EN LA PREPARACIÓN: Deberá escribir la variación de los ingredientes en la preparación de cada uno de los platos.
2. PARA SERVIR EL PLATO: Deberá escribir la variación de los ingredientes en la preparación de cada uno de los platos.
- k. En el literal d. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 4 y 5) y literal e. de las preg. 1,2 y 3, deberán escribir el nombre de las personas o del lugar en donde los preparan mejor el plato.
- l. En el literal d. INGREDIENTE/PRODUCTO PARA SERVIR (preg. 6), deberá escribir el nombre o nombres del o de los ingredientes se usan para acompañar el plato.
- m. En el literal d. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), escribir el nombre del lugar donde se lo puede adquirir.

Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

### **EN LA PARRILLA**

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

**Con respecto a la pregunta: 1.** 1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc. que son propios de su provincia de origen, esta tiene cinco variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA A DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), numeral 1. PREPARACIÓN, deberá escribir si se mantiene la preparación, tal como se lo preparaba en el país de origen. Columna (E). Numeral 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO, deberá escribir si se mantiene la presentación del plato, tal como se prepara en la provincia de origen, y si existen cambios cuáles son.

Columna (F), numeral 1, EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir que variación de ingredientes existe en la preparación. Columna (G), numeral 2, PARA SERVIR EL PLATO, deberá escribir el nombre de los productos que se usan para acompañar el plato.

Columna (H), e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara mejor.

**En relación a la pregunta: 2.** Qué platos/bebidas/postres/ etc, que son propios de su provincia de origen, preparan y consumen en épocas de fiestas en este sector.

Columna (I), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (J), b. NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA A DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (K), numeral 1. PREPARACIÓN, deberá escribir si se mantiene la preparación, tal como se lo preparaba en el país de origen. Columna (L). Numeral 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO, deberá escribir si se mantiene la presentación del plato, tal como se prepara en la provincia de origen, y si existen cambios cuáles son.

Columna (M), numeral 1, EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir que variación de ingredientes existe en la preparación. Columna (N), numeral 2, PARA SERVIR EL PLATO, deberá escribir el nombre de los productos que se usan para acompañar el plato.

Columna (O), e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara mejor.

**En relación a la pregunta: 3.** Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que son propios de su provincia de origen que se preparan y consumen con mayor frecuencia.

Columna (P), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (Q), b. NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA A DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (R), numeral 1. PREPARACIÓN, deberá escribir si se mantiene la preparación, tal como se lo preparaba en el país de origen. Columna (S). Numeral 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO, deberá escribir si se mantiene la presentación del plato, tal como se prepara en la provincia de origen, y si existen cambios cuáles son.

Columna (T), numeral 1, EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir que variación de ingredientes existe en la preparación. Columna (U), numeral 2, PARA SERVIR EL PLATO, deberá escribir el nombre de los productos que se usan para acompañar el plato.

Columna (V), e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara mejor.

**En relación a la pregunta: 4.** Cuáles son los platos/bebidas/postres propios de su lugar de origen, más demandados (en restaurantes/puestos de comida/etc.) por la población de residente (ecuatorianos, españoles, etc.) en este sector.

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA A DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columnas (X y Z), en el numeral 1. ECUATORIANO: Deberá anotar el nombre de la provincia a la que pertenece. Columna (AA y AB), en el numeral 2. OTRA NACIONALIDAD: Deberá escribir el nombre de la nacionalidad.

Columna (AC), e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara mejor.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué platos/bebidas/postres/ etc, de su lugar de origen que lo preparan donde usted vive, recomendaría consumir al algún visitante.

Columna (AD), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (AE), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (AF), numeral 1. PREPARACIÓN, deberá escribir si se mantiene la preparación, tal como se lo preparaba en el país de origen. Columna (AG). Numeral 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO, deberá escribir si se mantiene la presentación del plato, tal como se prepara en la provincia de origen, y si existen cambios cuáles son.

Columna (AH), numeral 1, EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir que variación de ingredientes existe en la preparación. Columna (AI), numeral 2, PARA SERVIR EL PLATO, deberá escribir el nombre de los productos que se usan para acompañar el plato.

Columna (AJ), e. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara mejor.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que son propios del sector donde usted vive y que los ecuatorianos los preparan/sirven con alguna variación o mantenían su forma de preparación y presentación.

Columna (AK), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (AL), numeral 1. PREPARACIÓN, deberá escribir si se mantiene la preparación, tal como se lo preparaba en el país de origen. Columna (AM). Numeral 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO, deberá escribir si se mantiene la presentación del plato, tal como se prepara en la provincia de origen, y si existen cambios cuáles son.

Columna (AN), numeral 1, EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir que variación de ingredientes existe en la preparación. Columna (AO), numeral 2, PARA SERVIR EL PLATO, deberá escribir el nombre de los productos que se usan para acompañar el plato.

Columna (AP y AQ), d. INGREDIENTE/PRODUCTO PARA SERVIR, deberá digitalizar el nombre del ingrediente/producto con que se sirve el plato.

**En relación a la pregunta: 7.** Qué platos/bebidas/postres/ etc, de su lugar de origen preparaban hace años en el lugar donde usted reside y que ya no se preparan actualmente.

Columna (AR), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (AS-AX), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

**En la relación a la pregunta: 8.** Qué platos/ bebidas/postres nuevos conoce que se elaboran por personas de origen.

Columna (AY), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (AZ-BC), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (BD), c. NOMBRE DE LA PERSONA QUE LO PREPARA, deberá digitalizar el nombre de la persona que lo prepara.

Columna (BE), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 9.**Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos/bebidas/postres (propios de su lugar de origen).

Columna (BF), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BF), en el literal a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BG), b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BG), en el literal b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BH), c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BH), c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BI), d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BI), d.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BJ), e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BJ), e.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BK), f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BK), f.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Columna (BL), g. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 7, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (BL), g.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico.

Instructivo para la tabulación de resultados:

## INSTRUCTIVO PARA TABULACION DE RESULTADOS

Para proceder a tabular los resultados, debe realizar lo siguiente:

Primeramente hay que tener claro algunos conceptos básicos previos a la tabulación de resultados.

**Categorizar** las respuestas de cada una de las preguntas, que consistirá en ordenar ideas o conceptos en forma tal, que cada uno de ellos posea características específicas de acuerdo a los criterios que se mencionarán en cada pregunta.

**Variables cualitativas:** Son las variables que expresan distintas cualidades, características o modalidad. Cada modalidad que se presenta se denomina atributo o categoría y la medición consiste en una clasificación de dichos atributos.

Una vez que tenga claro cada uno de los conceptos debe proceder a:

1. Revisar la corrección que se realizó a las parrillas y encuestas, así como también el nombre de los platos/bebidas/postres (en caso de que sea necesario).
2. Se debe realizar la tabla y luego la gráfica (en caso de requerirse, esto se indicará una vez realizadas las tablas).

Para las tablas intervienen tres elementos:

1. **DETALLE o NÓMINA** (nombre del plato/bebida/postre, donde recomienda consumirlos, mantiene la 1) preparación 2) presentación del plato, etc.), aquí van todas las variables que se tenga en cada una de las preguntas, para ello debe seguir los siguientes pasos:
  - a. Agrupar las palabras con una misma raíz o significado equivalente (de acuerdo a su nombre, similitud de preparación, presentación o cambio de alguno de su ingrediente secundario).
  - b. Ver la frecuencia de los segmentos repetidos (número de veces que se repiten los nombres).
  - c. Construcción de un vocabulario de texto en la tabla (en función de los nombres de los platos/bebidas/postres; escribir el nombre de los platos, bebidas o postres).
  - d. Luego ir ubicando en la tabla en forma descendente de acuerdo a la frecuencia.
2. **FRECUENCIA**, va el número de veces que se repite cada una de las variables.
3. **PORCENTAJE**, es el porcentaje que representa la frecuencia de las diferentes variables, para su obtención, debe realizar una regla de tres, por ejemplo: 650 es igual al 100%, 145 a cuanto por ciento será igual? Debe multiplicar  $145 \cdot 100 / 650$  dando como resultado 22,31%, y así sucesivamente de cada frecuencia.

### Simbología

Número total de respuestas: **650**

Número de veces que se repite un plato "X": **145**

Porcentaje total: **100%**

Porcentaje de 145: ?

Estos pasos debe realizarlos para cada una de las preguntas y por zonas (en el caso de tener varias zonas en el estudio).

## PREGUNTA 1

### En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE

Debe agrupar los nombres de platos, bebidas o postres; de acuerdo a su nombre, similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes secundarios. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

## CRITERIOS

1. **Tipo de plato:** sopas, arroz, caldos, ceviches, secos, helados, estofados, batidos, pescados, pollo, chicha, colada, tortillas, dulces, asados, mermelada, carnes, jugos, tortillas, helados, comida rápida, etc.

A continuación se presenta la tabla de tipología de los platos, en la que debe basarse para la categorización de los platos.

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>
<b>ENTRADAS</b>	
FRÍAS	
CALIENTES	
<b>ENTREMESES</b>	
ENVUELTOS	
FRITURAS	
PICADAS	
TORTILLAS	
<b>CALDOS</b>	
<b>SOPAS</b>	
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	
ASADOS	
HORNEADOS	
COCIDOS	
SECOS	
ARROCES	
FRITURAS	
AVES, CARNES, MARISCOS	

<b>POSTRES</b>	
COMPOTAS	
DULCES	
PASTELERÍA CRIOLLA	
HELADERÍA	
<b>BEBIDAS</b>	
DULCES	
FERMENTADAS	
COMPUESTAS	
AGUAS FRESCAS	
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	
ROSCONES (es un ejemplo)	
COLADA MORADA (es un ejemplo)	
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO</b>	
LASAGÑA (es un ejemplo)	
PIZZA (es un ejemplo)	

2. Una vez determinado el tipo del plato, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del plato según corresponda.

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Estofados	Estofado de pollo	270	24,50
	Estofado de carne	220	19,96
Caldos	Sancocho	200	18,15
	Caldo de pata de res	150	13,61
Bebidas	Jugo de arazá	120	10,89
	Jugo de guanábana	75	6,81
Entradas frías	Ceviche de concha	35	3,18
	Ceviche de pescado	32	2,90
<b>TOTAL</b>		1102	100

### En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Debe agrupar los **nombres** de restaurantes, comunidades, de personas, de lugares o dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta**) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, ambulante, etc. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

#### CRITERIOS

1. **Tipo de lugar:** mercados, nombres de personas, restaurantes, parques, ferias, cafeterías, parroquias rurales, plazas, etc.
2. Una vez determinado el tipo del lugar, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del lugar según corresponda.

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado La Merced	70	16,36
	Mercado Central	75	17,52
Restaurantes	Restaurant Don Luis	60	14,02
	Restaurant Rincón Tradicional	50	11,68
	Picantería Central	46	10,75
Personas	Sr. Luis Méndez	30	7,01
	Sra. María Jiménez	20	4,67
Ferias	Feria de fines de semana	30	7,01
	Feria agrícola	25	5,84
Parques	Puestos del parque central 18 de septiembre	12	2,80
	Parque central	10	2,34
<b>TOTAL</b>		<b>428</b>	<b>100</b>

### En el literal c. MANTIENE LA 1. PREPARACIÓN 2. PRESENTACIÓN DEL PLATO

De acuerdo al plato y a la persona o lugar donde recomienda consumir al plato, se deberá señalar con un SI o un NO según corresponda el caso en cuanto a los espacios de preparación y presentación del plato.

MANTIENE LA PREPARACIÓN				
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Estofado	Estofado de pollo	SI	12	70,59
		NO	5	29,41
		<b>TOTAL</b>	17	100

MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO				
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo	Caldo de Sancocho	SI	15	88,24
		NO	2	11,76
		<b>TOTAL</b>	17	100

**En el literal d. VARIACIÓN DE INGREDIENTES 1. EN LA PREPARACIÓN 2. PARA SERVIR EL PLATO/ ACOMPAÑAMIENTO/ GUARNICIÓN**

En el caso de haber señalado en el literal c. en las dos variables la opción NO, debe especificar en el literal d. según la variable que corresponda el dato, debido a la variación del ingrediente, ya sea en la preparación o en la variable para servir el plato (acompañamiento o guarnición), es decir, la **variable 1. del literal c. es condicionante de la variable 1. del literal d.** De la misma forma se produce en el caso de la segunda variable del literal c. junto con la variable 2. del literal d., caso contrario se produce una negación en la encuesta.

MANTIENE LA			VARIACIÓN DE INGREDIENTES	
NOMBRE DEL PLATO	PREPARACIÓN	PRESENTACIÓN DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO (ACOMPAÑAMIENTO/GUARNICIÓN)
Estofado de pollo	SI	SI	NO	NO
Caldo de Sancocho	NO	NO	No tiene plátano	Se sirve una porción de chifles por separado

**En el literal e. QUIÉN PREPARA MEJOR (NOMBRE DEL LUGAR/PERSONA)**

Debe agrupar los **nombres** de los lugares, **nombres** de restaurantes, de personas, la dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta**) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, etc. Debe estar claro el nombre descrito, ya que estos constituyen los informantes claves. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas. Puede existir la posibilidad de que los resultados del literal b y e, sean similares, igualmente debe realizar la tabla.

*El mismo procedimiento debe realizarlo para las preguntas 1, 2, 3, 5 y 6.*

A continuación se especifica algunos cambios en algunos literales de las siguientes preguntas.

#### PREGUNTA 4

**En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**

**En el literal b. NOMBRE DEL LUGAR/ PERSONA DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**

Es el mismo procedimiento de las preguntas anteriores.

**En el literal c. NACIONALIDAD 1. ECUATORIANO 2. OTRA NACIONALIDAD**

En este literal deberá señalar la nacionalidad de la población que demanda en más cantidad el plato. Si la opción es ecuatoriano lo señalará como corresponde, si el caso es otra nacionalidad deberá señalar el país de donde proviene la población que más demanda el plato.

TIPO DEL PLATO	NOMBRE DEL PLATO	NACIONALIDAD	
		ECUATORIANO	OTRA NACIONALIDAD
Ceviche	Ceviche de pescado	-	Española
Colada	Arroz relleno	SI	-

**En el literal d. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR (NOMBRE DEL LUGAR/ PERSONA)**

Es el mismo procedimiento de las preguntas anteriores.

#### PREGUNTA 7

**En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**

Es el mismo procedimiento que los anteriores.

**En el literal b. CONOCE USTED, QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARABA (NOMBRE DEL LUGAR/PERSONAS)**

Debe agrupar los **nombres** de restaurantes, comunidades, de personas, de lugares o dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta**) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, ambulante, etc. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	CONOCE USTED, QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARABA LUGAR (NOMBRE DEL LUGAR/ PERSONA)
Comida Rápida	Chuscos-Pinchos	Burguer DKL
		Sr. Julio César Peralta
		Sra. Itamar Mendoza
	Salchipapas	Sr. Diego Enríquez
		Sra. María Iñiguez

## PREGUNTA 8

### En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRES

Es el mismo procedimiento que los anteriores.

### En el literal b. INGREDIENTE BÁSICO

En el literal b. señalará el nombre del ingrediente básico del cual consta el plato.

## CRITERIOS

1. Debe agrupar los nombres del ingrediente básico de acuerdo a su nombre.
2. Agrupar el nombre del plato de acuerdo a su similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes secundarios. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	TIPO DEL PLATO		NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE	NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO
	Entremeses	Picada		Bolón de Verde
Fritos			Empanadas de verde	Plátano
				Empanadas de viento

### En el literal c. NOMBRE DE LA PERSONA QUE LO PREPARA

Debe agrupar los **nombres** de personas que sean iguales. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

Es el mismo procedimiento que las anteriores.

### En el literal d. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

Debe agrupar los **nombres** de los lugares, **nombres** de restaurantes, comunidades o dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta** cuando también se trate del caso de ser el hogar de una persona en particular) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, ambulante, etc. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

Es el mismo procedimiento que las anteriores.

## **PREGUNTA 9.**

### **En el literal a.1. NOMBRE DEL INGREDIENTE**

#### **CRITERIO**

1. Debe agrupar los nombres del ingrediente básico de acuerdo a su nombre.

En caso de existir diferentes nombres para un mismo ingrediente, se debe poner todos los nombres, el nombre con más frecuencia deberá ir como nombre principal, y los demás nombres deben ir entre paréntesis.

### **En el literal a.2. . NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE**

#### **CRITERIO**

2. Agrupar el nombre del plato de acuerdo a su similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes secundarios. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

<b>NOMBRE DEL INGREDIENTE BASICO 1</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>
Plátano (verde)	Molo
	Molloco
	Tigrillo
	Caldo de bolas

<b>LITERAL 1.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen habitualmente en este sector.</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	CEVICHE DE CAMARÓN	19	3.91
		CEVICHE DE PESCADO	18	3.70
		ENCEBOLLADO	17	3.50
		ENSALADA CAMARONES	4	0.82
	<b>CALIENTES</b>	EMBORRAJADOS	12	2.47
		BOLONES DE VERDE	11	2.26
		CARNE EN PALITO	1	0.21
<b>ENTREMESES</b>	<b>ENVUELTOS</b>	HUMITAS	8	1.65
	<b>FRITURAS</b>	FRITADA	23	4.73
		EMPANADA DE QUESO	12	2.47
	<b>PICADAS</b>	PATACONES	11	2.26
		SAZONATO DE MOTE	7	1.44
		CHIFLES	6	1.23
	<b>TORTILLAS</b>	LLAPINGACHOS	9	1.85
		TORTILLA CON HORNADO	1	0.21
<b>CALDOS</b>	CALDO DE PATAS	23	4.73	
	SANCOCHO	12	2.47	
	YAGUARLOCRO	11	2.26	
	CALDO DE GALLINA	10	2.06	
	CALDO DE POLLO	2	0.41	
<b>SOPAS</b>	SOPA DE QUINUA	12	2.47	
	LOCRO DE HABAS	12	2.47	
	SOPA DE ACELGAS	11	2.26	
	LOCRO DE PAPAS	9	1.85	
	CREMA DE PAPAS	3	0.62	

		SOPA DE MANGUERA	1	0.21
<b>COLADAS Y POTAJES</b>				
		COLADA DE AVENA	6	1.23
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>ASADOS</b>	CHURRASCO	19	3.91
		PAPAS ASADAS	11	2.26
	<b>HORNEADOS</b>	POLLO AL HORNO	1	0.21
		HORNADO	1	0.21
	<b>COCIDOS</b>	GUATITA	24	4.94
		MENESTRA	3	0.62
	<b>SECOS</b>	SECO DE POLLO	15	3.09
		SECO DE CHIVO	1	0.21
	<b>ARROCES</b>	ARROZ CON MENESTRA	7	1.44
		ARROZ CON LENTEJAS	4	0.82
		ARROZ CON CARNE	1	0.21
		ARROZ CON POLLO	1	0.21
	<b>ESTOFADOS</b>	ESTOFADO DE RES	13	2.67
		ESTOFADO DE POLLO	9	1.85
		POLLO CON VERDURAS	6	1.23
	<b>AVES, CARNES, MARISCOS</b>	CORVINA	10	2.06
	<b>POSTRES</b>	<b>DULCES</b>	ARROZ CON LECHE	7
DULCE DE HIGOS			5	1.03
QUESO CON MIEL			3	0.62
<b>PASTELERÍA CRIOLLA</b>		PASTEL DE ZANAHORIA	9	1.85
		QUIMBOLITOS	8	1.65
<b>BEBIDAS</b>	<b>COMPUESTAS</b>	MORA CON LECHE	9	1.85
		FRESAS CON LECHE	6	1.23
	<b>AGUAS FRESCAS</b>	JUGO DE TOMATE	4	0.82
<b>OTROS TÍPICOS TRADICIONALES</b>		PAPAS CON CUERO	14	2.88
		COLADA MORADA	10	2.06

	MOTE PILLO	7	1.44
	ARROZ DE CEBADA	1	0.21
OTROS DE INGRESO MODERNO	ENSALADA DE FRUTAS	6	1.23
<b>TOTAL</b>		<b>486</b>	<b>100</b>

LITERAL 1.b			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	54	11.11
	EL RINCON QUITIÑO	50	10.29
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	12	2.47
	EL DORADO (VAUXHALL)	7	1.44
	EL ECUATORIANISIMO (ELEPHANT&CASTLE)	5	1.03
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	0.82
	LOS ARRIEROS (ELEPHANT&CASTLE)	4	0.82
	MANUELITA'S (HAMMERSMITH)	4	0.82
	AMAZONICA (BRIXTON)	2	0.41
	PARILLADAS DEL SUR (KENT ROAD)	2	0.41
AMBULANTE	DON MANUEL y S.RA MARIA TORRES (MANOR PARK)	26	5.35
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.21
NC	NC	315	64.81
TOTAL		486	100

LITERAL 1c.1							
MANTIENE LA PREPARACIÓN							
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL		
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	19	100	3.91	
			NO	0	0		
			TOTAL	19	100		
		CEVICHE DE PESCADO	SI	18	100	3.70	
			NO	0	0		
			TOTAL	18	100		
		ENCEBOLLADO	SI	17	100	3.50	
			NO	0	0		
			TOTAL	17	100		
		ENSALADA CAMARONES	SI	4	100	0.82	
			NO	0	0		
			TOTAL	4	100		
	CALIENTES	EMBORRAJADOS	SI	12	100	2.47	
			NO	0	0		
			TOTAL	12	100		
		BOLONES DE VERDE	SI	11	100	2.26	
			NO	0	0		
			TOTAL	11	100		
		CARNE EN PALITOS	SI	1	100	0.21	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	100		
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	8	100	1.65	
			NO	0	0		
			TOTAL	8	100		
	FRITURAS	FRITADA		SI	22	95.6	4.53
				NO	1	4.35	0.21
				TOTAL	23	100	
		EMPANADA DE QUESO	SI	12	100	2.47	
			NO	0	0		
		TOTAL	12	100			
PICADAS	PATACONES	SI	11	100	2.26		
		NO	0	0			
		TOTAL	11	100			
	SAZONATO DE	SI	7	100	1.44		

		MOTE	NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
		CHIFLES	SI	6	100	1.23
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
		TORTILLA CON HORNADO	SI	0	0	
			NO	1	100	0.21
			TOTAL	1	100	
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	23	100	4.73	
		NO	0	0		
		TOTAL	23	100		
	SANCOCHO	SI	12	100	2.47	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	100		
	YAGUARLOCRO	SI	11	100	2.26	
		NO	0	0		
		TOTAL	11	100		
	CALDO DE GALLINA	SI	10	100	2.06	
		NO	0	0		
		TOTAL	10	100		
	CALDO DE POLLO	SI	2	100	0.41	
		NO	0	0		
		TOTAL	2	100		
SOPAS	SOPA DE QUINOA	SI	12	100	2.47	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	100		
	LOCRO DE HABAS	SI	12	100	2.47	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	100		
	SOPA DE ACELGAS	SI	11	100	2.26	
		NO	0	0		
		TOTAL	11	100		
	LOCRO DE PAPAS	SI	9	100	1.85	
		NO	0	0		
		TOTAL	9	100		
	CREMA DE PAPAS	SI	3	100	0.62	
		NO	0	0		
		TOTAL	3	100		
	SOPA DE MANGUERA	SI	1	100	0.21	
		NO	0	0		

		TOTAL	1	100		
COLADAS Y POTAJES	COLADA DE AVENA	SI	6	100	1.23	
		NO	0	0		
		TOTAL	6	100		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	19	100	3.91
			NO	0	0	
			TOTAL	19	100	
		PAPAS ASADAS	SI	11	100	2.26
			NO	0	0	
			TOTAL	11	100	
	HORNEADOS	HORNADO	SI	0	0	
			NO	1	100	0.21
			TOTAL	1	100	
		POLLO AL HORNO	SI	1	100	0.21
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	COCICOS	GUATITA	SI	24	100	4.94
			NO	0	0	
		TOTAL	24	100		
	MENESTRA	SI	3	100	0.62	
		NO	0	0		
		TOTAL	3	100		
SECOS	SECO DE POLLO	SI	15	100	3.09	
		NO	0	0		
		TOTAL	15	100		
	SECO DE CHIVO	SI	1	100	0.21	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	7	100	1.44	
		NO	0	0		
		TOTAL	7	100		
	ARROZ CON LENTEJAS	SI	4	100	0.82	
		NO	0	0		
		TOTAL	4	100		
	ARROZ CON POLLO	SI	1	100	0.21	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	ARROZ CON CARNE	SI	1	100	0.21	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		

	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	13	100	2.67
			NO	0	0	
			TOTAL	13	100	
		ESTOFADO DE POLLO	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
		POLLO CON VERDURAS	SI	5	83.3	1.03
				3		
			NO	1	16.6	0.21
			TOTAL	6	100	
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	SI	10	100	2.06
			NO	0	0	
			TOTAL	10	100	
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	SI	7	100	1.44
			NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
		DULCE DE HIGOS	SI	5	100	1.03
			NO	0	0	
			TOTAL	5	100	
		QUESO CON MIEL	SI	3	100	0.62
			NO	0	0	
			TOTAL	3	100	
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
		QUIMBOLITOS	SI	8	100	1.65
			NO	0	0	
			TOTAL	8	100	
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
		TOTAL	9	100		
		FRESAS CON LECHE	SI	6	100	1.23
		NO	0	0		
			TOTAL	6	100	
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	SI	4	100	0.82
			NO	0	0	
			TOTAL	4	100	
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	SI	14	100	2.88
			NO	0	0	

		TOTAL	14	100	
	COLADA MORADA	SI	10	100	2.06
		NO	0	0	
		TOTAL	10	100	
	MOTE PILLO	SI	7	100	1.44
		NO	0	0	
		TOTAL	7	100	
	ARROZ DE CEBADA	SI	1	100	0.21
		NO	0	0	
		TOTAL	1	100	
OTROS DE INGRESO MODERNO	ENSALADA DE FRUTAS	SI	6	100	1.23
		NO	0	0	
		TOTAL	6	100	

TOTAL	486	100
-------	-----	-----

LITERAL 1c.2						
MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL	
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	16	84.2	3.29
			NO	3	15.7	
			TOTAL	19	100	
		CEVICHE DE PESCADO	SI	18	100	3.70
	NO		0	0		
	TOTAL		18	100		
	ENCEBOLLADO	SI	16	94.1	3.29	
		NO	1	5.88		
		TOTAL	17	100		
	ENSALADA CAMARONES	SI	4	100	0.82	
		NO	0	0		
		TOTAL	4	100		
CALIENTES	EMBORRAJADOS	SI	12	100	2.47	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	100		
	BOLONES DE VERDE	SI	11	100	2.26	
		NO	0	0		
		TOTAL	11	100		
CARNE EN PALITOS	SI	1	100	0.21		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	8	100	1.65
			NO	0	0	
			TOTAL	8	100	
	FRITURAS	FRITADA	SI	20	82.6	4.12
			NO	3	17.3	
TOTAL			23	100		
EMPANADA DE QUESO	SI	10	80	2.06		
	NO	2	20			
TOTAL	12	100	0.41			
PICADAS	PATACONES	SI	11	100	2.26	

			NO	0	0	
			TOTAL	11	100	
		SAZONATO DE MOTE	SI	7	100	1.44
			NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
		CHIFLES	SI	6	100	1.23
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
		TORTILLA CON HORNADO	SI	0	0	
			NO	1	100	0.21
			TOTAL	1	100	
CALDOS	CALDO DE PATAS		SI	22	95.6	4.53
			NO	1	4.35	0.21
			TOTAL	23	100	
	SANCOCHO		SI	10	83.3	2.06
			NO	2	16.6	0.41
			TOTAL	12	100	
YAGUARLOCRO		SI	10	90.9	2.06	
		NO	1	9.09	0.21	
		TOTAL	11	100		
CALDO DE GALLINA		SI	9	90	1.85	
		NO	1	10	0.21	
		TOTAL	10	100		
CALDO DE POLLO		SI	2	100	0.41	
		NO	0	0		
		TOTAL	2	100		
SOPAS	SOPA DE QUINUA		SI	11	91.6	2.26
			NO	1	8.33	0.21
			TOTAL	12	100	
	LOCRO DE HABAS		SI	12	100	2.47
			NO	0	0	
			TOTAL	12	100	
SOPA DE ACELGAS		SI	10	90.9	2.06	
		NO	1	9.09	0.21	
		TOTAL	11	100		

		LOCRO DE PAPAS	SI NO TOTAL	9 0 9	100 0 100	1.85	
		CREMA DE PAPAS	SI NO TOTAL	2 1 3	66.6 7 33.3 100	0.41 0.21	
		SOPA DE MANGUERA	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.21	
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	SI NO TOTAL	6 0 6	100 0 100	1.23	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI NO TOTAL	18 1 19	94.7 4 5.26 100	3.70 0.21	
		PAPAS ASADAS	SI NO TOTAL	11 0 11	100 0 100	2.26	
	HORNEADOS	HORNADO	SI NO TOTAL	0 1 1	0 100 100	0.21	
		POLLO AL HORNO	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.21	
	COCICOS	GUATITA	SI NO TOTAL	22 2 24	91.6 7 8.33 100	4.53 0.41	
		MENESTRA	SI NO TOTAL	3 0 3	100 0 100	0.62	
	SECOS	SECO DE POLLO	SI NO TOTAL	13 2 15	86.6 7 13.3 100	2.67 0.41	
		SECO DE CHIVO	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.21	

	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	7	100	1.44	
			NO	0	0		
			TOTAL	7	100		
		ARROZ CON LENTEJAS	SI	3	75	0.62	
		NO	1	25	0.21		
		TOTAL	4	100			
		ARROZ CON POLLO	SI	0	0		
			NO	1	100	0.21	
			TOTAL	1	100		
		ARROZ CON CARNE	SI	0	0		
			NO	1	100	0.21	
			TOTAL	1	100		
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	11	84.6	2.26	
					2	15.3	
			NO	2	8	0.41	
			TOTAL	13	100		
		ESTOFADO DE POLLO	SI	8	88.8	1.65	
					9	11.1	
	NO		1	1	0.21		
			TOTAL	9	100		
	POLLO CON VERDURAS	SI	5	83.3	1.03		
			3	16.6			
NO		1	7	0.21			
		TOTAL	6	100			
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	SI	9	90	1.85	
			NO	1	10	0.21	
			TOTAL	10	100		
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	SI	7	100	1.44	
					0	0	
			NO	0	0		
		TOTAL	7	100			
	DULCE DE HIGOS	SI	5	100	1.03		
				0	0		
NO		0	0				
		TOTAL	5	100			
QUESO CON MIEL	SI	3	100	0.62			
			0	0			
	NO	0	0				
		TOTAL	3	100			
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	9	100	1.85	
					0	0	
			NO	0	0		
			TOTAL	9	100		
		QUIMBOLITOS	SI	8	100	1.65	
				0	0		
			NO	0	0		

			TOTAL	8	100	
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	9	100	1.85
			NO	0	0	
			TOTAL	9	100	
	FRESAS CON LECHE	SI	6	100	1.23	
		NO	0	0		
		TOTAL	6	100		
AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	SI	4	100	0.82	
		NO	0	0		
		TOTAL	4	100		
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	SI	13	92.8	2.67
			NO	1	7.14	0.21
			TOTAL	14	100	
		COLADA MORADA	SI	10	100	2.06
			NO	0	0	
			TOTAL	10	100	
		MOTE PILLO	SI	7	100	1.44
			NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
		ARROZ DE CEBADA	SI	1	100	0.21
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
OTROS DE INGRESO MODERNO		ENSALADA DE FRUTAS	SI	6	100	1.23
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	

TOTAL	486	100
-------	-----	-----

LITERAL 1.d		
VARIACIÓN DE INGREDIENTES		
NOMBRE DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO
ARROZ CON CARNE	NO	PLATANO MADURO
ARROZ CON LENTEJAS	NO	MADURO FRITO
ARROZ CON POLLO	NO	AGUACATE/TOMATE
CALDO DE GALLINA	NO	ARROZ
CALDO DE PATAS	NO	SIN CEBOLLA
CEVICHE DE CAMARON	NO	CON CANGUL
	NO	CON TOSTADO/CANGUIL
	NO	CON CHIFLES
CHURRASCO	NO	ENSALADA/TOMATE
CORVINA	NO	ENSALADA/TOMATE
CREMA DE PAPAS	NO	CON CEBOLLA
EMPANADA DE QUESO	NO	TOMATE Y CEBOLLA
	NO	ENSALADA
ENCEBOLLADO	NO	CON PAN
ESTOFADO DE POLLO	NO	TOMATE Y CEBOLLA
ESTOFADO DE RES	NO	CON PAPAS
	NO	CON PATACONES
FRITADA	ALINAR LA CARNE CON AJO	MOTE/PLATANO/ENSALADA/TORTILLA DE PAPAS
	NO	MAIZ TOSTADO/ENSALADA
	NO	ENSALADA
GUATITA	NO	AGUACATE/TOMATE
	NO	AGUACATE
HORNADO	ENSALADA	CERVEZA, PAPAS Y CERDO
PAPAS CON CUERO	NO	ENSALADA
POLLO CON VERDURAS	VARIAN VERDURAS	SALSAS, TODO MISMO PLATO
SANCOCHO	NO	CHIFLES
	NO	CEBOLLA
SECO DE POLLO	NO	PAPAS/AGUACATE
	NO	PAPAS COCIDAS/AGUACATE
SOPA DE ACELGAS	NO	CON PAN
SOPA DE QUINUA	NO	CON PAN

TORTILLA CON HORNADO	PAPAS COCIDAS/HORNADO ASADO	AGRIO Y LECHUGA
YAGUARLOCRO	NO	AGUACATE/TOMATE/CEBOLLA

LITERAL 1.e			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	54	11.11
	EL RINCON QUITIÑO	50	10.29
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	12	2.47
	EL DORADO (VAUXHALL)	7	1.44
	EL ECUATORIANISIMO (ELEPHANT&CASTLE)	5	1.03
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	0.82
	LOS ARRIEROS (ELEPHANT&CASTLE)	4	0.82
	MANUELITA'S (HAMMERSMITH)	4	0.82
	AMAZONICA (BRIXTON)	2	0.41
	PARILLADAS DEL SUR (KENT ROAD)	2	0.41
AMBULANTE	DON MANUEL y S.RA MARIA TORRES (MANOR PARK)	26	5.35
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.21
NC	NC	315	64.81
TOTAL		486	100

<b>LITERAL 2.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen en épocas de fiestas</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	CEVICHE DE PESCADO	18	8.26
		ENCEBOLLADO	9	4.13
	<b>CALIENTES</b>	CARNE EN PALITO	1	0.46
<b>ENTREMESES</b>	<b>FRITURAS</b>	FRITADA	1	0.46
	<b>PICADAS</b>	PATACONES	6	2.75
		CHIFLES	5	2.29
		TOSTADO	4	1.83
		TRIPA MISHQUI	1	0.46
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>HORNEADOS</b>	HORNADO	52	23.85
		POLLO AL HORNO	14	6.42
		POLLO RELLENO	14	6.42
		PAVO HORNADO	7	3.21
	<b>COCIDOS</b>	GUATITA	12	5.50
		LOMO SALTADO	1	0.46
	<b>AVES, CARNES, MARISCOS</b>	CORVINA	1	0.46
<b>POSTRES</b>	<b>DULCES</b>	ARROZ CON LECHE	15	6.88
		DULCE DE LECHE	1	0.46
		QUESO CON MIEL	1	0.46
<b>BEBIDAS</b>	<b>FERMENTADAS</b>	CHICHA DE AVENA	9	4.13
		CHICHA	1	0.46
	<b>DULCES</b>	CANELAZO	1	0.46
<b>OTROS TÍPICOS TRADICIONALES</b>		COLADA MORADA	14	6.42
		MOTE	3	1.38
		FANESCA	1	0.46
<b>NC</b>		NC	26	11.93

TOTAL	218	100
-------	-----	-----

LITERAL2.b			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	EL RINCON QUITEÑO	24	11.01
	COSTA AZUL	7	3.21
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	3	1.38
	MANUELITA'S	3	1.38
	LOS ARRIEROS	2	0.92
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	1	0.46
AMBULANTE	MANOR PARK( SRA. MARIA TORRES)	14	6.42
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.46
MERCADOS	MANOR PARK CENTRAL MARKET	1	0.46
NC	NC	162	74.31
TOTAL		218	100

LITERAL 2c.1						
MANTIENE LA PREPARACIÓN						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FRE C.	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	SI	18	100	9.47
			NO	0	0	
			TOTAL	18	100	
		ENCEBOLLADO	SI	8	88.8	9
	NO		1	11.1	1	0.53
	TOTAL		9	100		
CALIENTES	CARNE EN PALITO	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	SI	1	100	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	PICADAS	CHIFLES	SI	6	100	3.16
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	
		TRIPA MISHQUI	SI	5	100	2.63
			NO	0	0	
		TOTAL	5	100		
		TOSTADO	SI	4	100	2.11
NO	0		0			
TOTAL	4	100				
PATACONES	SI	1	100	0.53		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	HORNADO	SI	51	100	26.84
			NO	0	0	
			TOTAL	51	100	
		POLLO AL HORNO	SI	14	100	7.37
			NO	0	0	
		TOTAL	14	100		
POLLO RELLENO	SI	14	100	7.37		
	NO	0	0			

			NO	0	0	
			TOTAL	14	100	
		PAVO HORNADO	SI	7	100	3.68
			NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
	COCIDOS	GUATITA	SI	12	100	6.32
			NO	0	0	
			TOTAL	12	100	
		LOMO SALTADO	SI	1	100	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	SI	1	100	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
POSTRES	DULCES	DULCE CON LECHE	SI	14	100	7.37
			NO	0	0	
			TOTAL	14	100	
		ARROZ CON LECHE	SI	1	100	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
QUESO CON MIEL	SI	0	0			
	NO	1	100	0.53		
	TOTAL	1	100			
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA DE AVENA	SI	10	100	5.26
			NO	0	0	
			TOTAL	10	100	
	DULCES	CANELAZO	SI	1	100	0.53
NO			0	0		
TOTAL			1	100		
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		FANESCA	SI	14	100	7.37
			NO	0	0	
			TOTAL	14	100	
		MOTE	SI	3	100	1.58
			NO	0	0	
			TOTAL	3	100	
COLADA MORADA	SI	1	100	0.53		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			

TOTAL	190	100
-------	-----	-----

LITERAL 2c.2						
MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FRE C.	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	SI	18	100	9.47
			NO	0	0	
			TOTAL	18	100	
		ENCEBOLLADO	SI	7	77.78	3.68
	NO		2	22.22		
	TOTAL		9	100		
CALIENTES	CARNE EN PALITOS	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	SI	0	0	0.53
			NO	1	100	
			TOTAL	1	100	
	PICADAS	CHIFLES	SI	6	100	3.16
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	
		TRIPA MISHQUI	SI	4	80	2.11
			NO	1	20	
		TOTAL	5	100		
		TOSTADO	SI	4	100	2.11
NO	0		0			
TOTAL	4		100			
PATACONES	SI	1	100	0.53		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	HORNADO	SI	37	72.55	19.47
			NO	14	27.45	
			TOTAL	51	100	
		POLLO AL HORNO	SI	13	92.86	6.84
			NO	1	7.14	
			TOTAL	14	100	

			TOTAL	14	100	
			SI	13	92.8	6.84
		POLLO RELLENO	NO	1	7.14	0.53
			TOTAL	14	100	
			SI	7	100	3.68
		PAVO HORNADO	NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
			SI	12	100	6.32
		GUATITA	NO	0	0	
			TOTAL	12	100	
			SI	1	100	0.53
		LOMO SALTADO	NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
			SI	0	0	
		AVES, CARNES, MARISCOS	NO	1	100	0.53
		CORVINA	TOTAL	1	100	
			SI	14	100	7.37
		DULCE CON LECHE	NO	0	0	
			TOTAL	14	100	
			SI	1	100	0.53
		ARROZ CON LECHE	NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
			SI	1	100	0.53
		QUESO CON MIEL	NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
			SI	10	100	5.26
		FERMENTADAS	NO	0	0	
		CHICHA DE AVENA	TOTAL	10	100	
			SI	0	0	
		DULCES	NO	1	100	0.53
		CANELAZO	TOTAL	1	100	
			SI	13	92.8	6.84
		FANESCA	NO	1	7.14	0.53
			TOTAL	14	100	
			SI	3	100	1.58
		MOTE	NO	0	0	
			TOTAL	3	100	
			SI	1	100	0.53
		COLADA MORADA	NO	0	0	

		TOTAL	1	100	
--	--	-------	---	-----	--

		TOTAL	190	100	
--	--	-------	-----	-----	--

LITERAL 2.d		
VARIACIÓN DE INGREDIENTES		
NOMBRE DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO
CANELAZO	NO	CANELA Y LICOR
CORVINA	NO	PATATAS
ENCEBOLLADO	CANGUIL	CHIFLES / TOSTADO
	NO	PAN
FANESCA	NO	PLATANO FRITO
FRITADA	NO	ENSALADA
HORNADO	NO	PAPAS/AGUACATE (3 veces)
	NO	ARROZ/PAPAS (2 veces)
	NO	PAPAS/MOTE
	NO	ARROZ/MOTE/LECHUGA
	NO	TOMATE/LLAPINGACHOS
	NO	ARROZ/MOTE/AGUACATE
	NO	LECHUGA/PAPAS
	NO	AGUACATE/TOMATE/ENSALADA
	NO	CERVEZA
	NO	TORTILLA DE PAPAS, AGRIO Y LECHUGA
	NO	LLANPIGACHOS/MADURO FRITOS
POLLO AL HORNO	NO	PAPAS FRITAS
POLLO RELLENO	NO	PAPAS/AGUACATE
QUESO CON MIEL	PANELA/AGUA	NO
TRIPA MISHQUI	NC	TRIPA ASADA/MOTE, PAPAS COCINADA Y SALSA

LITERAL 2.e			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	EL RINCON QUITEÑO	24	11.01
	COSTA AZUL	7	3.21
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	3	1.38
	MANUELITA'S	3	1.38
	LOS ARRIEROS	2	0.92
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	1	0.46
AMBULANTE	MANOR PARK ( S.RA MARIA TORRES)	14	6.42
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.46
MERCADOS	MANOR PARK CENTRAL MARKET	1	0.46
NC	NC	162	74.31
TOTAL		218	100

LITERAL 3.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan y consumen con mayor frecuencia.				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	20	7.22
		ENCEBOLLADO	1	0.36
		CEVICHES	1	0.36
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	24	8.66
		EMPANADA DE QUESO	13	4.69
		CHUGCHUCARAS	1	0.36
	PICADAS	CHIFLES	9	3.25
		PATACONES	2	0.72
CALDOS		CALDO DE PATAS	11	3.97
		CALDO DE GALLINA	10	3.61
		SANCOCHO	7	2.53
		YAGUARLOCRO	1	0.36
SOPAS		SOPA DE QUINUA	13	4.69
		LOCRO DE HABAS	9	3.25
		LOCRO DE PAPAS	9	3.25
		SOPA DE ACELGAS	8	2.89
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	8	2.89
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	13	4.69
	HORNEADOS	HORNADO	2	0.72
	COCIDOS	MENESTRA	11	3.97
		GUATITA	7	2.53
	SECOS	SECO DE POLLO	23	8.30
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	11	3.97

		ARROZ CON LENTEJAS	5	1.81
	FRITURAS	CARNE FRITA	1	0.36
		POLLO FRITO	1	0.36
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	10	3.61
		ESTOFADO DE POLLO	3	1.08
		POLLO CON PAPAS	1	0.36
		POLLO CON VERDURAS	1	0.36
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	7	2.53
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	7	2.53
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	6	2.17
		JUGO DE MORA	1	0.36
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	9	3.25
		COLADA MORADA	9	3.25
		MOTE	1	0.36
OTROS DE INGRESO MODERNO		ENSALADA DE FRUTAS	1	0.36
NC		NC	0	0

TOTAL	277	100
-------	-----	-----

LITERAL 3.b			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	36	13.00
	EL RINCON QUITEÑO	26	9.39
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	11	3.97
	EL DORADO	5	1.81
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	1.44
	AMAZONICA	3	1.08
	PARILLADAS DEL SUR	3	1.08
	ECUATORIANISIMO	2	0.72
	LOS ARRIEROS	2	0.72
AMBULANTE	MANOR PARK (S.RA MARIA TORRES)	15	5.42
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.36
NC	NC	169	61.01
TOTAL		277	100

LITERAL 3c.1						
MANTIENE LA PREPARACIÓN						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	20	100	7.22
			NO	0	0	
			TOTAL	20	100	
		ENCEBOLLADO	SI	1	100	0.36
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	CEVICHES	SI	1	100	0.36	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	SI	24	100	8.66
			NO	0	0	
			TOTAL	24	100	
		EMPANADA DE QUESO	SI	13	100	4.69
			NO	0	0	
			TOTAL	13	100	
	PICADAS	CHUGCHURACAS	SI	0	0	0.36
			NO	1	100	
			TOTAL	1	100	
		CHIFLES	SI	9	100	3.25
NO	0		0			
TOTAL	9		100			
PATACONES	SI	2	100	0.72		
	NO	0	0			

			TOTAL	2	10 0	
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI		11	10 0	3.97
		NO		0	0	
		TOTAL		11	10 0	
	CALDO DE GALLINA	SI		10	10 0	3.61
		NO		0	0	
		TOTAL		10	10 0	
	SANCOCHO	SI		7	10 0	2.53
		NO		0	0	
		TOTAL		7	10 0	
	YAGUARLOCRO	SI		1	10 0	0.36
		NO		0	0	
		TOTAL		1	10 0	
SOPAS	SOPA DE QUINUA	SI		13	10 0	4.69
		NO		0	0	
		TOTAL		13	10 0	
	LOCRO DE HABAS	SI		9	10 0	3.25
		NO		0	0	
		TOTAL		9	10 0	
	LOCRO DE PAPAS	SI		9	10 0	3.25
		NO		0	0	
		TOTAL		9	10 0	
	SOPA DE ACELGAS	SI		8	10 0	2.89
		NO		0	0	
		TOTAL		8	10 0	
COLADAS Y POTAJES	COLADA DE AVENA	SI		8	10 0	2.89
		NO		0	0	
		TOTAL		8	10 0	

PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	13	10	4.69
			NO	0	0	
			TOTAL	13	10	
				0	0	
	HORNEADOS	HORNADO	SI	2	10	0.72
			NO	0	0	
			TOTAL	2	10	
				0	0	
	COCIDOS	MENESTRA	SI	11	10	3.97
			NO	0	0	
			TOTAL	11	10	
				0	0	
	COCIDOS	GUATITA	SI	7	10	2.53
			NO	0	0	
			TOTAL	7	10	
				0	0	
SECOS	SECO DE POLLO	SI	23	10	8.30	
		NO	0	0		
		TOTAL	23	10		
			0	0		
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	11	10	3.97	
		NO	0	0		
		TOTAL	11	10		
			0	0		
ARROCES	ARROZ CON LENTEJAS	SI	5	10	1.81	
		NO	0	0		
		TOTAL	5	10		
			0	0		
FRITURAS	CARNE FRITA	SI	0	0	0.36	
		NO	1	10		
		TOTAL	1	10		
			0	0		
FRITURAS	POLLO FRITO	SI	1	10	0.36	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	10		
			0	0		

					0	
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	10	10	3.61
			NO	0	0	
			TOTAL	10	10	
		ESTOFADO DE POLLO	SI	3	10	1.08
			NO	0	0	
			TOTAL	3	10	
		POLLO CON PAPAS	SI	1	10	0.36
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
		POLLO CON VERDURAS	SI	1	10	0.36
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	7	10	2.53
			NO	0	0	
			TOTAL	7	10	
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	7	10	2.53
			NO	0	0	
			TOTAL	7	10	
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	SI	6	10	2.17
			NO	0	0	
			TOTAL	6	10	
JUGO DE MORA		SI	1	10	0.36	
	NO	0	0			
			TOTAL	1	10	
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	SI	9	10	3.25
			NO	0	0	
			TOTAL	9	10	

	COLADA MORADA	SI	9	10	3.25
		NO	0	0	
		TOTAL	9	10	
	MOTE	SI	0	0	0.36
NO	1	0			
TOTAL	1	10			
OTROS DE INGRESO MODERNO	ENSALADA DE FRUTAS	SI	1	10	0.36
		NO	0	0	
		TOTAL	1	10	

TOTAL	277	100
-------	-----	-----

LITERAL 3c.2						
MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL	
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	20	100	7.22
			NO	0	0	
			TOTAL	20	100	
		ENCEBOLLADO	SI	1	100	0.36
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
CEVICHE	SI	1	100	0.36		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
ENTREMESES	FRITURAS	FRITADA	SI	18	75	6.50
			NO	6	25	
			TOTAL	24	100	
		EMPANADA DE QUESO	SI	13	100	4.69
			NO	0	0	
			TOTAL	13	100	
	PICADAS	CHUGCHURACAS	SI	0	0	0.36
			NO	1	100	
		CHIFLES	SI	9	100	3.25
			NO	0	0	
PATACONES	SI	2	100	0.72		
	NO	0	0			
PATACONES	SI	2	100	0.72		
	NO	0	0			
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	11	100	3.97	
		NO	0	0		

		TOTAL	11	100		
		SI	10	100	3.61	
		NO	0	0		
	CALDO DE GALLINA	TOTAL	10	100		
		SI	7	100	2.53	
		NO	0	0		
	SANCOCHO	TOTAL	7	100		
		SI	1	100	0.36	
		NO	0	0		
	YAGUARLOCRO	TOTAL	1	100		
SOPAS		SI	13	100	4.69	
		NO	0	0		
	SOPA DE QUINOA	TOTAL	13	100		
		SI	9	100	3.25	
		NO	0	0		
	LOCRO DE HABAS	TOTAL	9	100		
		SI	9	100	3.25	
		NO	0	0		
	LOCRO DE PAPAS	TOTAL	9	100		
		SI	8	100	2.89	
		NO	0	0		
	SOPA DE ACELGAS	TOTAL	8	100		
COLADAS Y POTAJES			SI	8	100	2.89
			NO	0	0	
			TOTAL	8	100	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	12	92.31	4.33
			NO	1	7.69	0.36
			TOTAL	13	100	
	HORNEADOS	HORNADO	SI	0	0	
			NO	2	100	0.72
			TOTAL	2	100	

	COCIDOS	MENESTRA	SI	10	90.	3.61
			NO TOTAL	1	9.0	0.36
				11	100	
	GUATITA		SI	6	85.	2.17
			NO TOTAL	1	14.29	0.36
				7	100	
	SECOS	SECO DE POLLO	SI	22	95.	7.94
			NO TOTAL	1	4.35	0.36
				23	100	
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	11	100	3.97
			NO TOTAL	0	0	
				11	100	
	ARROZ CON LENTEJAS		SI	5	100	1.81
			NO TOTAL	0	0	
				5	100	
	FRITURAS	CARNE FRITA	SI	0	0	
			NO TOTAL	1	100	0.36
				1	100	
	POLLO FRITO		SI	1	100	0.36
			NO TOTAL	0	0	
				1	100	
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	9	90	3.25
			NO TOTAL	1	10	0.36
				10	100	
	ESTOFADO DE POLLO		SI	3	100	1.08
			NO TOTAL	0	0	
				3	100	
	POLLO CON PAPAS		SI	1	100	0.36
			NO TOTAL	0	0	
				1	100	

			L			
		POLLO CON VERDURAS	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.36
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI NO TOTAL	7 0 7	100 0 100	2.53
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI NO TOTAL	7 0 7	100 0 100	2.53
	AGUAS FRESCAS	JUGO DE TOMATE	SI NO TOTAL	6 0 6	100 0 100	2.17
		JUGO DE MORA	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.36
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	PAPAS CON CUERO	SI	8	88.	89	2.89
		NO TOTAL	1 9	11 100	0.36	
	COLADA MORADA	SI NO TOTAL	9 0 9	100 0 100	3.25	
MOTE	SI NO TOTAL	0 1 1	0 100 100	0.36		
OTROS DE INGRESO MODERNO		ENSALADA DE FRUTAS	SI NO TOTAL	1 0 1	100 0 100	0.36

TOTAL		
L	277	100

LITERAL 3.d		
VARIACIÓN DE INGREDIENTES		
NOMBRE DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO
CARNE FRITA	CAMBIA VERDURAS	SALSAS/PATACONES
CHUGCHUCARAS	TODO FRITO	MOTE/FRITADA/EMPANADAS/PLATO, MADURO/CUERO
CHURRASCO	NO	MENESTRA/HUEVO/PATACONES/CARNE
ESTOFADO DE RES	NO	PATACONES
FRITADA	NO	CERDO Y TORTILLA. CERVEZA
	NO	ENSALADA
	NO	PAPAS/LECHUGA
	NO	HABAS/ENSALADA
	NO	PAPAS/TOMATE/ENSALADA
	NO	PAPAS/ENSALADA
GUATITA	NO	ARROZ/AGUACATE
HORNADO	NO	MOTE/TORTILLAS
	NO	TORTILLA DE PAPAS. AGRIO Y LECHUGA
MENESTRA	NO	ARROZ/LENTEJA/CARNE/VACUNO
MOTE	CERDO Y MOTE	MADURO/AGUACATE
PAPAS CON CUERO	NO	AGUACATE
SECO DE POLLO	NO	PAPAS/AGUACATE

LITERAL 3.e			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	36	13.00
	EL RINCON QUITEÑO	26	9.39
	EL COSTEÑO (BRIXTON ROAD)	11	3.97
	EL DORADO	5	1.81
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	1.44
	AMAZONICA	3	1.08
	PARILLADAS DEL SUR	3	1.08
	ECUATORIANISIMO	2	0.72
	LOS ARRIEROS	2	0.72
AMBULANTE	MANOR PARK (S.RA MARIA TORRES)	15	5.42
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.36
NC	NC	169	61.01
TOTAL		277	100

<b>LITERAL 4.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, más demandados por la población residente en este sector.</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	CEVICHE DE CAMARÓN	12	6.56
		CEVICHE DE PESCADO	12	6.56
		ENCEBOLLADO	6	3.28
		CEVICHE	2	1.09
	<b>CALIENTES</b>	MENUDO	1	0.55
<b>ENTREMESES</b>	<b>ENVUELTOS</b>	HUMITAS	1	0.55
	<b>FRITURAS</b>	FRITADA	22	12.02
		EMPANADA DE QUESO	1	0.55
		PATATAS CON CERDO	1	0.55
	<b>PICADAS</b>	PATACONES	5	2.73
		CHIFLES	1	0.55
	<b>TORTILLAS</b>	LLAPINGACHOS	1	0.55
	<b>CALDOS</b>	CALDO DE GALLINA	1	0.55
	<b>SOPAS</b>	LOCRO DE PAPAS	1	0.55
		SOPA DE ACELGAS	1	0.55
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>ASADOS</b>	CHURRASCO	9	4.92
		PAPAS ASADAS	1	0.55
	<b>HORNEADOS</b>	HORNADO	12	6.56
		POLLO AL HORNO	2	1.09
		POLLO RELLENO	2	1.09
	<b>COCIDOS</b>	GUATITA	5	2.73
		MENESTRA	1	0.55
		GUATA	1	0.55
	<b>SECOS</b>	SECO DE POLLO	4	2.19
		LIBRILLO	1	0.55
	<b>ARROCES</b>	ARROZ CON	1	0.55

		MENESTRA		
		ARROZ CON LENTEJAS	1	0.55
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	4	2.19
		ESTOFADO DE POLLO	2	1.09
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	2	1.09
		MARISCOS	1	0.55
POSTRES	DULCES	DULCE DE LECHE	2	1.09
	OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	FANESCA	2	1.09
		PAPAS CON CUERO	1	0.55
	NC	NC	61	33.33

TOTAL	183	100
-------	-----	-----

LITERAL 4.b			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	18	9.84
	EL RINCON QUITEÑO	16	8.74
	EL COSTEÑO (BRIXTON ROAD)	5	2.73
	EL DORADO	4	2.19
	MANUELITA'S	3	1.64
	AMAZONICA	2	1.09
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	2	1.09
	EL ECUATORIANISIMO	3	1.64
	EL COLORADO	1	0.55
	PARILLADAS DEL SUR	1	0.55
AMBULANTE	MANOR-PARK (MARIA/MANUEL TORRES)	17	9.29
NC	NC	111	60.66
TOTAL		183	100

LITERAL 4.c				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	NACIONALIDAD	FRE C.
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	ECUATORIANOS	12
			COLOMBIANOS	2
			PERUANOS	2
			COLOMBIANOS /CHILENOS	1
			LATINOS	1
			PERUANOS/FRANCÉS	1
			COLOMBIANOS/VENEZOLANOS	1
		CEVICHE DE PESCADO	ECUATORIANOS	12
			COLOMBIANOS	1
			ITALIANOS/ESPAÑOLES /COLOMBIANOS	1
	CEVICHE	ECUATORIANOS	2	
ENCEBOLLADO	ECUATORIANOS	6		
CALIENTES	MENUDO	ECUATORIANOS	1	
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	ECUATORIANOS	1
			COLOMBIANOS	1
	FRITURAS	FRITADA	ECUATORIANOS	22
			COLOMBIANOS /BOLIVIANOS	2
			COLOMBIANOS /PERUANOS	2
			LATINOS	2
			COLOMBIANOS	1
			BOLIVIANOS	1
			PERUANOS/SUECO	1
			PERUANOS	1
			COLOMBIANOS/LATINOS	1
			BOLIVIANOS/PERUANOS	1
	EMPANADA DE QUESO	ECUATORIANOS	1	
	PATATAS CON CERDO	ECUATORIANOS	1	
	PICADAS	PATACONES	ECUATORIANOS	6
ITALIANOS			1	

			EUROPEOS/PERUANOS	1	
			VENEZUELANOS/ITALIANOS	1	
		CHIFLES	ECUATORIANOS		
		TORTILLAS	LLANPIGACHOS	ECUATORIANOS	1
CALDOS		CALDO DE GALLINA	ECUATORIANOS	1	
SOPAS		LOCRO DE PAPAS	ECUATORIANOS	1	
		SOPA DE ACELGAS	ECUATORIANOS	1	
			PERUANOS	1	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	ECUATORIANOS	9	
			BOLIVIANOS/PERUANOS	1	
			BOLIVIANOS/COLOMBIANOS	1	
		PAPAS ASADAS	ECUATORIANOS	1	
	HORNEADOS	HORNADO	ECUATORIANOS	12	
			BOLIVIANOS/ARGENTINOS	1	
			ESPAÑOLES	1	
			PERUANOS/ARGENTINOS	1	
		POLLO AL HORNO	ECUATORIANOS	1	
			PERUANOS	1	
	POLLO RELLENO	COLOMBIANOS	1		
		ECUATORIANOS	2		
	COCIDOS	GUATITA	ECUATORIANOS	5	
			MENESTRA	ECUATORIANOS	1
			GUATA	ECUATORIANOS	1
	SECOS	SECO DE POLLO	ECUATORIANOS	4	
			PERUANOS	1	
LIBRILLO		ECUATORIANOS	1		
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	ECUATORIANOS	1		
	ARROZ CON LENTEJAS	ECUATORIANOS	1		
ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	ECUATORIANOS	4		
		BOLIVIANOS	1		
	ESTOFADO DE	ECUATORIANOS	2		

		POLLO	PERUANOS	1
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	ECUATORIANOS	2
			COLOMBIANOS/FRAN CÉS	1
		MARISCOS	ECUATORIANOS	1
POSTRES	DULCES	DULCE DE LECHE	ECUATORIANOS	2
	OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	PAPAS CON CUERO	MEXICANOS	1
		FANESCA	ECUATORIANOS	2

LITERAL 4.d			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	18	9.84
	EL RINCON QUITEÑO	16	8.74
	EL COSTEÑO (BRIXTON ROAD)	5	2.73
	EL DORADO	4	2.19
	MANUELITA'S	3	1.64
	AMAZONICA	2	1.09
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	2	1.09
	EL ECUATORIANISIMO	3	1.64
	EL COLORADO	1	0.55
	PARILLADAS DEL SUR	1	0.55
AMBULANTE	MANOR-PARK (MARIA/MANUEL TORRES)	17	9.29
NC	NC	111	60.66
TOTAL		183	100

LITERAL 5.a Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen, que se preparan donde usted vive y que recomendaría consumir a los visitantes.				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
			A	E
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	26	13.47
		CEVICHE DE CAMARÓN	22	11.40
		ENCEBOLLADO	8	4.15
		CEVICHE	2	1.04
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	1	0.52
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	3	1.55
	FRITURAS	FRITADA	30	15.54
		EMPANADA DE QUESO	2	1.04
	PICADAS	PATACONES	2	1.04
CALDOS		CALDO DE PATAS	1	0.52
		SANCOCHO	1	0.52
		YAGUARLOCRO	1	0.52
SOPAS		SOPA DE QUINUA	1	0.52
		LOCRO DE PAPAS	1	0.52
		SOPA DE ACELGAS	1	0.52
		SOPA DE MANGUERA	1	0.52
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	11	5.70
	HORNEADOS	HORNADO	25	12.95
		POLLO RELLENO	5	2.59
		POLLO AL HORNO	1	0.52
	COCIDOS	GUATITA	10	5.18
		MENESTRA	1	0.52
	SECOS	SECO DE POLLO	1	0.52
		LIBRILLO	1	0.52
		SECO DE CHIVO	1	0.52
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	1	0.52	

	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	8	4.15
POSTRES	DULCES	DULCE DE LECHE	6	3.11
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	1	0.52
		FRESAS CON LECHE	1	0.52
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		FANESCA	3	1.55
		COLADA MORADA	2	1.04
		PAPAS CON CUERO	1	0.52
		MOTE CON FRITADA	1	0.52
		LA BANDERA	1	0.52
NC		NC	9	4.66

TOTAL	193	100
-------	-----	-----

Anexo n°10/b

LITERAL 5.b			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	38	19.69
	EL RINCON QUITIÑO	33	17.10
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	11	5.70
	EL DORADO	7	3.63
	LOS ARRIEROS	5	2.59
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	2.07
	AMAZONICA	2	1.04
	ECUATORIANISIMO	2	1.04
	MANUELITA'S RESTAURANT	2	1.04
	PARILLADAS DEL SUR	2	1.04
AMBULANTE	MANOR-PARK (MARIA/MANUEL TORRES)	21	10.88
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.52
NC	NC	65	33.68
TOTAL		193	100

LITERAL 5c.1						
MANTIENE LA PREPARACIÓN						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	SI	25	10	13.30
			NO	0	0	
			TOTAL	25	10	
		CEVICHE DE CAMARÓN	SI	22	10	11.70
	NO		0	0		
	TOTAL		22	10		
	ENCEBOLLADO	SI	8	10	4.26	
		NO	0	0		
		TOTAL	8	10		
	CEVICHES	SI	2	10	1.06	
NO		0	0			
TOTAL		2	10			
CALIENTES	BOLONES DE VERDE	SI	1	10	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	10		
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	2	10	1.06
			NO	0	0	
			TOTAL	2	10	
	FRITURAS	FRITADA	SI	30	10	15.96
			NO	0	0	
TOTAL			30	10		
FRITURAS	EMPANADA DE QUESO	SI	2	10	1.06	
		NO	0	0		

			TOTAL	2	10 0		
	PICADAS	PATACONES	SI NO TOTAL	2 0 2	10 0 0 10 0	1.06	
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	SANCOCHO	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	YAGUARLOCRO	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
SOPAS	SOPA DE QUINUA	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	LOCRO DE PAPAS	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	SOPA DE ACELGAS	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	SOPA MARINERA	SI	1	10 0	0.53		
		NO	0	0			
		TOTAL	1	10 0			
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI NO TOTAL	11 0 11	10 0 10	5.85

					0	
	HORNEADOS	HORNADO	SI	24	10	12.77
			NO	0	0	
			TOTAL	24	10	
		POLLO RELLENO	SI	5	0	2.66
			NO	0	0	
			TOTAL	5	10	
		POLLO AL HORNO	SI	1	0	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
	COCIDOS	GUATITA	SI	10	10	5.32
			NO	0	0	
			TOTAL	10	10	
		MENESTRA	SI	1	0	0.53
			NO	0	0	
		TOTAL	1	10		
	SECOS	SECO DE POLLO	SI	1	10	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
		LIBRILLO	SI	0	0	0.53
			NO	1	0	
			TOTAL	1	10	
		SECO DE CHIVO	SI	1	0	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	1	10	0.53
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	

	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	SI NO TOTAL	10 0 10	10 0 0	5.32
POSTRES	DULCES	DULCE CON LECHE	SI NO TOTAL	6 0 6	10 0 0	3.19
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI NO TOTAL	1 0 1	10 0 0	0.53
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		COLADA MORADA	SI NO TOTAL	8 0 8	10 0 0	4.26
		FANESCA	SI NO TOTAL	3 0 3	10 0 0	1.60
		PAPAS CON CUERO	SI NO TOTAL	1 0 1	10 0 0	0.53
		MOTE CON FRITADA	SI NO TOTAL	1 0 1	10 0 0	0.53
		BANDERA	SI NO TOTAL	1 0 1	10 0 0	0.53

TOTAL	188	100
-------	-----	-----

LITERAL 5c.2						
MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO						
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE PESCADO	SI	25	100	13.30
			NO	0	0	
			TOTAL	25	100	
		CEVICHE DE CAMARÓN	SI	22	100	11.70
	NO		0	0		
	TOTAL		22	100		
	ENCEBOLLADO	SI	8	100	4.26	
		NO	0	0		
		TOTAL	8	100		
	CEVICHE	SI	2	100	1.06	
NO		0	0			
TOTAL		2	100			
CALIENTES	BOLONES DE VERDE	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	2	100	1.06
			NO	0	0	
			TOTAL	2	100	
	FRITURAS	FRITADA	SI	28	93.3	14.89
			NO	2	6.67	
			TOTAL	30	100	
		EMPANADA DE QUESO	SI	2	100	1.06
	NO		0	0		
	TOTAL		2	100		
	PICADAS	PATACONES	SI	2	100	1.06
NO			0	0		
TOTAL			2	100		
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	SANCOCHO	SI	1	100	0.53	
NO		0	0			

		TOTAL	1	100		
	YAGUARLOCRO	SI	0	0	0.53	
		NO	1	100		
		TOTAL	1	100		
SOPAS	SOPA DE QUINOA	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	LOCRO DE PAPAS	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	SOPA DE ACELGAS	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	SOPA MARINERA	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	11	100	5.85
			NO	0	0	
			TOTAL	11	100	
	HORNEADOS	HORNADO	SI	19	79.1	10.11
			NO	5	20.8	
			TOTAL	24	100	
		POLLO RELLENO	SI	5	100	2.66
			NO	0	0	
			TOTAL	5	100	
	POLLO AL HORNO	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	COCIDOS	GUATITA	SI	10	100	5.32
NO			0	0		
TOTAL			10	100		
MENESTRA	SI	1	100	0.53		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
SECOS	SECO DE POLLO	SI	1	100	0.53	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	LIBRILLO	SI	0	0	0.53	
NO		1	100			

			TOTAL	1	100		
			SI	1	100	0.53	
		SECO DE CHIVO	NO	0	0		
			TOTAL	1	100		
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	1	100	0.53	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	100		
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	SI	8	80	4.26	
			NO	2	20	1.06	
			TOTAL	10	100		
POSTRES	DULCES	DULCE CON LECHE	SI	6	100	3.19	
			NO	0	0		
			TOTAL	6	100		
BEBIDAS	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	1	100	0.53	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	100		
	OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	COLADA MORADA	SI	8	100	4.26	
			NO	0	0		
			TOTAL	8	100		
			FANESCA	SI	2	66.6	1.06
					7		
				NO	1	33.3	0.53
					3	100	
				TOTAL	3	100	
			PAPAS CON CUERO	SI	1	100	0.53
				NO	0	0	
			TOTAL	1	100		
		MOTE CON FRITADA	SI	0	0		
			NO	1	100	0.53	
			TOTAL	1	100		
		BANDERA	SI	0	0		
			NO	1	100	0.53	
			TOTAL	1	100		

TOTAL	188	100
-------	-----	-----

LITERAL 5.d		
VARIACIÓN DE INGREDIENTES		
NOMBRE DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO
CORVINAS	NO	CON HONGOS (dos veces)
FANESCA	NO	PLATANO FRITO
FRITADA	NO	HABAS/ENSALADA
	NO	MAIZ TOSTADO/ENSALADA
HORNADO	NO	MOTE/TORTILLAS
	NO	TORTILLA DE PAPAS/AGUACATE/AGUACATE/LECHUGA
	NO	PAPAS (dos veces)
	NO	PAPAS/AGUACATE
LA BANDERA	NO	MARISCOS/ARROZ/GUATA
LIBRILLO	AJI DE MANÍ	COLA - PAPAS CON SALSA
MOTE CON FRITADA	NO	MOTE/PLATANO FRITO
YAGUARLOCRO	NO	SANGRE COCIDA DE VACUNO

LITERAL 5.e			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	38	19.69
	EL RINCON QUITIÑO	33	17.10
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	11	5.70
	EL DORADO	7	3.63
	LOS ARRIEROS	5	2.59
	CESAR'S RESTAURANT (VAUXHALL)	4	2.07
	AMAZONICA	2	1.04
	ECUATORIANISIMO	2	1.04
	MANUELITA'S RESTAURANT	2	1.04
	PARILLADAS DEL SUR	2	1.04
AMBULANTE	MANOR-PARK (MARIA/MANUEL TORRES)	21	10.88
PERSONAS	MARIA HERAS	1	0.52
NC	NC	65	33.68
TOTAL		193	100

LITERAL 6.a				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	21	7.84
		CEVICHE DE PESCADO	19	7.09
		ENCEBOLLADO	6	2.24
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	1	0.37
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	1	0.37
	FRITURAS	FRITADA	28	10.45
		EMPANADA DE QUESO	9	3.36
	PICADAS	PATACONES	4	1.49
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	1	0.37
		TORTILLAS CON HORNADO	1	0.37
	CALDOS	CALDO DE PATAS	14	5.22
SANCOCHO		7	2.61	
CALDO DE GALLINA		5	1.87	
YAGUARLOCRO		2	0.75	
CALDO DE POLLO		1	0.37	
SOPAS	SOPA DE QUINOA	12	4.48	
	SOPA DE ACELGAS	3	1.12	
	LOCRO DE PAPAS	2	0.75	
	LOCRO DE HABAS	1	0.37	
COLADAS Y POTAJES	COLADA DE AVENA	1	0.37	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	13	4.85
		PAPAS ASADAS	3	1.12
	HORNEADOS	HORNADO	7	2.61
		POLLO AL HORNO	2	0.75
		POLLO RELLENO	1	0.37
	COCIDOS	GUATITA	11	4.10
		LIBRILLO	1	0.37
		MENESTRA	6	2.24

	SECOS	SECO DE POLLO	21	7.84
		SECO DE CHIVO	1	0.37
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	10	3.73
		ARROZ CON LENTEJAS	1	0.37
		ARROZ CON POLLO	1	0.37
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	7	2.61
		ESTOFADO DE POLLO	7	2.61
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINA	3	1.12
		CONEJO	1	0.37
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	6	2.24
		DULCE DE LECHE	4	1.49
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	2	0.75
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA	1	0.37
	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	2	0.75
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		PAPAS CON CUERO	7	2.61
		COLADA MORADA	4	1.49
		FANESCA	2	0.75
OTROS DE INGRESO MODERNO		TIRAMISU	1	0.37
NC		NC	4	1.49

TOTAL	268	100
-------	-----	-----

LITERAL 6b.1 Platos, bebidas y postres que son propios de su provincia de origen						
VARIADO LA PREPARACIÓN						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FREC.	%	% GENERAL	
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	21	10	7.98
			NO	0	0	
			TOTAL	21	10	
		CEVICHE DE PESCADO	SI	19	10	7.22
			NO	0	0	
			TOTAL	19	10	
	ENCEBOLLADO	SI	6	10	2.28	
		NO	0	0		
		TOTAL	6	10		
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	SI	1	10	0.38
NO			0	0		
TOTAL			1	10		
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	1	10	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
	FRITURAS	FRITADA	SI	28	10	10.65
			NO	0	0	
			TOTAL	28	10	
		EMPANADA DE QUESO	SI	9	10	3.42
			NO	0	0	
			TOTAL	9	10	
	PICADAS	PATACONES	SI	4	10	1.52
NO			0	0		
TOTAL			4	10		

					0	
	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	SI	1	10	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
		TORTILLA CON HORNADO	SI	1	10	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	10	
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	14	10	5.32	
		NO	0	0		
		TOTAL	14	10		
	SANCOCHO	SI	7	10	2.66	
		NO	0	0		
		TOTAL	7	10		
	CALDO DE GALLINA	SI	5	10	1.90	
		NO	0	0		
		TOTAL	5	10		
	YAGUARLOCRO	SI	2	10	0.76	
NO		0	0			
TOTAL		2	10			
CALDO DE POLLO	SI	1	10	0.38		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	10			
SOPAS	SOPA DE QUINOA	SI	12	10	4.56	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	10		
	SOPA DE ACELGAS	SI	3	10	1.14	
		NO	0	0		
		TOTAL	3	10		
LOCRO DE PAPAS	SI	2	10	0.76		

			NO	0	0		
			TOTAL	2	10		
		LOCRO DE HABAS	SI	1	10	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	10		
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	SI	1	10	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	10		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	13	10	4.94	
			NO	0	0		
			TOTAL	13	10		
	PAPAS ASADAS	SI	3	10	1.14		
		NO	0	0			
		TOTAL	3	10			
	HORNEADOS	HORNADO	SI	6	10	2.28	
			NO	0	0		
			TOTAL	6	10		
SI			2	10	0.76		
POLLO AL HORNO	NO	0	0				
	TOTAL	2	10				
	SI	1	10	0.38			
	NO	0	0				
POLLO RELLENO	TOTAL	1	10				
	COCIDOS	GUATITA	SI	11	10	4.18	
			NO	0	0		
TOTAL			11	10			
LIBRILLO	SI	0	0				
	NO	1	10	0.38			

		TOTAL	1	0	10	
	MENESTRA	SI	6	0	10	2.28
		NO	0	0	10	
		TOTAL	6	0	10	
SECOS	SECO DE POLLO	SI	21	0	10	7.98
		NO	0	0	10	
		TOTAL	21	0	10	
SECOS	SECO DE CHIVO	SI	1	0	10	0.38
		NO	0	0	10	
		TOTAL	1	0	10	
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	10	0	10	3.80
		NO	0	0	10	
		TOTAL	10	0	10	
ARROCES	ARROZ CON LENTEJAS	SI	1	0	10	0.38
		NO	0	0	10	
		TOTAL	1	0	10	
ARROCES	ARROZ CON POLLO	SI	1	0	10	0.38
		NO	0	0	10	
		TOTAL	1	0	10	
ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	7	0	10	2.66
		NO	0	0	10	
		TOTAL	7	0	10	
ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	SI	7	0	10	2.66
		NO	0	0	10	
		TOTAL	7	0	10	
AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	SI	3	0	10	1.14
		NO	0	0	10	

			TOTAL	3	10 0		
		CONEJO	SI	1	10 0	0.38	
			NO	0	0 10		
			TOTAL	1	0 0		
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	SI	6	10 0	2.28	
			NO	0	0 10		
			TOTAL	6	0 0		
	DULCE CON LECHE	SI	4	10 0	1.52		
		NO	0	0 10			
		TOTAL	4	0 0			
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	2	10 0	0.76	
			NO	0	0 10		
			TOTAL	2	0 0		
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA	SI	1	10 0	0.38	
			NO	0	0 10		
			TOTAL	1	0 0		
	COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	2	10 0	0.76	
			NO	0	0 10		
			TOTAL	2	0 0		
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES			PAPAS CON CUERO	SI	7	10 0	2.66
				NO	0	0 10	
				TOTAL	7	0 0	
			COLADA MORADA	SI	4	10 0	1.52
				NO	0	0 10	
				TOTAL	4	0 0	
FANESCA	SI	2	10 0	0.76			
	NO	0	0 0				

		TOTAL	2	10 0	
OTROS DE INGRESO MODERNO	TIRAMISU	SI	1	10 0	0.38
		NO	0	0 0	
		TOTAL	1	10 0	

TOTAL	263	100
-------	-----	-----

LITERAL 6b.2								
MANTIENE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO								
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO	VARIABLE	FRE C.	%	% GENERAL			
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	SI	21	100	7.98		
			NO	0	0			
			TOTAL	21	100			
			CEVICHE DE PESCADO	SI	19	100	7.22	
				NO	0	0		
				TOTAL	19	100		
		ENCEBOLLADO		SI	5	83.3	1.90	
						3		
					NO	1	16.6	0.38
					TOTAL	6	100	
	CALIENTES	BOLONES DE VERDE	SI	1	100	0.38		
			NO	0	0			
			TOTAL	1	100			
ENTREMESAS	ENVUELTOS	HUMITAS	SI	1	100	0.38		
			NO	0	0			
			TOTAL	1	100			
	FRITURAS	FRITADA	SI	27	96.4	10.27		
			NO	1	3.57			
			TOTAL	28	100			
		EMPANADA DE QUESO	SI	9	100	3.42		
			NO	0	0			
			TOTAL	9	100			
	PICADAS	PATACONES	SI	4	100	1.52		
NO			0	0				
TOTAL			4	100				
TORTILLAS	LLAPINGACHOS	SI	1	100	0.38			
		NO	0	0				
		TOTAL	1	100				
	TORTILLA CON HORNADO	SI	0	0	0.38			
NO		1	100					
TOTAL		1	100					
CALDOS	CALDO DE PATAS	SI	13	92.8	4.94			

		NO	1	7.14	0.38	
		TOTAL	14	100		
	SANCOCHO	SI	7	100	2.66	
		NO	0	0		
		TOTAL	7	100		
	CALDO DE GALLINA	SI	5	100	1.90	
		NO	0	0		
		TOTAL	5	100		
	YAGUARLOCRO	SI	2	100	0.76	
		NO	0	0		
		TOTAL	2	100		
	CALDO DE POLLO	SI	1	100	0.38	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
SOPAS	SOPA DE QUINUA	SI	12	100	4.56	
		NO	0	0		
		TOTAL	12	100		
	SOPA DE ACELGAS	SI	3	100	1.14	
		NO	0	0		
		TOTAL	3	100		
	LOCRO DE PAPAS	SI	2	100	0.76	
		NO	0	0		
TOTAL		2	100			
LOCRO DE HABAS	SI	1	100	0.38		
	NO	0	0			
	TOTAL	1	100			
COLADAS Y POTAJES		COLADA DE AVENA	SI	1	100	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	SI	13	100	4.94
			NO	0	0	
			TOTAL	13	100	
	PAPAS ASADAS	SI	3	100	1.14	
		NO	0	0		
		TOTAL	3	100		
	HORNEADOS	HORNADO	SI	6	100	2.28
NO			0	0		
TOTAL			6	100		
POLLO AL HORNO		SI	2	100	0.76	
		NO	0	0		
POLLO RELLENO	SI	1	100	0.38		

			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	COCIDOS	GUATITA	SI	11	100	4.18
			NO	0	0	
			TOTAL	11	100	
		LIBRILLO	SI	1	100	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
		MENESTRA	SI	6	100	2.28
			NO	0	0	
			TOTAL	6	100	
	SECOS	SECO DE POLLO	SI	21	100	7.98
			NO	0	0	
			TOTAL	21	100	
		SECO DE CHIVO	SI	1	100	0.38
			NO	0	0	
		TOTAL	1	100		
	ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	SI	10	100	3.80
			NO	0	0	
			TOTAL	10	100	
		ARROZ CON LENTEJAS	SI	1	100	0.38
			NO	0	0	
			TOTAL	1	100	
	ARROZ CON POLLO	SI	1	100	0.38	
		NO	0	0		
		TOTAL	1	100		
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE RES	SI	7	100	2.66
			NO	0	0	
			TOTAL	7	100	
		ESTOFADO DE POLLO	SI	7	100	2.66
			NO	0	0	
		TOTAL	7	100		
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	SI	3	100	1.14
			NO	0	0	
			TOTAL	3	100	
		CONEJO	SI	0	0	
			NO	1	100	0.38
		TOTAL	1	100		
POSTRES	DULCES	ARROZ CON LECHE	SI	6	100	2.28
			NO	0	0	

			TOTAL	6	100		
			SI	4	100	1.52	
		DULCE CON LECHE	NO	0	0		
			TOTAL	4	100		
	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTEL DE ZANAHORIA	SI	2	100	0.76	
			NO	0	0		
			TOTAL	2	100		
BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA	SI	1	100	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	100		
		COMPUESTAS	MORA CON LECHE	SI	2	100	0.76
			NO	0	0		
			TOTAL	2	100		
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	PAPAS CON CUERO		SI	7	100	2.66	
			NO	0	0		
			TOTAL	7	100		
	COLADA MORADA			SI	4	100	1.52
				NO	0	0	
				TOTAL	4	100	
	FANESCA			SI	2	100	0.76
				NO	0	0	
				TOTAL	2	100	
OTROS DE INGRESO MODERNO	TIRAMISU		SI	1	100	0.38	
			NO	0	0		
			TOTAL	1	100		

TOTAL	263	100
-------	-----	-----

LITERAL 6.c		
VARIACIÓN DE INGREDIENTES		
NOMBRE DEL PLATO	EN LA PREPARACIÓN	PARA SERVIR EL PLATO
CALDO DE PATAS	SI	MOTE/PAPAS
CONEJO ASADO	SI	PAPAS/SALSA
ENCEBOLLADO	SI	YUCA Y TUNA
FRITADA	SI	MAÍZ TOSTADO
LIBRILLO	PAPAS/LIBRILLO/MANÍ	NO
TORTILLAS CON HORNADO	SI	LECHUGA/AGUACATE

LITERAL 6.d	
NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE/PRODUCTO PARA SERVIR (ACOMPÑAMIENTO/GUARNICIÓN)
ARROZ CON LECHE	CANELA
ARROZ CON LENTEJAS	CARNE/ENSALADA
ARROZ CON MENESTRA	CARNE/PATACONES/AGUACATE
	CARNE/MADURO FRITO
	CARNE
	CARNE/ENSALADA (2 veces)
	ENSALADA/MADURO FRITO
	CARNE/MADURO/ENSALADA
	CEBOLLA/ENSALADA/AGUACATE
	CON VERDURAS
AGUACATE/ENSALADA/TOMATE	
ARROZ CON POLLO	AGUACATE/TOMATE
CALDO DE POLLO	ARROZ
CALDO DE GALLINA	ARROZ (2 veces)
CALDO DE PATAS	CEBOLLA/PAN
	CEBOLLA (4 veces)
	CEBOLLA/CULANTRO/PAN
	ENSALADA (2 veces)
CEBICHE DE CAMARÓN	CANGUIL (11 veces)
	CANGUIL/LIMÓN (6 veces)
	CANGUIL/TOSTADO
	CHIFLES
CEBICHE DE PESCADO	CANGUIL (6 veces)
	CANGUIL/LIMÓN (7 veces)
	PATACONES/LIMÓN (2 veces)
	PATACONES
	LIMON
	CANGUIL/PATACONES
	PESCADO
CHURRASCO	PAPAS/TOMATE/AGUACATE/ARROZ
	ARROZ/AGUACATE/ENSALADA
	ARROZ/TOMATE/AGUACATE
	PAPAS FRITAS/ARROZ
	PAPAS/AGUACATE/TOMATE
	ARROZ/AGUACATE
	PAPAS/ARROZ/AGUACATE (2 veces)
	PAPAS FRITAS/AGUACATE/ARROZ
	AGUACATE/PAPAS FRITAS
	PAPAS FRITAS/TOMATE/AGUACATE
PAPAS FRITAS	

	PAPAS FRITAS/TOMATE
CONEJO ASADO	LECHUGA
CORVINAS	CAMARONES/TOMATE
	HONGOS
	CON HONGOS/TOMATE/CEBOLLA
EMPANADA DE QUESO	ENSALADA
ENCEBOLLADO	LIMÓN
	CHIFLES (3 veces)
	CANGUIL
	CEBOLLA ROJA/CANGUIL/TOSTADO
ESTOFADO DE POLLO	ENSALADA (3 veces)
ESTOFADO DE RES	PATACONES (5 veces)
	CHIFLES (2 veces)
FANESCA	HUEVOS/PLATANO FRITOS
	PLATANO FRITO
FRITADA	MAIZ TOSTADO/ENSALADA (4 veces)
	PAPAS (3 veces)
	PAPAS/ENSALADA/CHOCLO (2 veces)
	PAPAS/AGUACATE/TOMATE (2 veces)
	HABAS/ENSALADA (2 veces)
	TORTILLAS DE PAPAS/ENSALADA (2 veces)
	CHIFLES
	PAPAS/ARROZ/ENSALADA
	PAPAS/ENSALADA/TOMATE/CEBOLLA
	PAPAS/CEBOLLA/TOMATE
	CHOCLO/ENSALADA/TOMATE
	PAPAS/AGUACATE/MOTE
	PATATA COCIDA
	PAPAS/AGUACATE/ENSALADA
	MOTE/CEBOLLA/TOMATE
	TORTILLAS DE PAPAS/MOTE/TOMATE
	ARROZ/TOMATE/TORTILLAS DE PAPAS
	CHOCLO COCINADO
	PAPAS/ENSALADA/MAIZ TOSTADO
GUATITA	TOMATE/CEBOLLA/AGUACATE
	ENSALADA/ARROZ
	ARROZ/TOMATE/AGUACATE
	ARROZ
	TOMATE/CEBOLLA/AJI/AGUACATE
	ARROZ/AGUACATE (2 veces)
	ARROZ/CEBOLLA/AJI
	AGUACATE
	ARROZ/AGUACATE/ENSALADA
ARROZ/AGUACATE/AJI	
HORNADO	ARROZ/AGUACATE/PAPAS (2 veces)

	PAPAS/AGUACATE/ARROZ
	PAPAS/AGUACATE/TOMATE/ENSALADA
	PAPAS/AGUACATE/TOMATE/LECHUGA
	ARROZ/AGUACATE/TOMATE/CERVEZA
HUMITAS	VERDURAS
LOCRO DE PAPAS	ENSALADA
MENESTRA	CARNE/ENSALADA (3 veces)
	AGUACATE/ENSALADA/CARNE
	ENSALADA/PATACONES
PAPAS ASADAS	SALSAS
	ENSALADA
	ENSALADA/TOMATE/CEBOLLA
PAPAS CON CUERO	AGUACATE (5 veces)
	ENSALADA
	AGUACATE/ENSALADA
PASTEL DE ZANAHORIA	CON HELADO
POLLO AL HORNO	PAPAS FRITAS/AGUACATE
	PAPAS
POLLO RELLENO	PAPAS/AGUACATE/ENSALADA
SANCOCHO	CEBOLLA (4 veces)
	CEBOLLA/CULANTRO
SECO DE CHIVO	ARROZ AMARILLO/AGUACATE
SECO DE POLLO	ARROZ/AGUACATE (6 veces)
	ARROZ/PAPAS/AGUACATE (4 veces)
	CEBOLLA/PAPAS/ARROZ (2 veces)
	PAPAS/AGUACATE
	ARROZ/MOTE/AGUACATE
	ARROZ/PAPAS/AGUACATE/CEBOLLA
	CON ARROZ
	AGUACATE/CEBOLLA/ARROZ
	AGUACATE/ENSALADA/ARROZ
	AGUACATE/ARROZ
	ARROZ/PAPAS
	ENSALADA/AGUACATE
SOPA DE ACELGAS	PAN
SOPA DE QUINUA	PAN (2 veces)
TORTILLAS CON HORNADO	CERDO/PAPAS

Anexo n°12/a

LITERAL 7a. Platos, bebidas y postres propios de su lugar de origen, que preparaban en el lugar donde usted reside y que han dejado de prepararlo actualmente				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CONCHA	4	6.90
		CEVICHE DE POLLO	1	1.72
ENTREMESSES	FRITURAS	EMPANADAS DE MOROCHO	4	6.90
		EMPANADAS DE VERDE	1	1.72
		CAMARONES FRITOS	1	1.72
	PICADAS	CHOCLO MOTE	2	3.45
PLATOS PRINCIPALES	SECOS	LENGUA DE VACA	1	1.72
	AVES, CARNES, MARISCOS	CAZUELA DE PESCADO	1	1.72
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES		MOROCHO	1	1.72
NC		NC	42	72.41
TOTAL			58	100

LITERAL 7.b		
TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	CONOCE USTED, QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARABA (NOMBRE DE LUGAR/PERSONA)
RESTAURANTES	CEVICHE DE CONCHA	COSTA AZUL
		EL COSTEÑITO, BRIXTON
		EL RINCON QUITIÑO
	CEVICHE DE POLLO	COSTA AZUL
	EMPANADAS DE MOROCHO	EL RINCON QUITIÑO
	CAMARONES FRITOS	
	CAZUELA DE PESCADO	
EMPANADAS DE VERDE		
LENGUA DE VACA	EL COSTEÑITO, BRIXTON	
AMBULANTE	CHOCLO CON MOTE	MANOR-PARK/SRA MARIA TORRES
	MOROCHO	

<b>LITERAL 8.a Platos, bebidas y postres nuevos que se elaboran por personas de origen ecuatoriano en el lugar donde residen</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
ENTRADAS	FRÍAS	ENCEBOLLADO	1	0.57
		CEVICHE DE CONCHA	1	0.57
		COCKTAIL DE PESCADO	1	0.57
ENTREMESES	ENVUELTOS	CAMARONES ENVUELTOS	1	0.57
	FRITURAS	FRITADA	1	0.57
	TORTILLAS	TORTILLA CON HORNADO	1	0.57
CALDOS		YAGUARLOCRO	1	0.57
		LA MARINADA	2	1.14
SOPAS		SOPA DE ATÚN	1	0.57
		SOPA DE PESCADO	1	0.57
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	1	0.57
		POLLO ASADO	2	1.14
		CARNE ASADA Y PATACONES	1	0.57
		PARILLADA	1	0.57
		PARILLADA DE MARISCOS	2	1.14
	ARROCES	ARROZ CON PESCADO	1	0.57
		ARROZ MARINERO	2	1.14
	AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	1	0.57
BEBIDAS	DULCES	BREVAS CON QUESO	1	0.57
OTROS DE INGRESO MODERNO		STEAK CON BEANS	1	0.57
		TIRAMISU	1	0.57
		SHRIMP COCKTAIL	1	0.57
NC		NC	149	85.14
<b>TOTAL</b>			<b>175</b>	<b>100</b>

LITERAL 8.b			
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE PLATO	NOMBRE DEL INGREDIENTE BASICO
ENTRADAS	FRÍAS	ENCEBOLLADO	PESCADO
		CEVICHE DE CONCHA	CONCHA
		COCKTAIL DE PESCADO	PESCADO
ENTREMESAS	ENVUELTOS	CAMARONES ENVUELTOS	CAMARONES
	FRITURAS	FRITADA	CERDO
	TORTILLAS	TORTILLA CON HORNADO	CERDO (2 TORTILLAS CON CERDO)
CALDOS		YAGUARLOCRO	SANGRE VACUNO
		LA MARINADA	PESCADO
SOPAS		SOPA DE ATÚN	ATÚN
		SOPA DE PESCADO	PESCADO
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CHURRASCO	CARNE
		POLLO ASADO	POLLO
		CARNE ASADA Y PATACONES	CARNE
		PARILLADA	CARNE
		PARILLADA DE MARISCOS	MARISCOS
	ARROCES	ARROZ CON PESCADO	PESCADO
		ARROZ MARINERO	PESCADO
AVES, CARNES, MARISCOS	CORVINAS	PESCADO	
BEBIDAS	DULCES	BREVAS CON QUESO	HIGOS
OTROS DE INGRESO MODERNO		STEAK CON BEANS	CARNE
		TIRAMISU	CHOCOLATE
		SHRIMP COCKTAIL	PESCADO

Anexo n°13/c

LITERAL 8.c		
TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA QUE LO PREPARA
PERSONA	ARROZ CON PESCADO	MARIA HERAS
RESTAURANTES	BREVAS CON QUESO	FRANCISCA ZAMBRANO (EL DORADO)
AMBULANTE	CORVINA	DON MANUEL TORRES (MANOR-PARK)
	FRITADA	
	YAGUARLOCRO	

Anexo n°13/d

LITERAL 8.d			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	COSTA AZUL	11	6.29
	EL DORADO	5	2.86
	EL RINCON QUITEÑO	2	1.14
	LOS ARRIEROS	1	0.57
	EL COSTEÑITO (BRIXTON ROAD)	1	0.57
	PARILLADAS DEL SUR	1	0.57
AMBULANTE	MANOR-PARK (MANUEL TORRES)	3	1.71
PERSONAS	EST-HAM (MARIA HERAS)	1	0.57
NC	NC	150	85.71
TOTAL		175	100

<b>LITERAL 9 Ingredientes básicos que más se emplean en la elaboración de platos, bebidas y postres</b>			
<b>INGREDIENTE BASICO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>INGREDIENTE BASICO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>
ACELGAS	SOPA DE ACELGAS	MORA	MORA CON LECHE
ARROZ	ARROZ CON LECHE		COLADA MORADA
ARROZ	ARROZ CON LENTEJAS	PAPAS	LOCRO DE PAPAS
	ARROZ CON POLLO		PAPAS ASADAS
	ARROZ CON CARNE		PAPAS CON POLLO
	ARROZ CON MENESTRA		LOCRO DE QUESO
	ARROZ CON CERDO		PAPAS CON CUERO
ATÚN	ENCEBOLLADO DE ATÚN		LLAPINGACHOS
AVENA	COLADA DE AVENA	PESCADO	CEVICHE DE PESCADO
	CHICHA		ENCEBOLLADO
CAMARÓN	CEVICHE DE CAMARÓN		PESCADO FRITO
	ENSALADA DE CAMARON		PESCADO AL HORNO
CARNE	FRITADA	CORVINA	
	CHURRASCO	PLATANO	CHIFLES
CERDO	FRITADA		BOLONES
	SANCOCHO		PATACONES
	CHULETAS		PLATANO FRITO
	HORNADO		SOPA DE VERDE
	QUINOA		MADURO FRITO
PAPAS CON CUERO	EMBORRAJADOS		
FRUTAS	FRESAS CON LECHE	POLLO	SECO DE POLLO
	ENSALADA		CALDO DE GALLINA
GALLINA	CALDO DE GALLINA		ESTOFADO DE POLLO
HABAS	LOCRO DE HABAS		POLLO RELLENO
HARINA	EMPANADAS DE QUESO		POLLO AL HORNO
	PASTEL DE ZANAHORIA		POLLO FRITO
HIGOS	HIGOS CON MIEL		POLLO CON VERDURA
	DULCE DE HIGOS		CALDO DE POLLO
LECHE	DULCE DE LECHE		POLLO ASADO
	BATIDO DE TOMATE		ARROZ CON POLLO
	FRESAS CON LECHE	POLLO CON PAPAS	
	MORA CON LECHE	LOCRO DE QUESO	
LECHUGA	ENSALADA	QUESO	EMPANADAS DE QUESO
	MENESTRA		QUESO CON MIEL
LIBRILLO	GUATA		QUIMBOLITOS
MAÍZ	HUMITAS	QUINUA	SOPA DE QUINUA
		RES	CALDO DE PATAS

	CHOCLO		SANCOCHO
	TOSTADO		ESTOFADO DE RES
	MOTE PILLO		CHURRASCO
	SAZONATO DE MOTE	TOMATE	JUGO DE TOMATE
	MOTE		ENSALADA
MARISCOS	SOPA DE MARISCOS	ZANAHORIA	PASTEL DE ZANAHORIA