



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

*“Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos
Ecuatorianos en la Ciudad de Roma – Segunda Fase”*

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS
Y HOTELERAS

AUTOR:
Pamela Fernanda Acosta Calderón

DIRECTOR(A) DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Ms. Natalia Soledad Bustamante Sánchez

CENTRO UNIVERSITARIO ROMA

2012

CERTIFICACIÓN

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de trabajo de tesis, que se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, Modalidad Abierta y a Distancia, de la Universidad Técnica Particular de Loja: por tanto autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

16 de diciembre 2011

Ms. Natalia Bustamante Sánchez

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TESIS

DEDICATORIA

La presente tesis se la dedico a mi familia que gracias a sus consejos y palabras de aliento me han dado las fuerzas necesarias para poder culminar esta meta. A mis hijos Martín y Belén gracias por el tiempo que ustedes han sacrificando, por las tardes que no hemos podido jugar juntos, por los días que no hemos podido ir al parque o por los enteros domingos que hemos pasado en casa, porque la Mamá tenía que estudiar. A mi esposo Juan Carlos por estar a mi lado brindándome siempre su amor, apoyo , consejos y los recursos necesarios para alcanzar mi meta. A mi madre y a mi padre por hacer de mí una mejor persona a través de sus consejos, enseñanzas y amor. A mis hermanos Javier, Diego y Edisón por brindarme su aliento. A mis sobrinos. A mis amigos y familiares que han compartido conmigo triunfos y fracasos.

PAMELA

AGRADECIMIENTOS

La presente tesis es un esfuerzo en el cual, han participado varias personas con sus ideas opiniones, ánimos y criterios en momentos buenos y los momentos difíciles.

Agradezco a las autoridades y docentes de nuestra “Universidad Técnica Particular de Loja “con sede en la ciudad Roma, que con sus capacidades y profesionalidad me han dado la posibilidad de empezar y culminar mi carrera.

A la Ms. Natalia Bustamante Sánchez, por la paciencia, por la dirección de este trabajo y sobre todo por sus atinadas correcciones.

PAMELA

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Pamela Fernanda Acosta Calderón, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o 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”

F.....

PAMELA FERNANDA ACOSTA CALDERÓN

INDICE DE CONTENIDOS

TITULO

Portada	
Certificación	
Autoría	
Dedicatoria	I
Agradecimiento	II
Acta de cesión de Derechos de Tesis	III
Indice de contenidos	IV- VI
Resumen	VII - IX
Introducción	X - XI
Objetivos generales y específicos	XII

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DE LA CIUDAD DE ROMA

1.1 Situación geografía	1- 4
1.2 Aspectos demográficos	5
1.2.1 Indicadores de salud	6 -9
1.2.2 Indicadores educacionales	9 - 12
1.2.3 Migración interna y externa	12-15
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	15-19
1.3 Análisis de la vivienda	20 - 21
1.4 Situación política y administrativa	21 - 22
1.5 Sector productivo primario	22
1.5.1 Agricultura	23
1.5.2 Ganadería	23
1.5.3 Producción y rendimiento	23 - 25
1.5.4 Asistencia técnica	25 - 27
1.5.5 Comercialización y consumo	27 - 28
1.5.6 Crédito	28 - 29
1.6 Sector productivo secundario	29
1.6.1 Industria	29 - 30
1.6.2 Artesanía	30
1.6.3 Crédito	30 - 32
1.7 Sector productivo técnico	32
1.7.1 Comercio	32 - 33
1.7.2 Turismo	33
1.7.3 Transporte	34

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE ROMA

2. Historia de la gastronomía de Roma	35 - 37
2.1 Gastronomía de la Edad Media asociada a Roma	37 - 38
2.2 Gastronomía del Renacimiento asociada a Roma	38 - 39
2.3 Gastronomía de la República asociada a Roma	40
2.4 Gastronomía actual de la ciudad de Roma	41 - 42

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO ECUATORIANO EN LA CIUDAD ROMA

3.1 Datos Generales de la gastronomía Ecuatoriana en la ciudad de Roma	43 - 44
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales Ecuatorianos	45 - 82
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales preparados por Ecuatorianos en la Ciudad de Roma	83 - 105

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE ROMA

4.1 Inventario de la Gastronomía típica y tradicional Ecuatoriana en la ciudad de Roma	106 - 109
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	109 - 110

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES ECUATORIANOS EN LA CIUDAD ROMA

5.1 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y	111 - 112
--	-----------

tradicionales Ecuatorianos en la ciudad de Roma	
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional Ecuatoriana en Roma.	113 - 119
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	120 – 122
BIBLIOGRAFÍA	123 - 124
ANEXOS	125 – 154
CUADROS	154 -192
GRÁFICOS	192 – 193

RESUMEN

El presente trabajo de investigación quiere dar a conocer el modo con el cual la gastronomía Ecuatoriana ha tenido cambios en la preparación, acompañamiento y consumo de los diferentes platos en esta ciudad.

El tema de estudio es “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos Ecuatorianos en la ciudad de Roma”. Las muestra seleccionadas fueron doscientos cuarenta y tres, de las cuales doscientas veinticuatro fueron encuestas y veintidos entrevistas a personas con edades comprendidas entre 25 y 55 años de edad que residen en la ciudad de Roma por más de 5 años. Personas que con sus respuestas nos han dado a conocer los cambios y modificaciones de los hábitos gastronómicos en la preparación culinaria de entremeses, entradas, potajes, platos principales postres y otros. Además de las dificultades que la gastronomía Ecuatoriana a encontrado para su difusión.

Las encuestas y entrevistas fueron realizadas mediante cuestionarios estructurados, los mismos que fueron tabulados para luego poder obtener parámetros de medición estadísticos. Además de las encuestas y entrevistas se utilizarón métodos como la observación directa, fotos, revistas, libros, folletos y comentarios de varias personas.

En el Capítulo 1, se describe a la ciudad de Roma por su situación geografía, aspectos demográficos, indicadores de salud, indicadores educacionales, migración interna y externa, indicadores de desarrollo humano y pobreza,

análisis de la vivienda, situación política y administrativa, sector productivo primario (agricultura, ganadería, producción y rendimiento, asistencia técnica, comercialización y consumo, crédito), sector productivo secundario (industria, artesanía, crédito) y el sector productivo técnico (comercio, turismo, transporte).

El Capítulo 2, describe la Historia de la Gastronomía Romana es decir: la Gastronomía de la Edad Media, del Renacimiento, de la República y la Gastronomía Actual de esta ciudad.

El capítulo 3, detalla las preguntas y las respuestas de aspectos relacionados con la gastronomía Ecuatoriana en la ciudad de Roma, así: en el cuadro de la pregunta uno constan los datos sobre los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales que son más pedidos en esta ciudad su clasificación en tipología, frecuencia y porcentaje; en el cuadro de la pregunta número dos constan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales que se usan en las festividades, su clasificación en tipología, frecuencia y porcentaje; en el cuadro de la pregunta tres se encuentran los platos, bebidas y postres tradicionales y típicos que se elaboran con mayor frecuencia, su tipología, frecuencia y porcentaje; en el cuadro de la pregunta cuatro constan los platos, bebidas y postres más demandados por los residentes de la ciudad de Roma su tipología, frecuencia y porcentaje; el cuadro de la pregunta cinco contiene los platos, bebidas y postres que se preparaban hace años y que han cambiado su preparación en la ciudad de Roma su tipología, preparación, frecuencia y porcentaje; en el cuadro de la pregunta seis se detallan los platos, bebidas y postres que se preparaban

hace años y que ya no se preparan ahora su tipología, frecuencia, porcentaje y el nombre de quien las preparaba; en el cuadro de la pregunta siete contiene el nombre de los nuevos platos que son preparados por personas de origen Ecuatoriano residentes en la ciudad de Roma, los ingredientes, preparación, tipología, frecuencia y porcentaje y el cuadro de la pregunta ocho contiene los nombres de los ingredientes básicos de la ciudad de Roma que se usan en la preparación de la comida Ecuatoriana, el tipo de plato que se prepara, frecuencia y porcentaje.

El capítulo 4, describe el inventario de la gastronomía típica tradicional Ecuatoriana en Roma, fichas (encuestas), y el cuadro que se refiere a gastronomía relacionada a las fiestas, su forma de consumo y el simbolismo que poseen cada uno de ellos.

El capítulo 5, acoge la propuesta para poner en valor los recursos gastronómicos típicos y tradicionales Ecuatorianos en la ciudad de Roma con la creación del primer festival de la Gastronomía Ecuatoriana en esta ciudad.

Al final de este trabajo de tesis se encuentra la bibliografía, anexos, cuadros y gráficos que sustenta la presente investigación.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía hace parte esencial del Patrimonio Cultural de un pueblo, porque es un conjunto de usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos o individuos reconocen como parte integrante de su memoria cultural.

UNESCO

A lo largo de la historia se conoce que el hombre fue cazador, por lo tanto carnívoro, de ese modo cubrió su necesidad de alimentarse, luego el hombre mejoro su alimentación con frutas, vegetales y cereales silvestres, esto lo llevó a asentarse en lugares donde las plantas crecían en abundancia. La mayoría de los miembros de las culturas preferían la carne generalmente combinada con tubérculos, vegetales o cereales dependiendo su elección. Es así que con estas combinaciones se formaron los primeros tipos de gastronomía.

La cocina ecuatoriana como todas la gastronomía de Latinoamérica es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Gran parte de los ingredientes utilizados para la creación de los exquisitos platos ecuatorianos son aportados por los españoles en la época de la colonización; así son habituales: las cebollas, las coles, el trigo, etc.; integradas con los productos de nuestra tierra, como el maíz, choclo, papa y el fréjol constituyen los ingredientes básicos para la elaboración de las típicas recetas mestizas ecuatorianas.

La gastronomía Ecuatoriana posee su propia identidad, pese a las transformaciones culturales que ha sufrido, los platos de cada lugar siguen siendo los mismos, quizá con una mejor presentación, pero con igual preparación.

La culinaria Ecuatoriana cuenta con una gran variedad de platos, es así que la presente tesis surge para realizar una investigación y “*Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador en la Ciudad de Roma*”. En este proyecto se pudo diagnosticar la producción y consumo de los platos típicos y tradicionales Ecuatorianos que se preparan en restaurantes, plazas, parques, casas y sitios de expendio en esta ciudad. Se ha podido también identificar cuales son los ingredientes básicos Romanos que se utilizan para la preparación de la comida Ecuatoriana. Además mediante este trabajo de investigación se a logrado conocer algunos de los problemas que se han presentado para que nuestra gastronomía pueda ser conocida y divulgada en esta ciudad. Los cambios positivos y negativos que han surgido cuando se preparan los diferentes platos Ecuatorianos .

La presente tesis invita al lector a tener una experiencia de la realidad existente en la ciudad de Roma con respecto a la difusión, preparación y comercialización de los diferentes platos de la gastronomía Ecuatoriana.

OBJETIVO GENERAL

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos y tradicionales de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica Ecuatoriana en la ciudad de Roma.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica y tradicional 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 tradicionales y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar las 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 los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en La región.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DE LA CIUDAD DE ROMA

1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Roma es una ciudad Italiana que se encuentra a las orillas de río Tiber, definida como la Ciudad Eterna, es la capital de la Provincia de Roma, de la Región del Lacio y sobre todo la capital de la República Italiana. En la actualidad consta aproximadamente con 2.774.625 habitantes.¹

A lo largo de sus tres mil años de historia fue la primera gran metrópolis de la humanidad², el corazón de una de las civilizaciones antiguas más importantes que han influido en la sociedad, cultura, lengua, literatura, arte, arquitectura, filosofía, religión, derecho y costumbres de siglos posteriores; fue la capital del Imperio Romano que extendió su dominio sobre la cuenca del Mediterráneo, gran parte de Europa y los Estados Pontificios.³

En esta ciudad se encuentra la mayor concentración de patrimonios históricos y arquitectónicos en el mundo⁴, su centro histórico está rodeado por el perímetro

¹ Dato Istat al 31/07/2011 .

² <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

³ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

⁴ Roma, un caso unico: nella storia, nel presente

de la muralla Aureliana, el mismo que junto con la Basílica de San Pablo que está situada fuera de la murralla, en 1980 fue incluido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.⁵

Roma, es el corazón de la cristianidad católica, es la única ciudad del mundo para dar cabida en su seno un Estado extranjero, el enclave de la Ciudad del Vaticano: por esta razón a menudo es llamada la capital de dos estados.^{6/7}

TERRITORIO

El territorio de la ciudad de Roma cuenta con una superficie aproximadamente de 1.285,31 km².⁸

La densidad de población no es muy alta, considerando la gran presencia de zonas verdes en todos sus municipios.

Roma es única en el mundo occidental por la inmensidad de sus campos que coronan la ciudad y de la interpenetración entre la ciudad y los mismos. El territorio en el que la ciudad se fundó y desarrolló tiene una historia geológica compleja: el sustrato esta formado por el material de los últimos piroclásticos producidos por los volcanes, hoy extintos, que rodeaban la zona de la ciudad, hacia el sureste el volcán Lacio, y el noroeste los Montes Sabatinos. A partir de estos depósitos se formaron en su mayoría gran parte de las zonas montañosas. Sucesivamente la actividad del río Tíber y del río Aniene

⁵ UNESCO- Centro storico di Roma

⁶ Ciudad del Vaticano

⁷ Discurso del Presidente Ciampi

⁸ Superficie de Roma y sus Municipios

contribuyeron a la erosión de los relieves y la sedimentación, caracterizando el territorio actual.⁹

OROGRAFIA

El núcleo central y antiguo de la ciudad de Roma está constituido por las históricas siete colinas que son: Palatino, Aventino, Capitolio, Quirinal, Viminal, Esquilino y Celio.

La ciudad también incluye otros relieves entre los cuales tenemos: Monte Mario, Monte Antenne, Monte Brianza, Monte de la Felicidad, Monte Jordania, el Gianicolo, el Pincho, los Montes Parioli, Monte Savello, Monte Sacro y Monte Verde.¹⁰

HIDROGRAFIA

La ciudad, además del Tíber está atravesado por otro río, el río Aniene que fluye en el río Tíber en el norte de las zonas urbanas de hoy.

El municipio XIII de Roma se encuentra sobre las orillas de mar Tirreno y el municipio XX en los lagos de Bracciano y Martignano.¹¹

CLIMA

Según la clasificación de climas de Köppen, Roma pertenece a la gama de CSA, es decir, al clima templado, con veranos calientes.¹²

⁹ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

¹⁰ Comune de Roma

¹¹ Sito del Parco naturale regionale del complesso lacuale di Bracciano-Martignano

¹² Classificazione dei climi di Köppen

La ciudad goza de un clima típico del mediterráneo, suave y fresco durante la primavera y el otoño.

Las temporadas más lluviosas son primavera y otoño, principalmente durante los meses de noviembre y abril. El verano es caluroso, muy húmedo con tendencia a la sequía, mientras que el invierno es bastante suave, con oleadas de frío, lluvia y nieve.¹³

CUADRO DE LAS TEMPERATURAS CLIMÁTICAS DURANTE EL AÑO EN ROMA

CUADRO N° 1

	MESES												ESTACIONES			
	En	Fe	Mr	Ab	Ma	Gu	Ju	Ag	Set	Ot	No	Dic	Inv	Pr	Ve	Ot
T. max. media (°C)	11°	12°	15°	18	23°	27°	30°	30°	26°	21°	15°	12°	11°	19°	29°	21°
T. min. media (°C)	4°	4°	6°	9°	13°	16°	19°	19°	16°	12°	8°	5°	4°	9°	18°	12°

Elaboración: Clasificación climática: zona D, 1415 GG¹⁴

Fuente: Clasificación climática: zona D, 1415 GG¹⁵

¹³ www.meteonet.it

¹⁴ D.P.R. n. 412 del 26 agosto 1993

¹⁵ D.P.R. n. 412 del 26 agosto 1993

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

Los datos de la población residente en Roma según El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos es en base a la población de derecho que resulta registrada en el municipio.

Dicho cálculo se basa en los datos relativos a los movimientos naturales, como por registros de nacimientos y muertes, la migración, registro o traslado de la residentes, etc.¹⁶

CUADRO n° 2

INDICADORES DE LA POBLACIÓN RESIDENTE EN ROMA POR EDAD Y

SEXO HASTA EL 1 ° ENERO 2011

SEXO	EIDADES						TOTAL
	0	1 \ 14	15 \ 24	25 \ 44	45 \ 64	más de 65	
Hombres	12.400	180.825	130.546	383.080	352.525	242.387	1.301.763
Mujeres	12.400	172.397	122.087	393.046	404.498	355.958	1.459.714
TOTAL	24.128	353.222	252.633	776.126	757.023	598.345	2.761.477

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos Istat¹⁷

¹⁶ Comune di Roma

¹⁷ Demografia in Cifre demo.istat.it

1.2.1 INDICADORES DE SALUD

La ciudad de Roma tiene a disposición de todos los residentes de esta ciudad la selección del servicio del médico de cabecera o del pediatra. La elección del médico o del pediatra se realiza en la ASL (Azienda Sanitaria Locale) de residencia, mediante la presentación de un documento de identidad o el código tributario. El ASL emite una tarjeta de salud que muestra el nombre del médico regional elegido y el código del cliente.¹⁸

El Servicio Sanitario de la Región del Lazio cuenta en la ciudad de Roma con 5 estructuras de servicio de salud local, 18 hospitales¹⁹ y los varios consultorios de los médicos de cabecera distribuidos en toda la ciudad. Los ciudadanos residentes pueden hacer uso del derecho a la exención (total o parcial) al momento de pagar los servicios hospitalarios especializados, ya sea por los bajos ingresos económicos o por la gravedad del caso clínico.¹⁷

ESTRUCTURAS DE SALUD LOCAL

CUADRO N° 3

ESTRUCTURAS LOCALAES	ZONAS DE REFERIMENTO
RM A	Municipios I, II, III e IV
RM B	Municipios V, VII, VIII e X
RM C	Municipios VI, IX, XI e XII
RM D	Municipios XIII, XV, e XVI
RM E	Municipios XVII, XVIII, XIX e XX

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos de la Región Lacio

¹⁸ Regione Lazio . www.poslazio.it

¹⁹ Ospedali di roma. Siti ufficiali

HOSPITALES EN ROMA

CUADRO N°4

San Filippo Neri	Policlinico Gemelli	S. Giacomo	Eastman	Spallanzani
San Camillo	San Giovanni	Ospedale Generale San Carlo	San Pietro	INRCA
Ospedale Pediatrico Bambin Gesù	Policlinico Umberto I	Ospedale Riabilitativo S. Lucia	IDI: Istituto Dermatopatico Immacolata	C.T.O "Alesini"
Nuovo Regina Margherita	San Gallicano	San Eugenio		

Elaboración: La Autora

Fuente: Ospedali di Roma. ¹⁸

Come se puede observar en el cuadro el servicio sanitario de Roma cubre todo el territorio de los municipios de esta ciudad , brindando de esta manera una correcta disposición de los derechos hospitalarios a los residentes.

NATALIDAD

Los datos del 2011 confirman una vez más que está llevando a cabo una fase de descenso de la natalidad en la ciudad de Roma. Si los nacidos en año 2010 fueron aproximadamente 40.856 niños, en 2011 se redujo a 40.389 nacidos, es decir una disminución de 467 nacimientos.

Los nacimientos de hijos de ambos padres italianos en el percorso del 2011 fue de 32.176, cifra que es inferior a la de los años anteriores, mientras que los nacidos de al menos un padre extranjero fue de 2.411 cifra que sigue creciendo, con un ritmo lento con respecto al 2010. ²⁰

Los niños nacidos en Roma de dos padres de origen extranjero son 5.802 en el 2011, algo menos del 14% del total de nacimientos.

Teniendo en cuenta las nacionalidades de origen de los padres de los niños nacidos en esta ciudad según el ISTAT, en los primeros lugares encontramos a los Rumanos con 3.147 nacimientos, Albaneses con 383 nacidos, Marruecos 219 nacidos y Peruanos 183 nacidos. 20

Las mujeres se convierten en madres a la edad madura. y más de 6% de los nacimientos tienen una madre con al menos 40 años, mientras continúa la reducción de los nacimientos de madres menores de 25 años.

Aumentan constantemente los nacimientos fuera del matrimonio, los bebés nacidos de padres no casados en 2011 son más de 10.350.²¹ El número medio de hijos de las mujeres que viven en Roma tienen una media de 1.31 para las ciudadanas Italianas y 2.23 para las extranjeras.²²

MORTALIDAD

La tasa de mortalidad general de la ciudad de Roma es de 9.1% por cada 1000 habitantes. las principales causas de mortalidad son los tumores con el 46.27% de los

²⁰ ISTAT Tavola 1.11 - *segue* - Stima dei nati stranieri per regione, area geografica e singolo paese di cittadinanza. anno di iscrizione 2010 (a)

²¹ ISTAT Tavola 2.1 - Nati per stato civile e classe di età della madre al parto, per provincia e grandi comuni - Anno di iscrizione 2010

²² Dal 5 dicembre 2011 sono disponibili sul sito tematico demo.istat.it le tavole complete relative all'anno di rilevazione 2010

fallecidos, seguido las enfermedades del sistema circulatorio 27.11%, enfermedades del aparato respiratorio 20% ,enfermedades del aparato digestivo 19.5 % y otras.²³

1.2.2. INDICADORES EDUCACIONALES

Roma es la ciudad italiana con mayor número de escuelas de educación preescolar, escuelas primarias y colegio de educación de nivel básico y educación de nivel diversificado tanto publicos como privados .

Las escuelas de educación preescolar son aproximadamente 959, las escuelas primarias cuentan con 569 instituciones, los colegio de educación nivel básico son 283 y los colegio de educación nivel diversificado son 470 por un total de 2.281 instituciones públicas y privadas que se encuentran presentes en todos los municipios de Roma.²⁴

Hoy en día, varios colegios de Roma son reconocidos a nivel nacional: entre ellos, el colegio Torquato Tasso, el colegio público Ginnasio Julio César, el colegio Estatal Augusto, el colegio Ennio Quirino Visconti, el colegio Egimnasio Terence Mamiani, el colegio Pilo Albertelli, la alta escuela Estatal Righi y colegio de Internos Vittorio Emanuele II.²⁵

²³ [www. Istat. it](http://www.Istat.it)

²⁴ www.Tuttoitalia.it Scuole dell'infanzia.

²⁵ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

Roma tiene el mayor número de universidades y la mayor cantidad de inscritos universitarios de toda Italia, en su territorio hay 22 universidades estatales y 24 universidades privadas, por un total de 46 universidades.²⁶

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

En Roma existen varias sedes de entidades dedicadas a la investigación científica, tecnológica y médica.

Como ejemplos tenemos:

El ISTAT que es un organismo público de investigación dedicado a los censos de población, industria servicios, agricultura y diversas investigaciones en el campo económico; el ISIAO que es una entidad pública que opera activamente en la promoción de las relaciones culturales entre Italia y los países de África y Asia; el IPOCAN una institución dedicada al estudio y la investigación de temas relacionados con la cultura Islámica, el National Research Council que es un organismo público nacional con la tarea de realizar, promover, ascender, trasladar y mejorar las actividades de investigación en áreas claves para el desarrollo científico, tecnológico, económico y social de Italia; la Accademia Nazionale dei Lincei una de las más antiguas de Italia, fundada en 1603.²⁷

²⁶ Cutrufo, *op. cit.*, 52.

²⁷ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

TASA DE ANALFABETISMO

En Italia en el siglo XIX el analfabetismo era muy difundido sobre todo en las mujeres. En la actualidad en todas las ciudades Italianas el analfabetismo es 0%, en todas las personas de edad superior a 6 años tanto hombres como mujeres, lo que significa que todas las personas saben leer y escribir.²⁸

EL SISTEMA DE EDUCACIÓN

El sistema educativo italiano está organizado en: educación preescolar, primer nivel y segundo nivel de educación.

La educación preescolar tiene una duración de tres años (tres a cinco años de edad) y no es obligatoria.

El primer nivel de educación, establecido por el Decreto Legislativo n ° 59/2004, esta formado por la escuela primaria y le colegio de nivel básico, con una duración total de ocho años. La escuela primaria dura cinco años (de seis a diez años de edad) la transición de la primaria hasta el colegio básico se basa en la evaluación final de los profesores con un examen final al quinto grado.

El primer nivel de educación secundaria tiene una duración de tres años (11 a 13 años de edad) al final del cual, después de la decisión del jurado de admisión del consejo de clase (Ley N ° 176/2007), se hace el examen final para obtener la

²⁸Publicazione dati Istat. Cultura

certificación del primer ciclo de la educación (escuela media anterior).

El segundo ciclo de la educación consiste en la enseñanza secundaria y el sistema de educación y formación profesional.

Los estudiantes están obligados a continuar sus estudios hasta los 18 años o hasta la consecución de un diploma de escuela secundaria o un título profesional de al menos tres años.²⁹

1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

La Migración es todo desplazamiento de la población que se produce desde un lugar de origen a otro destino y lleva consigo un cambio de residencia habitual.

La Migración demográfica presenta dos enfoques el de la emigración desde el punto de vista del lugar de donde sale la población y la inmigración desde el punto de vista del lugar a donde llegan los migrantes.

INMIGRACIÓN

INMIGRACIÓN EXTERNA

Roma se confirma la "capital de los inmigrantes", la ciudad que en Italia tiene el mayor número de inmigrantes con 442.818 es decir el 12% de la población. Se trata principalmente de Rumanos, Filipinos, Polacos y de Bangladesh. Viven en la periferia de Roma (donde su número se ha triplicado), se emplean principalmente como empleados de los servicios y la industria, y en este último

²⁹ Ministero della Pubblica Istruzione

período hay un gran crecimiento de las actividades de propiedad. Este informe se obtuvo de la Human octavo Romana de Migración de la Provincia de Roma, de la Caritas diocesana de Roma y la Cámara de Comercio.

Los Rumanos confirman la primera comunidad, con más de 153.000 residentes una cuota total de 34,7%, cinco veces más que los Filipinos (algo más de 30 mil), seguidos por los Polacos (más de 20 mil), Bangladesh (más de 15 mil), Ucrucianos, Albaneses y Peruanos (cada uno con más de 14 mil unidades), Chinos (más de 13 mil) y Moldavos (más de 10 mil). Las mujeres son el 53,4% y los niños son aproximadamente 80.089.

Desde el punto de vista religioso los inmigrantes en Roma pertenecen a la religión cristiana con el 71,9% (38,6% ortodoxos, el 26,6% de católicos, protestantes 5,8% y 0,9% otros cristianos), el 16,9% musulmanes, el resto son Judios, hindúes, budistas, ateos y otras religiones orientales.

Según ha informado el Observatorio Romano sobre la migración presente en Roma, 235.000 extranjeros tienen un trabajo, 24.300 buscan un empleo y la tasa de desempleo es del 9,4%. Los inmigrantes trabajan principalmente en prestación de servicios (71,5%), industrias (25,4%) y agricultura (3,1%).

Es notable la diferencia de retribución entre los empleados Romanos (€ 1.227 al mes) y los extranjeros (€ 859 al mes).

En la actualidad hay 22.508 empresas de propietarios inmigrantes según un informe de Cámara de Comercio de Roma.³⁰

INMIGRACIÓN INTERNA

La inmigración interna esta formada por todas las personas que provienen de otras ciudades italianas ya sean estos de ciudadanía italiana o extranjera.

En el período de año 2010 se registraron un total de 35.014 inmigrantes de los que 16.788 fueron hombres y 18226 mujeres. La mayor parte de las personas inmigrantes provienen de las ciudades del sur como Nápoles, Bari, Calabria, Palermo y Cecilia.

EMIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

La emigración interna está constituida por todas las personas que se han trasladado de la ciudad de Roma a otra ciudad Italiana por motivos de trabajo, estudio, residencia etc. Hasta agosto del 2011 se registrarón un total de 40.178 habitantes emigrados internamente de los cuales 15.087 fueron mujeres y 25.091 hombre. Las ciudades metas de la mayor parte de los emigrados son las que pertenecen a las Regiones de Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Toscana.

La emigración externa está formadas por las personas que tenían su residencia en Roma y se han transferido a otro país o como el caso de las personas inmigrantes que han regresado a su país de origen.

Según los datos Istat de agosto del 2011 las personas emigradas son aproximadamente 35.423 de los cuales el 28% son extranjeros que han

³⁰ Toscana Oggi

regresado a su país de origen, el 15% estudiantes y el 32% profesionales en busca de un futuro mejor.³¹

1.2.4. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

OCUPACIÓN Y DESEMPLEO

A septiembre del 2011 el número de personas con una ocupación asciende a 1.031.941 en disminución del 0.4% con respecto a agosto del mismo año. Con respecto a la ocupación del año anterior los valores se mantienen casi iguales. En este periodo continua la caída de los empleos a tiempo indeterminado que están siendo contrastado con el retroceso sustancial del trabajo temporal, además se observa un mayor consolidamiento del empleo a horario reducido.

La tasa de ocupación es igual a 56,4%, en disminución con respecto al mes de agosto del mismo año, mientras que la tasa de desocupación es del 8.3% ,con un aumento de 0.3 de puntos de porcentaje con respecto a agosto de este año y del año anterior.

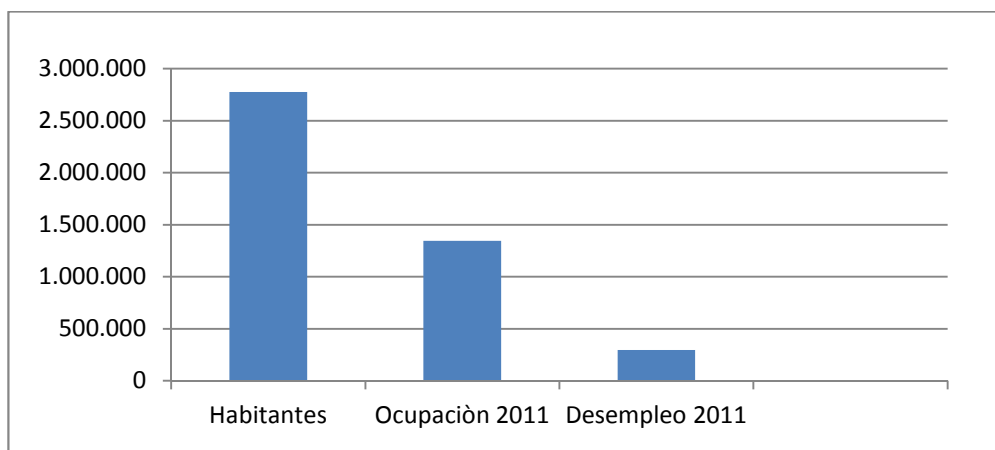
Las personas desempleadas son 295.412, cifra que va acompañada de un moderado aumento de la población inactiva, síntesis de una leve reducción de la fuerza laborativa Italiana y un aumento de la extranjera.³²

³¹ Datos Istat www.demomigrazione.it

INDICADORES DE LA OCUPACIÓN Y DESEMPLEO

AGOSTO 2011

GRAFICO N° 1



Elaboración: La Autora

Fuente: Datos Istat Agosto 2011

LOS PRECIOS AL CONSUMIDOR

En el mes de noviembre, de acuerdo con las estimaciones preliminares, el índice de precios al consumidor registra una disminución de 0,1% en comparación con octubre de 2011 y un aumento del 3% respecto al mismo mes del año pasado (que fue del 3,4% en octubre).

La inflación obtenida en 2011 hasta este mes se estabiliza en el 2,7%.³³

La desaceleración de la inflación resulta de un aumento en la tasa de crecimiento de tendencia de los precios de los bienes (4,0% del 3,9% en octubre), más que compensado por la disminución en el sector servicios (2,4% de 2,6).

³³ ISTAT. Prezzi al consumo: dati provvisori 2011

Los efectos que han mantenido la inflación se derivan en el mes de noviembre de la caída de los servicios culturales y personales (-1,2%), en particular del alojamiento y alimentación (-1,5%) y también por la disminución de los precios de los servicios relacionados con el transporte (-1,0%).

Por el contrario, los efectos del apoyo de la tasa de inflación son los derivados de aumentos a corto plazo de los precios de los productos alimentarios no elaborados (1,5%) y los activos de energía no regulados (1,0%).³⁴

LA POBREZA

E incluso en Roma, aumentan las personas que duerme en estructuras para las personas que no tienen una casa y los que van a comer en comedores de beneficencia .

Desde Cáritas se sabe que ahora son "miles las familias Romanas que no pueden llegar al final del mes y cubrir todos los gastos de alimentación transporte y vivienda, y piden el acceso a la tienda de Cáritas, un supermercado diseñado para las personas pobres.

Las principales tendencias emergentes de la pobreza son:

Las familias. En Roma el 15% de las familias se encuentran "por debajo del umbral de la pobreza", de las cuales el 6% de ellas, llega al final del mes "con gran dificultad, y 8, 8% " con dificultad ". En total, 170 000 las familias que viven en la capital una situación económica no buena. Los más vulnerables son

³⁴ ISTAT. Prezzi al consumo: dati provvisori

las familias que tienen uno de los padres y aquella compuestas sola por una persona, que en su mayoría son ancianos.

Un nuevo fenómeno, que se registra en las familias aparentemente "normales" es el endeudamiento. Las razones son variadas: desde la pérdida del empleo a la enfermedad, los gastos por juegos de azar y el mal manejo del presupuesto familiar.

Las personas que viven en la calle. Alrededor de 2 000 personas viven en las calles de Roma, y entre 3.000 y 4.000 personas viven en viviendas precarias . La mayor parte de las personas que vive en la calle son principalmente Italianos, a menudo con problemas psiquiátricos, droga o de alcoholismo . Entre los huéspedes del albergue los hombres son más del doble que las mujeres.³⁵

INDICADORES DE POBREZA

CUADRO N 5

INDICADORES	HABITANTES
Familias situación económica no buena	170.000
Personas que viven en la calle	2.000
Personas que viven en condiciones precarias	4.000

Elaboración: La Autora

Fuente : Datos Informe de la Caritas ³⁶

³⁵ Dati forniti da CARITAS

CALIDAD DE VIDA

La calidad de vida de los ciudadanos Romanos en su conjunto es buena. Sin embargo, la capital también muestra varios puntos de debilidad, como los problemas de tráfico, la contaminación ambiental, el ruido causado por el creciente uso del vehículo privado, la presencia de pancartas publicitarias y carteles ilegales y de la presencia de graffiti.

En el lado positivo, el ciudadano tiene la satisfacción de vivir en Roma y disfrutar cada día de la ciudad y su patrimonio arqueológico, sus bellos monumentos, el arte y la cultura, el clima, la proximidad al mar, de las varias oportunidades de estudio y formación profesional, de las instalaciones deportivas y espacios verdes.³⁶

Según la encuesta sobre la calidad de vida creada en 2010 por la consultora Mercer³⁷, Roma ocupa el lugar 54. En la clasificación de las ciudades más ecológicas juzgados en base a la disponibilidad y calidad del agua potable, eliminación de residuos, la calidad del sistema de drenaje, la contaminación del aire y el tráfico, Roma ocupa el lugar 78 puesto. Según las encuestas realizadas con respecto a la inseguridad y la degradación de los barrios en periferia un Romano de dos los considera barrios peligrosos, especialmente por los accidentes de tránsito y la delincuencia. La mayoría de los encuestados señala que a estas zonas sería mejor no ir.⁴⁰

³⁶ Oficina Estadística de la municipalidad de Roma

³⁷ La consultora Mercer. Qualità di vita 2010 5.06.2010

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

Las condiciones de vivienda para los Romanos tiene mucho que ver con los gastos económicos, los ingresos familiares y las condiciones de acceso al mercado de la vivienda.³⁸

En el 2010 el número de familias existentes en Roma son 1.126.000³⁹ de los cuales el 70.3% viven en casa propia (56.8% sin hipoteca y el 13.5% con hipoteca), el 16.4 % viven en viviendas de alquiler y 13.3% usufruyen de la vivienda gratuita.⁴⁰

Para las familias más pobres y también para aquellas de clase media la compra de la casa es un camino impracticable debido a la menor disponibilidad de recursos ingresos adecuados y las barreras para el acceso al crédito.

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA DE LA CIUDAD DE ROMA

1.4.1. SITUACIÓN POLÍTICA

Mientras que otras ciudades de Italia son ciudades metropolitanas Roma tiene mayores poderes, en virtud de su papel como capital y sede de las misiones diplomáticas.

Roma es un ente territorial que gode de autoridad local cuyos límites actuales

³⁸ (EU-SILC – European Union Statistics on Income and Living Conditions)

³⁹ I dati si riferiscono al "Bilancio Demografico e popolazione residente per sesso", al 31/12/2010. Fonte: ISTAT

⁴⁰ Le abitazione delle famiglie residenti. Istat.

son los de la municipalidad de Roma. Dispone de especial autonomía, límites legales, administrativos y financieros establecidos por la Constitución.

Roma capital juega un papel muy importante como sede de los órganos constitucionales y de las misiones diplomáticas de Estados extranjeros, incluyendo en la actualidad la República Italiana, de el Estado de la Ciudad del Vaticano y de las Instituciones Internacionales.⁴¹

También puede ejercer, por iniciativa propia, otras actividades destinadas a la realización de los derechos de la ciudadanía, al cuidado de sus propios intereses y a promover su desarrollo, si esto por ley no corresponde a otro órgano institucional de la República.⁴²

1.4.2 ADMINISTRACIÓN

La Ciudad de Roma es representada por su alcalde el Ingeniero Giovanni Alemanno y el vice alcalde Doctor Mauro Cutrufo.⁴³

La administración de Roma cuenta con 11 Asesores y 60 Consejales.

Esta ciudad se encuentra dividida en 20 municipios, para representar a sus comunidades, mantener el interés y promover su unidad de desarrollo en la misma. Cada municipio tiene el nombre "Municipio" y un número Romano acompañado de "Roma". La Ciudad de Roma reconoce y valora la autonomía de los municipios que ejercen funciones atribuidas por la ley.

⁴¹ Legge 42/2009, art.24. c.2.

⁴² Roma Capitale

⁴³ Riforma e festeggiamenti: sono i giorni di Roma Capitale.

En particular las funciones realizadas por los municipios son:

1. Los servicios demográficos de los habitantes.
2. Los servicios y asistencia social.
3. Ocuparse de los servicios de educación.
4. Las actividades culturales deportivas y recreativas a nivel local.
5. Las actividades y servicios de mantenimiento urbano
6. Iniciativas de desarrollo económico y de comercio.⁴⁴

1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

El sector primario es un conjunto de actividades económicas tradicionales como la agricultura y de la ganadería. Gran parte de la economía del sector primario de Roma tienen mucho que ver con el ciclo de las estaciones.

AGRICULTURA Y GANADERÍA

A lo largo de los 800 Roma sigue siendo un ciudad mayoritariamente rural. Durante este período, cerca del 55% de la población se dedicaba a actividades agrícolas y ganaderas, contribuyendo de esta manera el sector primario a la economía nacional. En Roma el cultivo de los cereales, de árboles (olivos, cítricos, viñedos), el ganado vacuno y ovino tenían un gran pesos. Durante el siglo siguiente (900), dicho paisaje fue cambiando muy lentamente hasta mediados de los años treinta cuando el sector agrícola fue superado por el sector industrial en el porcentaje del PIB.

⁴⁴ Municipi di Roma

Pero solo en los años cincuenta se registra un caída del 35% de las personas que se dedicaban a la ganadería del total de la población activa.

En la actualidad La agricultura y la ganadería van perdiendo su importancia, por el desarrollo siempre más urbano del territorio de la ciudad de Roma, representando de este modo solo el 7% de la economía de esta ciudad .

Sin embargo Roma tiene la más grande de las superficies agrícolas de Europa con 517 Km² aproximadamente es decir el 40% de la superficie total.⁴⁵

1.5.2. PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

En Roma la producción de la agricultura y ganadería varia de una zona a otra, ya sean por la relación que existe con el suelo, la distribución de las lluvias, el riego, los fertilizantes y el tipo de comida que se da a los animales.

En el desarrollo del año 2011 se ha registrado un aumento de la producción agrícola y ganadería del 3% con respecto a los años anteriores, y durante el cual se dieron los siguientes datos aproximativos ⁴⁶:

- La cultivación de olivas fue de 190.580 quintales que es utilizado en su mayoría para la extracción de el famoso aceite de oliva.
- Roma cuenta con una gran extensión de viñedos de los cuales se extrajo 600.200 quintales de uva para la preparación del vino rojo y blanco, y 123.500 quintales para el consumo en casa.

⁴⁵ Famiglia – storia della città di Roma.

⁴⁶ Inlciclopedia IL Giornale 2010

- La mayor parte de la cultivación del tomate es utilizada para la preparación de salsa.
- La cosecha del trigo y cebada son utilizados para la producción de la pasta italiana y el pan.
- Se cosecharon casi 230.000 quintales de nueces.
- Alcachofas 185.000 quintales.
- De las verduras en general fueron cosechadas casi 450.000 quintales
- El aumento enorme de la fruticultura (naranjas, mandarinas sandias peras durano y entre otros) dió como resultado 1.234.000 quintales.

En cuanto a la ganadería en Roma ⁴⁷ existe la producción de ovejas, vacas, búfalos, cavallo, chanchos, pollos de los que se obtuvo :

- La producción de leche vaca fue 3.545.000 litros, de oveja 250.000 litro utilizados también para la gran variedad de quesos.
- La producción de carne se dividió de siguiente manera:
 - Carne vacuna 330.000 quintales ,
 - Carne de chanco 200.500 quintales,
 - Carne de oveja 35.000 quintales , y
 - Carne de pollos 150.000 quintales ,
- La producción de huevos fue de 250 millones
- La producción de la miel fue 2.000 quintales.⁴⁸

⁴⁷ Agricoltura Lazio. Sito ufficiale Regione Lazio

⁴⁸ Agricoltura Lazio

1.5.2.1. AGRICULTURA ECOLÓGICA

En Roma a fines de los años 60 y comienzos de los 70 nace la agricultura y ganadería Ecológica que crece tanto en el mercado productivo como en el de consumo hasta hoy. El cultivo de frutas y hortalizas sin fertilizantes, la alimentación de el ganado sin productos químicos, garantizan la buena calidad natural y saludable de los productos. Sin embargo, los cultivos y carnes ecológicas tienen costos más altos que otros cultivos, lo que no permite un desarrollo de competitividad con la ganadería y agricultura tradicionales.⁴⁹

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Se conoce que la asistencia técnica es el servicio que consiste en la prescripción, demostración y enseñanza del uso de las nuevas tecnologías en las ciencias agrarias con la finalidad de aumentar la producción, incrementar la productividad y mejorar los ingresos.⁵⁰

En Roma en los últimos años se ha comenzado a utilizar la llamada **Agricultura de Precisión** que consiste en el uso de tractores y maquinarias inteligentes que pueden cambiar la propia modalidad operativa al interno de diferentes áreas y estas son:⁵¹

- **Sistema Computarizada**

⁴⁹ Agricultura biologica- Selvatici

⁵⁰ Sbocchi professionali della facoltà Di Agraria

⁵¹ L'agricoltura di precisione . Macchine Intelligenti.

Este sistema tiene la capacidad de: aumentar las horas de trabajo (trabaja en calor, lluvia, frío, oscuridad, niebla y polvo), reducir la fatiga, reducir el número de herramientas o su tamaño, mejorar la eficiencia y reducir el consumo de productos químicos.⁴⁸

- **Mecatrónica y Robótica**

La mecatrónica es la ciencia que estudia la forma de interactuar con la mecánica, hidráulica, electrónica y tecnología de la información para automatizar los sistemas de fabricación mediante la simplificación del trabajo humano.

Este sistema incluye la automatización y la robótica del trabajo agrícola con:

- Sensores, actuadores y sistemas integrados de control de la maquinaria agrícola.
- Inteligencia artificial.
- Telemetría y control remoto de maquinaria agrícola.

- **El sistema Fotovoltaico** consiste en utilizar la energía de la radiación solar que llega a la tierra, de esta manera se genera energía eléctrica y petróleo.

El uso de la Agricultura de Precisión permite el aumento de los ingresos y la reducción de los costes de producción, el control de impactos ambientales, una mayor transparencia y calidad en los procesos de producción agrícola,

salvaguarda la calidad y seguridad alimentaria y el bienestar y seguridad de los operarios.⁵²

1.5.5. COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

La incidencia de Roma en el comercio agroalimentario nacional es del 3,8% del las importaciones y el 1,4% de las exportaciones mientras que el peso en la escala de la región del comercio mundial es igual a el 4% para la exportación.⁵³

En cuanto a las normas para la comercialización de los productos agrícolas y ganaderos se toman en cuenta las siguientes normas específicas:

- Las empresas agrícolas y ganaderas pueden comercializar en forma directa sus propios productos al consumidor.
- Es permitido también la comercialización de la producción de empresa a empresa en cantidades mínimas.
- Las empresas agrícolas pueden comercializar sus productos por medio de los distribuidores los cuales utilizaran los varios canales para llegar al consumidor.⁵⁴

Hasta noviembre del 2011 los gastos de las familias Romanas fue de 72.130 millones de euros de los cuales el 14.1% fue por productos alimentarios, el

⁵² News Agriculture www.dlg.org. Italiano.newsagriculture

⁵³ Camera di commercio Roma.

⁵⁴ Informe Regione Lazio

7.3% por vestidos y calzado, el 7.1% por electrodomésticos y muebles el 15,8% por otros productos y el 53,6% por servicios públicos.⁵⁵

1.5.5. CRÉDITO

El crédito de la producción primaria promueve, implementa y administra las operaciones en el campo agrícola y ganadero.

Un examen del período 2004-2010, muestra la complejidad de la cuestión de financiación para la ganadería y la agricultura. De hecho, en comparación con una reducción de total de los saldos vivos es aumentado el porcentaje de préstamos a corto plazo, y reducido el financiamiento a medio y largo plazo. Se confirma, por tanto, una tendencia a la desconfianza o “operaciones de resistencia” del sistema de crédito hacia el sector agrícola y ganadero, en parte motivado por una economía de mayor control sobre las facilidades de crédito en términos de equilibrio. Junto con este razonamiento, se juntan las dificultades (en algunos casos estructura) de las empresas italianas que operan en la ganadería, de programar actividades y compromisos financieros a largo plazo. En la actualidad la Región del Lacio de la cual forma parte Roma tiene en desarrollo un programa de financiamiento de un 2.000 millones de euros que

⁵⁵ Istat. Tabella dati consumatore 2010

serán invertidos durante 7 años para casi 100 mil empresas dedicadas a la agricultura y la ganadería.⁵⁶

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

En Roma la participación del sector secundario en la economía es reducida con respecto a la producción del sector terciario.

1.6.1 INDUSTRIA

En Roma existe una realidad Industrial que está constituida por pequeñas, medianas y grandes empresas, que se desarrollan alrededor de los polos de crecimiento de la ciudad, donde prevalecen las empresas medianas que operan en la ingeniería, química, alimentos, textiles confecciones, madera y materiales de construcción. Las empresas grandes y tecnológicamente más avanzadas (electrónica, ingeniería de precisión, etc) se localizan en varios sectores. El sector editorial y la industria cinematográfica en Roma son actividades que han adquirido una importancia nacional, constituyendo la mayor parte de la producción italiana. En los últimos años, con la apertura del mercado de las telecomunicaciones, en Roma se ha podido ver un notable desarrollo de las empresas vinculadas directa o indirectamente en esta industria.⁵⁷

⁵⁶ www.regione.lazio.it Agricultura

⁵⁷ www.wikipedia.it Roma

1.6.2 ARTESANÍA

El número aproximado de empresas artesanales registradas en la ciudad de Roma hasta inicios del 2011 fue de 42.221, en las cuales una cierta actividad artesanal sobrevive en la producción de cerámica, (jarras, decorado en rojo y negro, con reminiscencias de los antiguos modelos griegos).

Muchas de las personas que trabajan en el campo artesanal se dedican a venta y restauración de muebles antiguos, en menor cantidad a la elaboración de decoraciones floreales, la creación de anillos, pulceras, collares, aretes en variedad de materiales como swarovski, perlas, piedras, conchas, cristales, a la extracción de minerales, entre otras.⁵⁸

1.6.3 CRÉDITO

El crédito para la producción secundaria, fue creado para promover el desarrollo de las pequeñas y medianas (PYME) empresas industriales y artesanales en Roma y otras ciudades de la región del Lacio.

El crédito para la producción secundaria es apoyada por la Región Lacio, en colaboración con las instituciones bancarias principales: BNL, Unicredit, Intesa Sanpaolo y Roma BCC.

Esta iniciativa tiene como objetivo:

1. Ampliar el número de empresas que puedan tener acceso al créditos, para proyectos de inversión y consolidación financiera, sin necesidad de

⁵⁸ Camera di Commercio Roma

garantías. Esto permite el acceso a capital de crecimiento a una amplia gama de empresas de la economía Roma.

2. Facilitar el acceso al crédito para la región del Lacio.
3. Ser una palanca eficaz de los recursos públicos.
4. Crear sinergias entre todos los implicados en el desarrollo de las PYME.

Banca Impresa a estructurado programas para financiar el apoyo del crédito de la empresa de Lacio, con 20 millones de euros anuales para los años 2005-2011.

Entre los bancos que ya han proporcionando los convenios se presentan BCC di Roma (ya existe un acuerdo de explotación), BNL, Unicredit y IntesaSanPaolo.⁵⁹

Un programa que se unirá a otras iniciativas de lucha contra la crisis aprobado por la Región del Lacio, que actualmente está siendo configurado, incluida la elaboración de una intervención a fondo y liquidar las reclamaciones de los proveedores en algunas áreas prioritarias de intervención y una capitalización de las empresas con los fondos de la Cámara de Comercio de Roma. En la actualidad el valor de tasa de referencia para los préstamos a industrias y al sector artesanal a bajado del 0,15% La medida que entró en vigor es igual a 4,33%.⁶⁰

1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

Este sector es la base de la economía Romana, siendo el principal el turismo.

⁵⁹ Dati Banca Italia

⁶⁰ Camera di Commercio Roma.

1.7.1 COMERCIO

En la provincia de Roma existe un elevado desarrollo de las empresas, que permiten un mayor crecimiento de empleo con respecto al resto del país, y donde se encuentran alrededor del 70% de las empresas productivas de toda la Región, siendo estas las características actuales de la provincia de Roma.

El impacto del PIB provincial en el total nacional alcanzó el 8,4%. Las casi 410 mil empresas registradas en los archivos de la Cámara de Comercio de Roma constituyen el 6,7% del total nacional, mostrando una tasa de crecimiento significativamente superior al tasa de crecimiento italiano (2,9%), esto es el resultado de un ritmo positivo en la creación de las empresas (8,0%) con respecto a la mortalidad de las mismas (5,8%). En este sentido también hay que señalar una tendencia progresiva hacia la consolidación de la organización y gestión del sector productivo de la provincia, que tiene mayor incidencia de las empresas de capital con respecto al promedio nacional.⁶¹

1.7.2 TURISMO

Roma además de ser la capital política de Italia es la primera ciudad italiana por mayor número de turistas.⁶² Visitada por su rica historia milenaria, sus monumentos, sus esculturas y pinturas, etc. Cada día la ciudad es visitada en promedio por unos 33.000 turistas, de los cuales se concentra el 97% en el

⁶¹ Camera di Commercio Roma

⁶² Cutrufo.op.cit 54

centro . En el primer trimestre del 2011 se registraron 10.481.000 llegadas y 26.473.000 presencias;⁶³ en 2011, el turismo es en neto crecimiento, y al final del año se espera contar con alrededor de 10,5 millones de llegadas y 27,4 millones de presencias.

Entre los turistas que tradicionalmente visitan Roma tenemos Americanos, seguidos de Alemanes, Ingleses y Japoneses.

El territorio que se encuentra fuera de Roma se ha convertido en una meta turística culta y responsable, alimentada sobre todo de la valoración de un patrimonio rico de paisajes heterogéneos y rico de tantos motivos de interés.

El turismo en Roma ocupa un rol fundamental en su economía. La contribución del turismo constituye aproximadamente el 12% del PIB nacional. ⁶⁴

1.7.3 EL TRANSPORTE

1.7.3.1 SERVICIOS PÚBLICOS

La mayor parte de los lugares de Roma son accesibles con una red de transportes públicos compuesta por autobuses, tranvías, dos líneas de metro que atraviesan la ciudad de un lado a otro y 8 líneas ferroviarias regionales. Los billetes son los mismos en todos los medios de transporte de la red. Están disponibles en todas las estaciones del metro, en los kioscos de prensa y en los distribuidores de billetes situados en las principales paradas de autobuses y el valor es de 1 euro.⁶⁵

⁶³ URL

⁶⁴ Dati Istat

⁶⁵ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

1.7.3.2. FERROVIAS

Roma es también uno de los principales nudos ferroviarios del centro de Italia que cuenta con casi 80 estaciones ferroviarias dentro de la ciudad . Las principales estaciones son: Roma Terminal que es la estación más traficada de toda Italia, Roma tiburtina donde se encuentra la parada de los trenes de alta velocidad, Roma Ostiense , Roma Trastevere y Roma Tuscolana.⁵⁹

AEROPUERTOS

La ciudad de Roma actualmente cuenta con tres aeropuertos que son:

- Aeropuerto Intercontinental Leonardo Da Vince (Fiumicino)
- Aeropuerto Internacional Giovan Battista (Ciampino)
- Aeropuerto de le Urbe , utilizado como escala turística.⁶⁶

⁶⁶ <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE ROMA

2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DE ROMA

Para poder describir mejor la historia de la cocina Romana se la divide en dos partes. La primera parte es la Roma de los Reyes, que podemos definir la más antigua, que va de año 750 antes de Cristo hasta el 27 años después de Cristo.

La segunda parte se desarrolla durante todo el período imperial hasta la caída del Imperio Romano y luego 27 a 395 después de Cristo y los siglos V y IV.

En el período de Roma de los Reyes se comía muy simple ya que durante la comida del mediodía el plato fuerte parecía ser solo el pan.

Pero si nos movemos en la Roma Imperial los hábitos alimenticios son más parecidos a los de hoy, a partir del desayuno que era basado de pan, vino, junto con los huevos, queso y frutas. El almuerzo y la cena se diferenciaba del desayuno porque estaban compuestos de la comida caliente.

El desayuno en aquella época era llamado IENTACULUM, el almuerzo PRANDIUM y la cena COENA.

La cena era la comida más importante del día, y se preparaba de la siguiente manera: la Entrada consistía en calabacines, huevos cocinados, olivas verdes y negras, variedad de verduras, caracoles todo esto acompañado de vino al miel (Mulsum). El plato fuerte consistía en carne de res, pescado, langostas, ostras, pollo, conejo, carne de chanco, cabra y cordero. Los platos fuertes eran acompañados de

hortalizas como los nabos, cebollas, zanahorias, remolachas, pepinos, calabacines, calabazas, col, lechuga, puerros, alcachofas y ajos.

No faltaba jamás el vino. La cena terminaba cuando eran servidos los dulces y la fruta.

Los dulces eran preparados esencialmente a base de miel y vino; mientras que la fruta consistía en manzanas, uvas e higos.

Otra característica en la época Imperial fue buscar lo raro, además de la carne de vacuno, cabras, corderos aparecieron en la mesa animales como pavos reales, loros, flamencos, etc.

Un condimento importante era el *garum*, que se utilizaba en muchas preparaciones, que era obtenido de la marinación de los desechos de pescado junto con la sal y el vino, lo que era considerado como un potenciador del sabor.⁶⁷

EL VINO

En el Imperio Romano se cococían cerca 80 variedades de viñedos y más de 200 tipos de vino.⁶⁸

Esta bebida era sobre todo de carácter sagrado que se ha conservado en la religión cristiana. Los hombres no podían beber antes de cumplir los treinta años y estaba prohibido a las mujeres. Los Romanos conocían el vino tinto (lo llamaban negro) y vino blanco. El vino se bebía en copas muy grandes y casi planas.

⁶⁷ <http://www.angolodelgusto.it/storia/storia.htm> I Romani

⁶⁸ <http://www.angolodelgusto.it/storia/storia.htm>

Se bebía aunque si no era bueno y fue utilizado también como condimento.

Se conservaba hasta 15 años y entre más viejo su valor era más costoso.⁶⁹

2.1. GASTRONOMÍA DE LA EDAD MEDIA ASOCIADA A ROMA

Empecemos por decir que el siglo IV después de Cristo era la época de las grandes invasiones Bárbaras, donde muchas tribus nómadas se apoderaron del Mediterráneo. Esto dió como resultado el cambio de la comida. Desaparecieron la cultivación de las viñas, los olivos, cereales, tipos de especias, y salsas. Los únicos lugares reales donde todavía era posible encontrar los cultivos eran los monasterios, donde los agricultores podrían hacer su trabajo tranquilamente.

Con la llegada de los Árabes alrededor de 700 la alimentación Romana tuvo algunos cambios con la introducción de productos como el arroz, azúcar, palmeras, muchas variedades de cítricos y de especias que desaparecieron tras la caída del Imperio Romano.

Después del año 1000 se produjo en Europa una verdadera reactivación de la agricultura. Se introduce la rotación de cultivos lo que permitió un mejor uso de los terrenos y obtener así una mejor producción y diversidad de vegetales. Comenzó a extenderse el uso de los huevos, sea como un plato en sí, que como aglutinante, espesante y condimento.

⁶⁹ Il Vino. La Cucina Italiana

Otro alimento que apareció en la Edad Media fue la mantequilla que fue producida de diferentes tipos sin sal, con sabor, así como los diferentes tipos de quesos de oveja y de vaca (parmesano, caciotta , pecorino Romano, etc). El queso se utilizaba en la producción de pasteles y se lo comía asado, a la parrilla y sazonado con azúcar y canela.

En ese período aumentó el consumo de carne de cerdo (podía ser conservada elaborando embutidos) con respecto a la carne de res. La razón principal se debió a que la carne de res no se la podía conservar de la misma manera que la carne de cerdo.

En la Edad Media es el período donde se dió origen a la Pasta Italiana.

En conclusión, las primeras invasiones Bárbaras y la división política de Italia, no hizo más que acentuar las diferencias culturales, culinarias y tradiciones de las diferentes regiones.⁷⁰

2.2 GASTRONOMÍA DEL RENACIMIENTO ASOCIADA A ROMA

Este es un período donde la gloria, la perfección, se desarrollaron en el sentido hedonista, aunque si no hubo grandes cambios en el ámbito de la gastronomía, los usos alimenticios se caracterizarón por la búsqueda de lo nuevo y magnífico. Apareció en la mesa por primera vez los vasos de cristal, tenedor, palillos de dientes, y la servilleta. Además se inventaron muchas herramientas para usos culinarios como la rueda de corte, los tamices y licuadoras.

⁷⁰ <http://www.angolodelgusto.it/storia/storia.htm>. Il Medioevo

Se importó de América los grano, papas, cacao, café, maíz, pimientos y tomates. Con la introduzione del maíz que dió lugar a la preparación de diversos tipos de polenta y la aparición del tomate dio lugar a la elaboración de cremas y salsas para la pasta.⁷¹

Los granos fueron muy utilizados en la cocina Romana para la preparación de las sopas y pastas "pasta y garbanzo, la pasta y las patatas, la pasta y el brócoles, pasta y frijoles".

Se introdujo el uso de la carne de los animales más jóvenes y más tierno, y sus internos (panza, tripas, riñones, hígado, etc.) y se comenzó a experimentar con la técnica del relleno con tiras de tocino y vegetales introducidos en varios pedazos de carne antes de asar.

La pastelería se innova con la preparación de pasteles, galletas, biscochos, que podían ser secos o frescos y que casi siempre eran servidas con té. Las galletas secas se hacían con la masa a base de almendras, claras de huevo y azúcar, adornadas con almendras o cerezas; las galletas frescas eran a base de trigo y rellenas de crema de licor y los biscocho de tipo salado eran rellenos de crema de queso, paté de hígado y puré de salmón.

En todas las ciudades Italianas hubo el auge de las heladerías y la difusión del café y del chocolate.

⁷¹ <http://www.angolodelgusto.it/storia/storia.htm> l'umanesimo e il rinascimento.

2.3. GASTRONOMÍA DEL LA REPÚBLICA ASOCIADA A ROMA

La cocina italiana es extremadamente variada y refleja la variedad cultural de sus regiones así como la diversidad de su historia⁷².

Está incluida dentro de las denominadas gastronomías mediterráneas y es imitada y practicada en todo el mundo.⁷³

Es muy corriente que se conozca a la gastronomía de Italia por sus platos más famosos que son la **pizza** y la **pasta**, pero lo cierto es que es una cocina donde coexisten los abundantes aromas y los sabores del mediterráneo.

La gastronomía de Roma, así como todas las cocinas de las ciudades italianas, posee gran variedad de aromas, sabores y texturas que al unirse forman una gran variedad de platillos. La Cocina Romana es una cocina sencilla hecha con ingredientes populares y de fácil elaboración, una cocina rústica pero de sabores originales que da un gran aportan a la cocina italiana.

La comida Romana se basa en la carne, internos de animales y las verduras. Algunas de las carnes más consumidas en esta ciudad son la de cerdo, la de cordero y la de vaca, preparadas a la brasa o al horno, solas o combinadas con diferentes verduras y especias.

Las verduras se utilizan como guarnición de platos de carne, siendo las más comunes las alcachofas.⁷⁴

⁷² La Cucina Italiana.

⁷³ Migliore cucine dell mondo

⁷⁴ www.wikipedia.it Cucina Romana

2.4. GASTRONOMÍA ACTUAL DE ROMA

La cocina Romana ofrece un variedad de platos y productos típicos que con el pasar de los años no han sufrido grandes cambios.

La actual cocina Romana se basa tradicionalmente en el quinto cuarto llamada así a los internos de los animales como son la panza, los riñones, el corazón, el hígado, el bazo, mollejas y espaldas, el cerebro, la lengua y la cola de res y buego.⁷⁵

En la cocina romana se pueden encontrar otros platos sustanciosos como:

- Los espaguetis y ñoquis de sémola que se sirven con salsas sabrosas y hierbas.
- También excelentes sopas de verduras y platos especiales que se han convertido famosos en todo el mundo, tales como la pasta con garbanzos y la pasta con frijoles.⁷⁶
- La cola de toro preparada con tomate y apio.
- Saltimbocca alla romana que es un guiso al estilo Romano.⁷⁷
- La guatita con salsa de clavo de olor, tomate, queso rallado y la menta picada
- El bazo en húmedo aromatizado con salvia, ajo, vinagre, anchoa y pimienta.
- El tomate riñón al horno preparado con una salsa que es compuesta de cebollas, tomates, perejil, vino blanco, arroz y pimienta.

⁷⁵ La Cucina della Regione Lazio.

⁷⁶ <http://www.emmeti.it/Cucina/storia.it.htm> | Storia della Cucina Italia

⁷⁷ Cucina Romana

- Particularmente sabroso es el pollo a la Romana que es dorado en mantequilla, jamón picado, ajo, orégano, tomates y pimientos luego se rocía con un poco de vino blanco.
- Los caracoles que se preparan purgado los caracoles bien, después se remueven de su concha y se cocinan en una olla. Se prepara una salsa de tomate con ajo picado, anchoas, pimiento rojo, una ramita de menta y luego se mezcla a la salsa y se cocina por una hora.
- La amatriciana que es la pasta con una salsa de tocino y tomate.
- La carbonara que es la pasta con tocino en salsa blanca.

En la cocina Romana se usa mucha la ricota para rellenar los ravioles y la pasta .

Es muy utilizado el aceite de oliva originario de la región y sobre todo en la mesa Romana no puede faltar el vino, el pan y el agua.⁷⁸

⁷⁸ Cucina Laziale. Ricette di cucina tipica Lazio.

CAPITULO III

3.1.DIAGNÓSTICO GASTRÓMICO ECUATORIANO EN ROMA

“Hoy por hoy existen pueblos sin cibernética sin teléfono, sin transporte aéreo y hasta sin escritura, pero nunca podremos encontrar en este contexto un pueblo sin cocina”

Julián Estrada

Análisis.- De acuerdo al diagnóstico realizado mediante encuestas y entrevistas en parques plazas, asociaciones, restaurantes, comunidades a los Ecuatorianos residentes en Roma, hemos podido verificar un número de ciontonueve platos y diez bebidas de la culinaria Ecuatoriana que se preparan en esta ciudad.

Estos platos y bebidas tradicionales y típicos son elaborados:

- En las diferentes fiestas,
- Por su mayor frecuencia de consumo, y
- Por las demandas de la población residente .

La preparación de estos platos se realizan con productos propios de esta ciudad y también con aquellos importados de latinoamérica y el continente Africano como por ejemplo el platono verde, yuca, aguacate y los diferentes condimentos necesarios para la preparación de la cocina ecuatoriana.

Actualidad.- La gastronomía Ecuatoriana es uno de los formatos que hace que nuestra cultura resalte en países como Estados Unidos y España, donde se encuentran una gran variedad de restaurantes tradicionales ecuatorianos caracterizados especialmente por la preparación de los deliciosos platillos que varían de región a región⁷⁹. Lastimosamente esto no sucede en Italia especialmente en Roma donde los Restaurantes en los que se prepara la Comida Ecuatoriana son poquísimos, y en los que no solo se elaboran platos ecuatorianos sino también de otros países de latinoamerica. Lastimosamente en esta ciudad no existe un restaurante **solo** de comida Ecuatoriana.

Es verdad que la comida es comercializada en Parques y Plazas pero de *modo ilegal* razón por la que no existe un control sanitario para poder saber de donde provienen los ingredientes y el modo en que son preparados estos platos. Esto crea en un cierto porcentaje de personas de otras nacionalidades miedos y dudas al momento de adquirir estos platos y se crea un gran inconveniente, para que nuestra cocina pueda ser conocida, apreciada y valorada por los italianos y extranjeros residentes y no residentes de esta ciudad.

⁷⁹ www.ecuatorianet.com

1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LAS SIGUIENTES TABLAS:

CUÁLES SON LAS COMIDAS QUE CONOCE USTED, QUE SON PROPIAS DE SU LUGAR DE ORIGEN.

CUADRO N° 5

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	15	1,5
		Ceviche de Chochos	1	0,1
		Ceviche de Pescado	15	1,5
		Ceviche Mixto	17	1,7
		Ceviche de Pollo	1	0,1
		Chochos con tostado	22	2,2
	Calientes	Choclo	2	0,2
		Choclo con queso	1	0,1
		Puré de papa con queso	1	0,1
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Queso	1	0,1
		Empanadas de Verde	9	0,9
		Empanadas de Viento	6	0,6
		Maduro con queso	10	1
		Muchines de yuca	4	0,4
		Papas fritas	1	0,1
	Picadas	Yucas fritas	9	0,9
		Bolones de verde	31	3,1
		Cangil	6	0,6
		Chicharón	10	1
		Chifles	25	2,5
		Patacones	27	2,7
	Tortillas	Mote	24	2,4
		Llapingachos	9	0,9
		Mote con chicharón	6	0,6
		Tortillas	38	3,8
		Tortillas con caucara	4	0,4
		Tostado	33	3,3
Tostado con chicharón	1	0,1		

CALDOS Y SOPAS	Caldos	Aguado de gallina	2	0,2
		Caldo de bolas de verde	3	0,3
		Caldo de gallina	16	1,6
		Caldo de patas	17	1,7
		Caldo de pollo	1	0,1
		Caldo de sachicha	4	0,4
		Consome de Gallina	1	0,1
		Caldo de Menudo	5	0,5
	Sopas	Biche de pescado	1	0,1
		Locro de Col	1	0,1
		Locro de Cuero	2	0,2
		Locro de Mote	2	0,2
		Locro de Papas	3	0,3
		Sancocho de Pescado	14	1,4
		Sancocho de Gallina	1	0,1
		Sancocho de Res	9	0,9
		Sopas de bolas	1	0,1
		Sopa de albondigas	1	0,1
		Sopa de espinaca	1	0,1
		Sopa de fideo	2	0,2
		Sopa de pescado	2	0,2
		Sopa Marinera	5	0,5
		Yaguarlocro	25	2,5
POTAJES	Potajes	Sango de Pescado	1	0,1
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	12	1,2
		Camarones Apanados	16	1,6
		Papas con pollo frito	1	0,1
		Pescado frito	21	2,1
		Pollo Apanado	2	0,2
		Pollo frito	12	1,2
	Asados	Conejo a la Brasa	1	0,1
		Costillas de Borrego	1	0,1
		Pollo a la brasa	8	0,8
		Pollo asado	8	0,8
		Tripa Misqui	11	1,1
	Estofados	Estofado de carne	2	0,2
		Lomo Saltado	5	0,5
	Hornados	Hornado	12	1,2
		Pavo relleno	1	0,1
		Pollo al horno	4	0,4
	Cocidos	Encebollado	36	3,6
		Fritada	47	4,7
		Guatita	23	2,3
		Papas con cuero	11	1,1
		Papas con librilla	9	0,9
		Papas con sarsa	1	0,1

PLATOS PRINCIPALES	Secos	Carne al jugo	2	0,2	
		Bistec de carne	2	0,2	
		Seco de carne	14	1,4	
		Seco de chivo	3	0,3	
		Seco de gallina	3	0,3	
		Seco de pollo	39	3,9	
	Arroces	arroz con camarón	7	0,7	
		arroz con chuleta	7	0,7	
		arroz con menestra	13	1,3	
		arroz con menestra de fréjol	5	0,5	
		Arroz con menestra de lenteja	7	0,7	
		Arroz marinero	13	1,3	
		Arroz mixto	3	0,3	
		Arroz relleno	4	0,4	
	Pastas	Tallarín con carne	1	0,1	
		Tallarín con pollo	1	0,1	
	Aves, carnes y mariscos	Caucara	6	0,6	
		Churrasco	26	2,6	
		Encocado de camarón	5	0,5	
Encocado de pescado		4	0,4		
Bandera		17	1,7		
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	7	0,7	
		Buñuelos	1	0,1	
		Gelatina	12	1,2	
	Pastelería Criolla	Espumilla	4	0,4	
	Heladería	Bolos de fruta	7	0,7	
		Bolos de frutilla	2	0,2	
		Bolos de Naranja	1	0,1	
		Helados de coco	4	0,4	
		Helados de fruta	13	1,3	
	BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	7	0,7
			Jugo de Coco	1	0,1
Jugo de Maracuya			2	0,2	
Jugo de Mora			1	0,1	
Jugo de Naranja			2	0,2	
Jugo de Tamarindo			1	0,1	
Jugo de Frutas			14	1,4	
Compuestos		Colada Morada	1	0,1	
		Morocho de dulce	1	0,1	
Infusiones		café	8	0,8	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Adimentos	Salsa de ají	6	0,6
	Ají criollo		4	0,4	
	Ají de maní		4	0,4	

OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	31	3,1
	Fast food	Pollo broster	5	0,5
		Salchipapas	12	1,2
TOTAL			1.026	100

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- El Ecuador a pesar de ser un país pequeño, tiene una **gastronomía** bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Región Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.⁸⁰ Muchas de estas costumbres y tradiciones han sido mantenidas todavía fuera del Ecuador, en tierras lejanas como es en el caso de las personas que nos encontramos en Roma. Esta ciudad es rica en una variedad de productos propios del lugar (carne y verduras) y una amplia gama de productos importados lo que permite la preparación de los platos típicos de la cocina Ecuatorianos.

Para nuestro estudio analizaremos los platos que han obtenido el mayor porcentaje en las encuestas realizadas y a los que se los clasificó de la siguiente manera: entremeses, entradas, caldos y sopas, Coladas y potajes, platos principales, postres, bebidas, otros platos típicos y tradicionales y platos de Ingreso Modernos.

ENTRADAS

En la sección de Entradas tenemos el ceviche de camarón y pescado cada uno con un porcentaje del 1.5% y el ceviche mixto con un porcentaje del 1.7% platos

⁸⁰ Ministerio del Turismo Ecuatoriano

pertenecientes a la costa Ecuatoriana y relacionados con los ingredientes de esta ciudad. El Ceviche de Chochos con un porcentaje del 2.2% plato que es originario de la ciudad de Quito, cuya preparación se realiza con ingredientes como la cebolla, e tomate, limón y básicamente con los chochos que se encuentran en el Mercado Victorio Emanuele; mercado donde se puede encontrar una gran variedad de productos multiétnicos.

ENTREMESES

En la sección de entremeses tenemos los Bolones de Verde con un porcentaje del 3.1%, los patacones con un porcentaje del 2.7% y los chifles con un porcentaje del 2.5%. Estos platos son originarios de la Región Costa de nuestro país, pero consumidos por personas oriundas de la costa, sierra y oriente; elaborados con el platano verde que es importado generalmente de los países de América Latina y comercializado en las tiendas de productos sudamericanos a precios económicos (euro 1,35 el kilo).

Las tortillas de papa con un porcentaje del 3.8% plato a base de papas producto propio de esta ciudad y consumido en su mayoría por personas originarias de la sierra. El tostado con un porcentaje del 3.3%, este plato es hecho a base de maíz que es importado en su mayor parte del Perú .

CALDOS Y SOPAS

El caldo de gallina con el 1.6% y el caldo de patas 1.7% son platos elaborados con carnes de animales y que se relacionan con la producción del lugar, porque parte de

la población de esta ciudad se dedica a la ganadería y cría de aves, su preparación es media con respecto a otros platos. El sancocho de pescado 1.4% plato que es originario de la región Litoral Ecuatoriana es preparado con ingredientes del sector e ingredientes de importación como la yuca y el plátano verde.

El yaguarlocro es un plato originario de la provincia de Pichincha con un porcentaje del 2.5% cuya preparación se la realiza con los internos del borrego y la sangre del mismo, estos ingredientes se los encuentra en los puestos de carnicería del Mercado Vittorio Emanuele al centro de Roma. La sangre se la encuentra en un solo puesto bajo pedido.

ASADOS

Entre los asados tenemos las tripas misquis con 1.1% preparadas con las tripas del intestino delgado de la res, para la elaboración deben ser bien lavadas, se las compra en el mercado de Vittorio Emanuel, este plato es solo preparado y comercializado en el parque de la Prenestina por la conocida señora María .

PLATOS PRINCIPALES

El arroz marinero con un porcentaje del 1.3% es un plato de frecuencia media en su preparación ,de gustado mayormente por personas originaria de la costa ecuatoriana. Este plato es preparado sin las conchas porque este ingrediente que no se encuentra en Roma.

Los camarones apanados con el 1.6%, pescado frito al 2.1%, bandera con un 1.7% son platos preparados con los mariscos que en su mayoría provienen de las

Costas Laziales o de los criaderos de esta provincia. Platos que son expendidos en restaurantes, parques y plazas .

El encebollado con un porcentaje del 3.6 % único en su sabor, su poder de quitar la mala noche (chuchaqui), y la fácil adquisición de la yuca a Roma a un precio no excesivo, permite que este plato se mantenga en uno de los primeros puesto entre los platos típicos Ecuatorianos más requerido y consumido.

El pollo frito con un porcentaje del 1.2% y el seco e pollo con un 3.9% son platos serranos con una alta frecuencia de preparación por el bajo costo de sus ingredientes .

La guatita con un porcentaje del 2.3% se prepara con la panza de la vaca (ingrediente que se encuentra en cualquier supermercado y carnicería) papas, cebolla, maní, leche que son productos de fácil adquisición lugar y el color condimento que se lo encuentra en las tiendas sudamericanas.

La guata o panza de vaca en esta ciudad es utilizada para preparar la “Trippa Romana” que representa uno de los platos del arte culinaria Romana.

La fritada con un porcentaje del 4.7 % y el hornado 1.2% son preparados con la carne de chanco que es un producto de alto consumo en esta ciudad y sus alrededores, son platos que se pueden desgustar en cualquier periodo del año.

El churrasco con un porcentaje del 2.6% y la carne apanada con el 1.2% son platos elaborados con carne de res, arroz, ensaladas ingredientes que se pueden econtrar en cualquier supermercado, mercado o tienda en Roma.

BEBIDAS

Los Jugos de frutas con un porcentaje del 1.4% son preparados a base de la pulpa de fruta congelada si es un jugo exótico como la naranjilla, tomate, guayaba y otros .

INGREDIENTES MODERNOS

El Chaulafán con un porcentaje del 3.1% es un platos típico no solo de la cocina Ecuatoriano sino también de otros países de sudamérica y son ahora preparado también en los Restaurantes Chinos de Roma, plato al cual años atrás no se lo conocía . Esto ha permitido que se convierta en un plato muy común y consumido en esta ciudad.

Al terminar el inventario de los platos que componen parte de la culinaria Ecuatoriana , se concluye que la mayoría de ellos son elaborados con productos que provienen del sector y unos pocos como el caso de la yuca, el platano verde y algunos condimentos son importados de otros países.

Los platos predominantes son los Ceviches, bolones de verde, chifles, tostado, fritada, tortillas de papa, chaulafán , encebollado y patacones.

CUÁL DE LAS COMIDAS QUE MENCIONÓ EN LA PRIMERA PREGUNTA, SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR (DONDE USTED RESIDE).

CUADRO N°6

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camaròn	8	2,72
		Ceviche de Pescado	7	2,38
		Ceviche Mixto	7	2,38
		Chochos con tostado	1	0,34
	Calientes	Purè de papa y queso	1	0,34
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Queso	1	0,34
		Empanadas de Verde	1	0,34
		Yucas fritas	1	0,34
	Picadas	Bolones de verde	3	1,02
		Chifles	1	0,34
		Patacones	2	0,68
	Tortillas	Mote	1	0,34
		Llapingachos	5	1,7
		Tortillas	13	4,42
		Tortillas con caucara	1	0,34
Tostado		4	1,36	
CALDOS Y SOPAS	Caldos	Caldo de bolas verde	3	1,02
		Caldo de gallina	8	2,72
		Caldo de patas	6	2,04
		Caldo de sachicha	1	0,34
		Consome de Gallina	1	0,34
		Caldo de Menudo	2	0,68
	Sopas	Locro de Cuero	1	0,34
		Sancocho de Pescado	5	1,7
		Sancocho de Res	2	0,68
		Sopa Marinera	3	1,02
Yaguarlocro		16	5,44	
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1	0,34
		Camarones Apanados	3	1,02
		Pescado frito	10	3,4
		Pollo Apanado	2	0,68
		Pollo frito	7	2,38
	Asados	Pollo a la brasa	5	1,7
		Pollo asado	6	2,04
		Tripa Misqui	1	0,34

PLATOS PRINCIPALES	Hornados	Hornado	5	1,7
		Pavo relleno	1	0,34
		Pollo al horno	3	1,02
	Cocidos	Encebollado	22	7,49
		Fritada	26	8,85
		Guatita	10	3,4
		Papas con cuero	9	3,06
		Papas con librillo	2	0,68
	Secos	Carne al jugo	1	0,34
		Seco de carne	1	0,34
		Seco de gallina	1	0,34
		Seco de pollo	13	4,43
	Arroces	arroz con camarón	2	0,68
		arroz con chuleta	1	0,34
		arroz con menestra	4	1,36
		arroz con menestra de fréjol	1	0,34
		Arroz con menestra de lenteja	1	0,34
		Arroz marinero	8	2,72
		Arroz mixto	1	0,34
		Arroz relleno	3	1,02
	Aves, carnes y mariscos	Caucara	1	0,34
		Churrasco	7	2,38
		Encocado de camarón	1	0,34
Encocado de pescado		2	0,68	
		Bandera	17	5,79
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	1	0,34
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Ají criollo	1	0,34
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	8	2,72
	Fast food	Salchipapas	1	0,34
TOTAL			294	100

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Los días de fiesta en la ciudad de Roma, son los más apropiados para que los Ecuatorianos, Extranjeros e Italianos puedan visitar los diferentes parques, plaza, y restaurante donde se prepara la tradicional comida Ecuatoriana.

Muchos de los vendedores de las plazas y parques, son personas que aprovechan de este día de descanso para poder preparar los platos típicos y venderlos, haciendo de esta actividad un segundo trabajo.

Esta variedad de Platos también forman parte de los el menús de Matrimonios, Bautizos, fiestas de Cumpleaños, Día del Padre, Día de la Madre y otros eventos que realizan los Ecuatorianos residentes en esta ciudad.

Análisis.- Según la información obtenida en las encuestas realizadas a los vendedores y consumidores, se deduce que los platos de comida mayormente pedidos en los días de fiestas son:

Los Ceviches de camarón con 2.72% ,Ceviche de Pescado 2.38% y Ceviche Mixto con un porcentaje del 2.38% son platos que se pueden servir como una entrada para cualquier tipo de fiesta o puede ser comidos el día siguiente después de la fiesta como un levanta muertos . Estos tipos de platos son de frecuencia media de elaboración y los ingredientes para sus preparaciones son de fácil adquisición porque son productos de consumo diario en esta ciudad, estos platos son muy requerido por la autenticidad de la unión de los ingredientes que dan como resultados sabores incomparables.

Ingredientes: Camarones, pescado ,sal ,cebolla cortadas en tiritas, jugo de naranjas agrias ,jugo de limone,s tomates "riñón" rallados, taza de aceite de girasol, ramita de culantro y pimienta.

Elaboración: Encurtir las cebollas (ponerlas en abundante sal durante 20 minutos, lavarlas y escurrirlas en agua fría). Mezclar el jugo de naranja con el jugo de limón, los tomates rallados y el aceite. Aumentar a la mezcla sal y pimienta. Añadir las cebollas

encurtidas y el culantro. Agregar el pescado o camarones dependiendo del tipo de ceviche que se quiera preparar. Servir acompañado de cangil ,tostado o chifes.

Los Bolones de Verde con el 1.02% es el plato símbolo de la provincia Verde del Ecuador Esmeraldas y se prepara con el plato verde. En las fiestas se lo puede consumir como un entremés o también puede ser consumido en el desayuno.

Ingredientes: plátanos verdes pelados y trozados, mantequilla o manteca, queso rallado ,sal y chicharrón.

Preparación: Poner a calentar la manteca o mantequilla en un sarten grande. Freir los verdes hasta que esten tierno y de tono dorado. Condimentelos con sal.

En un tazon grande, mientras esten calientes pisarlos hasta obtener una masa. Formar una bola tamaño mandarina y rellenelo con el queso, chicarrón o ambos. Vuelva a darles su forma y vuelvalos a freir por todos lados por otros dos minutos.Sirvir calientes con una taza de café.

Los Llapingachos plato originario de la ciudad de Ambato, con un porcentaje del 4.42% son muy preparados en los bautizos o comuniones porque es un Plato fuerte. Es elaborado con ingredientes de la zona, por lo que el costo de estos es muy bajos.

Ingredientes: papas peladas y en pedazos, sal, achiote, cebolla blanca picada, queso blanco desmenuzado ymanteca de chancho o aceite para freír.

Elaboración: Cocinar las papas en agua con sal hasta que estén muy suave. Guarda 1/2 taza de agua espesa de la cocción. Aplastar muy bien la papa. Añadir el agua espesa que se guardó, el achiote, la cebolla y sal a gusto. Tapar con un mantel y dejar reposar en un

sitio cálido por un mínimo de tres horas para darle un poco de agrio. Añadir el queso directamente a la masa o ponerlo como relleno.

Con esta masa formar los llapingachos (tortillas), freírlos a fuego mediano en un sartén untado con un poco de manteca. Acompañar con chorizo, huevo frito y aguacate y **lechuga**.

El Caldo de Gallina con el 2.72%, **el Pollo Frito** con un porcentaje del 2.38%, **el Pollo asado** con el 2.04% y **el Seco de Pollo** 4.43% son elaborados en los días de fiestas por el bajo costo de la carne de pollo, zanahoria, cebolla y demás ingredientes que sirven para la preparación de estos platos.

El Encebollado 7.49% es un plato que representa la provincia de Guayas, es muy consumido aquí en italia en los días de fiesta.

Ingredientes: albacora o atún fresco, yuca ,cebolla colorada encurtida, limón, tomates en rodajas, cucharadas de ají en polvo, culantro, comino, sal y pimienta.

Elaboración: En una olla cocine el pescado en agua con sal, ají, culantro, pimienta, comino y el tomate. En otro recipiente cocinar la yuca con sal.

Cuando el pescado este listo sacarlo y separarlo en lonjas. Cierna el caldo. En el recipiente donde esta la yuca agregue el caldo y aplaste la yuca para que quede en trozos medianos. Servir en un plato sopero el caldo con la yuca, agregue lonjas de pescado y un poco de cebolla. Acompañe con ají, limón y aceite.

Arroz Marinero con el 2.72% es un preparado típico de la costa Ecuatoriana en donde según los ingredientes, la cultura y la zona, permiten que la misma receta posea diferentes preparaciones. No obstante, generalmente, este plato contiene, conchas,

camarones, calamares y cangrejo, con variaciones de pulpo, almeja y se sazonado con comino, pimienta, ajo, achiote y cebollas. Para su preparación aquí en Roma no se pone ni las conchas ni los cangrejos porque son productos que no son comercializados en esta ciudad.

Yahuarlocro con el 5.44% es un plato típico de la cocina Ecuatoriana. Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza, librillo, hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego. Es de gran comercializado en los días de fiesta en los varios sitios de expedió, mayormente en el período de invierno.

En Roma el gran número de Ecuatorianos provenientes de las ciudades de Quito, Ibarra, Salcedo, Ambato y La Tacunga ha permitido que platos como **la Fritada** con un porcentaje del 8.85%, **caldo de Patas** con el 2.04%, **La Guatita** 3.06% y **Papas con Cuero** con un porcentaje del 3.06% se coloquen en los primeros puestos en comercialización y consumo en los días de fiesta .

El Chaulafàn con el 2.72% es muy preparado en las fiestas y reuniones sociales, es un plato que al inicio era solo consumido por los Ecuatorianos y Peruanos, en la actualidad es también consumido por personas de diferentes nacionalidades.

Ingredientes: arroz, salsa china, cubo de carne, carne de pollo cocido, cebollas paiteñas picadas, camarones, carne de chanco, huevos, jamón, ramas de apio picado, pimientos picados, pimienta, sal al gusto.

Preparación: Cocinar los camarones durante 5 minutos en agua que los cubra, escúrralos pero no botar el agua. En una cacerola poner aceite, la carne de chanco

cocida, el pollo ya cocinado, los camarones y el cubo de carne, refría y poner 3 cucharadas de salsa china, sal, pimienta, y el arroz. Agregue el agua de los camarones hasta que cubra el arroz. Aparte poner aceite, cebolla, apio, pimientos, aliños, jamón, 2 cucharadas de salsa china. Cuando esté seco el arroz, ponga la preparación anterior y revuelva, y dejar a fuego lento por 5 minutos.

El Churrasco con el 2.38% es preparado en estos días por la facilidad de su elaboración y además porque es un plato que se mantiene a la temperatura ambiente, factor muy importante para las personas que lo comercializan en las Plazas y Parques.

Ingredientes: lomo, huevos, arroz, papas, lechuga, tomates, cebolla, pepino, tomates.

Preparación: Preparar el arroz al vapor. Cortar los tomates en rodajas y sazónelos con sal y aceite. Freír los huevos; poner en yema pizca de sal y pimienta. Sazone la lechuga picada con sal y mantenerla con agua. Cortar las papas en plumas y fríalas hasta dorarlas. Sazonar con el aliño la carne y fríala lentamente. Arregle el plato con una porción de arroz, las papas fritas, una porción de lechuga con el pepino en rodajas los tomates y la cebolla sancochada, adornada con una tajada de aguacate. Arrime la carne montada con un huevo frito.

La riqueza culinaria de las distintas regiones naturales del Ecuador se puede ver representada de dos maneras distintas en un mismo y único plato típico llamado **La Bandera**, que según las encuestas en los días de fiesta es uno de los platos más consumidos con un porcentaje de 5,79%. Este plato consta de menestra, guatita, carne

asada, y ensalada, su nombre se debe a su colorido y mezcla, acompaña también pedazos de carne de cerdo fritos.

CUÁLES DE LAS COMIDAS DE LA PRIMERA PREGUNTA, SE ELABORAN Y CONSUMEN CON MAYOR FRECUENCIA EN EL SECTOR DONDE USTED RESIDE.

CUADRO N° 7

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	7	2,1
		Ceviche de Chochos	1	0,3
		Ceviche de Pescado	9	2,7
		Ceviche Mixto	7	2,1
		Chochos con tostado	1	0,3
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Viento	1	0,3
		Yucas fritas	4	1,2
	Picadas	Bolones de verde	4	1,2
		Chifles	3	0,9
	Tortillas	Patacones	6	1,8
		Mote	1	0,3
		Llapingachos	4	1,2
		Mote con chicharón	1	0,3
		Tortillas	19	5,81
		Tostado	7	2,1
	Caldos	Caldo de bolas de verde	2	0,6
		Caldo de gallina	8	2,4
		Caldo de patas	5	1,5
		Caldo de sachicha	1	0,3
		Consome de Gallina	1	0,3
		Caldo de Menudo	1	0,3
	Sopas	Locro de Cuero	2	0,6
		Sancocho de Pescado	2	0,6
Sancocho de Res		1	0,3	

ENTREMESES	Sopas	Sopas de bolas	1	0,3
		Sopa de albondigas	1	0,3
		Sopa de pescado	2	0,6
		Sopa Marinera	3	0,9
		Yaguarlocro	14	4,57
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1	0,3
		Camarones Apanados	2	0,6
		Papas con pollo frito	1	0,3
		Pescado frito	10	3
		Pollo Apanado	2	0,6
		Pollo frito	5	1,5
	Asados	Conejo a la Brasa	1	0,3
		Pollo a la brasa	2	0,6
		Pollo asado	6	1,8
		Tripa Misqui	3	0,9
	Estofados	Estofado de carne	1	0,3
		Lomo Saltado	2	0,6
	Hornados	Hornado	5	1,5
		Pavo relleno	1	0,3
		Pollo al horno	3	0,9
	Cocidos	Encebollado	22	6,88
		Fritada	29	8,9
		Guatita	8	2,4
		Papas con cuero	7	2,1
	Secos	Carne al jugo	1	0,3
		Bistec de carne	1	0,3
		Seco de carne	3	0,9
		Seco de gallina	2	0,6
		Seco de pollo	10	3
	Arroces	Arroz con camarón	4	1,2
		Arroz con chuleta	1	0,3
		Arroz con menestra	4	1,2
		Arroz con menestra de fréjol	12	4,6
		Arroz con menestra de lenteja	2	0,6
		Arroz marinero	6	1,8
		Arroz mixto	1	0,3
		Arroz relleno	3	0,9

PLATOS PRINCIPALES	Aves, carnes y mariscos	Caucara	1	0,3	
		Churrasco	7	2,1	
		Encocado de pescado	1	0,3	
		Bandera	13	3,98	
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	1	0,3	
	Pastelería Criolla	Espumilla	1	0,3	
		Heladeria	Bolos de fruta	3	0,9
			Helados de coco	1	0,3
	Helados de fruta	5	1,5		
BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	1	0,3	
		Morocho de dulce	1	0,3	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Salsa de ají	1	0,3	
		Ají criollo	2	0,6	
		Ají de maní	2	0,6	
INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	13	3,96	
TOTAL			330	100	

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- Para que algunos platos de la tradicional cocina Ecuatorianos como el ceviche de pescado, ceviche de camarón, el encebollado, tortillas, fritada, yaguarlocro, chaulafán, tostado, guatita, papas con cuero, arroz con menestra de fréjol y la bandera se hayan convertido en los más elaborados y consumidos por los Ecuatorianos residentes en esta ciudad, han intervenido varios factores entre ellos citamos:

1. En los últimos años en el Mercado Vittorio Emanuele II (Squilino), y otros mercados a pedido, se puede encontrar los internos de borrego, ingredientes utilizados para la preparación del Yaguarlocro que según los resultados de las encuestas realizadas tiene un porcentaje del 4,57%, muy alto con respecto a los demás platos.

2. El cuero de chanco es un ingrediente utilizado para la elaboración de platos típicos Romanos como “ Fagioli e gotica” y platos Ecuatorianos como las papas con cuero (2,1%), se lo puede adquirir en cualquier supermercado, carnicería y mercado de la ciudad, su precio es muy conveniente 1.50 euros Kg, y lo preparan las familiar generalmente de origen serrano, los vendedores ambulantes y los diferentes restaurantes.
3. Un factor muy importante que permite que platos típicos originarios de la Región Sierra como la fritada con un porcentaje del 8,9%, tortillas con un porcentaje del 5.81% y la guatita 3.4%, sean de alto consumo es porque la mayor parte de la comunidad Ecuatoriana residente en esta ciudad es oriunda de la región Andina de nuestro país.
4. La facilidad de poder encontrar productos como la cebolla, tomate, perejil, limón, pescado, camarones, propios de esta ciudad y una variedad de condimento de uso común para la cocina Romana, facilitan la elaboración de los ceviches de pescado ,ceviche de camarón y ceviche mixtos.
5. La guatita plato típico de la ciudad de Quito, es mayormente preparado en esta ciudad por la facilidad de adquisición y el bajo precio de su ingrediente principal La guata (Panza de vaca), hace parte de la cocina Romana.
6. La bandera con un porcentaje 3,98% es un plato muy pedido en los diferentes Restaurantes Ecuatorianos y otros sitios de expedio porque en este se puede deleitar los sabores de la comida serrana y costena.

7. El arroz con menestra de fréjol con el 5,60%; el seco de pollo con el 3% y el Chaulafán con un porcentaje del 3,96 sus preparaciones son de manera permanente, por ser platos de consumo diario en hogares y restaurantes.
8. El tostado con el 2,5% es consumido por personas de varias nacionalidades de América Latina.
9. El bajo costo de los ingredientes que permite tener a los vendedores una buena ganancia.
10. La facilidad de preparación de ciertos platos.
11. La conservación de algunos platos desde su preparación hasta su comercialización, factor que interesa principalmente a los vendedores ambulantes.

CUÁLES SON LAS MÁS DEMANDADAS POR LA POBLACIÓN , EN EL SECTOR DONDE USTED RESIDE.

CUADRO N°8

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	8	2,61
		Ceviche de Pescado	8	2,61
		Ceviche Mixto	11	3,59
	Calientes	Puré de papa con queso	1	0,33
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Verde	1	0,33
		Yucas fritas	3	0,98
	Picadas	Bolones de verde	9	2,94
		Cangil	1	0,33
		Chicharón	5	1,63
		Chifles	6	1,96

ENTREMESES	Picadas	Patacones	13	4,25	
	Tortillas	Mote	3	0,98	
		Llapingachos	3	0,98	
		Mote con chicharón	2	0,65	
		Tortillas	14	4,58	
		Tortillas con caucara	1	0,33	
		Tostado	18	5,88	
CALDOS Y SOPAS	Caldos	Aguado de gallina	1	0,33	
		Caldo de bolas de verde	1	0,33	
		Caldo de gallina	4	1,31	
		Caldo de patas	2	0,65	
		Consome de Gallina	1	0,33	
	Sopas	Locro de Papas	1	0,33	
		Sancocho de Pescado	5	1,63	
CALDOS Y SOPAS	Sopas	Sancocho de Res	3	0,98	
		Sopa de espinaca	1	0,33	
		Sopa de pescado	2	0,65	
		Sopa Marinera	3	0,98	
		Yaguarlocro	2	0,65	
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1	0,33	
		Camarones Apanados	3	0,98	
		Papas con pollo frito	3	0,98	
		Pescado frito	11	3,59	
		Pollo Apanado	2	0,65	
		Pollo frito	7	2,28	
	Asados	Costillas de Borrego	1	0,33	
		Pollo a la brasa	5	1,63	
		Pollo asado	6	1,96	
	Estofados	Lomo Saltado	2	0,65	
		Hornados	Hornado	2	0,65
			Pavo relleno	1	0,33
	Pollo al horno		4	1,31	
	Cocidos	Encebollado	7	2,28	
		Fritada	32	6,46	
		Guatita	2	0,65	
		Papas con cuero	1	0,33	
Papas con librillo		2	0,65		

PLATOS PRINCIPALES	Secos	Bistec de carne	1	0,33
		Seco de carne	3	0,98
		Seco de gallina	2	0,65
		Seco de pollo	8	2,61
	Arroces	arroz con camarón	1	0,33
		arroz con chuleta	1	0,33
		arroz con menestra	8	3,65
		arroz con menestra de fréjol	10	3,95
		Arroz con menestra de lenteja	2	0,65
		Arroz marinero	2	0,65
		Arroz relleno	2	0,65
	Aves, carnes y mariscos	Churrasco	3	0,98
		Encocado de pescado	1	0,33
Bandera		6	1,96	
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	4	1,31
		Gelatina	2	0,65
	Heladería	Bolos de fruta	3	0,98
		Helados de coco	2	0,65
		Helados de fruta	5	1,63
BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	3	0,98
		Jugo de Naranja	1	0,33
		Morocho de dulce	1	0,33
OTROS TÍPICOS PLATOS Y TRADICIONAL	Adimento	Salsa de aji	1	0,33
		Aji criollo	1	0,33
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafan	12	3,96
	Fast food	Pollo broster	4	1,31
		Salchipapas	5	1,63
TOTAL			306	100

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- En la última década Roma ha recibido millones de personas que provienen de todas las partes del mundo, convirtiéndose en la actualidad en una ciudad multiétnica. Razón por la que no solo encontramos residentes Romanos, sino muchas personas que provienen también de los países Sudamericanos como Ecuador, Perú, Colombia, Bolivia, Venezuela, República Dominicana, Cuba, Salvador, etc.

Entre estos países los colores, sabores, tradiciones, costumbres y arte culinaria son muy similares, factor que influye para que muchos platos tradicionales de la cocina Ecuatorina sean muy demandados por personas de otras nacionalidades residentes en Roma.

Así tenemos los casos del Tostado con un porcentaje del 5,88%; la fritada con el 6,46 y el chaulafán con un 3,96% platos que forman también parte del Arte Culinario Peruano, pero con otros nombres. El Tostado en Perú se lo conoce como Canchita, la Fritada es el Chicharón peruano, el chaulafán conocido como Arroz Chaufa.

El Arroz con Menestrade fréjol con el 3,98% es un plato muy común en Colombia y Santo Domingo, razón que permite que este plato sea muy demandado en parques, plaza, Restaurante Ecuatorianos y todos los lugares de expendio.

Los patocones y chifles son muy famosos también en Santo Domingo.

Los ceviches Ecuatorianos son preparados y acompañados de manera diferente a la de otros países como el Perú donde el Ceviche es declarado Patrimonio Cultural de la

Nación,⁸¹ en donde el pescado no es cocinado como se lo prepara en varias ciudades del Ecuador, sino que solo se lo marina en limón como en Manabí. En Perú el ceviche es acompañado de lechuga choclo, de papas cocinadas, camote y yuca. Digamos que muchas personas de este país lo demandan para de este modo poder confrontar la preparación de esta comida de un país a otro y saborear una mezcla de ingredientes.

En los diferentes lugares de expendio de la comida ecuatoriana platos como el seco de pollo, fritada, pescado frito, la bandera, etc son requeridos por personas de otras nacionalidades (italianos, rumanos, polacos) por la curiosidad de estas a conocer nuevos sabores, costumbres, secretos culinarios y parte de la cultura ecuatoriana.

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.

⁸¹ Cocina Latina.

CUADRO N°9

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	CÓMO SE LA PREPARA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	3	1,44	Los camarones son congelados	descongelar los camarones y cocinarlos, poner el curtido, sal y limón	10	4,80
		Ensalada de lechuga	2	0,96	Existen variedades de lechugas	Se condimentan con vinagre , o limón	6	2,88
		Ensalada Mixta	4	1,93				
		Ceviche de Pescado	5	2,4	El pescado es congelado	se prepara el incurtido, se descongela el pescado, se lo cocina	10	4,80
		Ceviche Mixto	11	5,29				
		Ensalada de remolacha	4	1,93	Las remolachas son ya cocinadas	Se curten con sal y limón	4	1,93
ENTRADAS	Calientes	Choclo frito	1	0,48	Choclo en lata	se los pone casi al final por que ya son cocinados.	4	1,93
		verduras cocinadas	1	0,48	la verdura se la compra ya cocinada	se la sirve en el plato	3	1,44

ENTREMESES	Frituras	Empanada de Morocho	2	0,96	Las papas son ya semi fritas y congeladas	se las frie en 2 minutos	8	3,85				
		Papas fritas	2	0,96								
	Pica da	Habas	1	0,48	Las habas se las come crudas	se las acompaña con el queso	1	0,48				
	Tortillas	Mote	4	1,93	El grano del mote es muy grande	Se lo pone a cocinar y queda siempre duro	4	1,93				
		Llapingachos	1	0,48	Las papas son mucho mas dulces	Se cocinan y se aplastan	4	1,93				
		Tortillas	2	0,96								
		Tostado	2	0,96	El grano del maíz es muy grande	se lo tosta con aceite y cebolla	2	0,96				
	SOPAS Y CALDOS	Caldos	Caldo de bolas de verde	1	0,48	Las verduras ya son cocinadas y congeladas	se pone el contenido de la funda en agua caliente	10	4,80			
			Caldo de gallina	1	0,48							
		Sopas	Biche de pescado	1	0,48							
Locro de Espinacas			1	0,48								
Locro de Acelga			1	0,48								
Locro de Mote			1	0,48								
Sancocho de Pescado			4	1,93								
Menestrón			4	1,93								
Sopas		Sancocho de Res	5	2,4	Las verduras ya son cocinadas y congeladas	se pone el contenido de la funda en agua caliente	10	4,80				
		Sopas de bolas	1	0,48								
		Sopa de pescado	2	0,96								
		Sopa Marinera	1	0,48								
		Yaguarlo cro	18	8,65					No se pone siempre la sangre de borrego	se sirve sin sangre de borrego	15	7,21

PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	2	0,96	El aceite	Se usa el aceite de oliva	4	1,93
		Pescado frito	2	0,96				
		Pollo frito	2	0,96				
	Estofados	Estofado de carne	1	0,48	No se pone el tomate fresco sino el de lata	refrito de carne, con cebolla, ajo pasta de tomate y perejil	4	1,93
		Lomo Saltado	1	0,48	No se pone el tomate fresco sino el de lata	refrito de carne, con cebolla, ajo pasta de tomate y perejil	4	1,93
	Cocidos	Encebollado	11	5,29	En el encebollado se pone almidón de yuca	en vez de aplastar la yuca se pone almidón	5	2,40
		Guatita	9	4,33	La guatita ya es cocinada	Las papas cocinadas unir a la guatita ya cocinada con refrito leche mani licuado.	9	4,33
		Papas con cuero	1	0,48	El cuero se lo compra ya cocinado	Se hace solo las papas cocinadas y la sarsa	1	0,48
	Secos	Carne al jugo	1	0,48	las arvejas en el seco son precocinadas enlatadas	cocinar la carne con el licuado de cebolla, tomate, apio, ajo poner arvejas, maggy color y sal.	10	4,80
		Seco de carne	3	1,44				
		Seco de gallina	1	0,48				
		Seco de pollo	9	4,33				
	Arroces	arroz con camarón	1	0,48	al reventar	Para hacer reventar se usa solo el aceite casi nunca la manteca	5	2,40

PLATOS PRINCIPALES	Arroces	Arroz en blanco	12	5,79	El arroz es de grano muy grueso	Se cocina con sal y cebolla	5	2,40
		arroz con menestra	3	1,44	El arroz no se hace bolas	Se puede poner en agua fria o caliente y no se hace bolas	3	1,44
		arroz con menestra de fréjol	2	0,96	Los fréjoles son en lata	Se hace un refrito de cebolla y se pone el fréjol	2	0,96
		Arroz con menestra de lenteja	4	1,93	Las lentejas son ya cocinadas	Se ponen directamente en un refrito.	4	1,93
		Arroz marinero	8	3,85	En el arroz marinero y mixto no se ponen las conchas	sin conchas	4	1,93
		Arroz mixto	1	0,48		Arroz mezclado con refrito, almejas, camarón, calamares, salsa china	5	2,40
		Arroz relleno	2	0,96	En el arroz relleno el chorizo tiene un sabor muy fuerte y las arvejas son congeladas	arroz freir chorizo huevos arvejas zanahoria, y acompañar con maduro frito	2	0,96
	Aves, carnes y mariscos	Carne frita	1	0,48	NS/C		13	6,25
		Encocado de camarón	1	0,48				
		Bandera	2	0,96				

POSTRES	Dulces	Higos	1	0,48	Los higos se comen crudos	Se come como fruta o con queso.	1	0,48
		Torta de Manzana	1	0,48	Las torta ya son preparadas en sobre	Se pone el contenido del sobre en el molde y se pone al horno	1	0,48
Helados de fruta		1	0,48	En los jugos la fruta no es fresca sino congelada	Licuar la pulpa con azucar hielos y servir.	8	3,85	
Batido de fruta		1	0,48					
Jugo de Maracuya		1	0,48					
Jugo de Guanabana		1	0,48					
Jugo de Frutas	6	2,88						
BEBIDAS	Compuestos	Colada Morada	10	4,8	La colada es en sobre	se prepara con el contenido del sobre en agua y se pone la fruta	7	3,36
	Infusiones	café	1	0,48	El café no es solo soluble	Se pone en una máquina y se hace herbir	3	1,44
		Cafe en leche	2	0,96				
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Salsa de ají	1	0,48	Se pone aceite de oliva	Se licua el ají se pone la cebolla, sal, perejil y el aceite	5	2,40
		Ají criollo	2	0,96				

OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	8	3,85	En el chaulafán ponen la zanahoria, lechuga, semillas de soia, azuquinas.	sofrito de cebolla, poner pimiento chancho, pollo camarones, arvejas, zanahoria ya cocinadas mezclar poner salsa china arroz, ya cocinado	8	3,85
		TOTAL	208	100	TOTAL	208	100	

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

CLASIFICACIÓN DE LAS COMIDAS EN: TÍPICAS, TRADICIONALES O ANCESTRALES ECUATORIANAS.

CUADRO N° 10

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TRADICIONALES	Ceviche de Camarón
	Ensalada de lechuga
	Ceviche de Pescado
	Ceviche Mixto
	Ensalada de remolacha
	Choclo frito
	Empanadas de Morocho
	Papas fritas
	Mote
	Llapingachos
	Tortillas
	Tostado
	Caldo de bolas de verde
	Caldo de gallina
	Biche de pescado
Locro de Espinacas	

TRADICIONALES	Locro de Acelga
	Locro de Mote
	Sancocho de Pescado
	Sopas de bolas
	Sopa de pescado
	Sopa Marinera
	Yaguarlocro
	Carne Apanada
	Pescado frito
	Pollo frito
	Estofado de carne
	Lomo Saltado
	Encebollado
	Papas con cuero
	Carne al jugo
	Seco de carne
	Seco de gallina
	Seco de pollo
	arroz con camaròn
	Arroz en blanco
TÍPICOS	arroz con menestra
	arroz con menestra de frejol
	Arroz con menestra de lenteja
	Arroz marinero
	Arroz mixto
	Arroz relleno
	Carne frita
	Encocado de camaròn
	Bandera
	Higos
	Batido de fruta
	Jugo de Maracuya
	Jugo de Guanabana
	Jugo de Frutas
	Colada Morada
	Salsa de ají
	Ají criollo
	Chaulafán
	Ensalada Mixta
	verduras cocinadas
Habas	

TÍPICOS	Menestrón
	Helados de fruta
	café
	Café en leche
	Torta de Manzana
	Hornado
	Guatita

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- En Roma los platos de la cocina Ecuatoriana han sufrido algunos cambios en sus preparaciones, algunos en manera positivos que han facilitado la elaboración de los mismos como:

♣ La arveja, fréjol, choclo son ingredientes que además de poder encontrarlos a la venta frescos también se los encuentran en latas o semicocinados y congelados, se los agrega casi a la final de la preparación de los platos, como el seco de pollo, seco de carne, la menestra, el sancocho y otros.

Es necesario señalar que estos productos también se los encuentran frescos en algunos períodos del año, pero la diferencia del producto fresco es aproximadamente de 45% más costoso del valor de los enlatados o congelados.

♣ La guata o panza de vaca mediante un decreto de ley sanitaria⁸² aquí en Italia es vendida ya cocinada, esto permite que en la preparación de la guatita se elimine el paso de cocinar este ingrediente. Este procedimiento sucede también para

⁸² Ministerio della Sanità

realizar las papas con cuero porque también el cuero es vendido ya cocinado.

- ⤴ Los jugos de maracuya, guayaba, tomate de árbol, naranjilla, guanabana y otros, son preparados con la pulpa congelada; porque son importadas de los países de Sudamérica, estos productos no existe en Italia.
- ⤴ Para condimentar las ensaladas, ceviches y ají se utiliza el aceite de oliva que aquí tiene un valor muy accesible, cosa que no sucede en Ecuador porque es utilizado el aceite de palma o semillas de girasol.
- ⤴ Existe una gran variedad de arroces que a pesar de ser cocinados demasiado no se hacen masa ni bolas, a diferencia del arroz flor que tenemos en Ecuador.
- ⤴ Las papas fritas ingrediente básico para preparar las Salchipapas se las prepara en menos de 4 minutos ya que se las encuentra en el supermercado semifritas y congeladas.
- ⤴ Los locros de espinacas y acelga tiene menos tiempo de preparación aquí en Roma con respecto a Ecuador, porque estas verduras se las adquiere ya cocinadas y se la agrega 5 minutos antes de terminar su preparación (se las puede adquirir frescas).

También algunos platos han cambiado su preparación porque se han eliminado o agredo algún ingrediente, es de este modo que:

- Platos como el ceviche mixto con un porcentaje del 5.89% y el arroz marinero con el 3.25% son preparados sin las CONCHAS (este producto no se lo

encuentra en ningún negocio de Roma), ingrediente que da a estos platos un sabor muy particular.

- Muchas veces la panela es eliminada en la preparación del Agrio, porque es un ingrediente que no se encuentra fácilmente en los negocios latinoamericanos.
- En el caso de los secos muchas veces se agrega verduras como el calabacín y la verenjena, ingredientes que cambian el sabor al plato.
- En algunos platos se a sustituido la manteca por el aceite.
- La carnes de pollo y res muchas veces son preparadas sin el uso de aceite, es decir fritas en la misma grasa de la carne.
- El el chaulafán con el 3.8 % cambia su preparación de un restaurante a otro con la incorporación de ingredientes como semillas de soya, trozos de lechuga, calabacín y tocino.
- Al menestrón con un porcentaje 1.93% que es un plato típico Italiano se lo prepara con fideos y sin carne.

QUE COMIDAS ECUATORIANAS CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE EN EL LUGAR DONDE USTED RESIDE.

CUADRO N° 11

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	QUIÉN LAS PREPARABA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Concha	12	7,59	Sr. Edgar Galiano	24	11,27
		Ensalada Marinera	1	0,63	Sra Betty Huamán	8	3,8
		Ceviche Mixto con concha	1	0,63	Sra Consuelo López	1	0,46
	Calientes	Papas con queso	6	3,8	sra. Pilar Hidalgo	27	12,74
		Papas con Sarsa	5	3,16	Sra Teresa Quilotoa	7	3,28
ENTREMESES	Envueltos	Humitas	5	3,16	María Céspedes	5	2,34
		Quimbolitos	5	3,16			
	Frituras	Empanadas de Morocho	5	3,16	Sra Ana Espinoza	6	2,81
	Picadas	Platanos asados	2	1,27	Carlos Orillos	3	1,41
		Chicharón de Pescado	1	0,63			
		Chicharón de Pollon	1	0,63			
		Croquetas de pescado	1	0,63	Sr. Carlos Delgado	7	3,28
		Tortillas de Maíz	1	0,63			

CALDOS Y SOPAS	Caldos	Caldo de manguera	4	2,53	Sr. Carlos Delgado	7	3,28
	Sopas	Biche Marinero	7	4,43	Ahora hay más platos	27	12,67
		Cazuela	5	3,16			
Cazuela de atún	8	5,06					
SOPAS	Sopas	Cazuela de pescado	5	3,16	Sra. Evelyn Bazán	14	6,57
		Cazuela Mixta	7	4,43			
POTAJES	Potajes	Sango de Verde	3	1,9	N/S	18	8,45
		Sango de Camarón	8	5,12			
PLATOS PRINCIPALES	Asados	Conejo Asado	5	3,16	Sr. Hernán Acosta	7	3,28
		Pollo a la Parrilla	2	1,27			
		Carne al carbón	3	1,9	Sr. Luis Barros	9	4,22
	Hornados	Hornado de Tulcán	3	1,9	Sra. Mariana Pillajo	7	3,28
	Arroces	arroz con lengua	2	1,27	Sra. Mariana Sánchez	5	2,34
		arroz con menestra de garbanzo	8	5,06	Sr. Jorge Ortíz	2	0,93
	Aves, carnes y mariscos	Chuleta con Piña	1	0,63			
		Almejas al ajillo	1	0,63			
		Encocado Mixto	1	0,63			
		Camarones al ajillo	3	1,9	2	0,93	

DULCES	Compotas	Dulce de Leche	1	0,63	Sra. Teresita Gorrón	2	0,93
BEBIDAS	Fermentados	Chicha	8	5,06	Sra. Carolina Lovato	9	4,22
		Chicha de jora	6	3,8			
	Compuestos	Arroz de Leche	6	3,8	Ninguna	7	3,28
		Morocho	8	5,06	No frecuente comuni. Ecuat.	5	2,34
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Agrio	3	1,9	Sr. Alfredo Bustamante	7	3,28
		Ají de chochos	4	2,53	Sra. María Maposo	3	1,41
TOTAL			158	100		213	100

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- En la información obtenida mediante la aplicación de diagnóstico a la gastronomía Ecuatoriana con respecto a los platos que ya no se preparan en esta ciudad, los resultados son los siguientes:

- La facilidad de las exportaciones e importaciones en esta era de la innovación y tecnología, facilitan que ciertos productos pueden encontrarse en todo el mundo. Lógicamente no quiere decir, que todos los productos de importación o exportación sean requeridos en todo los países, o que tengan una gran acogida. Esto sucede con las conchas que muchos años atrás eran importadas ya

confeccionadas en latas , razón que permitía realizar los ceviches de choncha, el arroz marinero y otros platos donde va este ingrediente. El elevado precio de este producto, por la escasez de distribuidores , daba como resultado que pocas personas sean interesadas a este producto, y quienes lo adquirirían para la preparación de platos de tradición Ecuatoriana tenían como resultado que estos tengan un valor muy elevado con respecto a los platos realizados sin este ingrediente, esto llevó a que con el tiempo dejen de ser preparados.

- Platos como por ejemplo Las tortillas de maíz, papas con sarsa, papas con queso, cazuela de atún, arroz con menestra de garbanzo y otros han dejado de ser preparados por las personas que los comercializan en plazas y parques, porque no son requeridos o no son de gusto de las personas que frecuentan estos lugares, esto para el vendedor representa una pérdida económica ya que los prepara y confecciona antes de que el cliente los pida.
- Un factor muy importante que interviene en la preparación de ciertos platos es la **TEMPERATURA**, es así que:
 - En el invierno con las bajas temperaturas no son preparados platos como las ensaladas por los comerciantes de plazas y parques, porque la clientela busca y pide platos calientes.
 - En el verano con el nivel muy elevado de humedad y las altas temperatura los vendedores ambulantes no prepararán platos como el morocho, arroz de leche,

humitas, quimbolitos, sango de camarón y cazuela mixta por las siguientes razones:

- Son platos de difícil digestión.
 - Estos platos desde su preparación al consumo tienen muchas horas de diferencia , y en este lapso de tiempo se pueden fermentar.
 - Muchas personas buscan platos fríos como el ceviche, helados, jugos, etc.
- Ciertos platos son solo preparados en verano o invierno porque los ingredientes se encuentran solo en ese período.
- Es muy importante dar a conocer que la venta de comida en parques y plazas aquí en Roma es ilegal, (las personas que la comercializan corren muchos riesgos), y la policía de control en estos últimos años es mucho más severa, es así que platos como la carne asada, pollo al carbón, plátanos asados y otros no son preparados porque necesitan de una parrilla para su elaboración y al momento de los controles de policía es muy difícil desmontarlos para poder escapar.
- Muchos platos de nuestra culinaria dejan de ser preparados en los hogares de los Ecuatorianos por la falta de tiempo, y optan por preparar platos de fácil preparación.

QUÉ COMIDAS NUEVAS CONOCE QUE SE PREPARAN POR PERSONA DE ORIGEN ECUATORIANO EN EL LUGAR EN DONDE RESIDE.

CUADRO N°12

DONDE SE PUEDE ADQUIRIR EL PRODT.	FRE CUEN CIA	POR CEN TAJE	NOMBRE INGRDT BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRE CUEN CIA	POR CEN TAJE		
MERCADO VICTORIO EMANUELE	63	17,21	AGUACA TE	ENTRADAS	Frias	Aguacate relleno	1	0,39		
						Aguacate relleno con camarones	4	1,56		
						Ensalada de aguacate	1	0,39		
PANADERIA	33	9,01	PAN			Brusqueta con olivas	2	0,77		
						Brusquetas	1	0,39		
						Brusqueta al pomodor	2	0,77		
MERCADOS	13	3,55	ALMEJA			Ceviche de almejas	1	0,39		
						ceviche peruano	1	0,39		
						Ensalada de pollo	4	1,56		
			MERCADOS		13	3,55	PAPAS	Ensalada de atún	1	0,39
								Calzoni	1	0,39
								Supli	1	0,39
				Papas rellenas				3	1,17	
MERCADOS	13	3,55	PAPAS	Calientes	Croquetas de pescado	1	0,39			
					Croquetas de papas	1	0,39			
					Papas a la huancaína	13	5,08			
MERCADOS	13	3,55	ATÚN		Calientes	Ensalada de atún	1	0,39		
						JAMÓN	Calientes	Calzoni	1	0,39
								Supli	1	0,39
				Papas rellenas				3	1,17	
MERCADOS	13	3,55	PAPAS	Calientes	Croquetas de pescado	1	0,39			
					Croquetas de papas	1	0,39			
					Papas a la huancaína	13	5,08			
MERCADOS	13	3,55	AJÍ AMARI LLO PERUANO	Calientes	Papas a la huancaína	13	5,08			

RESTAURANTE "MI IDOLO"	7	1,92	ACEITE DE OLIVA	ENTRADAS	Frituras	Verduras Fritas	1	0,39
TIENDAS ETNICAS	10	2.70	HARINA DE MAIZ			Arepas	1	0,39
						Arepas de huevo	1	0,39
						Empanadas de carne	1	0,39
			Empanadas de queso			1	0,39	
MERCADO VITTORIO EMANUELE	14	4.96	PLÁTANO MADUROS			Maduros con queso	1	0,39
			ALMIDON DE YUCA			Pasteles de yuca	4	1,56
			HABAS			queso y habas	1	0,39
			MOSARELA			Mazzarelline frite	1	0,39
			ESPINACA			Espinacas fritas	2	0,77
			AZUQUINAS			zucchini melazane en aceto	1	0,39
						Azuquinas rellenas	1	0,39
						Azuquinas y berenjenas en aceto	1	0,39
			ACELGA			Acelgas fritas	1	0,39
			MENUDO	SOPAS Y CALDOS	Sopas	Caldo de Menudo	7	2,72
Crema de verduras	1	0,39						
TIENDAS SUDAMERICANAS	25	6,83		crema de zanahoria	1	0,39		
				Menestrone	3	1,17		

TIENDAS SUDAMERICANAS	25	6,83	CALAMARES	PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Fritura Marina	4	1,56
			HIGADOS			Calamares fritos	1	0,39
			TRIPAS DE VACA			Higado apanado	1	0,39
			PESCA DO		Asados	Tripa Misqui	1	0,39
Pinchos	1	0,39						
pasta fruti di mare	2	0,77						
Pescado a la parilla	1	0,39						
POLLO	53	14,48	TOMATE		Hornados	Pollada	9	3,5
						pollo a la diavola	1	0,39
						tomates rellenos de atún	1	0,39
						tomates rellenos	1	0,39
						Rolè	2	0,77
						maile al ananas	4	1,56
						CHULETA	Cocido	Broccoli
BRÒCOLES	Polenta	1	0,39					
JUGO DE TOMATE	Secos	polpete al sugo	4		1,56			
CHIVO		Seco de chivo	7	2,72				
CALAMARES	4	1,09	CHIVO	Arroces	Arroz con calamares	2	0,77	
					CALAMARES	Arroz con Pollo (Peruano)	6	2,34
CULANTRO	6	2.34	ARROZ		Arroz al horno	1	0,39	

SR. HERNÁN ACOSTA	5	1,36	TOCINO	PLATOS PRINCIPALES	Pastas	panceta	1	0,39
			Risotto			risotto a la		
			HONGOS			risotto ai funghi		
CURRY	risotto al curry							
MERCADOS	78	21,31	LANGOS TINO			risotto al pomodoro		
			CREMA DE LECHE			Risotto con scampi		
						risotto con verdura la horno		
						tortelline con panna		
PANADERÍAS	10	2,73	CANELO NES			tortellini		
			FRÈJOLES			tortilla de zuquina		
			MERCADOS			10		
PESTO	Pasta de frejoles							
				Pasta a la norma				
				Pasta al pesto	7	2,72		

MERCADOS	10	2,73	POMODORO (Tomate)	PLATOS PRINCIPALES	Aves, carnes y mariscos	Pasta al pomodoro	7	2,72
			TOCINO			Pasta Matriciana	3	1,17
			ALBACA			Pasta carbonara	3	1,17
			PASTA			Pasta primavera	3	1,17
						Pasta con olive peperoncino	1	0,39
RESTAURANTE "EL NORTEÑO"	3	0,89	AZUQUÍN			pasta al tonno	1	0,39
			PARMESANO			pasta con zucchini	2	0,77
			CARNE MOLIDA			Gnocchi con le zucchini	1	0,39
			VONGOLAS (Almejas)			Rigattone con la salchicha	1	0,39
			BORREGO			Pasta en blanco	1	0,39
						Pasta al horno	2	0,77
						Pasta al ragù	6	2,34
						Lasagna	2	0,77
			Spagguetti con le vongole	4	1,56			
			Abacchio a la Romana	1	0,39			
			Carne al limón	3	1,17			

TIENDAS	11	3,01	CARNE	PLATOS PRINCIPALES	Aves, carnes y mariscos	Camarones a la plancha	1	0,39
			AJÍ			Encocado de camaròn	7	2,72
			LENGUA			Chuleta a la calabrese	1	0,39
			MEJILLONES			Bandera Carlitos	6	2,34
			COCO			Lengua con champiniones	1	0,39
			CONEJO			Mejillones al ajillo	2	0,77
			CHORIZO			Encocado de pescado	2	0,77
						Conejo a la cacciatora	5	1,94
RESTAURANTE "COCINA ECUATORIANA"	5	1.36	FRUTILLAS	DULCES	Pastelería Criolla	Buñuelos	6	2,34
			GUAYABA			Crostata de frutilla	1	0,39
						Pristiños	1	0,39
RESTAURANTE "COCINA ECUATORIANA"	5	1.36	CAFE	DULCES	Compotas	Espumilla	8	3,11
			HUEVOS			Tiramisù	2	0,77
			DURAZNOS			Ciambellone	8	3,11
					Dulce de duraznos	1	0,39	

RESTAURANTE PARAISO DEL PALADAR	25	6.8	COCO	BEBIDAS	Compuestos	Helados de coco	1	0,39		
			MOROCHO			Infusiones	Jugo de Frutas	1	0,39	
								Morocho de dulce	1	0,39
PANADERIA	6	2.34	HAMBURGUESA	OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	Fast food	Hamburguesa	2	0,77		
			HARINA			Pizza al pomodoro	4	1,56		
Pizza a la caprichosa	2	0,77								
Pizza blanca	1	0,39								
Pizza con champiniones	1	0,39								
Pizza con gamberi	1	0,39								
Pizza margerita	1	0,39								
RESTAURANTE "INKAS GRILL"	3	0,89				MOSARELA	SALCHIPAPA	Salchipapas	1	0,39
TOTAL	366	100	TOTAL			257	100			

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

Análisis.- Con los problemas de tipo económicos del Ecuador tantas personas han tenido que salir fuera del país y migran a otros como E.E.U.U. España, Holanda e Italia.

Varias personas han elegido Italia como meta para mejorar su situación tanto económica como social. Este país que es famosa a nivel mundial por su dieta mediterránea, es rico en una variada gama de platillos basados en ensaladas, pasta, carne y la pizza. Estos platos en actualidad son preparados por cocineros y ayudantes de cocina de origen ecuatoriano, porque trabajan en los diferentes restaurante, bares, cafeterias y pub de la Capital Italiana. Este tipo de comida es preparada porque sus platos no son complicados ni trabajosos y por un aspecto que no podemos dejar a un lado como es el **Ahorro de dinero** en sus ingredientes.

Otro aspecto muy importante es que la cocina italiana es muy saludable , porque para su elaboración se emplea menos condimentos, grasas y se hace mucho uso del aceite de oliva.

Los platos Italianos de mayor preparación son:

Pasta al pomodoro con el 2.7% es uno de los platos más preparados en Roma.

Ingredientes: tomates rojos, 1 libra de pasta, aceite de oliva, queso parmesano rallado y Hojas de albahaca.

Preparación :Cortar los tomates en cuatro. Puede reemplazarlos por tomates de lata. Coloque los tomates picados en una olla de fondo grueso, con sal, pimienta y una hojas de albahaca. Deje cocinar durante una hora a fuego lento. Mientras tanto ponga a hervir agua para una libra de pasta en una olla grande. La pasta se cocina siguiendo las instrucciones del fabricante. Tiene que quedar al dente. Cuando estén cocinados los tomates, páselos por un molino de verduras, éste les quita las semillas que son amargas y la piel, además deja la salsa con una consistencia perfecta. Cocine por diez minutos

más para espesarla. Fuera del calor se le adiciona a la salsa el aceite de olivas extra virgen y el parmesano. Agregue hojas de albahaca a la salsa cortadas con la mano y mezcle con la pasta.

La pasta alla matriciana con el 1.17% , **pasta al ragù** con el 2.34% sus preparaciones son iguales a la anterior, pero se agrega a la primera el tocino y a la segunda la carne molida.

Pasta primavera con un porcentaje del 1.17 % es un tipo de pasta realizada especialmente en verano, es una receta muy sencilla para cuando hay falta de tiempo..

Ingredientes: macarrones, tomates maduros y duros, hojas de albahaca fresca, sal, trozos de mozzarella, aceitunas, atún, 1 diente de ajo cortado en trocitos y aceite de oliva. Tomar un contenedor bastante ancho y cortar los tomates, el ajo, el aceite, la albahaca y en trocitos, mozzarella, atún y las aceitunas . Un poco de sal y remover muy bien. Tapar el contenedor y esperar 1 hora.Cocinar la pasta como siempre "al dente". Quitar el agua y verter la pasta caliente en el contenedor que tienes su salsa. Remover la pasta muy bien y servir la pasta.

Pasta al pesto con el 2.72 % es un plato de origen genovés pero muy preparados en Roma, es una receta muy sencilla para cuando se tiene poco tiempo para cocinar. Los ingredientes: para este plato son: de albahaca , dientes de ajo , tallarines , cucharadita de mejorana, cucharadas de almendras molidas, parmesano rallado, cucharadas de aceite de oliva, agua caliente y sal al gusto.

Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal, hasta que estén al dente. Mientras tanto, poner en un mortero grande las hojas de albahaca, los ajos y machacar todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. Añadir el queso y machacar de nuevo durante 2 ó 3 minutos. A continuación, poner el preparado en un recipiente, sazonar ligeramente e incorporar, sin dejar de revolver y poner el aceite y el agua. Por último, escurrir la pasta y agregar el preparado anterior y mezclar todo bien. Servir bien caliente.

Risotto ai funghi con un porcentaje de 1.17% hay que recordar que se trata de un plato procedente del norte de Italia. La receta original es con la variedad “hongos” para la que podemos utilizar los ceps o los hongos secos que se encuentran en las tiendas de alimentación. El origen del risotto es modesto y está ligado al tipo de vida de los campesinos, aunque su preparación es elaborada. Lo más importante a tener en cuenta para cocinar un buen risotto es elegir el arroz más adecuado, preferentemente el “arborio”, arroz de grano redondo, poroso y muy rico en almidón y que precisamente al ser tan rico en almidón contribuye a la textura cremosa del plato. Otro detalle a tener en cuenta en la preparación del risotto es que hay que remover los ingredientes con una espátula de madera y siempre muy lentamente. Un risotto en su punto tiene que quedar con el grano entero y al mover el recipiente tiene que formar ondulaciones.

Risotto alla crema scampi con un porcentaje del 0,39% preparado a base de langostinos y crema de leche.

La pizza es la mas preparada en esta ciudad . Su masa es igual para todas la variedad de pizzas solo cambia el condimento. Ingredientes:500 gramos de masa para pizza, 300 gramos de salsa de tomate, mozzarella (queso fresco).

Preparaciòn Pizza de tomate :Tras haber preparado la masa, tiéndala y aderécela con la salsa de tomate y la mozzarella cortada en trocitos pequeños. Añada una pizca de sal y abundante aceite encima. Ponga todo en una bandeja untada de aceite (como alternativa puede usar harina, lo que le da más sabor a la pizza) y hornee. El horno debe estar muy caliente. Cueza durante 20-25 minutos. 5 minutos antes de quitar la pizza del horno, añada más mozzarella en trocitos. Antes de servir, añada dos hojitas de albahaca encima.

Entre los dulces típicos Italianos tenemos:

El Ciambellone con el 3,17% es un biscocho típico Italiano sus ingredientes son harina, azúcar, huevos, leche, aceite y cáscas. Tomar una ensaladera grande y batir los huevos con el azúcar.

Elaboración: Agregar la harina junto con la levadura, poco a poco y mezclar con la amasadora. Añadir la leche lentamente, mezclando constantemente. Verter el aceite, la sal y la ralladura de limón. Continuar mezclando. Por último, añadir la levadura y otra vez mezclar muy bien. Calentar el horno a 180° C. Untar con la mantequilla una bandeja de horno redonda, verter la masa y hornear durante 45 minutos o hasta que esté cocido. Durante la cocción, no abrir el horno, hacerlo solo en los ultimos 10 minutos

para pincharlo con un palillo para ver si realmente está cocido por dentro. Si el palillo sale limpio, el dulce está bien cocido, si no, habrá que dejarlo otros 5 minutos más.

El tiramisú la preparación de este dulce varía de ciudad a ciudad, el más preparado es el elaborado a base de queso, café, huevos, cacao en polvo y bizcochos.

También los Ecuatorianos preparan platos que pertenecen a la gastronomía de otros países como: **papas a la huancaína, arroz con pollo** son platos de la cocinada Peruana, preparados en los diferentes sitios de expendio por la gran cantidad de clientela proveniente de este país.

Papas a la huancaína con el 5.8% es una de los porcentajes más altos entre los nuevos platos preparados por los ecuatorianos. Ingredientes: papas amarillas, hojas de lechuga, aceitunas negras, pedazos de choclo, limones, ajíes despepitados, cebolla, gramos de queso fresco, taza de aceite, taza leche evaporada y pimienta.

Preparación: Cocinar las papas. Luego de pelar y partir las papas en mitades, las colocamos en una fuente sobre algunas hojas de lechuga. Además, debemos moler en una licuadora el queso fresco y los ajíes. En ese momento añadir la leche, la sal y la pimienta. De esta manera obtendremos una salsa suave. Por otro lado, en una sartén con aceite caliente agregar la pasta de queso. Mover constantemente y cocinar a fuego lento. Finalmente, cubrimos las papas con la salsa y decoramos el plato con choclos.

sancochados, aceitunas y salsa de cebolla, que es preparada cortando las cebollas en rodajas y sazonándola con limón, sal, pimienta y ají. Dejar enfriar y luego servir.⁸³

El Arroz con pollo con un porcentaje del 2.84% sus ingredientes son presas de pollo, taza de aceite , cebolla mediana picada en cuadritos, dientes de ajo picados, taza de ají amarillo fresco licuado, taza de culantro molido, pimientos (1 picado y el otro en tiras para decorar), tazas de arroz ,taza de arvejas (guisantes), taza de choclo desgranado (maíz) , taza de agua hirviendo , cerveza, Sal y Pimienta. ⁸⁴

Preparación: Salpimentar y freír las presas de pollo en aceite caliente. Retirar presas.Dorar en ese mismo aceite los ajos, la cebolla, el ají y el culantro.Colocar las presas de pollo nuevamente, añadir la cerveza y seguir cocinando hasta que el pollo esté listo. Retirar las presas, sin dejar que se enfríen. Incorporar el arroz, las arvejas, el choclo y el pimiento. Agregar el agua, rectificando la sazón y seguir cocinando 20 minutos más hasta que el arroz esté hecho. Servir el arroz con las presas de pollo bien calientes y decorar con tiras de pimiento.

Otros platos Ecuatorianos y sudamericanos son preparados por el pedido de la clientela, y por la facilidad de encontrar los ingredientes como por ejemplo bandeja paisa, arepas, buñuelos , pristiños, seco de chivo y espumilla.

La **bandeja paisa** con el 2,72% es un plato típico de la gastronomía colombiana específicamente de la cocina antioqueña, también se la conoce como bandeja de arriero o bandeja montañera, esta comida es un plato contundente que consiste en servir los

⁸³ www.cocinaperuana.it

frijoles y la carne en polvo con arroz blanco, huevo frito, chicharrón, chorizo, un trocito de morcilla, tajadas fritas de plátano maduro, aguacate y arepa. La bandeja paisa es el plato que identifica los platos populares de Colombia.

La arepa es un plato hecho de masa de maíz molido o de harina de maíz precocida popular en las gastronomías de Colombia y de Venezuela, queso y sal.

Elaboración: unir la harina de maíz precocida blanca o amarilla, queso rallado, sal y formar una masa. Se frien en aceite, previamente calentado en una sartén. También pueden ser dulces (con panela o papelón y anís).

Los Buñuelos con un porcentaje del 2,34% los ingredientes necesarios para su preparación son huevos, azúcar, leche, esencia de vainilla, harina y aceite suficiente para freír.

Preparación: Colocar los huevos en un recipiente. Batirlos hasta que estén espumosos. Agregar azúcar, vainilla, la leche, el aceite y continuar batiendo. Agregar el harina y continuar batiendo. Tomar pequeñas porciones con una cuchara y freír en aceite caliente; cuando estén dorados retirarlos y colocarlo en papel absorbente, pasarlos por azúcar. Se puede incorporar a la mezcla trocitos de manzana, banana o pasas de uva.

Los Pristiños con un porcentaje del 0,39 % son parte de los dulce típicos de navidad en Ecuador, son como galletas fritas que se bañan con miel.

Ingredientes: para la masa: harina, mantequilla, 2 yemas, aceite, polvo de hornear, leche, sal

Miel: azúcar, esencia de vainilla, clavos de olor, pimientos de olor, canela, agua y Corteza de limón.

Preparación de la masa: En una ollita ponemos al fuego la mantequilla y el aceite, disolvemos y vertemos sobre la harina en forma de volcán, mezclamos perfectamente hasta obtener una especie de harina gruesa. En una cacerola ponemos al fuego el agua hasta que se caliente sin llegar a hervir, agregamos la sal y el polvo de hornear y los agitamos bien hasta que se disuelvan. Vertemos sobre el harina y trabajamos fuerte hasta obtener una masa homogénea, dejamos reposar 10 minutos dentro de una bolsa plástica, en un lugar abrigado por 10 minutos. Cortamos la masa en trozos alargados y estiramos con un rodillo, le damos unos 3 o 4 cortes inclinados y procedemos a unir las puntas firmemente para que no se abran los pristiños y doblamos la masa por la mitad. En una paila procedemos a freírlos a temperatura moderada hasta que se doren, sacamos de la paila y ponemos sobre papel absorbente.

Preparación del Miel: En un recipiente ponemos el agua al fuego junto con las especias y la corteza de limón dejamos hervir y luego cernimos, llevamos nuevamente el agua cernida al fuego y adicionamos el azúcar. Dejamos reducir a la tercera parte del liquido y volvemos a cernir, llevamos nuevamente al fuego y dejamos reducir hasta que quede una taza, agregamos esencia de vainilla, apagamos el fuego y dejamos enfriar. Servimos los pristiños en un plato de postre bañados con la miel.

El Seco de chivo plato típico serrano con el 2,72% sus ingredientes son: 1 1/2 kg de carne de chivo, Aceite, 1 cebolla paiteña, 2 tomates pelados y sin semillas, 2 pimientos, 1 cubito de concentrado de costilla, Zumo de 1 naranjilla, 1 manojo de

culantro, 1/2 taza de cerveza, 1/2 Maduro, Croquetas de arroz, 1 aguacate, 1/2 taza de tomates fiesta y 1/2 limón.

Preparación: Limpie y corte la carne de chivo o borrego en cuadrados grandes. Reserve. En una olla con 3 cdas. de aceite, refría la cebolla paiteña cortada en brunoise, los tomates, los pimientos cortados en brunoise y el cubito de concentrado de costilla. Agregue la carne y remuévela constantemente, con la ayuda de una cuchara de madera para obtener una cocción pareja. Vierte a la preparación anterior el zumo de la naranjilla y el culantro picado, deja cocer a fuego lento hasta que la carne se suavice, agrega poco a poco la cerveza. Fría el maduro previamente laminado en aceite caliente (circular). Corte el aguacate en cubos junto con el tomate y mezcle con el zumo de limón y el aceite y salpimiente al gusto.

Unos de los platos de mayor porcentaje que se ha comenzado a preparar en los últimos años es la **Espumilla** con el 3.11%. La señora Maria Maposo que prepara este dulce en el Parque de el Coliseo, la guayaba se la manda a traer del Ecuador.

Ingredientes: 2 claras de huevo, azúcar, 1/2 tz de guayaba triturada, 1/2 cd de esencia de vainilla, colaciones.

Preparación: se baten las claras a punto de nieve y se agregan el azúcar, la guayaba y la esencia de vainilla, se bate por 30 minutos, se sirve en un barquillo o sobre galletas espolvoreado de las colaciones. La espumilla se debe consumir en el momento.⁸⁴

⁸⁴ www.saborecuadoriana.it

CUÁL ES EL NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO DEL SECTOR, QUE MÁS SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE ECUATORIANA.

CUADRO N° 13

INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
TOMATE	ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	45	2,94	
			Ceviche de Pescado	34	2,22	
MEJOLLONES			Ceviche Mixto	55	3,59	
LECHUGA			Ceviche de Pollo	15	0,97	
CHOCLO			Ensaladas	49	3,19	
PAPAS		Calientes	Choclo	11	0,72	
			Papas rellenas	19	1,24	
			Puré de papa con queso	5	0,32	
		PLATO PRINC.	Sopas	Yaguarlocro	15	0,98
PAPAS		ENTREMESES	Tortillas	Llapingachos	17	1,11
	Tortillas			45	2,94	
	Papas			15	0,98	
	Tostado			8	0,52	
QUESO	Frituras		Papas fritas	35	2,28	
			Empanadas	2	0,13	
			Muchines de yuca	7	0,46	
ACEITE DE OLIVA	Picadas		Bolones de verde	14	0,91	
			Cangil	5	0,32	
			Chicharón	1	0,06	
			Chifles	14	0,91	
			Patacones	17	1,11	
MENUDENCIA DE PUERCO	PLATOS PRINCIPALES		Caldos	Caldo de Menudo	16	1,04
Caldo de bolas de verde				5	0,32	
ZANAHORIA		Sopas	Locro	32	2,09	

ZANAHORIA	PLATO PRINCIPAL	Sopas	Sancocho	37	2,41
ACELGA			Sopa de acelga	9	0,58
ESPINACA			Sopa de espinaca	17	1,11
FIDEO		Sopas	Sopa de fideo	9	0,59
PESCADO			Sopa de pescado	13	0,84
CAMARONES		Frituras	Pescado frito	28	1,83
			Camarones Apanados	29	1,89
		Mariscos	Encocado de camarón	5	0,32
Bandera			18	1,17	
PEREJÍL		Secos	Seco de gallina	18	1,17
POLLO			Seco de pollo	28	0,18
		Caldos	Aguado de gallina	3	0,19
			Caldo de gallina	15	0,98
		Frituras	Pollo Apanado	14	0,91
			Pollo frito	37	2,41
		Asados	Pollo a la brasa	9	0,59
			Pollo asado	17	1,11
			Pollo al horno	5	0,32
Conejo			5	0,32	
CONEJO		Cocidos	Papas con cuero	16	1,04
CUERO			Hornado	19	1,24
CARNE DE CERDO			Fritada	48	3,13
GUATITA			Guatita	33	2,15
CEBOLLA			Encebollado	41	2,8
CHIVO		Secos	Seco de chivo	17	1,11
ARROZ		Arroces	arroz con chuleta	15	0,97
PIMIENTO			Arroz relleno	24	1,57
			arroz con camarón	19	1,98
FRÉJOLES			arroz con menestra	14	0,91
	arroz con menestra de fréjol		34	2,22	
LENTEJAS	Arroz con menestra de lenteja		19	1,24	
ALMEJAS	Arroz marinero		25	1,99	
	Arroz mixto		8	0,52	

TALLARIN	PLATO PRINCIPAL	Pastas	Tallarín con carne	15	0,97
			Tallarín con pollo	5	0,32
CARNE DE RES		Estofados	Estofado de carne	19	1,24
			Lomo Saltado	19	1,24
CARNE DE RES		Aves, carnes y mariscos	Caucara	2	0,13
			Carne Apanada	36	2,34
			Churrasco	24	1,57
PEREJIL		Secos	Bistec de carne	5	0,32
			Seco de carne	36	2,45
MELÓN		POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	14
HARINA	Buñuelos			7	0,46
	Tortas			5	0,32
AZUCAR	Pastelería Criolla		Espumilla	17	1,11
	Heladería		Helados defruta	12	0,78
FRUTILLAS	BEBIDAS		Dulces	Batido de fruta	5
NARANJA		Jugo de Naranja		19	1,24
		Jugo de Frutas		10	0,65
CAFÉ		Infusiones	café	14	0,91
AJÍ	OTROS TÍPICOS	Adimentos	Salsa de ají	21	1,36
			Ají criollo	17	1,58
MANÍ			Ají de mani	32	2,08
HUEVOS	INGRESO MODERN	Arroces	Chaulafán	29	1,89
		Fast food	Pollo broster	5	0,32
SALCHICHA			Salchipapas	1	0,07
TOTAL				1533	100

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

ANÁLISIS DE LOS PORCENTAJES DE LOS INGREDIENTES

CUADRO N 14

INGREDIENTES	PORCENTAJE
PAPAS	8,85 %
POLLO	7,98 %
CARNE DE RES	7,59%
TOMATE	5,16%
ZANAHORIA	4,87 %
CARNE DE CERDO	4,37%
ARROZ	4,37%
ACEITE DE OLIVA	3,83 %
MEJOLLONES	3,59%
CAMARONES	3,38 %
LECHUGA	3,19%
FREJOLES	3,13 %
AJI	2,94%
CEBOLLA	2,8%
PESCADO	2,67%
ALMEJAS	2,57%
HUEVOS	2,21%
GUATITA	2,15%
AJO	2,13%
MANI	2,08%
PEREJIL	1,98%
AZUCAR	1,89%
NARANJA	1,87%
FIDEO	1,42%
TALLARIN	1,29%
LENTEJAS	1,24%
ESPINACA	1,11%
CHIVO	1,11%
MENUDENCIA DE PUERCO	1,04%

INGREDIENTES	PORCENTAJE
CUERO	1,04%
PIMIENTO	0,91%
MELON	0,91%
CAFE	0,91%
HARINA	0,78%
CHOCLO	0,76%
QUESO	0,59%
ACELGA	0,58%
CONEJO	0,32%
FRUTILLAS	0,32%
SALCHICHA	0.07%
TOTAL	100%

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

La cocina tradicional Romana se basa en ingredientes derivados de orígenes rurales y agrícolas tanto vegetales como animales, preparados según recetas que se han transmitido de generación en generación dentro de las familias.

Los pilares fundamentales de esta cocina son los primeros platos sean estos secos o sopas (asciutti o in brodo). Estos últimos son preparados con pasta, verduras o leguminas (papas, zanahoria, arroz, fréjol, brócoles).

Los Secos se preparan con la pasta o arroz acompañados de un jugo que principalmente es de tomate, carne y mariscos (pescado, camarones, mejillones, almejas).

Estos ingredientes con los que se elabora la cocina Romana son muy utilizados también en la cocina ecuatoriana para la preparación de las tortillas, sopas, menestra, ceviches, locros, sancochos y otros platos más.

Es muy importante mencionar que para la preparación de segundos la cocina Romana utiliza mucho los internos de los animales como la panza, los riñones, el corazón, el hígado, el bazo, mollejas, espaldas, el cerebro, la lengua y la cola, que también los usa el arte culinaria ecuatoriana para preparar platos como la guatita, menudo, yaguarlocro, etc.

La preparación de los platos de carnes y mariscos son similares a los de la cocina ecuatoriana, osea; fritos, a la brasa, al carbón, asados o en salsas. Acompañados no solo de ensaladas o verduras cocinadas como usualmente se hace en la comida ecuatoriana, sino de las famosas verduras "RIPASSATE IN PADELLA" que no son otra cosa que; la acelga, espica o chicoria cocinadas y después fritas en aceite de oliva y ajos.

El aceite de Oliva es muy utilizado en Roma y en toda Italia, para preparar y condimentar diferentes tipos de platos. En la preparación de los platos Ecuatorianos se a sustituido el aceite de semillas por el de olivas por ser más saludable y por su valor económico, por lo que es uno de los productos italianos mas utilizado por los ecuatorianos.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL ECUATORIANA A ROMA

CUADRO N° 15

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA/ TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVC	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
BOLONES DE VERDE	Tradicional	Bola, Majada	Baja	Restaurante "Alfredo"	Roma	Roma	Roma	Nomentana	Via Sampione 793 - Roma	Costa Ecuatoriana
		<i>Bala de Verde</i>		<i>Restaurante "Paraiso del Paladar"</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Casilina</i>	<i>V.R. da Forlì 11 - Roma</i>	<i>Latinoamericana</i>
CHAULAFAN	Tradicional	Por los clientes peruanos es conocido como arroz chaufa	Baja	Restaurante "Cocina Ecuatoriana"	Roma	Roma	Roma	Torrevecchia	Via Torrevecchia 19 Roma	Ecuatoriana
		<i>Arroz chaufa</i>		<i>En su casa Via Torpignatara 45</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Pretestina</i>	<i>Via Torpignatara 45 Roma</i>	<i>Quiteña</i>
SECO DE POLLO	Tradicional	Pollo al jugo y estofado de Pollo	Baja	Restaurante "MI IDOLO"	Roma	Bracciano	Roma	Bracciano	Viale Bracciano 2 - Bracciano	Multiétnica
		<i>Muchas veces esllamado también seco de Gallina</i>		<i>Via Fedele Gualdoni 9 y Via delle Grotte 7</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Cesano</i>	<i>Via Fedele Gualdoni 9 -Roma</i>	<i>Sudamericana</i>
FRITADA	Tradicional	Ninguno	Baja	Parque Cornelia	Roma	Roma	Roma	Cornelia	Via Boccea - Roma	Sudamericana
		<i>Ninguno</i>		<i>Parque Coliseo</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Coliseo</i>	<i>Via degli Annibaldi 4 - Roma</i>	<i>Latinoamericana</i>

NOMBRE DE LA COMIDA TIPICA/ TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVC	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
ENCEBOLLADO	Tradicional	<i>Levanta Muertos</i>	Baja	fonteiana 7	Roma	Roma	Roma	Trastevere	Via Fonteiana 7 Roma	Ecuatoriana
		los clientes lo llaman el Finalin Ecuatoriano		<i>Restaurante "GALAPAGOS CAFE"</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Cornelia</i>	<i>Largo P. F. Scarampi 3 Roma</i>	<i>Ecuatoriana</i>
CHURRASCO	Tradicional	Ninguno	Baja	Restaurante " EL NORTEÑO"	Roma	Roma	Roma	Termini	Via castro Petrolio 26 - Roma	Peruana - Ecuatoriana
		<i>Ningun Otro</i>		<i>Paque Cornelia o Mancini</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>MonteVerde</i>	<i>Via Quattroventi 123 - Roma</i>	<i>Ecuatoriana</i>
TORTILLAS	Tradicional	Llapingachos	Baja	Restaurante "INKAS GRILL"	Roma	Roma	Roma	Flaminio	Via flaminio 115 - Roma	Multiétnica
		Llapingachos		Parque Cornelia	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Cornelia</i>	<i>Via Boccea 739 - Roma</i>	<i>Sudamericana</i>
CHIFLES	Tradicional	Ninguna	Baja	Parque Coliseo	Roma	Roma	Roma	San Lorenzo	Via Marsalla 19 - Roma	Multiétnica
		Ninguna		<i>Via Campobasso y Parque Torpignatara</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Roma</i>	<i>Casillina</i>	<i>Via Campobasso 9 Roma</i>	<i>Colombo-Ecuatoriana</i>

Elaboración: La Autora

Fuente: Datos recopilados por la Autora.

*“La gastronomía hace parte esencial del patrimonio cultural de un pueblo, porque es un conjunto de usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos o individuos reconocen como parte integrante de su memoria cultural.”*⁸⁵

Análisis.- Las encuestas y entrevistas aplicadas en los diferentes lugares de Roma han sido realizados con la finalidad de obtener información y poder inventariar la potencialidad gastronómica Ecuatoriana, las cuales han dado como resultado la existencia de ocho platos tradicionales de mayor elaboración y consumo en esta ciudad.

Bolones de Verde, Encebollado, Fritada, Seco de Pollo, Tortillas, Patacones, Chifles, y Chaulafán platos tradicionales que con sus usos, sus costumbres, ofrecen una gastronomía realmente representativa de nuestras culturas, en los cuales se ha tratado de salvaguardar y rescatar recetas que son transmitidas de generación en generación, formas de servir, preparaciones, modos de empaques, casados o maridujes usuales, lo que ha permitido que estos platos tengan una sensibilidad al cambio baja.

Platos como Bolones de verde, chifles, y patacones son aquellos que representan a la región Costa de nuestro país, preparados a base del plato verde que es un producto importado, típico Ecuatoriano y de fácil adquisición en esta ciudad. Entre los platos

⁸⁵ H55 La gastronomía es Patrimonio.

principales tenemos seco de pollo, tortillas, chaulafán y fritadas originarios de la región sierra, elaborados porque algunos ingredientes tiene concordancia con la producción directa del lugar e ingredientes como la salsa china, achiote, comino y otros que son importados de países Sudamericanos , esto facilita su preparación.

4.2 GASTRONOMÍA TRADICIONAL RELACIONADA A LAS FIESTAS.

Cuadro N° 16

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS		
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida
<i>DÍA DE LOS EMIGRANTES</i>	Ceviche de camarón	Este tipo de gastronomía pertenecía a los pueblos indígena de las costas del pacífico
<i>FIESTA SUDAMERICANA</i>	Chifles, patacones	Plato que representa la Costa Ecuatoriana
<i>EL DÍA DE LA MADRE</i>	Fritada	Plato que representa la época colonial
<i>EL DÍA DEL PADRE</i>	Tortillas (llapingachos)	Plato símbolo de la ciudad de Tungurahua.
<i>FIESTAS DE FIN DE AÑO</i>	chaulafán	Representa la unidad de dos culturas china y ecuatoriana

Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida
<i>MATRIMONIOS BAUTIZOS</i>	Seco de pollo	Representa la región Andina Ecuatoriana
<i>10 DE AGOSTO</i>	Encebollado	Es el plato símbolo de la ciudad de Guayaquil
<i>DÍA DEL AMOR Y LA AMISTAD</i>	Bolones de verde	Representa la provincia Verde Manabí

Análisis.- Con la información obtenida del diagnóstico realizado en la ciudad de Roma, se a llegado a la conclusión que la mayor parte de fiestas Romanas no tienen casi ninguna relación con las de nuestro país.

Los Ecuatorianos en Roma festejan las fiestas como el día de la Madre, el día del Padre, matrimonios, bautizos, fiestas de fin de año y otras de acuerdo a las costumbres, tradiciones, rituales y con la preparación de platos culinarios que son símbolos representantes de las ciudad de cuy provienen, manteniendo siempre valores como la unión familiar, la gratitud, la amistad, el compañerismo carecterísticos de la cultura ecuatoriana.

CAPITULO V

5.1 PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES DEL ECUADOR EN ROMA.

5.1 ORGANISMOS (NO ESTATALES) QUE PODRÍAN PROMOCIONAR/COMERCIALIZAR LAS COMIDAS.

Entre los Organismos que se encuentran dentro y fuera de Roma que podrían promocionar la gastronomía ecuatoriana tenemos las asociaciones, agrupaciones y organizaciones de la comunidad ecuatoriana como la Asociación Galápagos, Universidad Técnica Particular de Loja, Asociación EL Condor, Centro Ecuatoriano Santa Maria in Via, Comunidad Latinoamericana de la Iglesia San Pablo dentro de Mure, Asociación Nuevo Ecuador, Grupo de danza folclórica “Alpa Sumac”, Asociación Jexavis, Promoción Musical Mitad del Mundo, Movimiento País, Movimiento Familias y Migrantes, Asociación Amici de los Andes (Perugia), Asociación UCE Nápoles. Al igual que las empresas privadas como restaurantes, tiendas y puestos de productos Étnicos en las que sus propietarios son Ecuatorianos, agencias de viajes y cabinas telefónicas Latinoamericanas.

Además los medios de informativos como las Revistas Mi país, Sentir Latino, Los Andes Euro Latinos y la radio emisora “RUMBA”.

Entre los organismos antes mencionados las Asociaciones deberían ponerse de acuerdo para organizar festivales gastronómicos de la Comida Ecuatoriana, de tal modo que se pueda promocionar, valorizar y mantener nuestra culinaria. La colaboración de los medios de información son muy importantes, ya que por medio de estos se puede hacer conocer a la gente Ecuatoriana y no solo de tal evento.

Los restaurantes podrían participar a este tipo de eventos con la preparación de algunos platos de las diferentes Regiones del Ecuador.

Las tiendas en estos festivales podrían participar para dar a conocer los ingredientes que se utilizan para la preparación de nuestros platos.

Las agrupaciones: Grupo de danza folclórica “Alpa Sumac”y Asociación Jexavis, Promoción Musical Mitad del Mundo, podrían en este tipo de ocasiones dar a conocer nuestra musica y folclor.

Creo que el mejor apoyo que cualquier cultura pueda tener es que cada uno de sus integrantes vaya orgulloso de sus raíces y origen.

5.2 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.

PROPUESTA:

“CREACIÓN DEL FESTIVAL DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA A ROMA PARA PROMOVER Y DIFUNDIR LOS MEJORES PLATOS DE LA COCINA ECUATORIANA.”

1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIONES

1.1 De acuerdo al diagnóstico gastronómico realizado mediante encuestas y entrevistas a los Ecuatorianos residentes en Roma se ha podido constatar que en esta ciudad *no existe un Restaurante* que sea exclusivamente *solo* de la cocina Ecuatoriana. Esto se debe a varios factores entre los cuales que ” la cocina Ecuatoriana no es muy conocida ni difundida en esta ciudad”, este factor da como resultado que la culinaria Ecuatoriana se la encuentra solo en restaurantes donde se preparan otros platos de la cocina sudamericana, porque comercializarla sola no representa una buena inversión económica. Por esta razón es oportuno que se realice el Primer festival de la Gastronomía Ecuatoriana en Roma.

1.2 Entre las principales estrategias que se pueden implementar para la realización de este Festival serían:

- a. La planificación y organización del evento.

- b.** La Promoción en todos los niveles.
- c.** Involucramiento de las asociaciones, agrupaciones y organizaciones de las comunidades Ecuatorianas existente en Roma y sus alrededores.
- d.** Difusión en los medios de comunicación.
- e.** Creación de un portal Web para difusión de la gastronomía ecuatoriana en Roma.
- f.** Creación de un programa gastronómico en radio para la difusión de la culinaria ecuatoriana.
- g.** Difusión del evento en la época de Verano.

1.3 Principales platos de la gastronomía Ecuatoriana que podrían ser preparados en este evento son:

1. Fritada
2. Llapingachos
3. La Guatita
4. Ceviche de Camarón
5. Arroz Marinero
6. Bolones de Verde
7. Seco de chivo
8. Encebollado
9. Batidos de Futa
10. Piña Colada.

2. INVOLUCRADOS:

Entre los organismos involucrados para la realización de este evento tenemos:

CUADRO N° 17

ORGANISMOS	RESPONSABILIDADES
Asociaciones	<ul style="list-style-type: none">• Organización del Festival .• Coordinante del evento.• Capacidad de financiamiento• Conocimiento y estrategias.
Revistas y Radio	<ul style="list-style-type: none">• Publicidad• Información
Restaurantes	<ul style="list-style-type: none">• Preparación de platos tradicionales Ecuatorianos.• Venta de Platos• Información de la preparación de los platos.
Tiendas	<ul style="list-style-type: none">• Venta de productos Ecuatorianos.• Información sobre el uso de los productos.
Grupo de Danza folclórica	<ul style="list-style-type: none">• Bailes tradiciones Ecuatorianos
Grupo Musical	<ul style="list-style-type: none">• Canciones tradicionales Ecuatorianas.
Empresas Privadas	<ul style="list-style-type: none">• Financiamiento
Universidad	<ul style="list-style-type: none">• Creación y mantenimiento del portal WEB• Evaluación del Festival

3. ANÁLISIS DE LOS PROBLEMAS:

La presente propuesta se la realiza con el fin de poder solucionar a una serie de problemáticas como:

- La poca difusión de la comida Ecuatoriana en Roma.
- La falta de información sobre la cultura Ecuatoriana.

- la inexistencia de Restaurantes netamente Ecuatorianos.

4. OBJETIVO GENERAL:

- La creación del Festival de la Gastronomía Ecuatoriana en Roma es para dar a conocer los mejores platos de la cocina Ecuatoriana.

4.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover la gastronomía Ecuatoriana en Roma.
- Crear una imagen positiva de la cultura Ecuatoriana ante la población Romana.
- Incentivar a los Ecuatorianos en la creación de restaurantes netamente Ecuatorianos.

5. RESULTADOS:

- Se contará con el apoyo de la Embajada y Consulado del Ecuador para que reconozcan a este festival como una fiesta tradicional de los Ecuatorianos aquí en Roma.
- Se desarrollará el primer Festival de la Comida Ecuatoriana considerando a los Ecuatorianos como estratégicos y protagonistas de este evento.
- La población de la ciudad de Roma conocerá mucho más sobre las costumbres y tradiciones de la Cocina Ecuatoriana.
- De este modo se habrá puesto en valor la gastronomía tradicional Ecuatoriana en base de sus platos más famosos.

6. PRESUPUESTO

El presupuesto que se estima para la realización de este evento es:

CUADRO N°18

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Elaborar el Proyecto de ordenanza.	documento	1	350,00	350,00
Elaborar los permisos del Uso del Parque.	documento	1	2.000,00	2.000,00
Organización y ejecución del evento	evento	1	18.000,00	18.000,00
Motivar a las organizaciones y grupos para que participen al evento.	Reuniones	12	100,00	1.200,00
Buscar Auspiciantes	reuniones	15	20	300,00
Formar y capacitar a los organizadores	Talleres	2	500	1.000,00
TOTAL EN EUROS				22.850,00

12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

El plan de actividades se elaborado de la siguiente manera:

CUADRO N° 19

ACTIVIDADES	MESES									
	Dic	En	Fe	Ma	Ab	Ma	Ju	Ju	Ag	Se
Motivar a grupos y asociaciones para realizar el primer Festival de la Cocina Ecuatoriana.	X	X	X							
Elaborar y proyecto de Ordenanza				X	X					
Elaborar los permisos del Uso del Parque						X				
Organizar el primer festival de la cocina Ecuatoriana				X	X	X	X	X	X	
Buscar Auspiciantes		X	X	X	X					
Difundir la publicidad del evento							X	X	X	
Formar y Capacitar a los Organizadores				X	X					
Realizar el evento										X
Evaluar el Festival.										X

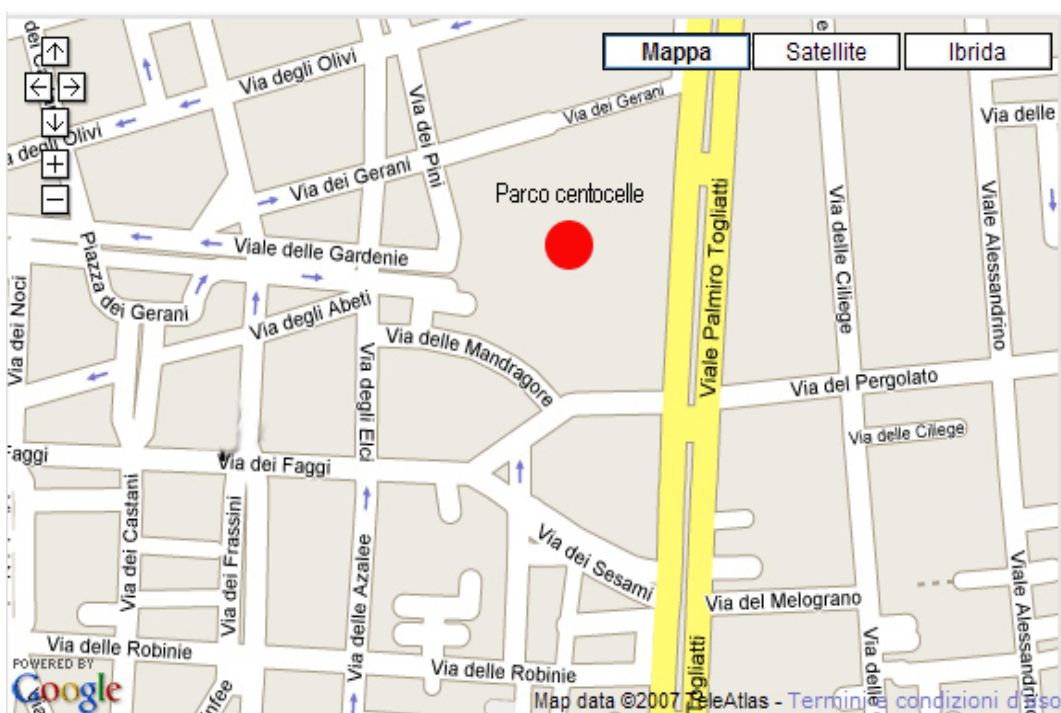
8. DISEÑO DEL AFICHE PUBLICITARIO



9. LOCALIZACIÓN:

El Festival se realizará en el Parque Centocelle en viale Togliatti, sector Casilina de fácil acceso con los buses del ATAC 105 - 451 – 554.

GRÁFICO N° 2



10. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN:

El seguimiento estará a cargo del Presidente del Festival que será elegido en la primera reunión de las asociaciones que deseen participar al Festival.

La evaluación se realizará mediante un grupo de estudiantes de la Universidad Técnica Particular de Loja que se encontrarán en los varios Stand, preguntando a los participantes que opinan del evento. Las respuestas serán escritas en un formulario que servirá para conocer los resultados del éxito o fracaso del Festival.

CONCLUSIONES:

- Del trabajo de investigación realizado a través de las encuestas y entrevistas a los ecuatorianos en los diferentes restaurantes, plazas, parques, hogares y sitios de expendio, se determinó la existencia de un total de 129 platos que representan la gastronomía Ecuatoriana en Roma, divididos de la siguiente manera: 9 entradas, 19 Entremeses, 20 Sopas, 1 Colada y Potajes, 48 Platos Principales, 6 postres, 10 bebidas, 3 otros platos típicos y tradicionales y 3 de ingredientes Modernos.
- En la preparación de la mayor parte de platos típicos y tradicionales son utilizados ingredientes que son producidos en la Región de Roma y sus alrededores, ya que esta zona se caracteriza por una variada gama de productos agrícola y ganaderos.
- Productos exóticos como la yuca, plátano verde, aguacates y una gran variedad de condimentos como el comino, ajinomoto, ají peruano, salsa china, savora son importados y permiten la elaboración de los platos ya mencionados.
- Mediante diagnóstico realizado en lo que respecta a la gastronomía se constató diferentes formas de preparación, que varían de región a región, al igual que los acompañamientos que complementan el plato base tradicional.

- Años atrás era muy difícil encontrar muchos ingredientes para poder preparar las comidas tradicionales , pero gracias a la gran actividad de importaciones, en la actualidad esto no es ya un problema.
- Se a podido apreciar que la sensibilidad al cambio es baja, ya que son poquitos los cambios que se realizan en las preparaciones y las sustituciones de los ingredientes es mínima.
- Las Instituciones y Organismos que promocionan la cultura gastronómica ecuatoriana en Roma son La Embajada del Ecuador, el Consulado del Ecuador, Las Asociaciones de Migrantes, las revistas Guia Latina, Comunidad Latina y Expreso Latino y la Región Lazio en conjunto con el Comune de Roma cuando realizan las fiestas de los Inmigrantes .

RECOMENDACIONES.

- Ante la realidad existente en Roma sobre el arte culinaria Ecuatoriana, recomiendo a el Gobierno del Ecuador de turno en especial al Ministerio de Turismo mediante la Embajada Ecuatoriana en Roma tomen cartas en el caso para que nuestra cultura y costumbres en el ámbito gastronómico puedan ser de mayor promoción y publicidad en esta ciudad.
- Es necesario también el aporte de las instituciones, empresas públicas y privadas para la promoción y publicidad del arte culinaria Ecuatoriana en esta ciudad.

- Se recomienda al Lcdo. Madisson Godoy Consejal representante de los inmigrantes en la alcaldía de Roma, crear acuerdos con el Municipio de Roma, para poder obtener permisos que den la oportunidad a las personas que comercian la comida en parque y plazas realizarlo de modo legal.
- Se recomienda a la Embajada y el Consulado del Ecuador en Roma promocionar la gastronomía Ecuatoriana e insumos nacionales mediante el “Festival de la Comida Ecuatoriana” que jamás ha sido realizado en esta ciudad.
- Se recomienda a las diferentes organizaciones existentes en Roma de salvaguardar la cultura, costumbres de la gastronomía ecuatoriana a través de talleres, ferias, exposiciones de comidas típicas y tradicionales .
- A los ecuatorianos residentes en Roma se recomienda de valorizar y mantener su cultura, costumbres y orígenes, pero sobre todo inculcar esto a la nueva generación el valor de nuestras raíces.

BIBLIOGRAFÍA

1. Corrado Augias, 2007, I SEGRETI DI ROMA – STORIE, LUOGHI E PERSONAGGI DI UNA CAPITALE, Primera Edición. Roma- Italia EDITORIAL Arnoldo Mondadori .
2. Georgina Masson, 1975, GUIDA DI ROMA. Milàn- Italia EDITORIAL Arnoldo Mondadori.
3. Claudio Rendina, 2005, ENCICLOPEDIA DE ROMA, Roma-Italia, Quarta Edición, EDITORIAL Newton Compton.
4. Giuliana Malizia, 2010, LA CUCINA ROMANA, Roma-Italia, Quinta Edición, EDITORIAL Salvatore.
5. Vittori Sgarbi, 2009, L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE, Milàn – Italia, Primera Edición. EDITORIAL Bompiani.
6. Claudi Rendina, 2008, ROMA IERI, OGGI E DOMANI, Roma- Italia, Segunda Edición EDITORIAL Newton Compton.
7. Provincia di Roma, 2010, AGRITURISMO NELLA PROVINCIA DI ROMA, Roma- Italia, Dècima Edición. EDITORIAL Mondadori.
8. Dip. V. “Risorse Agricole e ambientali” 2009, PRODOTTI ROMANI, Roma- Italia. Primera Edición. PROVINCIA DI ROMA
9. Maiorana Vincenzo, 2006, IMMIGRATI A ROMA, Roma – Italia Primera Edición EDITORIAL Sails.
10. Garzanti Libri, 2010 L'UNIVERSALE - LA GRANDE ENCICLOPEDIA TEMATICA, Milàn – Italia, Edición Especial para IL GIORNALE, Edición Mondadori printing S.p.A.
11. Laura Tedeschi, 2009, I CIBI STRANIERI , Roma- Italia, Primera Edición, EDITORIAL Bompiani.
12. Roma – Wikipedia (s.f) , recuperado el 22 de octubre de 2010, de <http://it.wikipedia.org/wiki/Roma>.

13. Demografia Roma 2009-2010, recuperado el 10 de octubre de 2010 de <http://demografiaroma.istat>
14. Censimento Popolazione Roma 2008, recuperado el 11 de octubre 2010 de <http://censimentoroma.istat>
15. Nutrizione Lazio 2006-2010, recuperado, el 11 noviembre 2011 de: <http://nutrizione Lazio 2010.istat>
16. Scuole a Roma 2011, recuperado, noviembre del 2011 de: <http://istruzione.it/web/istruzione/home>
17. Sanità Roma, 2011, recuperado el 14 diciembre del 2011 de <http://sanità.it/web>
18. Agricoltura nel Lazio,(s,f). recuperado el 14 diciembre del 2011 de : <http://inea.it/.regione.lazio>
19. Sistema de Produttività della Provincia di Roma (s.f); recuperato a noviembre del 2010 de: <http://cameradicomercio.diroma/CCIAA/roma>
20. www.meteonet.it, recuperado 15 diciembre 2011
21. [www. Tuttoitalia.it](http://www.Tuttoitalia.it) Scuole dell'infanzia.
22. Ristorantes de Roma
23. Embajada del Ecuador a Roma
24. Consulado Ecuatoriano a Roma
25. Comune de Roma
26. Revistas: Guia Latina, Mi País, Sentir Latino,
27. Fotos

ANEXOS

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				

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

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

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

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.				
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				

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.**
 - a. **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.
 - b.
 - c. **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).
 - d.

- e. **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.

Nº	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.

- a. **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.
- b. **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

6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			

7			
8			
9			

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.

- a. **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.
- b. **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.
- c. **Lugar a adquirir**: preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- d. **Cómo se la prepara**: deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas
- e.

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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
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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

No. _____



Encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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.

Nombre del Barrio:

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.

N°	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 preparan en épocas de fiestas en el este sector donde usted reside.

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				

I. ASPECTOS GENERALES

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia 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
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						
10						
11						
12						
13						

II. COMIDAS TRADICIONALES	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					
II. COMIDAS TRADICIONALES	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 COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
10					
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
6					

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)).						
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	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
	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	

CLASIFICACIÓN GASTRONÓMICA

DEFINICIONES Y EJEMPLOS:

ENTRADAS.- es un aperitivo, es para abrir el apetito para el plato principal. Las entradas, frías o calientes, son los platos que se sirven anterior al platillo principal (plato fuerte) y la diferencia entre ambas es la temperatura a la hora de servir.

- **FRÍAS.-** es como su nombre lo indica aquella que se prepara a la hora o en frio.
Ejemplo.- conitos de jamón serrano con melón.
- **CALIENTES.-** al igual que su nombre necesitan de estufa u horno o de alguna preparación previa en caliente.

Ejemplo.- crepas de champiñones al ajillo, Ensalada cesar, pastel.

ENTREMÉS O ENTREMESES.- son las pequeñas porciones de alimentos que se sirven durante las comidas o cenas para picar de ellos mientras se sirven los platos. En la actualidad se suelen tomar antes de la comida.

- **ENVUELTOS.-** Tamales, humitas, quimbolitos.
- **FRITURAS.-** Patatas, maduro con queso, empanadas.
- **PICADAS.-** molo de maní.
- **TORTILLAS.-** mote con huevo, yapingacho.

CALDOS Y SOPAS

➤ **SOPAS.-** Una sopa es una preparación consistente en un caldo alimenticio en el cual se han cocido vegetales o productos cárnicos. Suele proceder de una preparación culinaria con evaporación, como es el cocido o mediante retención de vapores: estofado

EJEMPLO.- sopa de zapallo, olla podrida.

- **CALDO.-** Líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos.-
Ejemplo.- caldo de bola.

COLADAS Y POTAJES

- **COLADAS.-** de sal (sango), colada de maní, reventado, colda con chunas.
- **POTAJES.-** es un plato a base de verduras y legumbres cocidas en abundante agua. Las variantes de este plato son innumerables y dependen fundamentalmente de las variedades alimenticias, y la disponibilidad regionales de los alimentos.

EJEMPLO. Sopa de lenteja con col y carne, mamaolla, fanesca.

- **COLADAS DE DULCE.-**

PLATOS PRINCIPALES

El Plato principal (a veces como segundo plato) de una comida, suele representar el plato principal que por su tamaño o relevancia se sirve a parte.

- **ASADOS, FRITURAS.-** es una técnica de cocción en donde los alimentos (generalmente cortes de carne vacuna) son expuestos al calor de fuego o brasas con el objetivo de cocinarlos lentamente.

Ejemplo.- cuy asado, cecina, pescado frito, asado de cordero.

- **HORNEADOS.-** El **horneado** es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.

Ejemplo.- cerdo, pollo, pavo, cuy, pato hornado.

- **Estofado.-** Platillos que se preparan a base de carne y verduras con hortalizas.
- **COCIDOS.-** cuero con papa, guata, fritada, encebollado.
- **SECOS.-** en sus propios jugos (seco de pollo)
- **ARROCES.-** es un alimento básico, es una buena fuente de energía, se la puede consumir con menestras y carnes.
- **AVES, CARNE, MARISCOS.-** pollo, res, cerdo, camarones, langostinos, pescado

POSTRES

El postre es el plato de sabor dulce que se toma al final de la comida, cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc.

- **COMPOTAS.-** babacos pasados, almibares.
- **DULCES.-** pastel de chocolate, fresas con chocolate, (no típico)
- **PASTELERÍA CRIOLLA.-** roscón, bizcochuelos, bollo, suspiros, espumillas, quesadilla, torta de maqueño.
- **HELADERÍA.-** helados de paila, helados de catamayo.

BEBIDAS

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

- **DULCES.-** de sabor agradable y suave a paladar.

Ejemplo.- horchata, frescos.

- **FERMENTADAS.-** guarapo, chicha.
- **COMPUESTAS.-** colada morada, horchata.
- **Infusiones**

Calientes.- Infusión café

Frías.- limonadas, jugo badea, comibebe

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES

Comida típica.- Que es propio, característico o representativo de un lugar.

- **COLADAS DE DULCE.-** Colada Morada, champis.
- **SALCHICHE (CHALCUTERIA)** longaniza morcilla de carne
- **SALSA DE AJI**

OTROS DE INGRESO MODERNO

Son aquellos que han ingresado a nuestro país, por extranjeros y han tenido buena acogida por parte de consumidores locales.

- **CHAULAFAN (ARROCES)**
- **PIZZA**
- **FAST FOOD**
- **HOT DOGS**
- **HAMBURGUESAS**

TIPOLOGÍA DE PLATOS

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
FRÍAS	Ceviche de camaron	Que sea con ingredientes Precocidos	
CALIENTES	Ensaladas, empanadas de papa		
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Humitas,tamales,ayampacos,quimbolitos.		
FRITURAS	Platano maduro con queso, tortilla de yuca, empanadas de fritas.		
PICADAS	Molo de mani, Náparo de chivo, patacones, mote pillo, bolón de verde.		
TORTILLAS	Mote con Huevo, Yapingachos, tortilla de maiz.		
CALDOS Y SOPAS	Sopas: repe,arveja con guineo, sancocho, menestrón, olla podrida, fanesca		
	Caldo de Bolas, Madre olla.		
	Locro es una sopa		
	Sopa espesa(locas de yuca)		
COLADAS Y POTAJES(cosas de sal)	Sango, mazamorra de guineo.		
	Sopa de zapallo, locro de yuca, yaguarlocro(Sopa), chuguga,cazuela.		
PLATOS PRINCIPALES			
FRITURAS	Pescado frito (a la parrilla, a la brasa)		
ASADOS	Pinchos, chuzos, cuy asado, cecina.		
HORNEADOS	Chanco hornado, pernil		
COCIDOS	Encebollado, fritada, guata, cuero con papas.		

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECOS	No se cocinan con agua sólo se refrién, en sus propios jugos.		
ARROCES Y PASTAS	Arroz con pollo, chanfaina, menestra y carne, chaulafan, pasta al pesto.		
AVES,CARNES, MARISCOS			
FRITURAS	Estofado lomo salteado		
POSTRES			
COMPOTAS(Fruta con miel ó almibar)	Babacos pasados, higos con miel.		
DULCES	Miel con quesillo, bocadillo, natilla, mermelada de piña con zanahoria.		
PASTELERÍA CRIOLLA	Roscón, bizcochuelo, suspiro, quesadillas, carmelitas, mazapan, bollo.		
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES	Horchata, fresco,		
FERMENTADAS	Guarapo, Leche de tigre, aguado de leche. Chicha.		
COMPUESTAS	Champus, colada morada, come y bebe, sangría,.		
AGUAS FRESCAS	Horchata a base de plantas, cedrón, aguas con hierbas.		
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
Coladas de dulces	Pinola		
Salchicha(charcutería)	Morcilla, longaniza.		
Aditamentos	Salfe de ají		
OTROS DE INGRESO MODERNO			
Arroces	Chaulafán		

EJEMPLO DE CÓMO DEBEN PRESENTAR LA INFORMACIÓN.

Una vez que se ha realizado la tipología de los platos, se debe proceder con la tabulación de resultados por cada una de las preguntas de la encuesta de la siguiente manera:

Para la tabulación de los resultados, requerirá de la tabla de tipología de las comidas y de la parrilla.

Después de haber realizado la primera parte (en Excel), que es la realización de tablas de cada una de las preguntas, y por cada literal (revisadas y aprobadas por su director de tesis), deberán pasarlas a Word, y realizar el correspondiente análisis de cada resultado, para ello se debe tomar en consideración los resultados de mayor frecuencia e indicar el por qué se dan estos resultados.

1. Cuáles son los las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo	270	24,50
		Estofado de carne	220	19,96
Caldos y Sopas	Caldos	Sancocho	200	18,15
		Caldo de pata de res	150	13,61
Bebidas	Bebidas Frías	Jugo de arazá	120	10,89
	Bebida Fermentada	Guarapo de caña	75	6,81
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de concha	35	3,18
		Ceviche de pescado	32	2,90
TOTAL			1102	100

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
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	Parque central	22	5,14
TOTAL		428	100

c. Quién las prepara mejor

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sr. Pedro Alcívar	70	20,53
Sra. María Méndez	70	20,53
Restaurant Don Luis	57	16,72
Sr. Giovanni Jiménez	33	9,68
Picantería Central	25	7,33
Sr. Luis Méndez	24	7,04
Sra. María Jiménez	19	5,57
Sra. Esther Cahasqui	19	5,57
Sra. Jacinta Cuango	15	4,40
NSC	9	2,64
TOTAL	341	100

Una vez que realice las tablas por cada uno de los literales, por cada una de las preguntas (1,2 3 y 4), debe cruzar todas las variables de cada una de las preguntas, por ejemplo:

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo	Mercados	Mercado La Merced	Sr. Pedro Alcívar
		Estofado de carne		Mercado Central	Sra. María Méndez
Caldos y Sopas	Caldos	Sancocho	Restaurantes	Restaurant Don Luis	Restaurant Don Luis
		Caldo de pata de res		Restaurant Rincón Tradicional	Sr. Giovanni Jiménez
Bebidas	Bebidas Frías	Jugo de arazá		Picantería Central	Picantería Central
	Bebidas Fermentadas	Guarapo de caña	Personas	Sr. Luis Méndez	Sr. Luis Méndez
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de concha		Ferias	Sra. María Jiménez
			Feria de fines de semana		Sra. Esther Cahasqui
		Feria agrícola	Sra. Jacinta Cuango		
		Ceviche de pescado	Parques	Parque central	NSC

Por lo tanto de cada pregunta debe realizar cuatro tablas. Este procedimiento es para las preguntas N° 1, 2, 3 y 4, dando un total de 12 tablas.

Para las preguntas 5, 6, 7 y 8, las tablas son las mismas que se encuentran en el instructivito de Excel.

Recuerde que los nombres de las comidas de la pregunta N°6, no pueden estar en las demás preguntas.

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Guineo	Potaje		Repe blanco	67	9,48
	Caldos y sopas	Sopas	Arvejas con guineo	54	7,64
	Entremeses	Picadas	Molloco	50	7,07
Gallina	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	108	15,28
	Platos principales	Secos	Seco de gallina	98	13,86
Arroz		Arroces	Arroz con camarón	79	11,17
			Arroz relleno	67	9,48
Arroz moro	59		8,35		
Chuno	Postres	Pastelería criolla	Arepas	47	6,65
			Bizcochuelos	46	6,51
	Bebidas	Compuestas	Colada de chuno	32	4,53
Total				707	100

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENTREVISTA**



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- 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 entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar **cinco fotos diferentes en digital** por cada comida. Cuya resolución debe ser de 10 a 14 megapíxeles. Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

7. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

- Elementos del trabajo:
 - Manual del entrevistador
 - Entrevistas (el número de entrevistas dependerá de la selección que se realice conjuntamente el director con los estudiantes)
 - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.
 - Cámara de fotos

8. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

- 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 entrevista.
- 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.

9. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista 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 entrevista.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado, 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 entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

10. ASPECTOS QUE DEBEN TENER EN CONSIDERACIÓN PREVIO Y DURANTE LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Recuerde que del éxito de la obtención de información en la entrevista depende de usted, ya que hay que tener prudencia para poder llegar a las personas, y que faciliten la información y preparación de la comida.

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atenderlos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.

- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

LOCALIZACIÓN

Provincia: Deberá escribir el nombre de la provincia en la que se está realizando la entrevista.

Cantón: Deberá escribir el nombre del cantón en la que se está realizando la entrevista.

Ciudad: Deberá escribir el nombre de la ciudad en la que se está realizando la entrevista.

Parroquia: Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.

Calle/localidad: Deberá escribir el nombre de las calles o localidad en la que se está realizando la entrevista.

Comunidad: Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

Nombres y Apellidos: Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son informantes claves.

Edad: Deberá escribir la edad de los informantes claves, mismos que deberán ser mayores de 40 años de edad.

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

Dirección y teléfono: Deberá escribir la dirección completa y el número de teléfono de los informantes claves.

Tiempo que vive en el sector: Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de los informantes claves, mismo que no deberá ser menor de cinco años.

Nombre de la comida: Deberá escribir el nombre completo de la comida típica, tradicional o ancestral.

Con qué otros nombres, se la conoce a esta comida: Deberá escribir con que otros nombres se la conoce a la comida típica o tradicional.

Tipología del plato: Deberá escribir el tipo de comida al que pertenece, por ejemplo: entrada fría, envueltos, caldos, sopas, etc.

Tipo de comida: Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o 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” o “Cuyes de Ficoa”

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.

Sensibilidad al cambio: Se colocará una “X” según corresponda:

Alto: Cuando al plato de comida, ya no se lo preparan por diversas índoles (anotar las razones) o a su vez la preparación es casi nula.

Medio: Cuando la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo.

Bajo: Cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo.

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los nombres de los lugares en donde se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación de la comida típica, tradicional y ancestral.

Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Preparación: Deberán anotar la preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve la comida típica, tradicional y ancestral.

Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes de la comida típica, tradicional o ancestral.

Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan la comida típica, tradicional y ancestral.

Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otras comidas (sean o no típicas, tradicionales o ancestrales) que se preparan con el ingrediente básico de la comida típica, tradicional o ancestral que se está investigando.

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

Ollas de barro / Horno de barro/Utensilios de madera/Cocina a leña/Otros (anotar otros que no consten en la ficha): Deberán anotar si existe algún cambio en el empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida: Deberán averiguar el origen e historia de la comida típica, tradicional o ancestral.

Por qué del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar el por qué del nombre y las frases alusivas a la comida típica, tradicional o ancestral.

Significado que posee la comida: Deberán averiguar el significado que tiene la comida típica, tradicional o ancestral.

Usos: Deberán averiguar el uso que se le da en la comunidad a la comida típica, tradicional o ancestral.

Qué representa: Deberán averiguar la representación de la comida típica, tradicional o ancestral que tiene en la comunidad.

Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida típica, tradicional o ancestral.

Quiénes lo consumen: Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

Promocionan la comida: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

Comercializan la comida: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

Mercados (al mayorista): Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el **nombre** de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. al por menor, así mismo averiguar el **nombre** de los lugares o personas de la adquisición.

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

Provincia: Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

Población: Preguntar el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base
Épocas de producción: Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)					

	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
Instituciones /organizaciones	Quiénes lo consumen	
	Promocionan la comida	
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el comida	
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	
	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°1

	<u>MESES</u>												<u>ESTACIONES</u>			
	En	Fe	Mr	Ab	Ma	Gu	Ju	Ag	Set	Ot	No	Dic	Inv	Pr	Ve	Ot
<u>T. max. media</u> (°C)	11°	12°	15°	18	23°	27°	30°	30°	26°	21°	15°	12°	11°	19°	29°	21°
<u>T. min. media</u> (°C)	4°	4°	6°	9°	13°	16°	19°	19°	16°	12°	8°	5°	4°	9°	18°	12°

CUADRO n° 2

SEXO	EADADES						TOTAL
	0	1 \ 14	15 \ 24	25 \ 44	45 \ 64	màs de 65	
Hombres	12.400	180.825	130.546	383.080	352.525	242.387	1.301.763
Mujeres	12.400	172.397	122.087	393.046	404.498	355.958	1.459.714
TOTAL	24.128	353.222	252.633	776.126	757.023	598.345	2.761.477

CUADRO N° 3**ESTUCTURAS DE SALUD LOCAL**

ESTRUCTURAS LOCALAES	ZONAS DE REFERIMENTO
RM A	Municipios I, II, III e IV
RM B	Municipios V, VII, VIII e X
RM C	Municipios VI, IX, XI e XII
RM D	Municipios XIII, XV, e XVI
RM E	Municipios XVII, XVIII, XIX e XX

CUADRO N°4**HOSPITALES EN ROMA**

San Filippo Neri	Policlinico Gemelli	S. Giacomo	Eastman	Spallanzani
San Camillo	San Giovanni	Ospedale Generale San Carlo	San Pietro	INRCA
Ospedale Pediatrico Bambin Gesù	Policlinico Umberto I	Ospedale Riabilitativo S. Lucia	IDI: Istituto Dermopatico Immacolata	C.T.O "Alesini"
Nuovo Regina Margherita	San Gallicano	San Eugenio		

CUADRO N° 5

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	15	1,5
		Ceviche de Chochos	1	0,1
		Ceviche de Pescado	15	1,5
		Ceviche Mixto	17	1,7
		Ceviche de Pollo	1	0,1
		Chochos con tostado	22	2,2
	Calientes	Choclo	2	0,2
		Choclo con queso	1	0,1
		Puré de papa con queso	1	0,1
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Queso	1	0,1
		Empanadas de Verde	9	0,9
		Empanadas de Viento	6	0,6
		Maduro con queso	10	1
		Muchines de yuca	4	0,4
		Papas fritas	1	0,1
	Picadas	Yucas fritas	9	0,9
		Bolones de verde	31	3,1
		Cangil	6	0,6
		Chicharón	10	1
		Chifles	25	2,5
		Patacones	27	2,7
	Tortillas	Mote	24	2,4
		Llapingachos	9	0,9
		Mote con chichaón	6	0,6
		Tortillas	38	3,8
		Tortillas con caucara	4	0,4
		Tostado	33	3,3
Tostado con chicharón	1	0,1		

CALDOS Y SOPAS	Caldos	Aguado de gallina	2	0,2
		Caldo de bolas de verde	3	0,3
		Caldo de gallina	16	1,6
		Caldo de patas	17	1,7
		Caldo de pollo	1	0,1
		Caldo de sachicha	4	0,4
		Consome de Gallina	1	0,1
		Caldo de Menudo	5	0,5
	Sopas	Biche de pescado	1	0,1
		Locro de Col	1	0,1
		Locro de Cuero	2	0,2
		Locro de Mote	2	0,2
		Locro de Papas	3	0,3
		Sancocho de Pescado	14	1,4
		Sancocho de Gallina	1	0,1
		Sancocho de Res	9	0,9
		Sopas de bolas	1	0,1
		Sopa de albondigas	1	0,1
		Sopa de espinaca	1	0,1
		Sopa de fideo	2	0,2
Sopa de pescado	2	0,2		
Sopa Marinera	5	0,5		
Yaguarlocro	25	2,5		
POTAJES	Potajes	Sango de Pescado	1	0,1
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	12	1,2
		Camarones Apanados	16	1,6
		Papas con pollo frito	1	0,1
		Pescado frito	21	2,1
		Pollo Apanado	2	0,2
		Pollo frito	12	1,2
	Asados	Conejo a la Brasa	1	0,1
		Costillas de Borrego	1	0,1
		Pollo a la brasa	8	0,8
		Pollo asado	8	0,8
		Tripa Misqui	11	1,1
	Estofados	Estofado de carne	2	0,2
		Lomo Saltado	5	0,5
	Hornados	Hornado	12	1,2
		Pavo relleno	1	0,1
		Pollo al horno	4	0,4
	Cocidos	Encebollado	36	3,6
		Fritada	47	4,7
		Guatita	23	2,3
		Papas con cuero	11	1,1
Papas con librillo		9	0,9	
Papas con sarsa	1	0,1		

PLATOS PRINCIPALES	Secos	Carne al jugo	2	0,2	
		Bistec de carne	2	0,2	
		Seco de carne	14	1,4	
		Seco de chivo	3	0,3	
		Seco de gallina	3	0,3	
		Seco de pollo	39	3,9	
	Arroces	arroz con camarón	7	0,7	
		arroz con chuleta	7	0,7	
		arroz con menestra	13	1,3	
		arroz con menestra de frejol	5	0,5	
		Arroz con menestra de lenteja	7	0,7	
		Arroz marinero	13	1,3	
		Arroz mixto	3	0,3	
		Arroz relleno	4	0,4	
	Pastas	Tallarín con carne	1	0,1	
		Tallarín con pollo	1	0,1	
	Aves, carnes y mariscos	Caucara	6	0,6	
		Churrasco	26	2,6	
		Encocado de camarón	5	0,5	
		Encocado de pescado	4	0,4	
Bandera		17	1,7		
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	7	0,7	
		Buñuelos	1	0,1	
		Gelatina	12	1,2	
	Pasteleria Criolla	Espumilla	4	0,4	
	Heladeria	Bolos de fruta	7	0,7	
		Bolos de frutilla	2	0,2	
		Bolos de Naranja	1	0,1	
	POSTRES	Heladeria	Helados de coco	4	0,4
			Helados defruta	13	1,3
BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	7	0,7	
		Jugo de Coco	1	0,1	
		Jugo de Maracuya	2	0,2	
		Jugo de Mora	1	0,1	
		Jugo de Naranja	2	0,2	
		Jugo de Tamarindo	1	0,1	
		Jugo de Frutas	14	1,4	
	Compuestos	Colada Morada	1	0,1	
		Morocho de dulce	1	0,1	
	Infusiones	café	8	0,8	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Salsa de ají	6	0,6	
		Ají criollo	4	0,4	
		Ají de maní	4	0,4	

OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	31	3,1
	Fast food	Pollo broster	5	0,5
		Salchipapas	12	1,2
TOTAL			1.026	100

CUADRO N°6

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	8	2,72
		Ceviche de Pescado	7	2,38
		Ceviche Mixto	7	2,38
		Chochos con tostado	1	0,34
	Calientes	Puréde papa y queso	1	0,34
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Queso	1	0,34
		Empanadas de Verde	1	0,34
		Yucas fritas	1	0,34
	Picadas	Bolones de verde	3	1,02
		Chifles	1	0,34
		Patacones	2	0,68
	Tortillas	Mote	1	0,34
		Llapingachos	5	1,7
		Tortillas	13	4,42
		Tortillas con caucara	1	0,34
CALDOS Y SOPAS	Caldos	Caldo de bolas verde	3	1,02
		Caldo de gallina	8	2,72
		Caldo de patas	6	2,04
		Caldo de sachicha	1	0,34
		Consome de Gallina	1	0,34
		Caldo de Menudo	2	0,68
	Sopas	Locro de Cuero	1	0,34
		Sancocho de Pescado	5	1,7
		Sancocho de Res	2	0,68
		Sopa Marinera	3	1,02
		Yaguarlocro	16	5,44

PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1	0,34
		Camarones Apanados	3	1,02
		Pescado frito	10	3,4
		Pollo Apanado	2	0,68
		Pollo frito	7	2,38
	Asados	Pollo a la brasa	5	1,7
		Pollo asado	6	2,04
		Tripa Misqui	1	0,34
	Hornados	Hornado	5	1,7
		Pavo relleno	1	0,34
		Pollo al horno	3	1,02
	Cocidos	Encebollado	22	7,49
		Fritada	26	8,85
		Guatita	10	3,4
		Papas con cuero	9	3,06
		Papas con librillo	2	0,68
	Secos	Carne al jugo	1	0,34
		Seco de carne	1	0,34
		Seco de gallina	1	0,34
		Seco de pollo	13	4,43
Arroces	arroz con camarón	2	0,68	
	arroz con chuleta	1	0,34	
PLATOS PRINCIPALES	Arroces	arroz con menestra	4	1,36
		arroz con menestra de fréjol	1	0,34
		Arroz con menestra de lenteja	1	0,34
		Arroz marinero	8	2,72
		Arroz mixto	1	0,34
		Arroz relleno	3	1,02
	Aves, carnes y mariscos	Caucara	1	0,34
		Churrasco	7	2,38
		Encocado de camarón	1	0,34
		Encocado de pescado	2	0,68
		Bandera	17	5,79
	POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	1
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Ají criollo	1	0,34
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafàn	8	2,72
	Fast food	Salchipapas	1	0,34
TOTAL			294	100

CUADRO N° 7

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	7	2,1
		Ceviche de Chochos	1	0,3
		Ceviche de Pescado	9	2,7
		Ceviche Mixto	7	2,1
		Chochos con tostado	1	0,3
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Viento	1	0,3
		Yucas fritas	4	1,2
	Picadas	Bolones de verde	4	1,2
		Chifles	3	0,9
	Tortillas	Patacones	6	1,8
		Mote	1	0,3
		Llapingachos	4	1,2
		Mote con chicharón	1	0,3
	ENTREMESES	Tortillas	Tortillas	19
Tostado			7	2,1
Caldos		Caldo de bolas de verde	2	0,6
		Caldo de gallina	8	2,4
		Caldo de patas	5	1,5
		Caldo de sachicha	1	0,3
		Consome de Gallina	1	0,3
		Caldo de Menudo	1	0,3
Sopas		Locro de Cuero	2	0,6
		Sancocho de Pescado	2	0,6
		Sancocho de Res	1	0,3
		Sopas de bolas	1	0,3
		Sopa de albondigas	1	0,3
		Sopa de pescado	2	0,6
		Sopa Marinera	3	0,9
	Yaguarlocro	14	4,57	

PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1	0,3
		Camarones Apanados	2	0,6
		Papas con pollo frito	1	0,3
		Pescado frito	10	3
		Pollo Apanado	2	0,6
		Pollo frito	5	1,5
	Asados	Conejo a la Brasa	1	0,3
		Pollo a la brasa	2	0,6
		Pollo asado	6	1,8
		Tripa Misqui	3	0,9
	Estofados	Estofado de carne	1	0,3
		Lomo Saltado	2	0,6
	Hornados	Hornado	5	1,5
		Pavo relleno	1	0,3
		Pollo al horno	3	0,9
	Cocidos	Encebollado	22	6,88
		Fritada	29	8,9
		Guatita	8	2,4
		Papas con cuero	7	2,1
	Secos	Carne al jugo	1	0,3
Bistec de carne		1	0,3	
Seco de carne		3	0,9	
Secos	Seco de gallina	2	0,6	
	Seco de pollo	10	3	
PLATOS PRINCIPALES	Arroces	arroz con camarón	4	1,2
		arroz con chuleta	1	0,3
		arroz con menestra	4	1,2
		arroz con menestra de fréjol	12	4,6
		Arroz con menestra de lenteja	2	0,6
		Arroz marinero	6	1,8
		Arroz mixto	1	0,3
		Arroz relleno	3	0,9
	Aves, carnes y mariscos	Caucara	1	0,3
		Churrasco	7	2,1
		Encocado de pescado	1	0,3
		Bandera	13	3,98

POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	1	0,3
	Pasteleria Criolla	Espumilla	1	0,3
	Heladeria	Bolos de fruta	3	0,9
		Helados de coco	1	0,3
		Helados de fruta	5	1,5
BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	1	0,3
		Morocho de dulce	1	0,3
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Salsa de aji	1	0,3
		Aji criollo	2	0,6
		Aji de mani	2	0,6
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafàn	13	3,96
TOTAL			330	100

CUADRO N° 8

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	8	2,61
		Ceviche de Pescado	8	2,61
		Ceviche Mixto	11	3,59
	Calientes	Puré de papa con queso	1	0,33
ENTREMESES	Frituras	Empanadas de Verde	1	0,33
		Yucas fritas	3	0,98
	Picadas	Bolones de verde	9	2,94
		Cangil	1	0,33
		Chicharón	5	1,63
		Chifles	6	1,96

ENTREMESES	Picadas	Patacones	13	4,25
	Tortillas	Mote	3	0,98
		Llapingachos	3	0,98
		Mote con chicharón	2	0,65
		Tortillas	14	4,58
		Tortillas con caucara	1	0,33
		Tostado	18	5,88
CALDOS Y SOPAS	Caldos	Aguado de gallina	1	0,33
		Caldo de bolas de verde	1	0,33
		Caldo de gallina	4	1,31
		Caldo de patas	2	0,65
		Consome de Gallina	1	0,33
	Sopas	Locro de Papas	1	0,33
		Sancocho de Pescado	5	1,63
		Sancocho de Res	3	0,98
		Sopas de bolas	1	0,33
		Sopa de espinaca	1	0,33
		Sopa de pescado	2	0,65
		Sopa Marinera	3	0,98
		Yaguarlocro	2	0,65
	PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	1
Camarones Apanados			3	0,98
Papas con pollo frito			3	0,98
Pescado frito			11	3,59
Pollo Apanado			2	0,65
Pollo frito			7	2,28
Asados		Costillas de Borrego	1	0,33
		Pollo a la brasa	5	1,63
		Pollo asado	6	1,96
Estofados		Lomo Saltado	2	0,65
Hornados		Hornado	2	0,65
		Pavo relleno	1	0,33
		Pollo al horno	4	1,31
Cocidos		Encebollado	7	2,28
		Fritada	32	6,46
		Guatita	2	0,65
		Papas con cuero	1	0,33
		Papas con librilla	2	0,65

PLATOS PRINCIPALES	Secos	Bistec de carne	1	0,33
		Seco de carne	3	0,98
		Seco de gallina	2	0,65
		Seco de pollo	8	2,61
	Arroces	arroz con camarón	1	0,33
		arroz con chuleta	1	0,33
		arroz con menestra	8	3,65
		arroz con menestra de fréjol	10	3,95
		Arroz con menestra de lenteja	2	0,65
		Arroz marinero	2	0,65
		Arroz relleno	2	0,65
	Aves, carnes y mariscos	Churrasco	3	0,98
		Encocado de pescado	1	0,33
Bandera		6	1,96	
POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	4	1,31
		Gelatina	2	0,65
	Heladeria	Bolos de fruta	3	0,98
		Helados de coco	2	0,65
POSTRES	Heladeria	Helados de fruta	5	1,63
BEBIDAS	Dulces	Batido de fruta	3	0,98
		Jugo de Naranja	1	0,33
		Morocho de dulce	1	0,33
OTROS TÍPICOS PLATOS Y TRADICIONAL	Adimento	Salsa de aji	1	0,33
		Aji criollo	1	0,33
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafan	12	3,96
	Fast food	Pollo broster	4	1,31
		Salchipapas	5	1,63
TOTAL			306	100

CUADRO N°9

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	CÓMO SE LA PREPARA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	3	1,44	Los camarones son congelados	descongelar los camarones y cocinarlos, poner el curtido, sal y limón	10	4,80
		Ensalada de lechuga	2	0,96	Existen variedades de lechugas	Se condimentan con vinagre , o limón	6	2,88
		Ensalada Mixta	4	1,93				
		Ceviche de Pescado	5	2,4	El pescado es congelado	se prepara el incurtido, se descongela el pescado, se lo cocina	10	4,80
		Ceviche Mixto	11	5,29				
		Ensalada de remolacha	4	1,93	Las remolachas son ya cocinadas	Se curten con sal y limón	4	1,93

ENTRADAS	Calientes	Choclo frito	1	0,48	Choclo en lata	se los pone casi al final por que ya son cocinados.	4	1,93	
		verduras cocinadas	1	0,48	la verdura se la compra ya cocinada	se la sirve en el plato	3	1,44	
ENTREMESES	Frituras	Empanada de Morocho	2	0,96	Las papas son ya semi fritas y congeladas	se las frie en 2 minutos	8	3,85	
		Papas fritas	2	0,96					
	Picada	Habas	1	0,48	Las habas se las come crudas	se las acompaña con el queso	1	0,48	
	Tortillas	Mote	4	1,93	El grano del mote es muy grande	Se lo pone a cocinar y queda siempre duro	4	1,93	
		Llapingachos	1	0,48	Las papas son mucho mas dulces	Se cocinan y se aplastan	4	1,93	
		Tortillas	2	0,96					
		Tostado	2	0,96	El grano del maíz es muy grande	se lo tosta con aceite y cebolla	2	0,96	
	SOPAS Y CALDOS	Caldos	Caldo de bolas de verde	1	0,48	Las verduras ya son cocinadas y congeladas	se pone el contenido de la funda en agua caliente	10	4,80
			Caldo de gallina	1	0,48				
		Sopas	Biche de pescado	1	0,48				
Locro de Espinacas			1	0,48					
Locro de Acelga			1	0,48					
Locro de Mote			1	0,48					

SOPAS Y CALDOS	Sopas	Sancocho de Pescado	4	1,93	Las verduras ya son cocinadas y congeladas	se pone el contenido de la funda en agua caliente	10	4,80
		Menestrón	4	1,93				
		Sancocho de Res	5	2,4				
		Sopas de bolas	1	0,48				
		Sopa de pescado	2	0,96				
		Sopa Marinera	1	0,48				
	Yaguarlo cro	18	8,65	No se pone siempre la sangre de borrego	se sirve sin sangre de borrego	15	7,21	
PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Carne Apanada	2	0,96	El aceite	Se usa el aceite de oliva	4	1,93
		Pescado frito	2	0,96				
		Pollo frito	2	0,96				
	Estofados	Estofado de carne	1	0,48	No se pone el tomate fresco sino el de lata	refrito de carne, con cebolla, ajo pasta de tomate y perejil	4	1,93
		Lomo Saltado	1	0,48	No se pone el tomate fresco sino el de lata	refrito de carne, con cebolla, ajo pasta de tomate y perejil	4	1,93
	Cocidos	Encebollado	11	5,29	En el encebollado se pone almidón de yuca	en vez de aplastar la yuca se pone almidón	5	2,40
		Guatita	9	4,33	La guatita ya es cocinada	Las papas cocinadas unir a la guatita ya cocinada con refrito leche manì licuado.	9	4,33

PLATOS PRINCIPALES	Cocidos	Papas con cuero	1	0,48	El cuero se lo compra ya cocinado	Se hace solo las papas cocinadas y la sarsa	1	0,48
	Secos	Carne al jugo	1	0,48	las arvejas en el seco son precocinadas enlatadas	cocinar la carne con el licuado de cebolla, tomate, apio, ajo poner arvejas, maggy color y sal.	10	4,80
		Seco de carne	3	1,44				
		Seco de gallina	1	0,48				
		Seco de pollo	9	4,33				
	Arroces	arroz con camarón	1	0,48	al reventar	Para hacer reventar se usa solo el aceite casi nunca la manteca	5	2,40
		Arroz en blanco	12	5,79	El arroz es de grano muy grueso	Se cocina con sal y cebolla	5	2,40
		arroz con menestra	3	1,44	El arroz no se hace bolas	Se puede poner en agua fria o caliente y no se hace bolas	3	1,44
		arroz con menestra de frèjol	2	0,96	Los frèjoles son en lata	Se hace un refrito de cebolla y se pone el frèjol	2	0,96
		Arroz con menestra de lenteja	4	1,93	Las lentejas son ya cocinadas	Se ponen directamente en un refrito.	4	1,93
		Arroz marinero	8	3,85	En el arroz marinero y mixto no se ponen las conchas	sin conchas	4	1,93
		Arroz mixto	1	0,48		Arroz mezclado con refrito, almejas, camarón, calamares, salsa china	5	2,40

PLATOS PRINCIPALES	Arroces	Arroz relleno	2	0,96	En el arroz relleno el chorizo tiene un sabor muy fuerte y las arvejas son congeladas	arroz freir chorizo huevos arvejas zanahoria, y acompañar con maduro frito	2	0,96
	Aves, carnes y mariscos	Carne frita	1	0,48	NS/C		13	6,25
		Encocado de camaròn	1	0,48				
		Bandera	2	0,96				
POSTRES	Dulces	Higos	1	0,48	Los higos se comen crudos	Se come como fruta o con queso.	1	0,48
		Torta de Manzana	1	0,48	Las torta ya son preparadas en sobre	Se pone el contenido del sobre en el molde y se pone al horno	1	0,48
Helados defruta		1	0,48	En los jugos la fruta no es fresca sino congelada	Licuar la pulpa con azucar hielos y servir.	8	3,85	
Batido de fruta		1	0,48					
Jugo de Maracuya		1	0,48					
Jugo de Guanabana		1	0,48					
Jugo de Frutas	6	2,88						
BEBIDAS	Compues tos	Colada Morada	10	4,8	La colada es en sobre	se prepara con el contenido del sobre en agua y se pone la fruta	7	3,36
	Infusiones	café	1	0,48	El café no es solo soluble	Se pone en una máquina y se hace herbir	3	1,44
		Cafe en leche	2	0,96				

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Salsa de ají	1	0,48	Se pone aceite de oliva	Se licua el aji, se pone la cebolla, sal, perejil y el aceite	5	2,40
		Ají criollo	2	0,96				
OTROS DE INGRESO MODERNO	Arroces	Chaulafán	8	3,85	En el chaulafán ponen la zanahoria, lechuga, semillas de soia, zuchinas.	sofrito de cebolla, poner pimiento chancho, pollo camarones, arvejas, zanahoria ya cocinadas mezclar poner salsa china arroz, ya cocinado	8	3,85
TOTAL			208	100	TOTAL		208	100

CUADRO N° 10

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TRADICIONALES	Ceviche de Camarón
	Ensalada de lechuga
	Ceviche de Pescado
	Ceviche Mixto
	Ensalada de remolacha
	Choclo frito
	Empanadas de Morocho
	Papas fritas
	Mote
	Llapingachos
	Tortillas
	Tostado
	Caldo de bolas de verde
	Caldo de gallina
	Biche de pescado
Locro de Espinacas	

TRADICIONALES	Locro de Acelga	
	Locro de Mote	
	Sancocho de Pescado	
	Sopas de bolas	
	Sopa de pescado	
	Sopa Marinera	
	Yaguarlocro	
	Carne Apanada	
	Pescado frito	
	Pollo frito	
	Estofado de carne	
	Lomo Saltado	
	Encebollado	
	Papas con cuero	
	Carne al jugo	
	Seco de carne	
	Seco de gallina	
	Seco de pollo	
	arroz con camaròn	
	Arroz en blanco	
	arroz con menestra	
	arroz con menestra de frejol	
	Arroz con menestra de lenteja	
	Arroz marinero	
	Arroz mixto	
	Arroz relleno	
	Carne frita	
	Encocado de camaròn	
	Bandera	
	Higos	
	Batido de fruta	
	Jugo de Maracuya	
	Jugo de Guanabana	
	Jugo de Frutas	
	Colada Morada	
	Salsa de ají	
	Ají criollo	
	Chaulafán	
	TÍPICAS	verduras cocinadas
		Habas
		Menestrón

TÍPICAS	Verduras
	Helados de fruta
	café
	Café en leche
ANCESTRALES	Torta de Manzana
	Hornado
	Guatita

CUADRO N 11

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRE CUEN CIA	POR CEN TAJE	QUIÉN LAS PREPARABA	FRE CUEN CIA	POR CEN TA JE
ENTRADAS	Frias	Ceviche de Concha	12	7,59	Sr. Edgar Galiano	24	11,27
		Ensalada Marinera	1	0,63	Sra Betty Huamán	8	3,8
		Ceviche Mixto con concha	1	0,63	Sra Consuelo López	1	0,46
	Calientes	Papas con queso	6	3,8	sra. Pilar Hidalgo	27	12,74
		Papas con Sarsa	5	3,16	Sra Teresa Quilotoa	7	3,28
ENTREMESES	Envueltos	Humitas	5	3,16	María Céspedes	5	2,34
		Quimbolitos	5	3,16			
	Frituras	Empanadas de Morocho	5	3,16	Sra Ana Espinoza	6	2,81
	Picadas	Platanos asados	2	1,27			
		Chicharón de Pescado	1	0,63	Carlos Orillos	3	1,41
		Chicharón de Pollon	1	0,63			
		Croquetas de pescado	1	0,63	Sr. Carlos Delgado	7	3,28
Tortillas de Maíz	1	0,63					

CALDOS Y SOPAS	Caldos	Caldo de manguera	4	2,53	Sr. Carlos Delgado	7	3,28
	Sopas	Biche Marinero	7	4,43	Ahora hay más platos	27	12,67
		Cazuela	5	3,16			
		Cazuela de atún	8	5,06			
SOPAS	Sopas	Cazuela de pescado	5	3,16	Sra. Evelyn Bazán	14	6,57
		Cazuela Mixta	3	1,9			
		Yaguarlocro con Sangre frita	4	2,53	N/S	18	8,45
POTAJES	Potajes	Sango de Verde	3	1,9	Sr. Hernán Acosta		
		Sango de Camaròn	8	5,12			
PLATOS PRINCIPALES	Asados	Conejo Asado	5	3,16	Sr. Luis Barros	9	4,22
		Pollo a la Parrilla	2	1,27			
		Carne al carbón	3	1,9			
	Hornados	Hornado con Agrio	3	1,9	Sra. Mariana Pillajo	7	3,28
	Arroces	arroz con lengua	2	1,27	Sra. Mariana Sánchez	5	2,34
		arroz con menestra de garbanzo	8	5,06	Sr. Jorge Ortíz	2	0,93
	Aves, carnes y mariscos	Chuleta con Piña	1	0,63			
		Almejas al ajillo	1	0,63			
		Encocado Mixto	1	0,63			
		Camarones al ajillo	3	1,9	2	0,93	

DULCES	Compotas	Dulce de Leche	1	0,63		2	0,93
BEBIDAS	Fermentados	Chicha	8	5,06	Sra. Carolina Lovato	9	4,22
		Chicha de jora	6	3,8			
	Compuestos	Arroz de Leche	6	3,8	Ninguna	7	3,28
		Morocho	8	5,06	No frecuente comuni. Ecuat.	5	2,34
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Adimentos	Agrio	3	1,9	Sr. Alfredo Bustamante	7	3,28
		Ají de chochos	4	2,53	Sra. María Maposo	3	1,41
TOTAL			158	100		213	100

DONDE SE PUEDE ADQUIRIR EL PRODT.	FRE CUEN CIA	POR CEN TAJE	NOMBRE INGRDT BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRE CUEN CIA	POR CEN TAJE
MERCADO VICTORIO EMANUELE	63	17,21	AGUACA TE	ENTRADAS	Frias	Aguacate relleno	1	0,39
						Aguacate relleno con camarones	4	1,56
						Ensalada de aguacate	1	0,39
PANADERIA	33	9,01	PAN			Brusqueta con olivas	2	0,77
						Brusquetas	1	0,39
						Brusqueta al pomodor	2	0,77
MERCADOS	13	3,55	ALMEJA		Ceviche de almejas	1	0,39	
			ATÚN		ceviche peruano	1	0,39	
					Ensalada de pollo	4	1,56	
					Ensalada de atún	1	0,39	
			JAMÓN		Calzoni	1	0,39	
					Supli	1	0,39	
				PAPAS	Calientes	Papas rellenas	3	1,17

MERCADOS	13	3,55	PAPAS	ENTRADAS	Calientes	Croquetas de pescado	1	0,39		
			AJÍ AMARILLO PERUANO			Croquetas de papas	1	0,39		
RESTAURANTE "MI IDOLO"	7	1,92	ACEITE DE OLIVA			Papas a la huancaína	13	5,08		
TIENDAS ETNICAS	10	2.70	HARINA DE MAIZ		Frituras	Verduras Fritas	1	0,39		
						Arepas	1	0,39		
						Arepas de huevo	1	0,39		
						Empanadas de carne	1	0,39		
Empanadas de queso	1	0,39								
Maduros con queso	1	0,39								
Pasteles de yuca	4	1,56								
queso y habas	1	0,39								
Mazzarelline frite	1	0,39								
Espinacas fritas	2	0,77								
zucchini melazane en aceto	1	0,39								
zuquinas rellenas	1	0,39								
zuquinas y berenjenas en aceto	1	0,39								
ACELGA	1	0,39								
MERCADO VITTORIO EMANUELE	14	4.96	HABAS			SOPAS Y CALDOS	Sopas	Caldo de Menudo	7	2,72
			MOSARELA					Crema de verduras	1	0,39
			ESPINACA				ZUQUINAS	MENUDO	VERDURAS	
			ACELGA							

TIENDAS SUDAMERICANAS	25	6,83		SOPAS Y CALDOS		crema de zanahoria	1	0,39		
						Menestrone	3	1,17		
TIENDAS SUDAMERICANAS	25	6,83	CALAMARES	PLATOS PRINCIPALES	Frituras	Fritura Marina	4	1,56		
			HIGADOS			Calamares fritos	1	0,39		
						TRIPAS DE VACA	Higado apanado	1	0,39	
					PESCA DO		Asados	Tripa Misqui	1	0,39
Pinchos	1	0,39								
pasta fruti di mare	2	0,77								
Pescado a la parilla	1	0,39								
SUPERMERCADOS	53	14,48	POLLO		Hornados	Pollada	9	3,5		
			TOMATE			pollo a la diavola	1	0,39		
						CHULETA	tomates rellenos de atún	1	0,39	
			BRÓCOLLES				tomates rellenos	1	0,39	
						JUGO DE TOMATE	Rolè	2	0,77	
			RESTAURANTE "HIJOS DEL SOL"	4			1,09	CHIVO	Cocidos	maile al ananas
					CALAMARES	Broccoli				1
Arroces						Polenta	1	0,39		
					Secos	polpete al sugo	4	1,56		
						Seco de chivo	7	2,72		
					Arroz con calamares	2	0,77			

RESTAURANTE "HIJOS DEL SOL"	6	2,34	CULAN TRO	PLATOS PRINCIPALES	Arroces	Arroz con Pollo (Peruano)	6	2,34
			ARROZ			Arroz al horno	1	0,39
SR. HERNÀN ACOSTA	5	1,36	TOCINO			Risotto	1	0,39
			HONGOS			risotto a la panceta	1	0,39
			CURRY			risotto ai funghi	3	1,17
			LANGOSTINO			risotto al curry	1	0,39
			CREMA DE LECHE			risotto al pomodoro	1	0,39
MERCADOS	78	21,31	CREMA DE LECHE			Risotto con scampi	1	0,39
						risotto con verdura la horno	1	0,39
						tortelline con panna	1	0,39
PANADERÍAS	10	2,73	CANELO NES	tortellini	1	0,39		
			FRÈJOLES	tortilla de zuquina	1	0,39		
			Pastas	Canelloni al succo	1	0,39		
Pasta de frejoles	1	0,39						

MERCADOS	10	2,73	BERENJENAS	PLATOS PRINCIPALES	Pastas	Pasta a la norma	1	0,39
			PESTO			Pasta al pesto	7	2,72
			POMODORO (Tomate)			Pasta al pomodoro	7	2,72
			TOCINO			Pasta Matriciana	3	1,17
			ALBACA			Pasta carbonara	3	1,17
			PASTA			Pasta primavera	3	1,17
						Pasta con olive peperoncino	1	0,39
RESTAURANTE "EL NORTEÑO"	3	0,89	ZUQUINA		pasta al tonno	1	0,39	
			PARMESANO		pasta con zucchini	2	0,77	
			CARNE MOLIDA		Gnocchi con le zucchini	1	0,39	
			VONGOLAS (Almejas)		Rigattone con la salchicha	1	0,39	
					Pasta en blanco	1	0,39	
					Pasta al horno	2	0,77	
					Pasta al ragù	6	2,34	
		Lasagna	2	0,77				
			Spagueti con le vongole	4	1,56			

RESTAURANTE "EL NORTEÑO"	3	0,89	BORREGO	PLATOS PRINCIPALES	Aves, carnes y mariscos	Abacchio a la Romana	1	0,39
TIENDAS	11	3,01	CARNE			Carne al limón	3	1,17
			CAMARONES			Camarones a la plancha	1	0,39
			AJÍ			Encocado de camarón	7	2,72
			LENGUA			Chuleta a la calabrese	1	0,39
			MEJILLONES			Bandera Carlitos	6	2,34
			COCO			Lengua con champiniones	1	0,39
			CONEJO			Mejillones al ajillo	2	0,77
			CHORIZO			Encocado de pescado	2	0,77
			RESTAURANTE "COCINA ECUATORIANA"			5	1,36	FRUTILLAS
DULCES	Pastelería Criolla	Crostata de frutilla		1	0,39			
		Pristiños		1	0,39			
		Espumilla		8	3,11			

RESTAURANTE “COCINA ECUATORIANA”	5	1.36	CAFE	DULCES	Compotas	Tiramisù	2	0,77
			HUEVOS			Ciambellone	8	3,11
			DURAZNOS			Dulce de duraznos	1	0,39
	Helados de coco	1	0,39					
RESTAURANTE PARAISO DEL PALADAR	25	6.8	COCO	BEBIDAS	Compuestos	Jugo de Frutas	1	0,39
			MOROCHO			Infusión	Morocho de dulce	1
PANADERIA	6	2.34	HAMBURGUESA	OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	Fast food		Hamburguesa	2
						Pizza al pomodoro	4	1,56
	Pizza a la caprichosa	2	0,77					
	Pizza blanca	1	0,39					
	Pizza con champiniones	1	0,39					
	Pizza con gamberi	1	0,39					
	Pizza margerita	1	0,39					
	Salchipapas	1	0,39					
RESTAURANTE "INKAS GRILL"	3	0,89	HARINA					
			MOSARELA					
			SALCHICHA					
TOTAL	366	100				TOTAL	257	100

CUADRO N°13

INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
TOMATE	ENTRADAS	Frias	Ceviche de Camarón	45	2,94	
			Ceviche de Pescado	34	2,22	
MEJOLLONES			Ceviche Mixto	55	3,59	
LECHUGA			Ceviche de Pollo	15	0,97	
			Ensaladas	49	3,19	
CHOCLO		Calientes	Choclo	11	0,72	
PAPAS			Papas rellenas	19	1,24	
			Puré de papa con queso	5	0,32	
	PLATO PRINC.	Sopas	Yaguarlocro	15	0,98	
PAPAS	ENTREMESES	Tortillas	Llapingachos	17	1,11	
			Tortillas	45	2,94	
			Papas	15	0,98	
			Tostado	8	0,52	
QUESO		Frituras	Papas fritas	35	2,28	
			Empanadas	2	0,13	
			Muchines de yuca	7	0,46	
ACEITE DE OLIVA		Picadas	Bolones de verde	14	0,91	
			Cangil	5	0,32	
			Chicharón	1	0,06	
			Chifles	14	0,91	
			Patacones	17	1,11	
MENUDENCIA DE PUERCO		PLATOS PRINCIPALES	Caldos	Caldo de Menudo	16	1,04
Caldo de bolas de verde				5	0,32	
ZANAHORIA	Sopas		Locro	32	2,09	

ZANAHORIA	PLATO PRINCIPAL	Sopas	Sancocho	37	2,41
ACELGA			Sopa de acelga	9	0,58
ESPINACA			Sopa de espinaca	17	1,11
FIDEO		Sopas	Sopa de fideo	9	0,59
PESCADO			Sopa de pescado	13	0,84
CAMARONES		Frituras	Pescado frito	28	1,83
			Camarones Apanados	29	1,89
		Mariscos	Encocado de camarón	5	0,32
Bandera			18	1,17	
PEREJÍL		Secos	Seco de gallina	18	1,17
POLLO			Seco de pollo	28	0,18
		Caldos	Aguado de gallina	3	0,19
			Caldo de gallina	15	0,98
		Frituras	Pollo Apanado	14	0,91
			Pollo frito	37	2,41
		Asados	Pollo a la brasa	9	0,59
			Pollo asado	17	1,11
			Pollo al horno	5	0,32
Conejo			5	0,32	
CONEJO		Cocidos	Papas con cuero	16	1,04
CUERO			Hornado	19	1,24
CARNE DE CERDO			Fritada	48	3,13
GUATITA			Guatita	33	2,15
CEBOLLA			Encebollado	41	2,8
CHIVO		Secos	Seco de chivo	17	1,11
ARROZ		Arroces	arroz con chuleta	15	0,97
			Arroz relleno	24	1,57
PIMIENTO			arroz con camarón	19	1,98
FRÉJOLES	arroz con menestra		14	0,91	
	arroz con menestra de fréjol		34	2,22	
LENTEJAS	Arroz con menestra de lenteja		19	1,24	
ALMEJAS	Arroz marinero		25	1,99	
	Arroz mixto		8	0,52	

TALLARIN	PLATO PRINCIPAL	Pastas	Tallarín con carne	15	0,97
			Tallarín con pollo	5	0,32
CARNE DE RES		Estofados	Estofado de carne	19	1,24
			Lomo Saltado	19	1,24
CARNE DE RES		Aves, carnes y mariscos	Caucara	2	0,13
			Carne Apanada	36	2,34
			Churrasco	24	1,57
PEREJIL		Secos	Bistec de carne	5	0,32
			Seco de carne	36	2,45
MELÓN		POSTRES	Dulces	Ensalada de Frutas	14
HARINA	Buñuelos			7	0,46
	Tortas			5	0,32
AZUCAR	Pastelería Criolla		Espumilla	17	1,11
	Heladería		Helados defruta	12	0,78
FRUTILLAS	BEBIDAS		Dulces	Batido de fruta	5
NARANJA		Jugo de Naranja		19	1,24
		Jugo de Frutas		10	0,65
CAFÉ		Infusiones	café	14	0,91
AJÍ	OTROS TÍPICOS	Adimentos	Salsa de ají	21	1,36
			Ají criollo	17	1,58
MANÍ			Ají de mani	32	2,08
HUEVOS	INGRESO MODERN	Arroces	Chaulafán	29	1,89
		Fast food	Pollo broster	5	0,32
SALCHICHA			Salchipapas	1	0,07
TOTAL				1533	100

CUADRO N 14

INGREDIENTES	PORCENTAJE
PAPAS	8,85 %
POLLO	7,98 %
CARNE DE RES	7,59%
TOMATE	5,16%
ZANAHORIA	4,87 %
CARNE DE CERDO	4,37%
ARROZ	4,37%
ACEITE DE OLIVA	3,83 %
MEJOLLONES	3,59%
CAMARONES	3,38 %
LECHUGA	3,19%
FREJOLES	3,13 %
AJI	2,94%
CEBOLLA	2,8%
PESCADO	2,67%
ALMEJAS	2,57%
HUEVOS	2,21%
GUATITA	2,15%
AJO	2,13%
MANI	2,08%
PEREJIL	1,98%
AZUCAR	1,89%
NARANJA	1,87%
FIDEO	1,42%
TALLARIN	1,29%
LENTEJAS	1,24%
ESPINACA	1,11%
CHIVO	1,11%
MENUDENCIA DE PUERCO	1,04%

CONTINUACION CUADRO N° 14

INGREDIENTES	PORCENTAJE
CUERO	1,04%
PIMIENTO	0,91%
MELON	0,91%
CAFE	0,91%
HARINA	0,78%
CHOCLO	0,76%
QUESO	0,59%
ACELGA	0,58%
CONEJO	0,32%
FRUTILLAS	0,32%
SALCHICHA	0.07%
TOTAL	100%

CUADRO N° 15

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA/ TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVC	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
BOLONES DE VERDE	Tradicional	Bola, Majada	Baja	Restaurante "Alfredo"	Roma	Roma	Roma	Nomentana	Via Sampione 793 - Roma	Costa Ecuatoriana
		<i>Bala de Verde</i>		Restaurante "Paraiso del Paladar"	Roma	Roma	Roma	Casilina	V.R. da Forlì 11 - Roma	Latinoamericana
CHAULAFAN	Tradicional	Por los clientes peruanos es conocido como arroz chaufa	Baja	Restaurante "Cocina Ecuatoriana"	Roma	Roma	Roma	Torrevecchia	Via Torrevecchia 19 Roma	Ecuatoriana
		<i>Arroz chaufa</i>		En su casa Via Torpignatara 45	Roma	Roma	Roma	Prenestina	Via Torpignatara 45 Roma	Quiteña
SECO DE POLLO	Tradicional	Pollo al jugo y estofado de Pollo	Baja	Restaurante "MI IDOLO"	Roma	Bracciano	Roma	Bracciano	Viale Bracciano 2 - Bracciano	Multiétnica
		<i>Muchas veces esllamado también seco de Gallina</i>		Via Fedele Gualdoni 9 y Via delle Grotte 7	Roma	Roma	Roma	Cesano	Via Fedele Gualdoni 9 -Roma	Sudamericana
FRITADA	Tradicional	Ninguno	Baja	Parque Cornelia	Roma	Roma	Roma	Cornelia	Via Boccea - Roma	Sudamericana
		<i>Ninguno</i>		Parque Coliseo	Roma	Roma	Roma	Coliseo	Via degli Annibaldi 4 - Roma	Latinoamericana

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA/ TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVC	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
ENCEBOLLADO	Tradicional	<i>Levanta Muertos</i>	Baja	fonteiana 7	Roma	Roma	Roma	Trastevere	Via Fonteiana 7 Roma	Ecuatoriana
		los clientes lo llaman el Finalin Ecuatoriano		<i>Restaurante "GALAPAGOS CAFE"</i>	Roma	Roma	Roma	Cornelia	Largo P. F. Scarampi 3 Roma	Ecuatoriana
CHURRASCO	Tradicional	Ninguno	Baja	Restaurante " EL NORTEÑO"	Roma	Roma	Roma	Termini	Via castro Petrolio 26 - Roma	Peruana - Ecuatoriana
		<i>Ningun Otro</i>		<i>Paque Cornelia o Mancini</i>	Roma	Roma	Roma	MonteVerde	Via Quattroventi 123 - Roma	Ecuatoriana
TORTILLAS	Tradicional	Llapingachos	Baja	Restaurante "INKAS GRILL"	Roma	Roma	Roma	Flaminio	Via flaminio 115 - Roma	Multiètnica
		Llapingachos		Parque Cornelia	Roma	Roma	Roma	Cornelia	Via Boccea 739 - Roma	Sudamericana
CHIFLES	Tradicional	Ninguna	Baja	Parque Coliseo	Roma	Roma	Roma	San Lorenzo	Via Marsalla 19 - Roma	Multiètnica
		Ninguna		<i>Via Campobasso y Parque Torpignatara</i>	Roma	Roma	Roma	Casillina	Via Campobasso 9 Roma	Colombo-Ecuatoriana

CUADRO N° 16

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Día de los Emigrantes	Ceviche de camarón	Este tipo de gastronomía pertenece a los pueblos indígenas de las costas del Pacífico	Plato característico de la costa ecuatoriana
Fiesta Sudamericana	Chifles, patacones	Plato que representa la Costa Ecuatoriana	Es utilizado para acompañar otros platos
El día de la Madre	Fritada	Plato que representa la época colonial	Plato indicado para mantener un vínculo de convivencia social
El día del Padre	Tortillas (llapingachos)	Plato símbolo de la ciudad de Tungurahua.	Plato con alto nivel nutritivo
Fiestas de fin de año	Chaulafán	Representa la unidad de dos culturas china y ecuatoriana	Resultado de la unión de los restos del ceviche, fritada y el ingenio de la cultura china
Matrimonios, Bautizos	Seco de pollo	Representa la región Andina Ecuatoriana	Es un plato completo, especial para este tipo de fiestas
10 de agosto	encebollado	Es el plato símbolo de la ciudad de Guayaquil	Es utilizado para los chuchaquis y se puede comer a cualquier hora del día
Día del amor y la Amistad	Bolones de verde	Representa la provincia Verde Manabí	Este es un plato que puede ser consumido a cualquier hora del día.

CUADRO N° 17

ORGANISMOS	RESPONSABILIDADES
Asociaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Organización del Festival . • Coordinante del evento. • Capacidad de financiamiento • Conocimiento y estrategias.
Revistas y Radio	<ul style="list-style-type: none"> • Publicidad • Información
Restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de platos tradicionales ecuatorianos. • Venta de Platos • Información de la preparación de los platos.
Tiendas	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos ecuatorianos. • Información sobre el uso de los productos.
Grupo de Danza folclórica	<ul style="list-style-type: none"> • Bailes tradiciones ecuatorianos
Grupo Musical	<ul style="list-style-type: none"> • Canciones tradicionales ecuatorianas.
Empresas Privadas	<ul style="list-style-type: none"> • Financiamiento
Universidad	<ul style="list-style-type: none"> • Creación y mantenimiento del portal WEB • Evaluación del Festival

CUADRO N°18

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Elaborar el Proyecto de ordenanza.	documento	1	350,00	350,00
Elaborar los permisos del Uso del Parque.	documento	1	2.000,00	2.000,00
Organización y ejecución del evento	evento	1	18.000,00	18.000,00
Motivar a las organizaciones y grupos para que participen al evento.	Reuniones	12	100,00	1.200,00
Buscar Auspiciantes	reuniones	15	20	300,00
Formar y capacitar a los organizadores	Talleres	2	500	1.000,00
TOTAL EN EUROS				22.850,00

CUADRO N° 19

ACTIVIDADES	MESES									
	Dic	En	Fe	Ma	Ab	Ma	Ju	Ju	Ag	Se
Motivar a grupos y asociaciones para realizar el primer Festival de la Cocina Ecuatoriana.	X	X	X							
Elaborar y proyecto de Ordenanza				X	X					
Elaborar los permisos del Uso del Parque						X				
Organizar el primer festival de la cocina Ecuatoriana				X	X	X	X	X	X	
Buscar Auspiciantes		X	X	X	X					
Difundir la publicidad del evento							X	X	X	
Formar y Capacitar a los Organizadores				X	X					
Realizar el evento										X
Evaluar el Festival.										X

GRÁFICOS

GRAFICO N° 1

INDICADORES DE LA OCUPACIÓN Y DESEMPLEO

AGOSTO 2011

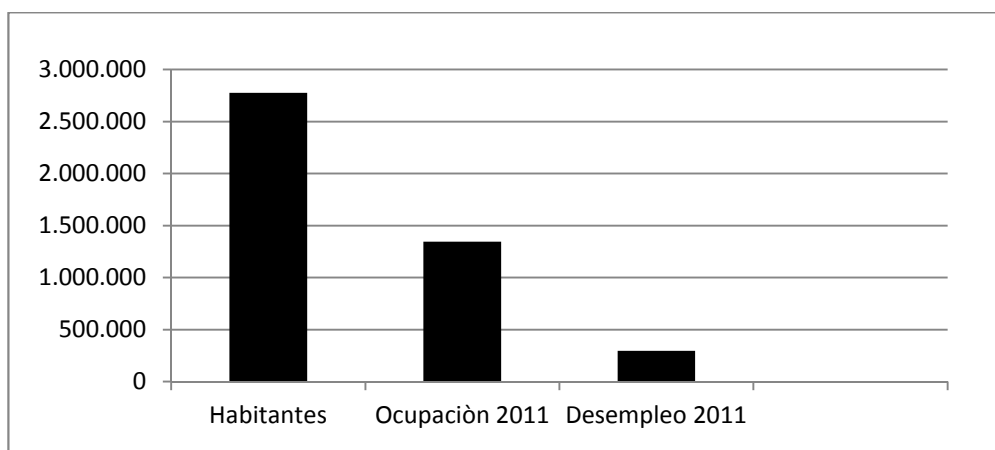


GRÁFICO N° 2

