



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**“INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR CULTURAL DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR”**

CANTON RUMIÑAHUI

Tesis previa a la obtención
Del título de **LICENCIADA e INGENIERA** en:
Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

AUTORAS:

MARTHA CAMACHO DURÁN
MARITZA LANDÁZURI ORDÓÑEZ

DIRECTOR DE TESIS

Lcda. KARLA ARMIJOS
Loja-Ecuador

CENTRO UNIVERSITARIO – QUITO
CENTRO UNIVERSITARIO – SAN RAFAEL

2010

CERTIFICACIÓN

Loja,

Lcda. Karla Armijos

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

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

MARTHA CAMACHO DURÁN

MARITZA LANDÁZURI ORDÓÑEZ

DEDICATORIA

*A toda mi familia por su apoyo y aporte incondicional.
Martha.*

DEDICATORIA:

*A MI ESPOSO Y A MIS HIJOS
INSPIRACIÓN DE MI VIDA*

*AL RECUERDO DE MIS PADRES
EJEMPLO DE HONRADEZ, TENACIDAD Y RESPONSABILIDAD*

*PARA MIS DOCE HERMANOS
QUE LOS LLEVO EN MI CORAZON*

POR MIS SOBRINOS-HERMANOS Y AMIGOS

Maritza

AGRADECIMIENTO

Nuestro agradecimiento permanente a la UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, en las personas de sus autoridades académicas y administrativas, a nuestra directora de Tesis Lcda. Karla Armijos por su guía y preocupación durante la elaboración de esta tesis.

Un agradecimiento especial a todas las personas que nos ayudaron de una u otra manera en la elaboración de esta tesis, a los personeros del Ilustre Municipio de Rumiñahui y en especial a su Dirección de Turismo y al Departamento de Mercadeo del Ministerio de Turismo del Ecuador.

AGRADECIMIENTO

*A mis padres que me dieron la vida,
A mi cuna, este mi pequeño y hermoso país,
A mis compañeros de niñez y juventud,
Al hombre que me hizo mujer,
A mis hijos, que me permiten crecer día a día*

A la tenacidad y responsabilidad, herencia de mis padres.

A la educación a distancia...

Maritza

Gracias a la vida que me ha dado tanto...

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS

Nosotras, Martha Camacho Durán y Maritza Landázuri Ordóñez, declaramos y aceptamos 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”.

Previa la consulta a la Ing. Patricia Armijos y la Directora de Tesis Lcda. Karla Armijos, y su correspondiente autorización, nos comprometimos a entregar una copia de la presente tesis a la Dirección de Turismo del Ilustre Municipio del Cantón Rumiñahui, Dirección de Turismo, que nos abrió las puertas para proporcionarnos toda la información y designó al Sr. José Mejía, personero de ese Departamento, como compañía para acceder con facilidad a personas claves para las respectivas encuestas y entrevistas.

Martha Camacho Durán

Maritza Landázuri Ordóñez.

Lcda. Karla Armijos
DIRECTORA DE TESIS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.....	1
1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA	1
1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.....	4
1.2.1. <i>Indicadores Sociales</i>	4
1.2.2. <i>Indicadores de salud</i>	9
1.2.3. <i>Indicadores educacionales</i>	13
1.2.4. <i>Migración interna y externa</i>	18
1.2.5. <i>Indicadores de desarrollo humano y pobreza</i>	19
1.3. ANÁLISIS DE LA VIVIENDA	20
1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.....	21
1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO.....	23
1.5.1. <i>Agricultura</i>	23
1.5.2. <i>Ganadería</i>	24
1.5.3. <i>Producción y rendimiento</i>	25
1.5.4. <i>Asistencia Técnica</i>	25
1.5.5. <i>Comercialización y consumo</i>	26
1.5.6. <i>Crédito</i>	28
1.6. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.....	30
1.6.1. <i>Industria</i>	30
1.6.2. <i>Artesanía</i>	32
1.6.3. <i>Crédito</i>	34
1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO	34
1.7.1. <i>Comercio</i>	34
1.7.2. <i>Turismo</i>	35
1.7.3. <i>Transporte</i>	40
CAPÍTULO II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	42
2.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL.....	42
2.2. RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.....	49
2.2.1. <i>Referencia general de la comida precolombina</i>	50
2.2.2. <i>Influencia Inca</i>	54
2.2.3. <i>Influencia europea cronológicamente</i>	57
2.2.4. <i>Influencia norteamericana</i>	61
2.3. CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA	63
2.3.1. <i>Por el origen</i>	64
2.3.1.1. <i>Platos locales (con productos del medio)</i>	64
2.3.1.2. <i>Platos importados (lo que viene de fuera del país)</i>	65
2.3.1.3. <i>Platos mixtos (lo de afuera con lo propio del país)</i>	66
2.3.2. <i>Por la naturaleza</i>	67
2.3.2.1. <i>La que se consume de manera habitual</i>	67
2.3.2.2. <i>La que se consume para degustación</i>	69
2.3.2.3. <i>La que se consume por salud</i>	70
CAPITULO III DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	74
3.1. DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN.....	74

1.- ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector?	74
2.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector? ...	77
3.- ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?	84
4.- ¿Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector?.....	86
5.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante? ..	88
3.2. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	93
6.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?	93
CUADRO N° 53	95
PLATOS TÍPICOS CUYA PREPARACIÓN HA CAMBIADO.	95
(OTRAS RESPUESTAS).....	95
7.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?	100
3.3. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	104
8.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., nuevos conoce?	104
CAPITULO IV INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	109
4.1. FICHAS.....	109
4.2. GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS.....	112
CAPITULO V PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR CULTURAL DEL RECURSO GASTRONOMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN RUMIÑAHUI.....	118
<i>El cerdo en la Historia del Ecuador.....</i>	<i>119</i>
<i>El cerdo en la Historia del Cantón Rumiñahui</i>	<i>120</i>
<i>“El maíz” en la Historia</i>	<i>123</i>
<i>El maíz en la Historia del Cantón Rumiñahui.....</i>	<i>125</i>
5.1. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.	129
<i>Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.</i>	<i>134</i>
5.2. INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/ POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	137
CAPITULO VI UTILIZANDO EL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR.....	144
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	153
CONCLUSIONES.....	153
RECOMENDACIONES	156
BIBLIOGRAFÍA	160
BIBLIOGRAFÍA CITADA	160
PAGINAS WEB CONSULTADAS	168
ANEXOS CD.....	174

RESUMEN

La Gastronomía en general con sus diferentes platillos y la comida típica de cada región, tema principal de este estudio, nace y depende básicamente de la agricultura, ganadería, hierbas y especias propias de cada región. Cocinada a través de los años con la cosmovisión del ambiente que le rodea y la sabiduría acumulada de generación en generación, transmitida normalmente de forma oral convirtiéndose en importante elemento de la cultura de una sociedad, formando parte de la identidad de los pueblos como es la música, el folklore, el vestido, su flora, su fauna, etc. Involucrando además en su desarrollo, las ciencias exactas, naturales y sobre todo las ciencias sociales.

Definida entonces la gastronomía típica como una manifestación cultural y siendo el principio y la razón del turismo la cultura; a través del afán propio del ser humano de descubrir e intercambiar; procedemos a la investigación que nos permitirá darle su valor cultural, y proporcionar a los pobladores del cantón un instrumento de empoderamiento para que se conviertan en actores directos de la promoción de su gastronomía y la enorme riqueza turística existente en él.

Estudiada en forma exhaustiva la situación económica- social- productiva del Cantón; por medio de encuestas y posteriormente con entrevistas a personajes claves, logramos inventariar las comidas y bebidas típicas del Cantón Rumiñahui determinando cuál de ellas es la más promocionada y/o consumida, encontrando que en el transcurso del tiempo algunas de ellas han sufrido variaciones por cambio de ingredientes y/o influencias propias del desarrollo y la globalización, llegando inclusive a desaparecer.

Delineamos estrategias para que entes intercantonales aprovechen de los planes y proyectos de Instituciones y Organismos del gobierno central y regional que promocionan y difunden la gastronomía típica del Cantón.

Se realiza una propuesta para el desayuno escolar, con los ingredientes principales considerados como base de los platos típicos, incluyendo de esta manera, en el sector educativo, contenidos de gastronomía tradicional, amor, valoración y cuidado de los bienes patrimoniales de sus ciudades y tratando de cubrir necesidades alimenticias con una ligera valoración del contenido nutricional.

INTRODUCCIÓN

PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, operadores y oferta, entendiéndose ésta por los servicios (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer la idiosincrasia local. En este contexto, Ecuador posee una variedad de atractivos naturales y manifestaciones culturales como son: parques nacionales, monumentos naturales, playas y montañas; históricos relacionados con la arquitectura colonial, civil, militar y religiosa, artesanía, historia etnográfica, fiestas patronales, comida y bebida típica, entre otros; los cuales se consideran elementos de motivación y por ende, de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mismo.

La presencia de estos atractivos ha permitido que Ecuador se consolide como un destino turístico bajo la modalidad de “sitios naturales y playa”, aprovechando principalmente los atractivos naturales como las playas, parques y monumentos naturales, dando uso especial pero no tan importante a otros atractivos de índole histórico cultural, los cuales diversifican la oferta turística del estado, siendo así que para el año 2001, el número de turistas que ingresaron a Ecuador motivados por el disfrute del atractivo sitios naturales fue del 29,5%, playas 29,1%, balnearios termales 15,2%, sitios de diversión 8,3%, ocupando sitios de comida el 5,4%, fiestas y mercados 3,8% y fiestas religiosas 2,5% entre otros (MINTUR 2001).

Ecuador es rico en manifestaciones culturales, siendo la gastronomía, una de las más representativas desde el punto de vista geográfico y cultural, ya que de ello depende la influencia sobre el uso de ingredientes en la comida y bebida típica, puesto que algunas plantas sólo se cultivan o se dan en ciertas regiones. Constituyéndose así, la mesa ecuatoriana en una clara expresión de la riqueza y variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente habitan en el país, pues es el resultado de diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores al consumir alimentos prehispánicos y mestizos que se han mantenido por años, como consecuencia, Ecuador constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias, arraigadas a grupos y pueblos indígenas.

Particularmente, la comida y bebida típica, constituye un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo, y prueba de ello, es que la misma se encuentra incluida en la clasificación de atractivos de Boullón (1988), dentro de la categoría folklore. Así mismo se ha incluido el subtipo comidas y bebidas típicas dentro del tipo etnografía en la categoría manifestaciones culturales, en la Metodología de Inventario de Atractivos Turísticos del Ecuador (MINTUR). En el caso de las provincias de Azuay, Cañar y el Oro, autores como Mario Brazzero, Eliana Bojorque, Juan Maldonado y Henri Garzón (2001) en el trabajo “Ruta Gastronómica, recorriendo el sabor del Austro”, mencionan: la comida y bebida típica ecuatoriana es un atractivo diversificador de la oferta turística del país.

Sin embargo, la globalización está introduciendo en la cultura ecuatoriana, nuevos conceptos e ingredientes que se mezclan con algunos de los productos alimenticios. Por ejemplo la fritada con gaseosa, es considerada en el extranjero como plato ecuatoriano, o también podríamos mencionar a la jícama, tubérculo que ya casi no se cultiva. Esto afecta a las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que la sabiduría y el conocimiento de los viejos se deben rescatar, conservar, revitalizar, usar, fortalecer, administrar, para difundirlos a las nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural a través de su promoción.

Dentro de este marco, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas, que nos permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía que poseemos.

FIN

Difusión de la cultura gastronómica de los pueblos del Ecuador.

PROPÓSITO

Revitalización de la cultura gastronómica de los pueblos del Ecuador.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1. Situación geográfica

El Cantón Rumiñahui está ubicado al sureste de la provincia de Pichincha. En el corazón del Valle de Los Chillos, uno de los hermosos valles que rodea la ciudad de Quito, a 20 min. de ésta y unida por una de las primeras autopistas del Ecuador, de 15 Km. de recorrido.

Latitud: -0.333333

Longitud: -78.45

Sus límites son:

Norte: Cantón Quito, urbanización La Armenia

Sur: Monte Pasochoa y Cantón Mejía

Este: Cantón Quito

Oeste: Cantón Quito, Río San Pedro de Cuendina

Noroeste: San Pedro del Tingo

La capital del cantón es la ciudad de San Juan Bautista de Sangolquí. Su centro histórico fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en Marzo de 1992.

La superficie total del Cantón Rumiñahui es de 137.2 Km², es el cantón más pequeño de la provincia de Pichincha y uno de los más pequeños del Ecuador, con una población de 65.882, según el último censo del INEC (2001).

Políticamente se encuentra dividido en cinco parroquias:

Urbanas: San Rafael (2 Km²),
San Pedro de Taboada (4 Km²),
Sangolquí (49 Km²),

Rurales: Cotogchoa (34 Km²),
Rumipamba (40 Km²).

Varios ríos bañan su territorio: San Nicolás, Capelo, Santa Clara, Tinajillas, Sambache, Cachaco, Pita y San Pedro.

Antes de los drásticos cambios climáticos, a nivel mundial, debido al calentamiento global se podía describir al clima del Cantón Rumiñahui como muy agradable durante todo el año, con temperaturas desde los 16° C en promedio y a veces muy caluroso en días soleados, llegando a marcar los 23° C, y en las noches bajando hasta los 8° C.

Esta zona está sujeta a dos estaciones, verano de junio a septiembre y se caracteriza por altas temperaturas, una sequía algo prolongada y por fuertes vientos; los meses de invierno se presenta con lluvias torrenciales y continuas, la precipitación anual es de 1000 mm³. La mayor concentración de lluvia se produce entre los meses de abril y octubre. Esto hace que la zona sea muy fértil y el paisaje se conserve siempre verde. El clima del Cantón Rumiñahui es uno de los principales recursos naturales de esta zona.*¹

La flora del Cantón Rumiñahui, está constituida por cultivos de maíz, arveja, hortalizas, árboles frutales: tomate, aguacate, y de una gran variedad de cítricos, etc., especies características del callejón interandino. En las zonas más altas se cultiva trigo, cebada, choclos, papas, habas, mellocos, ocas, etc. Se encuentran bosques dispersos por todo el valle, principalmente de árboles de eucalipto, además poblaciones medianas de coníferas como ciprés, pinos, cítricos y árboles frutales propios de zona húmeda. Al este del cantón se encuentran bosques siempre verdes, cuyas características van cambiando de acuerdo a la altura, desde una vegetación de páramo caracterizada principalmente por la presencia de gramíneas, que va perdiéndose paulatinamente con la altura dando paso primero a una vegetación alpina y luego a la nieve perpetua.

En la fauna del cantón encontramos una gran variedad de especies animales como ganado vacuno, porcino, bovino, caballar, caprino, mular, y asnal. Como muy pocas regiones del Callejón Interandino, este cantón cuenta con una infinidad de aves silvestres entre las que destacan la tórtola, gorrión de varias especies, mirlos, cardenales, huiragchuros, gallinazos, algunas especies de halcones, torcazas o gallinas del monte, pato silvestre, entre otros.

¹ Club VisitaEcuador

<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=19&ciudad=Xw8Bwk9e>, 2007

CUADRO N° 1

DATOS GENERALES

PROVINCIA DE PICHINCHA	AREA	%	ALTURA (m.s.n.m)	TEMPERATURA MEDIA ANUAL °C
AREA TOTAL PROVINCIA KM2	13.350	100%	-	-
CANTON	-	-	-	-
AREA TOTAL CANTONAL km2	134,15	1,00%	MIN. 2500 MAX. 4610	16°C
PARROQUIA MATRIZ	Km2	-	-	-
SANGOLQUÍ	-	-	-	-
CIUDAD DE SANGOLQUÍ	49,61	36,98%	2519,01	16°C
PERIFERIE	-	-	-	-
SAN RAFAÉL (PARROQUIA URBANA)	2,2409	1,67%	2509	20°C
SAN PEDRO DE TABOADA (P. URBANA)	5,1906	3,87%	2515	17°C
TOTAL PARROQUIA SANGOLQUÍ	57,04	42,52%	-	-
PARROQUIAS RURALES	-	-	-	-
COTOGCHOA	35,788	26,68%	2900	14°C
RUMIPAMBA	41,319	30,80%	3400	12°C
TOTAL PARROQUIAS RURALES	77,11	57,48%	-	-

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

En las zonas altas del Cantón existe gran variedad de conejos, venados, lobos, cervicabras, zorros y una especie de ratón marsupial, muy rara.

Podemos encontrar varias especies de truchas en ríos y lagunas cercanas al Antisana, sector del Cotopaxi como también en la laguna Limpiopungo.

El cantón Rumiñahui es el destino turístico más pequeño y el más diverso.

Historia

El Valle de los Chillos y principalmente Sangolquí fueron escenarios importantes para el desarrollo de una parte primordial de la pre-historia e historia del Ecuador.

El Valle, por la fertilidad del suelo, su clima, las aguas termales del Tingo, Alangasí y Curipogyo fueron el sitio ideal para hogar y refugio de Huayna-Capac y Atahualpa. El cantón Rumiñahui lleva este nombre en honor al gran general Rumiñahui, héroe autóctono que fue el gran jefe de los poderosos ejércitos de estos nobles caciques.

En los albores de la libertad, algunos patriotas empiezan a reunirse secretamente en la tranquilidad de Sangolquí y en el “Obraje de los Chillos”, llamada también Hacienda Chillo Compañía, de propiedad de Juan Pío Montúfar, Marqués de Selva Alegre, es aquí donde se acordó lanzar el premier grito de la Independencia, el 25 de Diciembre de 1808. De aquí que para Humberto Pérez Ojeda, “Si Quito es Luz de América, Sangolquí es la chispa”

1.2. Aspectos demográficos

1.2.1. Indicadores Sociales

Los indicadores son variables que tratan de medir u objetivar en forma cuantitativa o cualitativa, sucesos colectivos (especialmente sucesos biodemográficos) para así respaldar acciones políticas, evaluar logros y metas. Ya en la práctica, los indicadores son una aproximación de la situación real, estos no son perfectos, se los calcula de datos obtenidos de fuentes confiables como encuestas sociales y censos realizados e interpretados con rigurosidad técnica; por lo que constituyen una información concreta, técnica y con mínimos índices de error.

Un indicador ideal debe tener atribuciones científicas de *validez* (debe medir realmente lo que se supone debe medir), *confiabilidad* (mediciones repetidas por distintos observadores deben dar como resultado valores similares del mismo indicador), *sensibilidad* (ser capaz de captar los cambios) y *especificidad* (reflejar sólo cambios ocurridos en una determinada situación).

Ellos son necesarios para poder objetivar una situación determinada y a la vez poder evaluar su comportamiento en el tiempo mediante su comparación con otras situaciones

que utilizan la misma forma de apreciar la realidad. En consecuencia, sin ellos tendríamos dificultades para efectuar comparaciones.

Para efecto de la presente tesis los Indicadores Sociales sirven para tomar conciencia de la realidad social del sector y son claves para el correspondiente análisis.

CUADRO N° 2
POBLACIÓN DEL CANTÓN RUMIÑAHUI

CENSO 2001			
ÁREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	65.882	32.275	33.607
URBANA	56.794	27.743	29.051
RURAL	9.088	4.532	4.556

Fuente: INEC, Censo 2001

CUADRO N° 3
DINÁMICA DEMOGRÁFICA

POBLACIÓN	CANTIDAD
Habitantes	65.882
Hombres	32.275
Mujeres	33.607
Menores a 1 año	1.058
De 1 a 9 años	11.791
De 10 a 14 años	6.460
De 15 a 29 años	18.759
De 30 a 49 años	17.407
De 50 a 64 años	5.973
De 65 a más años	4.434
Población afroecuatoriana	1.610
Población indígena	1670
Población mestiza	54.690
Población Blanca	7.767

Fuente: SISSE Ecuador

Índice de feminidad (mujeres c/100 Hombres) 104,1 %
Proporción de mujeres (Población total)..... 51,0 %

CUADRO N° 4

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN POR EDADES Y SEXO

EDADES	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	%	CANTIDAD	%	CANTIDAD	
85 Y MAS	0,35	209	0,85	508	717
80 A 84	0,3	179	0,75	448	627
75 A 79	0,75	448	0,8	478	926
70 A 74	0,85	508	0,9	538	1.046
65 A 69	0,95	568	1	597	1.165
60 A 64	1,1	657	1,2	717	1.374
55 A 59	1,45	867	1,25	747	1.613
50 A 54	1,9	1.135	2,1	1.254	2.390
45 A 49	2,2	1.315	2,9	1.732	3.047
40 A 44	2,1	1.255	3,25	1.941	3.196
35 A 39	3,25	1.942	3,85	2.300	4.242
30 A 34	3,65	2.181	3,9	2.330	4.511
25 A 29	4,1	2.450	4,1	2.449	4.899
20 A 24	4,9	2.928	4,5	2.688	5.616
15 A 19	4,95	2.958	5	2.987	5.945
10 A 14	5,2	3.108	4,9	2.927	6.035
5 A 9	5,6	3.347	5,1	3.046	6.393
0 A 4	5,2	3.108	4,85	2.897	6.005
TOTALES	48,8	29.164	51,2	30.583	59.747

Fuente: www.rumiñahui.gov

CUADRO N° 5

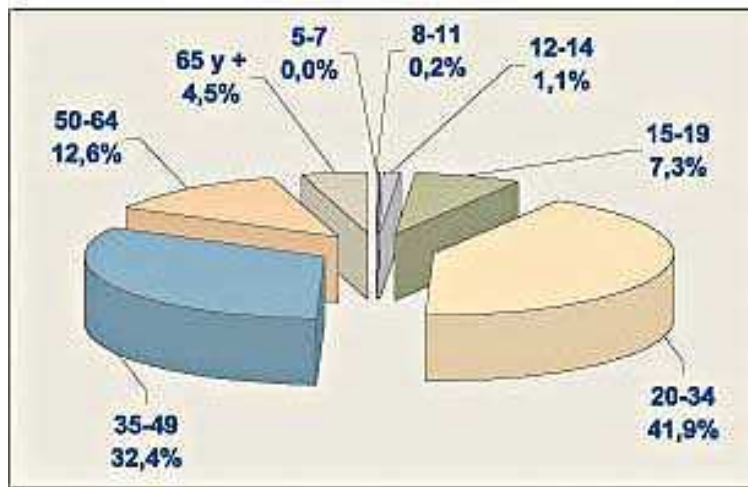
DISTRIBUCIÓN SEGÚN COMPOSICIÓN ÉTNICA

DISTRIBUCION SEGÚN COMPOSICION ETNICA			
	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
INDIOS	14.478	15.418	29.896
BLANCOS	2.115	2.325	4.440
NEGROS	432	522	954
MESTIZOS	12.139	12.318	24.457
TOTAL	29.164	30.583	59.747

Fuente: www.rumiñahui.gov

GRÁFICO N° 1

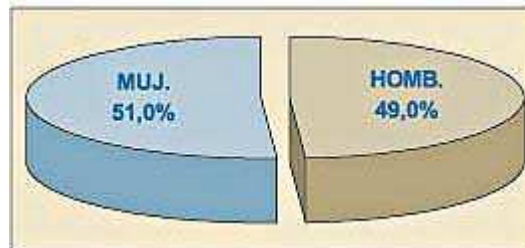
POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS OCUPADA POR GRUPOS DE EDAD



Fuente: INEC, Censo 2001

GRÁFICO N° 2

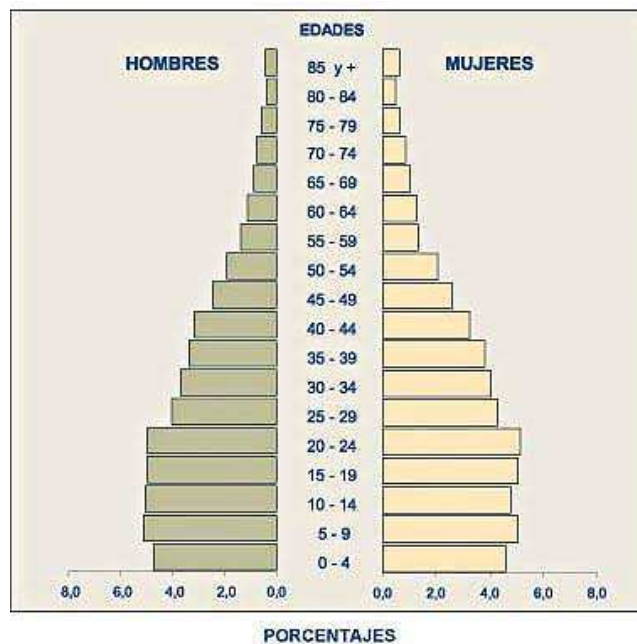
POBLACIÓN POR SEXO



Fuente: INEC, Censo 2001

GRÁFICO N° 3

PIRAMIDE DE POBLACIÓN CENSO 2001



Fuente: INEC, Censo 2001

Breve análisis del perfil demográfico del Cantón Rumiñahui

Tomando como referencia el censo del 2001, su densidad poblacional es de 435,47/Km² pudiendo ya considerarse superpoblado, tomando en cuenta que solo tres de sus cinco parroquias son urbanas. Su tasa de crecimiento poblacional es de 4,09 %. El número de mujeres es ligeramente superior al de los hombres en el área urbana y lo contrario ocurre en el área rural.

Tal como lo demuestra la pirámide de edades, la población del cantón es mayoritariamente joven, en edad productiva. La tercera edad representa alrededor del 5% del total de la población, pero en este cantón, lejos de ser carga, se mantiene económicamente activa y participativa en la sociedad.

La ciudad de Sangolquí se constituyó alrededor del núcleo central o casco antiguo y sobre los ejes viales que forman las avenidas General Enríquez, Abdón Calderón y Luis Cordero.

A 10 años prácticamente del censo, el perfil demográfico del cantón ha cambiado por algunas razones, entre otras: con la migración de los últimos años, se ha perdido miles de manos dedicadas a los cultivos, por lo que grandes extensiones de tierra en la mayoría de haciendas del sector, quedaron improductivas para la agricultura. Por otro lado, con el desarrollo de la ciudad de Quito, gran cantidad de capitalinos con el afán de encontrar para vivir, lugares más tranquilos, lejos del bullicio de la gran ciudad, y tomando en cuenta la cercanía del Cantón Rumiñahui y su clima privilegiado, más el lucrativo negocio de los bienes raíces, que vio en las grandes haciendas del Valle de Los Chillos, su oportunidad, urbanizó grandes áreas y con un vertiginoso ímpetu de construcción, pobló también sus zonas rurales.

CUADRO N° 6

PROYECCIÓN DE POBLACIÓN POR ÁREAS Y AÑOS CALENDARIO

PERÍODO 2001 - 2010

AÑOS	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Rumiñahui	67.808	68.880	69.878	70.869	71.880	72.916	73.930	74.963	76.006	77.059

Fuente: INEC, Censo 2001

Del dato según el censo del 2001 hasta la presente fecha, el crecimiento del Cantón ha sido desmedido, rompiendo toda proyección. Tomando como referencia el padrón electoral de las últimas elecciones, (68.037 empadronados) más la población infantil y habitantes empadronados fuera del Cantón, se proyecta que para la fecha del nuevo censo, la población pasará de los 125.000 habitantes.

Si bien es cierto que la alta inmigración al cantón ha incentivado el desarrollo socio-económico, lamentablemente el crecimiento no fue planificado.

1.2.2. Indicadores de salud

Los indicadores de salud son una herramienta analítica que permite dimensionar la calidad de vida, llegando a reflejar las consecuencias últimas de los procesos de salud, demostrando el grado de bienestar de la población y sirven para medir los efectos de las políticas sociales ejecutadas o no en el corto, mediano y largo plazo. Los indicadores de salud y relacionados con la salud, con frecuencia utilizados en diversas combinaciones, se emplean en particular para evaluar la eficacia y los efectos.

Considerando a la salud como el estado adecuado de bienestar físico, mental, social y ambiental de los individuos y de los grupos. No tratándose simplemente de la ausencia de enfermedades en las personas sino de una condición de la vida colectiva.

Los Indicadores del Estado de Salud más utilizados son los siguientes:

1. Indicadores de Mortalidad
2. Indicadores de Natalidad
3. Indicadores de Morbilidad
4. Indicadores de Calidad de Vida.

La morbilidad es una de las maneras de evaluar el estado de salud de la población y consiste en contar el número de personas que se enferman, las causas y su frecuencia. Siendo estas medidas más sensibles que aquellas de causas de muerte, ya que las enfermedades más frecuentes que aquejan a una población no son necesariamente las que producen la mayor mortalidad. Sin embargo, la medición de las enfermedades es muy compleja, más difícil que la de las muertes, por razones como estas:

- a) A nivel nacional no existe un sistema de salud que centralice y norme la información, ésta es segmentada según los sectores (público, privado y seguro social).
- b) El comportamiento de la población frente a la enfermedad depende de su nivel cultural.
- c) El diagnóstico no siempre puede ser realizado por falta de preparación o limitaciones de medios para hacerlo.

Los indicadores de mortalidad reflejan algunos aspectos de la salud y de la enfermedad de las poblaciones. Tales como:

- La cobertura de atención de salud,
- La capacidad y calidad de los servicios,
- El impacto de determinados programas de salud,
- Disponibilidad de infraestructura y tecnología para el tratamiento de determinadas dolencias.

Según la Organización para la Salud, (1995), la medición de la muerte es una manera peculiar de vigilar la salud. El uso de los datos relativos a cuándo, dónde, cómo y de qué se muere la gente, permite inferir no sólo cuánto tiempo vive sino cómo vive.

CUADRO N° 7

10 PRIMERAS CAUSAS DE MUERTE EN 1998

CAUSA DE MUERTE	NÚMERO	%
Enfermedades cerebro vascular	15	8.2
Neumonía	15	8.2
Enfermedad isquémica del corazón	12	6.6
Enfermedades del hígado	10	5.5
Accidentes de transporte	7	3.8
Tumor maligno del estómago	6	3.3
Fiebre reumática aguda	4	2.2
Malformaciones congénitas	4	2.2
Agresiones	4	2.2
Lesiones auto infundadas	3	1.6
Síntomas, Signos y Hallazgos	4	2.2
Resto	99	54.1
TOTAL	183	100%

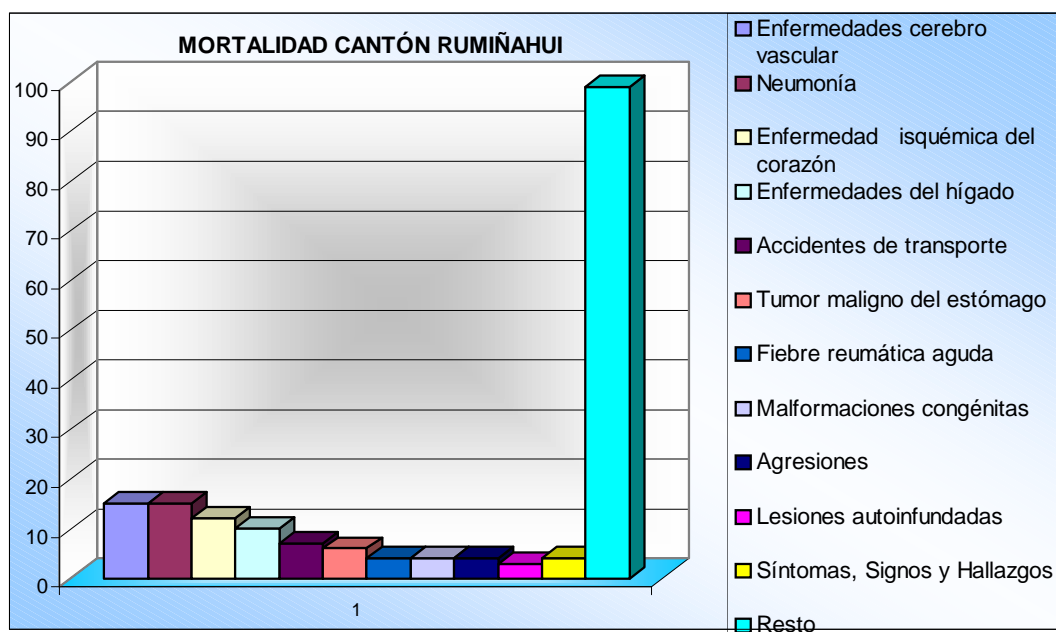
Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

La frecuencia y causas de muerte son indicadores sintéticos del bienestar de la población. Y siendo este uno de los más importantes indicadores, los datos no siempre

son confiables. Nuestra legislación exige la notificación de las defunciones al Registro Civil. Pero en muchos casos se omite el trámite, sobre todo en el área rural y en el caso de los niños menores de un año. Además existen problemas en cuanto al registro de las causas de muerte, principalmente cuando se trata de SIDA, suicidio o aborto por las normas legales que pesan sobre estos y por los prejuicios de nuestra idiosincrasia.

GRÁFICO N° 4

CAUSAS DE MORTALIDAD



Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

SALUD DE LA NIÑEZ

%

Tasa de mortalidad infantil

Por 1000 nacidos vivos..... 10,70

CUADRO N° 8

PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD

DISPENSARIO No. 19 DEL I.E.S.S.	
a) Patologías	b) Consulta Externa :
Diabetes	Medicína General
Hipertencion arterial	Pediatría
Infecciones Respiratorias Altas	Odontología
Lumbalgias	Ginecología
	Traumatología

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 9

PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD

PATRONATO CONSEJO PROVINCIAL PICHINCHA		
Patología	Número	%
IRA	669	29,13
Parasitosis	155	6,75
IVU	145	6,31
Vulvo Vaginitis	79	3,44
Dermatomicosis	74	3,22
GEBA	62	2,7
Gastritis	42	1,82
HTA	39	1,69
Artritis	29	1,26
Hiperlipidemias	19	0,82

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

El Hospital de Sangolquí cuenta con 20 camas para la atención hospitalaria y de acuerdo a las estadísticas hospitalarias, se tiene un promedio de 130 consultas diarias, total 31.200 consultas externas anualmente, las cuales son por atención primaria de salud y en particular por control materno - infantil.

En relación a otros Servicios de Salud Pública, los médicos tratantes del Hospital trabajan 4 horas a la mañana y las enfermeras 6 horas y las obstetrices; odontólogos y psicólogos clínicos 4 horas.

El personal de salud en el Dispensario No.19 del Seguro Social, tiene 5 médicos, 2 odontólogos, 2 enfermeras, 1 auxiliar y 1 auxiliar de odontología. El Patronato del Consejo Provincial cuenta con 10 personas en el área de Salud y la unidad Móvil trabaja con personal del Consejo Provincial de Pichincha.

Las causas de hospitalización: en su mayor porcentaje es la atención de partos, seguido por traumas cesáreos y abortos inducidos

La cobertura del Hospital de Sangolquí tanto en capacidad física, como resolutive, para el perfil epidemiológico de la zona, y en relación con la población del cantón, es insuficiente.

1.2.3. Indicadores educacionales.

Se podría decir que hay una buena infraestructura escolar en el área urbana del cantón, con docentes de buen nivel y un alto número de niños/as y jóvenes insertos en la educación.

Existe oferta de educación popular, tecnológica y universidad de especialidades y tecnología acorde a las demandas del cantón y con una buena infraestructura deportiva, recreacional que facilitan el desarrollo físico, intelectual y emocional de niños/as y jóvenes del cantón. Pero falta aprovechar de los programas sociales en la educación fiscal como: Desayuno, Almuerzo Escolar, Bono Educativo.

CUADRO N° 10

POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO Y ÁREAS, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN (CENSO 2001)

NIVELES DE INSTRUCCIÓN	HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	29.164	25.138	4.026	30.583	26.507	4.076
NINGUNO	674	450	224	1.461	1.008	453
CENTRO ALFAB.	62	48	14	76	58	18
PRIMARIO	11.790	9.583	2.207	11.837	9.809	2.028
SECUNDARIO	8.374	7.306	1.068	9.886	8.757	1.129
POST BACHILLERATO	206	189	17	235	218	17
SUPERIOR	5.753	5.520	233	4.969	4.764	205
POSTGRADO	194	191	3	93	89	4
NO DECLARADO	2.111	1.851	260	2.026	1.804	222

Fuente: INEC, Censo 2001

CUADRO N° 11

**INDICADORES DE EDUCACION
CANTÓN RUMIÑAHUI**

POBLACIÓN	MEDIDA	%
Analfabetismo	(15 años y más)	4,8
Analfabetismo-hombres	"	3,1
Analfabetismo-mujeres	"	6,3
Analfabetismo-funcional	"	13,2
Analfabetismo-funcional-hombres	"	10,6
Analfabetismo-funcional-mujeres	"	15,8
Escolaridad	Años de estudio	9,4
Escolaridad - hombres	"	10
Escolaridad - mujeres	"	8,9
Primaria completa	(12 años y más)	82,4
Primaria completa - hombres	"	85
Primaria completa - mujeres	"	80
Secundaria completa	(18 años y más)	36,3
Secundaria completa - hombres	"	40,1
Secundaria completa - mujeres	"	32,8
Instrucción superior	(24 años y más)	30,1
Instrucción superior- hombres	"	34,7
Instrucción superior - mujeres	"	25,8

Fuente: SISSE - Ecuador

CUADRO N° 12

INDICADORES DE EDUCACION DEL CANTÓN RUMIÑAHUI

AREA	ESCOLARIDAD		TASA DE ASISTENCIA			ACCESO A INST. SUPERIOR
	H	M	Primaria	Secundaria	Superior	
Rural	5,8	4,3	96,4	50,9	8	4,8
Urbano	9,7	8,2	94,7	69,1	18,5	24,9
Total	9,00%	7,50%	95.1%	65,30%	16,60%	21,40%

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 13

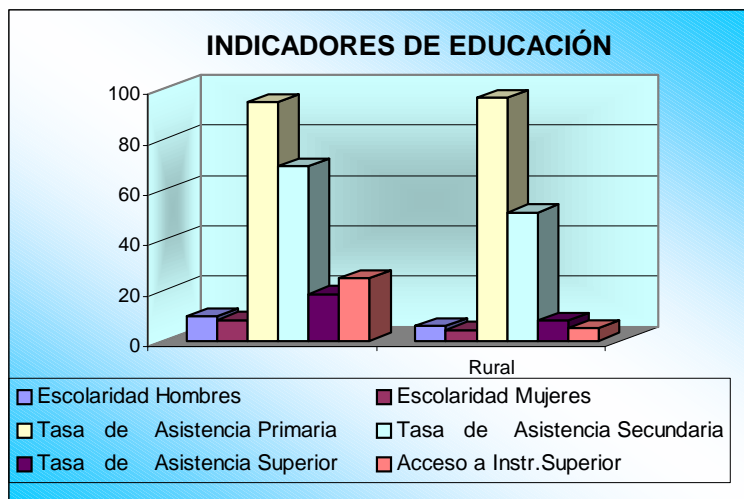
**INDICADORES DE EDUCACION DEL CANTÓN RUMIÑAHUI
COBERTURA Y ACCESO**

COBERTURA Y ACCESO	MEDIDA	%
Tasa bruta de escolarización básica	(5 a 14 años)	116,8
Tasa bruta de escolarización básica - hombres	"	116,9
Tasa bruta de escolarización básica - mujeres	"	116,8
Tasa bruta de escolarización primaria	(6 a 11 años)	124
Tasa bruta de escolarización primaria - hombres	"	123,6
Tasa bruta de escolarización primaria - mujeres	"	124,5
Tasa bruta de escolarización secundaria	(12 a 17 años)	85,8
Tasa bruta de escolarización secundaria - hombres	"	88,4
Tasa bruta de escolarización secundaria - mujeres	"	88,3
Tasa bruta de escolarización superior	(18 a 24 años)	38,7
Tasa bruta de escolarización superior - hombres	"	41,6
Tasa bruta de escolarización superior - mujeres	"	35,9
Tasa neta de escolarización básica	(5 a 14 años)	91,6
Tasa neta de escolarización básica - hombres	"	91,6
Tasa neta de escolarización básica - mujeres	"	91,6
Tasa neta de escolarización primaria	(6 a 11 años)	94,3
Tasa neta de escolarización primaria - hombres	"	94,3
Tasa neta de escolarización primaria - mujeres	"	94,3
Tasa neta de escolarización secundaria	(12 a 17 años)	61,1
Tasa neta de escolarización secundaria - homb.	"	61,9
Tasa neta de escolarización secundaria - mujeres	"	60,2
Tasa neta de escolarización superior	(18 a 24 años)	23
Tasa neta de escolarización superior - hombres	"	23,9
Tasa neta de escolarización superior - mujeres	"	22,1
Tasa de escolarización	(5 a 14 años)	91,9
Tasa de escolarización - hombres	"	91,9
Tasa de escolarización - mujeres	"	91,8
Tasa de escolarización	(6 a 11 años)	94,5
Tasa de escolarización - hombres	"	94,4
Tasa de escolarización - mujeres	"	94,6
Tasa de escolarización	(12 a 17 años)	80,1
Tasa de escolarización - hombres	"	81,4
Tasa de escolarización - mujeres	"	78,8
Tasa de escolarización	(18 a 24 años)	39,6
Tasa de escolarización - hombres	"	42
Tasa de escolarización - mujeres	"	37,4

Fuente: SISSE - Ecuador

Gráfico N° 5

INDICADORES DE EDUCACIÓN



Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 14

DIAGNÓSTICO DE EDUCACION REGULAR

TIPOS/NIVELES/SOSTENIMIENTO POR PARROQUIAS						
Niveles	Rurales		Urbanas			Subtotal
	Cotogchoa	Rumipamba	Sangolquí	Sn. Pedro Taboada.	San Rafael	
Preprimarios	1	0	16	3	6	26
Fiscal	1	0	4	2	1	8
Fiscomisional	0	0	1	0	0	1
Particular	0	0	11	1	5	17
Primarios	1	1	30	3	7	42
Fiscal	1	1	15	2	1	20
Fiscomisional	0	0	1	0	0	1
Particular	0	0	14	1	6	21
Medios	0	0	10	0	5	15
Fiscal	0	0	4	0	1	5
Fiscomisional	0	0	0	0	0	0
Particular	0	0	6	0	4	10
Subtotal	2	1	56	6	18	83

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 15

RESUMEN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Niveles	RURALES		URBANAS			Subtotal
	Cotogchoa	Rumip.	Sangolquí	San Pedro Taboada	San Rafael	
Preprimarios	1	0	16	3	6	26
Primarios	1	1	30	3	7	42
Medios	0	0	10	0	5	15
Subtotal	2	1	56	6	18	83

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADROS N° 16

ESTUDIANTES POR PLANTEL

NUMERO DE ESTUDIANTES MATRICUALDOS POR TIPO DE PLANTEL						
a) Educación Fiscal :						
NIVEL/ PARROQUIA	Cotogchoa	Rumipamba	San Pedro Taboada	San Rafael	Sangolquí	Total
Preprimaria	16		80	77	780	953
Primaria	120	85	396	554	5605	6760
Media				333	4178	4511
Total	126	85	476	964	10563	12224

b) Educación Privada:						
NIVEL/ PARROQUIA	Cotogchoa	Rumipamba	San Pedro Taboada	San Rafael	Sangolquí	Total
Preprimaria			16	182	481	679
Primaria			33	1203	2316	3552
Media				684	758	1442
Total	0	0	49	2069	3.555	5673

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADROS N° 17

RELACIÓN MATRICULAS (1999/2000) – (2000/2001)

Matrículas Año Lectivo 1999 - 2000		Matrícula Año Lectivo 2000 - 2001	
(Fin de Año)		(Inicio de Año)	
1.- Primer Grado	1.712	1.- Preescolar	1.116
2.- Segundo Grado	1.962	2.- Primer Grado	1.711
3.- Tercer Grado	1.524	3.- Segundo Grado	1.634
4.- Cuarto Grado	1.474	4.- Tercer Grado	1.577
5.- Quinto Grado	1.429	5.- Cuarto Grado	1.527
6.- Sexto Grado	1.305	6.- Quinto Grado	1.411
7.- Primer Curso	1.333	7.- Sexto Grado	1.347
8.- Segundo Curso	1.186	8.- Primer Curso	1.534
9.- Tercer Curso	1.168	9.- Segundo Curso	1.317
10.- Cuarto Curso	1.073	10.- Tercer Curso	1.228
11.- Quinto Curso	960	11.- Cuarto Curso	1.214
12.- Sexto Curso	870	12.- Quinto Curso	864
Total	15.926	13.- Sexto Curso	800
		Total:	17.280

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

1.2.4. Migración interna y externa

CUADROS N° 18

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACION SEGÚN EL ORIGEN

DISTRIBUCIÓN SEGÚN EL ORIGEN			
	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
NATIVOS	18.794	18.139	36.933
INMIGRANTES NACIONALES	10.346	12.428	22.774
INMIGRANTES EXTRANJEROS	24	16	40
TOTAL	29.164	30.583	59.747

Fuente: INEC, Censo 2001

Tiene una alta población de migración nacional (38,12%), que migró de la capital a partir de 1970, según el dato del INEC. Con el aumento poblacional de estos últimos años, muy probablemente en el censo de este año se evidenciará que el cantón está habitado más por inmigrantes nacionales, que los nativos.

En cuanto a la migración hacia otras ciudades o al extranjero, lamentablemente no existen registros de ningún tipo.

La ciudad de Sangolquí, se ha convertido en un paso entre provincias tanto desde el norte como el sur, y siendo una zona muy comercial, pues en ella se encuentran habitantes de todas las regiones del país e inclusive algunos extranjeros.

1.2.5. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

CUADRO N° 19

INDICADORES DE POBREZA

POBREZA	Población total %
Incidencia de la pobreza de consumo	18,8
Incidencia de la extrema pobreza de consumo	4,1
Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	30,1
Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	8,1
Personas que habitan viviendas con características físicas inadecuadas	7,2
Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados	10,6
Personas en hogares con alta dependencia económica	1,2
Personas en hogares con niños que no asisten a la escuela	4,0
Personas en hogares con hacinamiento crítico	17,2

Fuente: SISSE – Ecuador

CUADRO N° 20

PARROQUIA	POBREZA			INDIGENCIA		
	INCIDENCIA	BRECHA	SEVERIDAD	INCIDENCIA	BRECHA	SEVERIDAD
SANGOLQUI	48,71	17,37	8,44	13,61	3,76	1,57
COTOGCHOA	78,23	34,72	18,87	35,03	9,73	4,09
RUMIPAMBA	87,77	42,41	24,56	46,77	14,85	6,31

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 21

INCIDENCIA DE LA POBREZA DE CONSUMO			
CANTÓN	Porcentaje (n/N)*100	Número n	Población Total N
Rumiñahui	18,8	12.251	65.131

Fuente: SISSE - Ecuador

CUADRO N° 22

INDICES DE DESARROLLO

PARROQUIA	EDUCATIVO	SALUD	INFRAESTRUCTURA	VIVIENDA	SOCIAL	NECESIDADES
SANGOLQUI	66,82	64,82	66,5	65,06	65,17	34,83
COTOGCHOA	51,98	49,39	48,76	49,07	49,23	50,77
RUMIPAMBA	42,54	46	44,18	45,62	43,39	56,61

Fuente: SISSE - Ecuador

CUADRO N° 23

PROGRAMAS SOCIALES

PROGRAMAS SOCIALES - BIENESTAR SOCIAL	CANTIDAD
Bono de Desarrollo Humano - madres	594
Bono de Desarrollo Humano - tercera edad	392
Bono de Desarrollo Humano - discapacitados	6
Bono de Desarrollo Humano - todos los beneficiarios	992

Fuente: SISSE - Ecuador

Rumipamba y Cotogchoa, las parroquias rurales tienen mayor incidencia de pobreza debido al impacto de la crisis económica y a la falta de fuentes de empleo en el sector rural. Ubicándose una brecha de 42%, y 34% para las más pobres.

En las mismas parroquias se reportan índices de indigencia altos, la brecha tiende a ser de 14% en Rumipamba y 9% en Cotogchoa

1.3. Análisis de la vivienda

CUADRO N° 24

CENSO DE VIVIENDA

TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL. Censo 2001							
AREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES			POBLAC. TOTAL	EXTEN. KM.2	DENSIDAD Hab/km2
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	18.434	16.302	65.420	4,00	65.882	138,60	475,3
ÁREA URBANA	15.924	14.225	56.359	4,00	56.794		
ÁREA RURAL	2.510	2.077	9.061	4,4	9.088		

Fuente: INEC, Censo 2001

CUADRO N° 25

ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

Viviendas	16.302	%
Casas, villas o departamentos		81,6
Pisos de entablado, parquet, baldosa, vinil, ladrillo o cemento		92,6
Agua entubada por red pública dentro de la vivienda		77,4
Red de alcantarillado		89,4
Sistemas de eliminación de excretas		96,3
Servicio eléctrico		97,2
Sevicio telefónico		61,2
Servicio de recolección de basura		91,2
Déficit de servicios residenciales básicos		27,7
Vivienda propia		57,8
Personas por dormitorio (promedio)		2,2
Hogares	16.436	
Hacinamiento		14,8
Servicio higiénico exclusivo		80,7
Ducha exclusiva		74,5
Cuarto de cocina		90
Uso de gas o electricidad para cocinar		96,7
Uso de gas para cocinar		95,2
Uso de leña o carbón para cocinar		3,2

Fuente: SISSE - Ecuador

Existe buena cobertura de servicios de infraestructura agua, luz, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basura, en toda la cabecera cantonal de Sangolquí y en la mayoría de barrios residenciales de la zona, en las parroquias rurales Cotogchoa y Rumipamba se registran índices adecuados.

1.4. Situación política y administrativa.

El cantón Rumiñahui es un importante eje turístico, cultural e histórico, con una infraestructura básica eficiente y de calidad, constituye un jardín ecológico de la provincia de Pichincha, con una conectividad vial interna y externa, que permite un desarrollo armónico e integral con los cantones vecinos y con la provincia.

Las obras más relevantes que la presente administración municipal, durante los últimos cinco años ha realizado es la ampliación de los puentes de ingreso a Capelo por la entrada de La Concordia, San Rafael y Vía antigua a Conocoto. La entrega de tarros

para la clasificación de basura y colocación de tachos ecológicos en diferentes espacios del Cantón.

Actualmente se encuentra realizando la regeneración urbana y vial del Centro Histórico de Sangolquí, cambio de pisos y mantenimiento de la cubierta de la Iglesia Matriz.

Las autoridades están esperando por un lado, el Censo Poblacional y por el otro, la aprobación por parte de la Asamblea Nacional de “La ley que regule la descentralización territorial de los distintos niveles de gobierno y el sistema de competencias, que incorporará los procedimientos para el cálculo y distribución anual de los fondos que recibirán los gobiernos autónomos descentralizados del Presupuesto General del Estado. Esta ley fijará el plazo para la conformación de regiones autónomas, que en ningún caso excederá de ocho años”.² Que le permitirá emprender en dos grandes proyectos para solucionar el problema del tránsito vehicular, mediante estaciones de transferencia, una para la subida a Quito, en convenio con la Municipalidad de Quito, y la otra en la Vía a Puenbo, que por motivo del nuevo aeropuerto, aumentará el tráfico. Según nos lo ha comentado en una entrevista el Director del Dpto. de Transporte del Municipio de Rumiñahui.

Una de las comisiones, el Comité de Promoción Social, entidad adscrita al Ilustre Concejo de Rumiñahui, cumple con proyectos de carácter social, y dirige sus obras a los sectores más vulnerables y necesitados del Cantón, mejorando el nivel de vida de sus moradores, mediante la ejecución de proyectos y actividades que buscan el desarrollo integral, atendiendo la salud física, emocional, espiritual y desarrollo cultural e intelectual de la población.

Según su Plan de Desarrollo, lo ideal es conseguir una Municipalidad democrática, transparente, eficiente, honesta y equitativa, que impulse una gestión planificada, estratégica participativa y co responsable.

Una administración que concierte el presupuesto de forma participativa, que haga visible la toma de decisiones y el uso de los recursos y rinda cuentas a su población incorporando la contraloría y veedurías sociales.

² Constitución de la República del Ecuador 2008, Numeral 9, Artículo Primero, Disposiciones transitorias., p.,197

1.5. Sector productivo primario

El Cantón Rumiñahui es de suelo fértil, lo que permite el cultivo de todos los productos del Callejón Interandino como: fréjol, arveja, cebada, habas, papas, trigo, algunos frutos como guabo, tomate y limón, entre otros. Siendo su producto estrella el maíz y sus diferentes variedades.

Por su grande y variada producción agrícola, antiguamente lo denominaron “El Granerito de Quito”, motivo por el cual los nativos del Cantón consideran que la fanesca es típica de Rumiñahui y todos los productos que se elaboran a base del maíz.

1.5.1. Agricultura

El Cantón se caracteriza por su suelo potencialmente agrícola, de su área total 13.200 ha., 9000 ha. constituyen el área agrícola del Cantón, sin embargo muchas de estas hectáreas se encuentran improductivas por falta de mano de obra y en otros casos, por lo rentable de la plusvalía en el sector, muchos han fragmentado las grandes haciendas y están esperando sean considerados suelos urbanos para uso en vivienda.

CUADRO N° 26

PRODUCCION AGROPECUARIA

VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE SANGOLQUÍ A DIC. 2000			
PRODUCTOS	SUPERFICIE COSECHADA EN HA.	PRODUCCIÓN qq	RENDIMIENTO qq/Ha
Arveja Seca	19	266	14
Arveja Tierna	37	666	18
Cebada	1150	50600	44
Fréjol Seco	195	2535	13
Fréjol tierno	65	2470	38
Haba Seca	119	1785	15
Haba tierna	6850	186200	28
Maíz Suave Choclo	4300	559000	130
Maíz suave Seco	1360	23120	17
Papas	1180	351640	298
Quinoa	15	195	13
Tomate de Árbol	9	2655	295
Trigo	380	8360	22
TOTAL	15679	1189492	75,86

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

Por otro lado existe una brecha entre los precios del productor y los precios del mercado, debido a la intermediación, deteriorando el nivel de ingreso del sector agropecuario, lo cual desestimula la inversión en el sector.

1.5.2. Ganadería

CUADRO N° 27
CENSO GANADERO

POBLACION GANADERA DE SANGOLQUÍ	
AÑO 2000	
ESPECIES GANADERAS	NUMERO
TOTAL VACUNOS	25669
VACUNOS MACHOS	3219
VACUNOS HEMBRAS	22450
PORCINOS	2500
OVINOS	7000
CAPRINOS	300
CABALLAR	1300
MULARES	100
ASNOS	50
TOTAL	36919

Fuente: Ministerio de Agricultura dic. /2001

De acuerdo a la superficie de las haciendas agropecuarias del cantón (1.415 ha.) y el número de cabezas que existe se puede deducir que se alimenta, en promedio, a 18,14 cabezas por ha., siendo su real capacidad 26,09 cabeza por ha.

Las grandes haciendas agrícolas y ganaderas han sido divididas en pequeños lotes de 1 a 20 hectáreas y se encuentran improductivas, generando subempleo y desocupación en el Cantón, población que ha migrado a la ciudad en busca de trabajo. Estos predios, máximo se los utiliza para el pastoreo de ganado vacuno, constituyendo un real desperdicio de su capacidad receptiva por cabeza de ganado.

Existen granjas caseras que sirven de sustento para el núcleo familiar, pero no generan excedentes para el Mercado local.

Por otro lado los propietarios de estas grandes propiedades están esperando la dotación de servicios básicos para dar uso urbano. Lo que representa una gran ganancia a nivel

personal pero contribuye a la superpoblación de espacios rurales del Cantón con los consiguientes problemas que esto ocasiona.

1.5.3. Producción y rendimiento

Ver Cuadros N° 26 y 27

Tanto en ganadería como agricultura, la tierra se encuentra subutilizada por diversos motivos; la expectativa por el cambio de uso de suelo y la falta de mano de obra.

Cuando poseen recursos, los productores agropecuarios son capaces de subsistir sobre la base de la actividad agropecuaria, reinvertiendo en el sector por cuanto trabajan en función del mercado, generando a la vez un excedente; por su capacidad económica disponen además de la tierra, agua, tecnología, información sobre precios y mercados.

Los grupos familiares con pocos recursos dedicados a la producción de subsistencia en el marco de un trabajo totalmente empírico e integrado al mercado laboral, no tienen capacidad para reinvertir, poseen la tierra, agua, y ningún conocimiento. Trabajan en función de subsistencia sin generar excedentes. Además, el desconocimiento sobre los créditos para el sector, a los que pueden acceder con ciertas facilidades, no les permite ningún desarrollo.

Considerando que el cantón posee un suelo agrícola por excelencia, inmejorables condiciones climáticas, facilidad de transportación a los grandes centros de consumo, se podría incentivar la producción diversificándola con otros productos como legumbres, frutales, etc. generando una mayor rentabilidad.

1.5.4. Asistencia Técnica

A pesar de existir la Agencia de Desarrollo Local, entidad que promueve el Consejo Provincial de Pichincha, y que ha sido de gran provecho para otras Alcaldías, como la de Atuntaqui, para conseguir convenios y cooperaciones a través de ONG's nacionales e internacionales, en el Cantón Rumiñahui, ésta ha sido sólo de nombre. Recién ahora se encuentran en conversaciones y planificación para que funcione como el verdadero ente de desarrollo para todos los sectores.

Recién este año se concretarán algunos Convenios de Cooperación mutua con la República Popular de China, conseguido a través del actual Alcalde de Rumiñahui y el Alcalde del Municipio de Huangshi, convenios en aspectos culturales, económicos, educativos, tecnológicos y de agricultura.

Existen convenios y asistencia en lo que se refiere a salud, prevención, arte y cultura. A continuación se detalla los convenios existentes a la presente fecha.

Convenio de Cooperación con el Instituto de la Niñez y la Familia. (INFA), con el objetivo de brindar asistencia técnica económica a niños, niñas y familias de escasos recursos del Cantón. Firmado entre esta Institución y el Comité de Promoción Social del Municipio.*³

Convenio entre la Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos y el Municipio de Rumiñahui. El Convenio se inscribe dentro del Proyecto Sistema de Alerta Temprana y Gestión de Riesgos. Se comprometen a trabajar en la implementación de actividades orientadas a reducir la vulnerabilidad en las zonas afectadas por la actividad presente y potencial de los volcanes Cotopaxi y Tungurahua, los compromete además a formular propuestas y actividades técnicas para fortalecer las capacidades locales del Municipio. El convenio contempla también el equipamiento de los centros de operaciones de emergencias, implementación de sistemas de alarma y comunicación para la transmisión de alertas volcánicas, la definición e instalación de instrumentos para la organización de subsistemas locales y regionales para la gestión del riesgo.*⁴

“Proyecto Intercultural de Artes Plásticas” con el auspicio del Instituto Nacional de Bellas Artes de México suscrito con el Comité de Promoción Social para promover el arte en el Cantón Rumiñahui.*⁵

1.5.5. Comercialización y consumo

En relación al comercio mismo, tenemos los siguientes registros.

³ Municipio de Rumiñahui, <http://www.ruminahui.gov.ec/index.asp>, 2009

⁴ Id.

⁵ Id.

CUADRO N° 28**ANÁLISIS DE COMERCIANTES Y FERIANTES**

COMERCIANTES AL POR MENOR CON PATENTE	
COMERCIANTES	NÚMERO
Feriantes en la Calle	1877
Mercado Turismo	252
Pequeños Comercios	2490
TOTAL	4619

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

CUADRO N° 29

FERIANTES POR TIPO DE PUESTO	
Fijo	1877
Ambulantes	923
Mixto	351
TOTAL	3151

CUADRO N° 30

FERIANTES POR PERMISO	
TIPO DE	NUMERO
Patente	1877
Ocasional	163
Sin Permiso	1111
TOTAL	3151

Fuente: Censo Provisional, Oct.2001, (PEP)

CUADRO N° 31

FERIANTES POR ORGANIZACIÓN		
UBICACIÓN	ORGANIZADOS	SIN ORGANIZACIÓN
Mercados	128	659
Calles	325	2039
TOTAL	453	2698

Cuadro N° 31

Fuente: Censo Provisional, Oct.2001, (Plan de Desarrollo Estratégico Participativo 2003)

El Mercado Turismo resulta el centro de comercio organizado del cantón, con 252 comerciantes y alrededor de este, concentrado en las calles del centro de Sangolquí se desarrolla todo el resto del comercio al por menor, con 1877 feriantes. Además se registran como pequeños comercios 2490 según el catastro de patentes que mantiene la dirección financiera a Agosto de 2001.

La mayor parte de estos comerciantes se encuentran organizados en asociaciones, que de una u otra forma les permite algún desarrollo, sin embargo la gran mayoría son comerciantes ambulantes con permiso ocasional y sin permiso.

Existe una oferta variada de comercio y servicios en el Cantón lo que hace totalmente innecesario la movilización a otros centros de comercio como la Capital, y menos aún con la presencia del San Luis Shopping, uno de los centros comerciales más grandes de Sudamérica, que desde su inauguración, en Agosto del 2006, ha trastornado toda proyección en cuanto a comercio, habitantes, turismo, etc.

Según el Plan de Desarrollo Participativo la idea es, trabajar concertadamente para tener en el Cantón Rumiñahui un Sector Comercial organizado socialmente, limpio y con redes directas de comercialización, generando ingresos y empleo competitivos, con un desarrollo sostenible y sustentable que logre hacer del cantón un verdadero centro de atracción turística.

1.5.6. Crédito

Las Instituciones bancarias que operan en el Cantón Rumiñahui son las siguientes:

Banca Privada

- Banco Bolivariano
- UNIBANCO
- Banco Procredit
- Banco Capital
- Banco Solidario
- Produbanco
- Banco Pichincha
- Banco Promerica
- Banco Internacional
- Banco de Guayaquil
- Banco del Austro

Cooperativas de ahorro y crédito

- Alianza Del Valle
- Cooprogreso Ltda.

- Luz del Valle
- San Pedro de Taboada
- Cooperativa 29 de Octubre
- Cooperativa Producción Agropecuaria Freire Mena
- Cooperativa 4 de Marzo

Banca Pública

- Banco Nacional de Fomento

Todas las instituciones se rigen por las tasas de interés fijadas por el Banco Central.

CUADRO N° 32

TASAS DE INTERÉS

1. TASAS DE INTERES ACTIVAS EFECTIVAS VIGENTES			
TASAS REFERENCIALES		TASAS MÁXIMAS	
Tasa Activa Efectiva Referencial para el segmento:	% Anual	Tasa Activa Efectiva Máxima para el segmento:	% Anual
Productivo Corporativo	9,13	Productivo Corporativo	9,33
Productivo Empresarial	9,97	Productivo Empresarial	10,21
Productivo PYMES	11,19	Productivo PYMES	11,83
Consumo	18,08	Consumo	18,92
Vivienda	11,11	Vivienda	11,33
Microcrédito Acumulación Ampliada	23,07	Microcrédito Acumulación Ampliada	25,5
Microcrédito Acumulación Simple	28,29	Microcrédito Acumulación Simple	33,3
Microcrédito Minorista	30,53	Microcrédito Minorista	33,9
2. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS PROMEDIO POR INSTRUMENTO			
TASAS REFERENCIALES	% Anual	TASAS REFERENCIALES	% Anual
Depósitos a plazo	5,24	Depósitos de Ahorro	1,37
Depósitos monerarios	1,55	Depósitos de Tarjetahabientes	1,46
Operacions de Reporto	1,1		
3. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS REFERENCIALES POR PLAZO			
TASAS REFERENCIALES	% Anual	TASAS REFERENCIALES	% Anual
Plazo 30 - 60	4,61	Plazo 121 - 180	5,98
Plazo 61 - 90	5,02	Plazo 181 - 360	6,54
Plazo 91 - 120	5,79	Plazo 361 y más	7,00
4. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS MÁXIMAS PARA LAS INVERSIONES DEL SECTOR PUBLICO (Según regulación No. 197-2009)			% Anual
De las instituciones financieras públicas en el sistema financiero privado			4,00
De las entidades del sector público no financiero en las instituciones financieras públicas (excepto las entidades públicas del sistema de seguridad social)			3,50
De las entidades públicas del sistema de seguridad social en las instituciones financieras sujetas al control de la Superintendencia de Bancos y Seguros			3,50
5. TASA BÁSICA DEL BANCO CENTRAL DEL ECUADOR			
6. OTRAS TASAS REFERENCIALES			
Tasa Pasiva Referencial	5,24	Tasa Legal	9,13
Tasa Activa Referencial	9,13	Tasa Máxima Convencional	9,33

Fuente: Superintendencia de Bancos, www.superbanc.gov.ec

1.6. Sector productivo secundario

La población del cantón Rumiñahui es por lo general gente emprendedora y comerciante.

De una encuesta realizada por el sector industrial se desprende que la mayor parte de la población (27,4%) se dedica a la transportación pública, artes gráficas, estibadores, el segundo lugar (12%) lo ocupan los zapateros, ebanistas, relojeros, mecánicos, electricistas y joyeros. Estos últimos han logrado dar un gran impulso a su gremio como productores y comerciantes de platería, ganando un merecido prestigio por su calidad.

CUADRO N° 33
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

DE 5 AÑOS Y MAS, SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES			
GRUPOS DE OCUPACIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	28.260	17.350	10.910
Profesionales técnicos	4566	2.675	1.891
Empleados de Oficina	2.538	1.305	1.233
Trabajadores de los Servicios	4.241	1.965	2.276
Agricultores	1.232	820	412
Operarios y Operadores de Maquinarias	8.777	7.193	1.584
Trabajadores no calificados	4.263	1.717	2.546
Otros	2.643	1.675	968

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

1.6.1. Industria

Según el cuadro N° 34 el Sector industrial del cantón Rumiñahui se encuentra representado de acuerdo al valor de sus activos, en primer lugar por la industria de alimentos y bebidas, seguido por los textiles y prendas de vestir, maquinarias y equipos minerales no metálicos, producción de sustancias químicas y productos químicos, entre los más significativos.

Con relación al espacio que tiene el cantón, existe un importante número de industrias de gran capacidad de producción.

CUADRO N° 34

TIPOS DE INDUSTRIAS UBICADAS EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI

PRODUCTOS FABRICADOS POR INDUSTRIAS		
PRODUCTO	INGRESOS	ACTIVOS
ALIMENTOS Y BEBIDAS	65.908.847,59	54.486.718,15
TEXTILES Y PRENDAS DE VESTIR	67.649.625,08	25.603.810,10
MADERA INCLUYE MUEBLES	145.616,84	141.758,28
PAPEL, IMPRENTAS	2.667.762,16	2.320.245,15
SUSTANCIAS QUÍMICAS Y PROD.Q.	6.388.941,96	8.713.850,02
MINERALES NO METÁLICOS	5.012.062,16	14.833.313,42
METÁLICOS BASICOS	105.204,47	101.458,21
PROD. METALICOS, MAQ. Y EQUIP.	14.582.720,46	23.228.196,40
TOTAL	162.460.780,72	129.429.349,73

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

El área destinada para la industria, en la actualidad no es una zona muy amplia, motivo por el cual la industria no se encuentra aglutinada en el sector, existiendo industrias dispersas por todo el territorio cantonal, por otro lado esta zona no cuenta con la infraestructura necesaria. Se encuentra junto a un sector de un uso de suelo con objetivos urbanos y turísticos y no se ha establecido todavía las normas para separar estas áreas.

Con la construcción del nuevo aeropuerto de Quito, se debe considerar la ubicación de la zona franca, en concertación con el distrito metropolitano.

En cuanto a recursos humanos, el sector industrial necesita personal capacitado en mandos medios, mano de obra calificada, técnicos, etc. cupo que no alcanza a cubrir la mano de obra que dispone el Cantón, sin embargo la industria ocupa a 1.915 trabajadores de la población económicamente activa urbana y de la rural 19.265.

Para el desarrollo del sector, se considera dar prioridad a la industria con alta tecnología, que se ajuste a la normativa industrial internacional, y que sobre todo cumplan con las normas ambientales, ya que el Cantón posee un gran atractivo urbano y turístico.

1.6.2. Artesanía

CUADRO N° 35

FEDERACION DE ARTESANOS

ARTESANOS AFILIADOS A LA FEDERACION DEL CANTON RUMIÑAHUI								
ESPECIALIDAD	H	M	CON TITULO	SIN TITULO	LOCAL PROPIO	LOCAL ALQUIL.	VIVIENDA PROPIA	VIVIENDA ALQUIL.
Aluminio y Vidrio	11		8	3	3	8	5	6
Belleza y Peluquería	20	47	67		24	43	42	25
Carpintería	56		27	29	33	23	35	21
Cashpintería	9		7	2	6	3	8	1
Cerámica	1	2	2	1	1	2	3	
Confección en Cuero	1	1	1	1		2	2	
Elaboración Cortinas	2	1	2	1		3	2	1
Electricistas	2		2		2		1	1
Electromecánica	21		15	6	7	14	12	9
Ebanistas	6		5	1	3	3	3	3
Floristería y Pastillaje	3	2	2	3	2	3	5	
Fotógrafos	5		2	3		5	3	2
Imprenta	4		2	2		4	1	3
Joyería y Relojería	32		14	18	14	18	23	9
Mecánica General	22		16	6	12	10	19	3
Mecánica Industrial	94		63	31	54	40	62	32
Mecánica Automotriz	54		40	14	15	39	28	26
Multiservicios	12		5	7	5	7	7	5
Panadería	8	5	6	7	7	6	7	6
Plomería	4		2	2	3	1	4	
Publicidad	3		2	1	2	1	2	1
Radio Técnico	11		9	2		11	6	5
Reparación Vehículo	3	1	3	1	3	1	1	3
Sastrería y Modistería	28	40	52	16	29	39	30	38
Soldador y Pintor	7		2	5	3	4	5	2
Tapicería	4	1	3	2	3	2	3	2
Técnicos Refrigeración	5		3	2		5	1	4
Vulcanizadoras	12		8	4	9	3	6	6
Zapaterías	27	1	7	21	9	19	17	11
TOTAL	467	101	377	191	249	319	343	225

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

Algunas Instituciones califican como microempresario de servicios a las personas que brindan los diferentes servicios, y como artesanos, únicamente a quienes en sus actividades transforman al material.

Del cuadro N° 35, se desprende que el número de actividades de servicios es mayor, con un total de 324, destacándose los servicios en metal, mecánicos, mecánicos

automotrices, mecánica en general y belleza especialmente, en menor cantidad, electricistas, técnicos en refrigeración. Y en las ramas de la producción un total del 244.

CUADRO N° 36

ARTESANOS POR ACTIVIDAD PRODUCTIVA

ACTIVIDAD	NUMERO
Artículos de Balsa	13
Artículos de CUERO	1
Artículos de TAHUA	1
Artículos de PLASTICO	1
Calzado	5
Carpintería	24
Cerrajería	2
Confecciones	11
Floresería	1
Joyería	8
Marquetería	1
Orfebrería	32
Muñecas	1
Cerámica	1
Artes plásticas	1
Artículos de METAL	1
Resina y velas	1
TOTAL	105

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

La producción de artesanía más sobresalientes que tiene el Cantón, es la orfebrería con 32 artesanos productores, luego la carpintería con 24 productores, 13 artesanos productores en balsa y entre los sastres y modistos típicos y famosos de Sangolquí, 11 artesanos.

La artesanía está perdiendo espacio porque las nuevas generaciones prefieren otro tipo de capacitación, ya no quieren participar en la producción de artesanías, que a nivel de grupos familiares lo han hecho por décadas.

Existe gran demanda de artesanías para exportación, superando la capacidad de producción artesanal. La poca producción artesanal va hacia los mercados turísticos de

Quito y Otavalo quedando muy poco en Sangolquí pues su comercialización es muy difícil ya que no existe un mercado directo de exhibición en el cantón.

Con el propósito de mantener las valiosas tradiciones sociales y culturales, incrementar el turismo y con esto aumentar la economía de la población, se debería fomentar la producción de artesanías para la exportación, principalmente en las ramas que han tenido fama y tradición en el cantón, como son la platería, carpintería, cerámica, y velas y contar con un centro de exposiciones permanente de artesanías, sería un gran incentivo para los artesanos.

1.6.3. Crédito

El sector del pequeño comerciante recurre con más frecuencia a los créditos de las Cooperativas de Ahorro y Crédito, muchas de ellas de propiedad de los socios de estos gremios.

Los agricultores y ganaderos prefieren recurrir por sus créditos al Banco de Fomento. El detalle de las instituciones financieras que existen en el Cantón y el cuadro de intereses fijado por el Banco Central y vigente para Enero 2010, consta en el numeral 1.5.6.

1.7. Sector productivo Técnico

El cantón Rumiñahui debería promover un desarrollo de la producción de calidad, ya que por su situación geográfica y con la construcción del nuevo aeropuerto de Quito, se ubica como una zona de tránsito obligado tanto de las provincias del sur del país como de las provincias de la Costa.

Si bien es cierto dispone de mano de obra con habilidades innatas, uno de los puntales para su desarrollo debería basarse en la educación técnica de acuerdo a la demanda de recursos humanos del Sector Industrial.

1.7.1. Comercio

Es imprescindible para el Ecuador realizar un nuevo censo económico, en vista que no se tiene un inventario del aparato productivo actualizado, desde el año 1980, tornándose mucho más necesario levantar un mapa económico productivo clasificado según

jurisdicciones y actividades; por el cambio económico que atravesó el país, en el año 2000, con el cambios de moneda, adoptando al dólar en lugar del sucre.

CUADRO N° 37
SECTOR COMERCIAL

ACTIVOS E INGRESOS DEL SECTOR	ACTIVOS	INGRESOS
Automotrices	1.771.092,43	4.117.907,95
Agropecuarios	75.703.505,70	559.258.171,80
Construcción	63.469.988,66	556.152.005,40
Comercio	55.003.309,35	56.853.942,23
Bancarios	1.653.701.599,00	1.994.793.946,00
Turísticos	5.077.957,19	5.763.378,17
Calzado	3.111.690,87	191.062.205,20
Otros	503.164.097,30	22.852.198.747,00
Total	2.361.003.240,50	26.220.200.303,75

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003

Del monto total de los activos del sector comercial, el de mayor importancia corresponde al sector financiero y luego el rubro de otros servicios y entre los de menor importancia está el sector turístico, calzado y automotriz.

Según el monto total de ingresos se registra a otros servicios en primer lugar y luego al sector financiero y los últimos puestos ocupan los mismos sectores arriba mencionados.

1.7.2. Turismo

El Turismo Potencial del Cantón se encuentra en su paisaje, atractivos naturales y haciendas que son patrimonio cultural e histórico; donde se puede desarrollar turismo, ecoturismo, agroturismo, además cuenta con historia ancestral, artesanía de diferente tipología, folklore, ferias y su amplia gastronomía tradicional, por la que llegan turistas todos los días. Su ubicación estratégica, su infraestructura vial y su cercanía a la capital, son elementos que contribuyen al turismo. El Cantón cuenta con un aproximado de 133 sitios, según el Inventario de Atractivos Turísticos, elaborado en Diciembre del 2007, estudio en el cual, después del análisis correspondiente, se procede a priorizarlos en función de dos aspectos principales:

1. “Objetivos estratégicos de la Dirección de Turismo de Rumiñahui” *⁶

Apoyar al desarrollo del turismo comunitario, para crear fuente de ingreso en las poblaciones rurales, potenciar la riqueza natural para ofertar al turismo local, nacional e internacional, y recuperar el valor e importancia histórica del cantón en el contexto nacional.

2. “Pertinencia por su notoriedad, valor y/o accesibilidad”.*⁷

Del gran conjunto de sitios, su mayoría tienen un valor recreativo a nivel local, con poco potencial a nivel turístico nacional, y/o internacional.

Cabe señalar que en el Cantón hay un buen número de haciendas con gran historia, que constituyen parte del patrimonio histórico local. Pero al ser propiedades privadas, no hubo posibilidad de visita, por lo tanto no entraron en esta categorización.

CUADRO N° 37

INVENTARIO DE SITIOS CATEGORIZADOS

CATEGORÍAS	CANTIDAD
Sitios Naturales	11
Museos y Manifestaciones Culturales	11
Realizaciones Técnicas, Científicas y Artísticas contemporáneas	7
Folklore	3
Acontecimientos Programados	2
TOTAL	34

Cuadro N° 38

Fuente: Levantamiento Inv. Turístico, Dic.2007

Estos atractivos fueron a la vez categorizados de acuerdo a los parámetros expuestos en la Guía para la Estructuración de Productos Turísticos (2007).

⁶ Ing. Amalia Bravo, “Levantamiento del Inventario de atractivos turísticos del Cantón Rumiñahui”, 2007 Pág. 5

⁷ Id.

CUADRO N° 39

JERARQUIZACIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS

JERARQUÍA	ATRACTIVO	PARROQUIA
III	Cascada de Vilatuña	Rumipamba
	Cascadas Cóndor Machay	Rumipamba
	Hacienda Molinuco	Sangolquí
	Gran Cascada del Río Pita	Sangolquí
II	Cascada de Padre Urco	Cotogchoa
	Centro Comercial San Luis Shopping	San Rafael
	Casa, Museo de Eduardo Kingman	San Rafael
	Iglesia San Juan Bautista de Sangolquí	Sangolquí
	Centro Histórico de Sangolquí	Sangolquí
I	Centro de Interpretación El Vallecito	Rumipamba
	Hacienda Santa Rita Cannoping	Rumipamba
	Rincón del Cóndor	Rumipamba
	Qhapac Ñan (camino principal andino)	Rumipamba
	Parque San Rafael	San Rafael
	Boulevard Santa Clara	San Rafael
	Parque Turismo	Sangolquí
	Mercado El Turismo	Sangolquí
	Plaza César Chiriboga	Sangolquí
	Capilla de San Francisco	Sangolquí
	Mausoleo de Juan de Salinas	Sangolquí
	Centro Cultural Villa Carmen	Sangolquí
	Plaza Cívica Rumiñahui	Sangolquí
	Monumento al Choclo	Sangolquí
	Monumento al Colibrí	Sangolquí
	Parque Ecológico Santa Clara	Sangolquí
	Avenida General Enríquez (hornado)	Sangolquí
	Cascada de Pinllocoto	Sangolquí
	Comida típica (cuyes)	Sangolquí
	Fiesta de la cosecha	Sangolquí
	Ciclo Vida	Sangolquí
Toros populares	Sangolquí	
Reserva Ecológica Cascada de Rumibosque	Sangolquí	
Complejo la Montañita de Santa Rosa	Sangolquí	
Parque Juan de Salinas	Sangolquí	

Fuente: Levantamiento Inventario Turístico, Dic. 2007

No existe turismo receptivo en el Cantón, pues no se encuentra infraestructura hotelera en el área urbana, ésta se localiza especialmente en las casas de hacienda que han sido transformadas en hosterías, pero la gran mayoría pertenecen al Distrito Metropolitano.

CUADRO N° 40

**LLEGADA DE TURISTAS
2002 - 2005**

DATOS SEMIDEFINITIVOS PARA EL AÑO 2005 Y PROVISIONALES PARA EL 2006						
	2002	2003	2004	2005	2006	VAR. % 2005/2006
Enero	1.205	1.836	1.987	1.654	1.876	13,42
Febrero	3.006	3.422	3.598	3.899	3.675	-5,75
Marzo	2.459	1.987	1.751	1.987	2.305	16
Abril	1.905	1.957	1.958	1.678	1.789	6,62
Mayo	1.798	1.872	2.004	2.345	2.654	13,18
Junio	2.564	2.934	2.765	2.987	3.456	15,7
Julio	2.345	2.764	2.859	2.879	3.567	23,9
Agosto	3.222	3.792	3.597	3.769	3.804	0,93
Septiembre	3.109	3.098	3.577	3.987	4.087	2,51
Octubre	1.876	1.723	1.498	1.609	1.983	23,24
Noviembre	3.128	3.750	3.467	3.702	4.018	8,54
Diciembre	2.999	2.869	2.764	2.965	3.209	8,23

Fuente: Cámara de Turismo del Cantón Rumiñahui

El turismo es de tránsito, son visitantes temporales que vienen principalmente a las ferias y por la variedad de la comida típica.

Importante es conocer además la infraestructura turística que posee el Cantón.

CUADRO N° 41

LUGARES DE ALOJAMIENTO

PARROQUIA	CATEGORÍA	CANT.	CAPACIDAD	PERSONAL
San Rafael	Tercera	2	45	10
Sangolquí	Primera	4	153	37
	Segunda	6	144	36
	Tercera	5	112	21
San Pedro de Taboada	Tercera	2	12	3
TOTAL		19	466	107

Fuente: Cámara de Turismo del Cantón Rumiñahui

Cabe anotar que los lugares registrados en estos cuadros, tanto de alojamiento como de gastronomía son aquellos que se encuentran registrados en la Dirección de Turismo del

I. Municipio de Rumiñahui y que por lo tanto cumplen con los requisitos previstos para ese tipo de servicios; existiendo un alto porcentaje de establecimientos que no se encuentran registrados o está en proceso de hacerlo.

A toda esta infraestructura debemos agregar 8 agencias de Viaje y 7 Empresas de Transporte Turístico.

CUADRO N° 42

CATEGORÍA Y CAPACIDAD DE LOS SITIOS GASTRONÓMICOS

PARROQUIA	TIPO	CATEG.	CANT.	CAPACIDAD	PERSONAL
SANGOLQUÍ	Restaurantes	Primera	8	260	42
		Tercera	20	1513	107
		Cuarta	6	273	39
	Cafeterías	Tercera	1	20	3
		Cuarta	1	48	3
	Fuentes de Soda	Primera	3	124	7
		Tercera	4	72	9
Bar	Segunda	1	8	2	
Total Sangolquí			44	2318	212
SAN RAFAEL	Restaurantes	Primera	22	1256	287
		Segunda	10	1304	119
		Tercera	2	654	68
	Cafeterías	Primera	1	40	6
		Segunda	1	20	4
	Fuentes de Soda	Primera	3	92	17
		Segunda	2	40	11
		Tercera	2	76	10
Bar	Segunda	1	60	2	
Total San Rafael			44	3542	524
TOTAL CANTÓN			88	5860	736

Fuente: Levantamiento Inventario Turístico, Dic.2007

Por otro lado, se ha realizado encuestas al turismo para tener referencia de los lugares seleccionados como atractivos turísticos y las actividades preferidas por los turistas que visitan el Cantón.

CUADRO N° 43

PREFERENCIA DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

ATRATIVOS	NÚMERO	%
Aguas Termales	12	5,1
Artesanías	18	8,7
Cascadas	28	13,4
Fiestas programadas	24	11,4
Haciendas	18	8,7
Iglesias	15	7,2
Lagunas	24	11,4
Monumentos históricos	10	1,9
Paisajes Naturales	28	13,4
Reserva de Flora y Fauna	33	15,8
TOTAL	210	100

Fuente: Encuesta, Diciembre 2001, PEP

CUADRO N° 44

ACTIVIDADES PREFERIDAS POR LOS TURISTAS

ACTIVIDADES	NÚMERO	%
Ciclismo	26	16,5
Paseo a caballo	45	28,5
Regatas	25	15,8
Complejos turísticos	22	13,9
TOTAL	158	100

Fuente: Encuesta, Diciembre 2001, PEP

Se debe dinamizar el Sector Turístico creando proyectos, principalmente de turismo comunitario, dirigido y administrado por la gente de cada sector, de manera sostenida y sustentable que permita satisfacer las necesidades humanas, sin comprometer el medio ambiente, base del desarrollo de todos los pueblos.

1.7.3. Transporte.

En lo que a transporte se refiere, desde el año 1926 se estableció el servicio de buses Sangolquí-Quito. Este servicio se ha venido modernizando y aumentando a medida de las necesidades y crecimiento de la población del Cantón. Actualmente, el cantón cuenta con 14 empresas que brindan un servicio cómodo y eficiente, cubriendo la ruta Quito-Sangolquí – Quito y 3 rutas interparroquiales.

Existen grandes proyectos en cuanto al desarrollo vial, transporte, y estaciones de transferencia para solucionar el problema de tráfico interno y tráfico que se desplaza a la ciudad de Quito (aproximadamente 35.000 vehículos diarios, entre transporte liviano, mediano y pesado), y considerando el tráfico que aumentará por la vía Amaguaña – Pifo, debido a la construcción del nuevo aeropuerto de Quito.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1. Historia de la Gastronomía en general.

La historia de la Gastronomía deja ver la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre a lo largo del proceso de la civilización, su dominio del medio ambiente y su vital importancia para todas las culturas en el plano social.

En el siglo XVII, el humanista holandés Cristóbal Keller (seudónimo Celarius) dividió, por primera vez, a la Historia Universal en tres grandes edades, más tarde se añadió la Edad Contemporánea, y en esta misma cronología se analizará el desarrollo de la Gastronomía:

PREHISTORIA, desde la aparición del hombre hasta la creación de la escritura.

En la etapa prehistórica, antes del descubrimiento del fuego, el hombre se alimentaba con frutos, raíces, hojas y tallos crudos. Luego comenzó a cazar grandes animales como renos, bisontes, o vacunos salvajes; piezas que debían conservar con el secado, salazón y con hielo. También consumían animales pequeños como lagartijas, erizos, etc.

Luego del descubrimiento del fuego y ante la extinción de los grandes animales, el hombre comenzó a domesticar animales menores, a fin de proveerse de alimento. El fuego fue un avance individual y social, ya que pudo cocinar sus alimentos y así mejoró su digestión; pudo abrigarse y permanecer despierto más horas en la noche, con lo cual comenzó el proceso de socialización.

“Entre el 8000-5500 A.C. (Neolítico), el hombre se volvió sedentario, domesticó con mucho trabajo plantas y animales y se organizó socialmente. Los primeros cultivos fueron abundantes: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo, manzana, peras, ciruelas, cerezas.”*⁸

Hacia el 4000 A.C. aparecieron los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos; de los animales se consumía la carne y sus huesos eran usados para hacer herramientas. A partir del año 3500 A.C., se comenzó a obtener productos secundarios de los animales como leche, queso y lanas.

⁸ Paulina Monroy De Sada, “*Introducción a la Gastronomía*” (Ed. Limusa, México, 2004) Pág. 12-14.

Hacia el año 2800 A.C., el chino Sheng Nong, comenzó a labrar la tierra y a sembrar semillas de mijo con mucho éxito, inventó el carro y el arado tirado por animales, domesticó el buey y el caballo, fue el descubridor del té y muchas plantas. Más adelante, surgieron otros inventos para aligerar procesos, como el molino de trigo.

EDAD ANTIGUA, desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano.

La primera Gastronomía de la edad antigua, fue la de Mesopotamia, de lo cual se tiene tablillas en alfabeto cuneiforme, que dan cuenta detallada de las platos servidos en un gran banquete ofrecido por el rey Asurbanipal II (883-859 A.C.) en que por 10 días comieron y bebieron más de 47.000 invitados.

Los egipcios

Afortunadamente, se conservan muchas representaciones que se refieren a la comida y bebida de este pueblo, en los relieves, en las pinturas murales de las tumbas, en maquetas de madera reproducen escenas de la vida cotidiana y en las estatuillas de piedra que representan a sirvientes en diversas fases de la preparación de los alimentos, todas estas expuestas en museos importantes y en monumentos, y restos arqueológicos. De hecho se conservan restos de verdadera comida egipcia en muchos museos. Adicionalmente, la información de su Gastronomía se desprende de sus textos religiosos, en que se registran las listas de ofrendas.

A través de expresiones literarias y rituales de los templos, sabemos que a los antiguos egipcios les gustaban los guisos y que consumían variedad de pescados. Parece que los ricos tomaban una comida ligera al amanecer, y luego una gran comida y cena, que consistía en abundante carne cruda y en salazón de bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones domesticados, aunque también la asaban al fuego al aire libre. Las clases trabajadoras seguramente tomaban un simple desayuno de pan con cebollas, y luego una comida principal bien pasado el mediodía; su dieta era poco variada: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres.

Son recurrentes las apariciones de aves representadas en pinturas, relieves y esculturas y aunque no se conoce con certeza la preparación de las aves, se deduce que se las consumían cocidas, asadas o a la plancha. Los egipcios consumieron los huevos de las aves, inclusive de avestruz. Parece que el pollo fue desconocido en Egipto hasta el siglo

IV A.C. ya que no hay vestigios de huesos de pollo anterior a la época grecorromana. Respecto a otros alimentos, “los egipcios se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos, tallos de papiro, raíces y bulbos de Lotus” *⁹. Su agricultura fue avanzada, cultivaban muchísimos productos y frutas como higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones; no fueron adeptos de los productos lácteos. La cerveza era sin levadura por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba, y era la bebida nacional. El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, por tanto fueron los primeros en comer pan y en desarrollar la repostería. Se han encontrado granos en los estómagos e intestinos de las momias desde el paleolítico.

Respecto a los modales en la mesa, “los egipcios hacían un culto de la comida, comían sentados solos o en parejas” *¹⁰ ante una mesita con todo tipo de alimentos: carne, aves, frutas, dulces y gran cantidad de pan y cerveza. Los niños se sentaban en el suelo sobre esteras o cojines, y los invitados comían en taburetes, en las casas más humildes, se sentaban en esteras. Los hombres se juntaban a un lado y las mujeres en otro.

El pueblo Hebreo

Los hebreos tenían una alimentación bastante monótona y diferente dependiendo de las tribus, se alimentaban de los productos que les daba la tierra, sin muchos refinamientos. Consumían pan ácimo (de trigo, avena o cebada) y vino principalmente. El vino era accesible a todos y lo bebían puro y acompañando a todas las comidas, además tenía un valor social importante en toda reunión, incluso funeraria y religiosa. En el mundo antiguo, los hebreos tenían fama de excelentes vinateros.

Los hebreos cultivaban principalmente el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados. Las hortalizas eran fundamentales y variadas en su dieta: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos. Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos. La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas de los ricos. A falta de agua de buena calidad, la leche de cabra u oveja, cuajada y agria, se ocupaba como ingrediente en muchos platillos. Se la mantenía en un obre,

⁹ Jimena Parra, “*Historia de la Gastronomía*” (2002), http://www.monografias.com/usuario/perfiles/jimena_parra

¹⁰ Patricia Aguirre, “*Toda la carne al asador*” (Revista Todo es historia, año 32, N° 380, 1999).

que era una bolsa del estómago de la cabra, y por su batido en este recipiente, conocieron la mantequilla.

El método de cocción más utilizado por los hebreos fue el hervido, de lo cual da cuenta la Biblia. La influencia de la religión hebrea en la comida era muy estricta, permitía consumir carne de buey, ternera, cabra, cordero y peces que tuviesen escamas o que carecían de aletas como crustáceos, pulpos o las anguilas. De hecho se consideraba animales impuros a todos aquellos cuadrúpedos que no tenían pezuña hendida o no rumiaban, o ambas cosas; como el conejo, la liebre y sobre todo el cerdo y el camello, que en cambio era el alimento de los árabes. Las aves impuras eran las de rapiña o carroñeras como el águila o el halcón. También las normas religiosas imponían la abstención de comer sangre. El pueblo judío no era muy aficionado a la caza. Se consumía la carne asada.

Los Griegos

Grecia se destacó en la cocina aristocrática y se dice que es la madre de la cocina de Occidente. “Siete cocineros sientan las bases de la cocina actual:

- EGIS, de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado.
- NEREO, inventó el caldo de congrio, "digno de ser ofrecido a los dioses".
- CHARIADES, de Atenas, nadie lo superó en la ciencia culinaria.
- LAMPRIA, que inventó el caldo negro a base de sangre.
- APCTONETE, que inventó el embutido.
- EUTHYNO, usó las lentejas, la legumbre base de la alimentación griega.
- ARISTON, el maestro por excelencia, inventó infinidad de guisados y la cocina de evaporación.” *¹¹

Atenas atribuye a Arquestrato (318 A.C.), general de la milicia, la difusión de los principios de la gran cocina griega, desde el pan, hasta las formas de servir la mesa y como deben presentarse a ella los invitados. Este gran gourmet resumió su experiencia en un poema que llamó “Gastronomía de Arquestrato”, que literalmente quiere decir “el buen convite”.

¹¹ Jaime Ariansen Céspedes, “Capítulo - Los Personajes: Arquestrato”, Historia de la gastronomía universal (Instituto De Los Andes, 2007) <http://historiagastronomia.blogia.com/2007/062401-arquestrato.php>

“Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos, pero en menor cantidad la del buey”¹², muchas provenían de la cacería, como la liebre. Fueron los primeros en introducir el cerdo en la dieta. Usaban variedad de especias: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva, y siempre el aceite de oliva, ya que fueron grandes cultivadores del olivo. La leche que consumían era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros. El pan fue un alimento importante y bebían abundante vino, tanto que en su mitología tenían una diosa (Deméter) a la que le ofrendaban los panes recién horneados, y, Baccho era el dios del vino.

Las normas de comportamiento, mandaban a que los invitados a banquetes comieran apoyados sobre su brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

Los Romanos

Los romanos son los grandes inventores de muchos procesos, instrumentos y métodos de preparación de la más variada comida. Apareció en esa época el primer libro de cocina del gran cocinero Lúculo. Los romanos organizaban grandes banquetes, donde comían tanto, que utilizaban después el vomitorium, un recipiente donde expulsaban los alimentos excitando la garganta con plumas de pavo real, para luego seguir comiendo.

Los romanos empezaron a tener tres comidas: desayuno, comida y cena. Y, en época de Constantino, empezaron a comer sentados, y no tumbados como los griegos o los primeros romanos.

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales desconocidos o inaceptables hasta entonces como col, nabos y rábanos. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel de abeja. Si los griegos introdujeron el cerdo, fueron los romanos quienes empezaron a utilizar la gallina en infinidad de recetas. El método de preparación más usado por los romanos era el asado de carnes especialmente, con el espetón, que era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.

¹² Jimena Parra, Op. cit.

Los romanos sí conocieron la levadura (*fermentum*), y aunque su pan era fermentado hacían también tipos de pan sin fermento. Además, el pueblo romano tomaba el pullmentum, una papilla de harina de trigo y agua, que diluida, hacía de refresco. El garo, un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal, se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida, añadiendo hierbas olorosas. Con respecto a las frutas, los romanos consumieron, uvas, olivos, ciruelas, granado, membrillos y cerezos.

EDAD MEDIA, desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Cuando el imperio romano cae, en todo sentido hay un retroceso y se empobrece la cocina europea. Entre los campesinos y la servidumbre había mucha hambruna. A partir del siglo XIII Europa entró en un período llamado “Europa de los carnívoros”. Consumían carnes de: cerdos, gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos. El pavo real era el plato preferido por el emperador romano. “Se comía mucho asno joven, relleno de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón. Se servían las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas”.^{*13} La carne de cerdo también fue muy popular en la Germania medieval.

Marco Polo (siglo XIII), lleva desde China a Europa la pasta, se comenzó a comer macarrones y espaguetis, que más tarde se adueñaron los italianos. De las Cruzadas, de Asia Menor llegaron a Europa las especias más caras: la pimienta, el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán; las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres. Con las especias llegaron también nuevos métodos de cocinar y desde España se difundieron por toda Europa. Un plato típico de la edad media es el manjar blanco.

En cuanto a los instrumentos para alimentarse, el pueblo llano usaba vajilla esmaltada toscamente, platos de barro y de madera. Los burgueses utilizaban el estaño y los grandes señores, la vajilla de oro y plata. Se comía con las manos y el cuchillo; más tarde se usó la cuchara y los palillos. El tenedor fue un aporte de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se lo utilizó por considerarlo afeminado, o una simple curiosidad. Los invitados llevaban una servilleta personal para proteger la ropa. El mantel juega un papel muy importante, pues comer en el mismo mantel significaba

¹³ "Especial de cocina", (Revista La Maga, 17 de julio 1996) Pág.6.

igualdad de condiciones. Se inventó el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso y nuez moscada y la parrilla. Y, el rey cristiano Carlomagno, trae a comer a la mesa a las mujeres por primera vez.

Un exponente de la cocina medieval, más conocido por su talento artístico, fue Leonardo Da Vinci, “quien revolucionó la cocina tradicional del Renacimiento al inventar lo que hoy llamamos la nouvelle cuisine”^{*14}, ingeniando platos bellamente decorados, cosa que no se acostumbraba, ya que querían comer hasta atiborrarse. Por encargo de Ludovico, para un proyecto de las cocinas de un palacio de Milán, inventó muchos utensilios y aparatos de cocina: “para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar, algo para apartar de la cocina los tufos y mantener un ambiente fragante, música para que los hombres trabajen mejor y por último, algo para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber”^{*15}. Todos estos inventos causaron la burla de invitados, pero son los precursores de varios sistemas y electrodomésticos actuales.

EDAD MODERNA, desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

Entre los siglos XIV y XVI, Catalina de Médicis introdujo en Francia costumbres gastronómicas italianas que luego se refinaron. Se llegó a desarrollar el hojaldre y se popularizó la salsa bechamel. De Venecia-Italia, se introdujo en toda Europa, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal. Los instrumentos tales como cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período. Pero lo que caracteriza a la cocina renacentista, es el uso y abuso de los lácteos: la crema, la mantequilla, la nata y distintos tipos de quesos. Los alimentos comunes que destacan son: aceites, vinos, porotos, carnes de pato, pollo, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. “En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana o apple pie”^{*16}

Respecto a los métodos de cocción, se maceran las carnes con gran variedad de especias, las aves se siguen sirviendo vestidas conservando plumaje y rellenas. Se preparan sopas y cremas: de pichón, de tortugas, de pollo, acompañado de espárragos. Un plato típico de esta época es la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas

¹⁴ Grupo Gastronautas, “*Historia de la Cocina*” <http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>

¹⁵ Leonardo D Vinci, “*Apuntes de cocina*”, (Fragmento Editorial Abril, 1987) Pág. 25-27

¹⁶ Patricia Aguirre, Op. cit.

carnero, vaca, gallina, longaniza, morcilla). De postres se sirven: tortas de almizcle, mermeladas de distintos sabores y bebidas de agua de rosas y de mezclas de vinos, frutas y especias; y helados. Se fabrica el Champagne.

Entre los siglos XVII Y XVIII, se nota el decaimiento del Renacimiento y se pasan hambrunas. Los agricultores pobres comen migas o sopas con un poco de tocino, trozos de pan con cebollas, ajos o quesos, nabos, coles o bellotas. A finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, cuyo cultivo se obliga a los agricultores en Alemania. Se las preparaban con salchichas, en puré; su almidón se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra se hacen famosas las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito.

La cocina europea se enriqueció en sabor y nutrición cuando de Asia llegó el arroz y de América el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento, el pimentón, el ananá, las papas y el tomate, así como el tabaco entre tantos productos.

2.2. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido creencias, conocimientos ancestrales e importados, así como productos autóctonos e introducidos, primero desde España, luego desde Francia, Italia, Asia y ahora en los últimos 50 años de la cocina norteamericana.

No tenemos vestigios de que existiera una comida indígena que merezca tal nombre, más bien se conoce de ciertas formas de preparar algunos productos, a través de rituales o fiestas fundidas con lo español. Nuestros antepasados, los primeros pobladores del territorio ahora ecuatoriano, se asentaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso y exuberante para su subsistencia, rica zona montañosa y mares cercanos con abundante pesca. Más tarde al poblar el callejón interandino, todos los pueblos se encontraron con llanuras y bosques generosos de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura y cacería abundante. “Pero en donde se muestra más espléndido un realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, vasos, cedazos,

ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras o vasijas musicales.”*¹⁷

2.2.1. Referencia general de la comida precolombina

Antes de las tres invasiones incas a nuestro territorio, los pobladores que vivieron entre los años 500 y 1500 D.C., estuvieron conformados en sociedades pequeñas. Hay discrepancias entre los historiadores Padre Juan de Velasco, que resume la sociedad en un Reino de Quito, y del Arzobispo González Suárez, Marcos Jiménez de la Espada y luego Jacinto Jijón y Caamaño, quienes prefieren hablar de los señoríos étnicos, pues antes de 1789, año en que el Padre Juan de Velasco publicó su libro en España, ningún cronista refirió una organización como un tal Reino de Quito. Varios estudiosos, como el Dr. Segundo Moreno, Frank Solomon o Fernando Montesinos, nos proveen de datos sobre los señoríos étnicos o cacicazgos y nos cuentan acerca de la fuerte resistencia que estos pueblos dieron a los incas en sus incursiones.

No existía un Estado organizado. Estos cacicazgos podían estar formados por una sola comunidad, cuyo jefe llevaba el título de Cacique; o de la unión de varias parcialidades o llactas con sus jefes llamados principales, bajo una sola unidad política mandados por el cacique, que era temido y respetado por su imparcialidad a la hora del reparto económico y por ser el dirigente cósmico y religioso. Estos pueblos vivían en frecuentes guerras. La parte derrotada quedaba sometida totalmente al dominio de la vencedora y formaban así unidades políticas mayores, pero de organización débil e inestable. Dentro de cada señorío existía una organización piramidal de súbditos, que pagaban tributos para el sostenimiento del señorío. El tributo consistía en entregar mano de obra para la labranza de campos de maíz. Otros trabajaban en el comercio, caza y construcción. Una vez cubiertas las necesidades del cacique, los excedentes se distribuían entre todos, especialmente en días de fiesta en forma de chicha de maíz.

La gastronomía que estos señoríos étnicos tuvieron, debemos extraerla de la historia contada por españoles en principio, y de las exploraciones arqueológicas, que hasta nuestros días se desarrollan.

Entre las sociedades étnicas pre-incásicas de la sierra constan:

¹⁷ Jorge Núñez Sánchez, “Cocina Ecuatoriana” (Artículo Casa de la Cultura Ecuatoriana) Pág. 1.
http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm

PASTOS Y QUILLASINGAS Vivían en pisos climáticos desde 500 hasta los 3.000 msnm (en las actuales zonas de Tulcán, San Gabriel, El Ángel, Mira, Bolívar, etc.), lo que les permitió proveerse de muchos productos alimenticios, en especial de la papa y el maíz. Las zonas de los 2.000 y los 1.000 msnm, como el valle de río Chota, del Apaquí, y del Mira, eran productoras de la coca y algodón, de uso doméstico y ceremonial. “En las estribaciones del monte occidental cultivaban productos del sub-trópico como frutas, raíces, cortezas y en general productos de uso shamánico. Estos asentamientos de pie de montaña fueron parte de las rutas de intercambio comercial entre los pueblos de la sierra con los pueblos de costa para la obtención de bienes como la chaquira, la sal, el pescado, entre otros” *¹⁸

CAYAMBES Y CARANQUIS.- Estos dos cacicazgos se unieron para enfrentar la invasión inca. Los caranquis se extendían desde el norte en el río Chota, donde iniciaba el territorio de los Pastos, hacia el oeste hasta Lita y Quilca y hacia el este hasta el Chapi y Pimampiro, por el sur llegaban hasta la actual San Antonio de Ibarra. Los cayambes se extendían desde el río Guayllambamba hasta los territorios de los caranquis. Su principal fuente de comida era el maíz, preparado como bebida (chicha) o cocinado como mote, ciertas hierbas cocinadas (yuyos), fréjoles, papas, camotes. Comían la carne del cuy, que lo tenían domesticado en sus casas; la carne de llama era manjar reservado a los caciques y los cazadores de oficio, vendían la carne de venado hecha cecina. En las noches, pescaban las preñadillas (*Pimelodes cyclopus*), unos pequeños peces de altura, que había en gran cantidad en el lago San Pablo.

Para completar su dieta, usaban el sistema de siembra de micro verticalidad, es decir en diferentes alturas sembraban distintos productos, pero a distancias tales que les fuera posible ir y regresar al hogar en un mismo día. También usaron el sistema de archipiélago, similar al que usaron los incas, sobre todo para explotar la sal. En Pimampiro cultivaban la coca con agricultores contratados de distintas partes del Ecuador, en especial de las selvas orientales, a quienes pagaban por su trabajo con la misma hoja de coca; les compraban también achiote, pira, monos, papagayos.

CHILLOS Y TUMBACOS.- Corresponden a los pueblos de Uyumbicho, Anan Chillo o Amaguaña, Urin Chillo o Sangolquí, el Inga, Pingolquí y Puenbo. Su alimentación no

¹⁸ Lilyan Benítez, Alicia Garcés, “*Culturas Ecuatorianas. Ayer y hoy*” (Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1993) Pág. 96-110

difiere de las ya nombradas. El principal producto fue el maíz y la chicha de maíz. Cultivaban hortalizas y los mismos animales fueron parte de su dieta.

LOS QUITOS.- Muchos estudios concluyen que Quito fue un importante poblado y sitio de intercambio zonal. Existieron los cacicazgos de Quitos o Quillacos Collahuasos. Su dieta sigue el mismo patrón, en función de su agricultura: tubérculos como la oca y la papa, eran de consumo popular; y productos de caza y animales como la llama. Para el cultivo del maíz aprovechaban los microclimas y para conservarlo lo deshidrataban. El maíz fue el centro de varias ceremonias festivas que reafirmaban el sentido de redistribución, reciprocidad e identidad, la más importante es la cosecha, que desarrollaba el mayor tránsito comercial entre la sierra y el oriente, con quienes comerciaban para obtener algodón, sal y ají, que provenía de la región de los Yumbos. La chicha se usaba también para los funerales, enterrando a los muertos con tesoros de oro, plata y abundantes cántaros de chicha.

LOS YUMBOS.- Sus tierras se extendían al oeste de Quito, desde las estribaciones de la cordillera occidental hasta el Pacífico. Los principales pueblos yumbos eran los Gualeas y Cansacotos. Producían algodón, ají y sal, que lo vendían a pueblos de la sierra. “Esta cultura, denigrada hace cuatro siglos por los cronistas españoles, ha rebrotado gracias al trabajo de arqueólogos ecuatorianos, quienes en el 2004, han logrado sistematizar el descubrimiento de un importante centro religioso de los yumbos, que data entre los años 800 y 1660. Se trata de Tulipe” *¹⁹(en idioma quitu-cara significa "agua que baja de las tolas"), ubicado a 70 Km. al noroeste de Quito. Al igual que otras culturas andinas, se cree que los chamanes y sacerdotes yumbos usaban ayahuasca, coca y otras sustancias psicotrópicas en sus rituales de comunicación con las deidades.

PANZALEOS.- Según Pedro Cieza de León –primer cronista de los pueblos preincaicos-, los Panzaleos eran polígamos, enterraban con el señor, algunas de sus esposas y las que lo sobrevivían se cortaban el pelo y hacían grandes lloros durante un año. Tenían cierta organización estatal, el Ati de Tigualó y el Hacho de Latacunga; parece que eran los jefes más poderosos. Y, aunque no se tiene referencia de su alimentación, podemos inferir que su dieta se parecía la del resto de pueblos serranos.

¹⁹Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, “*Museo de Tulipe*” (2010) http://www.quito.com.ec/index.php?page=shop.product_details&flypage=shop.flypage&product_id=45&category_id=&manufacturer_id=&option=com_virtuemart&Itemid=118&vmcchk=1&Itemid=118

PURUHAES.- Habitaban la hoya de Riobamba. Se conoce que fueron conquistados por los incas antes de los pueblos de Quito, por ello no se tiene referencias pre incásicas. Eran agricultores de maíz y tubérculos, los campos-alejados de la llacta- estaban cercados con plantas de agave o “pencos”; y, poseían canales para regadío. A diferencia de los pueblos del norte, no tenían mindalaes o comerciantes que les trajeran los productos de la costa, sino que tenían posesiones propias o habitantes suyos en las estribaciones occidentales, con lo cual aseguraban la provisión de algodón, sal, ají y otros. Criaban rebaños de llamas en el Chimborazo, al que adoraban.

LOS CAÑARIS. Poblaron la actual provincia del Cañar y fueron asimilados al Tahuantinsuyo un siglo antes del resto de pueblos del norte; tampoco se tiene muchas referencias pre incásicas de su alimentación. Mantenían comercio con tierras orientales, intercambiando cerdos, venados, conejos, con algodón y coca.

LOS PALTAS.- No se ha definido bien su territorio, pues los españoles llamaban paltas a todos los habitantes del sur. Los cacicazgos paltas eran independientes económica y políticamente.

De todos los pueblos de la costa, se conoce que preparaban sus alimentos con los métodos de cocción, salazón y secado especialmente del pescado y carnes de cacería.

Entre las sociedades étnicas pre-incásicas de la costa constan:

CULTURA MANTEÑO – HUANCAYILCA.- Vivieron entre los años 800 y 1535 D.C. Ocupaban un territorio muy extenso, a lo largo de la costa desde Bahía de Caráquez hasta el Golfo de Guayaquil. Su economía estuvo basada en la agricultura tecnificada en terrazas, caza y pesca. Su principal producto de consumo diario era el pescado de mar. Pero tuvieron conocimientos de metalurgia, hacían armas (hondas, porras, tiraderas, lanzas de plata, cobre y hierro), joyas y objetos artísticos (sillas en U).

CULTURA MILAGRO – QUEVEDO.- Vivieron entre los años 500 y 1500 D.C. Sus territorios ocupaban casi todo el sistema fluvial del río Guayas, Daule y Babahoyo, por el sur hasta la actual frontera con Perú y por el norte hasta la provincia de Esmeraldas. Corresponde al suelo más fértil de la costa. Su alimentación provenía de la agricultura: maíz y yuca, con la más grande variedad de frutas costeñas.

CULTURA ATACAMES.- Habitaron la costa de Esmeraldas. Tenían 3 clases de asentamientos: de pescadores y recolectores: que proveían de toda clase de pesca y moluscos; los agricultores del interior: que cultivaban yuca y maíz como base de su alimentación completándose con caza y pesca de recolección; y los asentamientos urbanos y semi urbanos: concentrados en Atacames y Tonsupa, que se especializaban en las artesanías. Su alimentación era la más completa.

Finalmente, la región amazónica no fue integrada al Tahuantinsuyo, por lo que a la llegada de los españoles, encontraron numerosos grupos étnicos que vivían aislados unos de otros y que básicamente se diferenciaban por la lengua. Su alimentación se basaba en productos de la pesca, de recolección de crustáceos y peces de ríos, de la caza de animales salvajes y de muy poca agricultura itinerante.

2.2.2. Influencia Inca

Los Incas fueron vistos como invasores, y fueron los principales depredadores de las diversas culturas andinas, impusieron un imperio uniformizador y desarticulaban las estructuras sociales. Al igual que la conquista española, los incas también impusieron un sistema político y social distinto al que cada cacicazgo tenía y también introdujeron nuevas tecnologías y productos, entre esos productos los alimenticios, es el caso de la quinua, que se trajo de Bolivia y se generalizó su uso, así como la introducción de la alpaca desde el Perú. Los incas utilizaron una serie de mecanismos para integrar al Tahuantinsuyo a todos los señoríos que conquistaban, como:

- Designaron a Quito como centro del Tahuantinsuyo en el norte.
- Trajeron la alpaca, para la fabricación de textiles y el consumo de su carne.
- Difundieron el quechua.
- Implantaron nuevas formas de tributos.
- Se aliaron con los señores étnicos y los asimilaban al estatus de su sistema de organización social.
- Construyeron una red de caminos, para comunicaciones y transporte.
- Impusieron el sistema binario.
- Superpusieron sus dioses sobre los locales de cada señorío étnico.
- Impusieron el sistema “mitmacuna”, que consistía en trasladar a grupos de gente de un lugar a otro lejano, para controlar el espacio, la economía y la subversión.

Como se ha mencionado, no existen mayores datos acerca de la Gastronomía o alimentación de los pobladores ancestrales, pero de la información acerca de la organización política que encontraron los españoles, que incluía la dedicación a la agricultura y gracias a descripciones etnográficas, podemos aproximarnos en este tema.

A la llegada de los españoles, los indígenas tenían una alimentación completa, equilibrada y sana, aunque “deficiente en grasas animales”²⁰ La alimentación de los pueblos precolombinos se basó en tres productos de la tierra: maíz, papas y porotos. Con el maíz preparaban platos que aún subsisten: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Consumían tubérculos, especialmente la papa, ocas, zanahorias, mellocos. Las papas, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían los platos junto a carne de cuy, nabos, achogchas, condimentados y acompañados de variedad de hortalizas.

Las carnes de la cocina inca provenían mayoritariamente de la caza y menos de la ganadería. Se las consumían cocinadas o asadas: llamas, guanacos, venados, dantas, corzas, cuyes, conejos, pavas, patos, tórtolas, perdices, codornices, garzas, y gallaretas; y animales ahora exóticos como los churos (especie de caracoles), los catzos blancos y los cuzzos o gusanos blancos. El consumo de frutas dependía de la temporada de su cosecha.

Las bebidas de consumo común, eran la “chicha” de maíz, elaborada con un proceso parecido de fermentación de la cerveza; o también la “chicha” de frutas como el molle y las moras. También se preparaba el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, que se obtiene del zumo del maguey o penco. Bebían mucha chicha, ya que ésta emborrachaba lentamente por su bajo contenido alcohólico. Otro vicio, común antes de la conquista, era el tabaco, fumado por hombres y mujeres y posteriormente asimilado por los españoles. El tabaco tenía uso ritual, placentero y medicinal.

²⁰ Jorge Núñez Sánchez, Op. cit. Pág.1

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos religiosos. Estos, señalaban épocas de veda, o abstinencias por motivos higiénicos. La mejor ocasión para demostrar la riqueza de la cocina indígena se reflejaba en las cosechas. Con el canto coral de la recolección de papas o mazorcas se preparaba el ají de cuy, además acompañaban varios potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madurada en vasijas de barro. Antes y después de la llegada de los incas, se preparaban variedad de compotas y coladas: de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas, guanábana, mamey, o piña.

De los condimentos, el más usado fue el ají, en variedad de formas. El ají dio el nombre a platos: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. También fue muy importante el uso del achiote, al cual, los indígenas le dieron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, para obtener amores y favores femeninos, elixir de fuerza y resistencia. Otros condimentos de primordial uso fueron: culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, canela, etc.

En esta época, “si la cocina serrana era importante, la costeña lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos”^{*21}; aves al por mayor, carnes de animales salvajes, pescados como la corvina, lisa, la viuda, el barbudo, el bagre, el ciego; y una variedad de frutas tropicales, como anonas, badeas, caimitos, ovos, guabas, limas, limones, mangos, mameyes, marañones, naranjas, tamarindos, etc. Tal como en otros planos, la influencia de los incas sobre esos pueblos fue muy débil y no alcanzó a modificar profundamente sus costumbres, por ello la variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue amplia; cazuelas de pescado y de mariscos con salsa picante de achiote y ají, salsa en pasta de maní con harina de maíz (la famosa “sal prieta” de Manabí), pescado con coco, turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz, bollos de pescado, de camote, de yuca, mixtos, todos envueltos en hoja de bijao. “Hubo otro potaje, casi olvidado: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos cuenta que sacaban la leche del coco, sin molerle ni majándolo mucho, y después colándola, se echaba en las mazamorras del maíz, a manera de puches y poleadas. Con la leche de coco, más rica y sustanciosa que la leche del ganado, las mazamorras eran un excelente manjar, que no empacha el estómago”^{*22}

²¹ Jorge Núñez Sánchez, Op. cit. Pág.2

²² Id.

Fernández de Oviedo, describió en su obra “Sumario de la Historia Natural de las Indias”, la amplia lista de excelentes pescados y su abundancia, que se pescaban en los ríos; y también los excelentes camarones, y del mar, peces como palometas, acedias, pargos, lisas, pulpos, doradas, sábalos muy grandes, langostas, jaibas, ostras, tortugas grandísimas, tiburones muy grandes también, morenas, y otros muchos pescados. El cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró también en nuestra costa grandes pesquerías de peces y lobos marinos.

2.2.3. Influencia europea cronológicamente

Desde la historia ecuatoriana no existen trabajos que nos indiquen a ciencia cierta la cronología de la colonización alimentaria, pero se puede inferir a partir de las crónicas enviadas desde Perú, Bogotá e incluso México. Dos cronistas que aportan información sobre la historia gastronómica de los virreinos en América, en los siglos XVI y XVII, son Gonzalo Fernández de Oviedo, y Fray Pedro Simón con sus noticias historiales.

La llegada de los españoles, y con ellos la introducción de alimentos europeos a tierras americanas en el siglo XVI, trajo un nuevo modo de vida, pero además, modificó la vida cotidiana de la población nativa. De modo que se transformaron las costumbres culinarias, y los españoles absortos ante tal exuberancia, apenas atinaron a ponerles nombres a frutos y comidas de América que les recordaban algún parecido a las suyas, así por ejemplo lo recogió Fray Pedro Simón en su libro Vocabulario de Americanismos: al aguacate le llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; a la tuna, higo, la tortilla, pan; a la chicha, vino. Fue de gran admiración el maíz, la chicha de maíz, la yuca, el cazabe, la papa, la arracha, la quinua, el aguacate, la piña, la guayaba, los anonas, la papaya, iguanas, manatí, tortugas. En cambio, entre los animales y vegetales que nos llegaron: cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, lenteja, garbanzo coles, tomates, cítricos, plátanos, vino, queso, tocino, caña de azúcar y animales de toda especie, aunque muchos son de origen asiático, moro o africano. “En 1532 se estableció que Cartagena sea el puerto de llegada de las naos españolas (tipo de carabela grande) y en puntos estratégicos para tomar el Río Magdalena, fueron creciendo poblaciones a su alrededor y se inició una red de abastos junto a la ciudad,”*²³ que fueron bajando hacia las tierras del Ecuador.

²³ Cecilia Restrepo, “Alimentación de los primeros conquistadores en el Nuevo Reino de Granada” (Artículo Grupo Gastronautas, Bogotá-Colombia)
<http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevagrana/nuevagrana1.htm>

Recién llegados los españoles debieron consumir los productos nativos, entonces los conquistadores sufrieron hambre hasta acoplar los nuevos alimentos a sus costumbres, prueba de ello, es un informe de Cristóbal Colón de su segundo viaje a las Indias Occidentales, del 30 de enero del 1499, en que exige la provisión de alimentos para su personal y sobre todo planifica la introducción de dos productos fundamentales para la alimentación de los españoles: el pan y el vino, que dice creer se podrá sembrar y cosechar trigos, cebadas y viñas sin problemas.

“Uno de los primeros productos solicitados fue el trigo, lo trajo a Quito Fray Jodoco Ricke en 1535, el pan era el acompañante principal de las comidas españolas, y el ingrediente fundamental de la evangelización representado en la hostia”.^{*24} Su cultivo se convirtió en una dinámica actividad económica. Por su costo, lo consumían los españoles y las clases pudientes, los conventos y colegios. El mismo Fray Jodoco Ricke, en 1536, enseñó a los indígenas el cultivo de hortalizas. En 1538 en tierras de Cumbayá y Lumbisí, sembró hortalizas, tubérculos, trigo y cebada y en 1539 comenzó a enseñar a los indios a arar con bueyes, arribados desde España.

En lo posterior, los españoles aclimataron gran variedad de verduras y hortalizas en los solares de las grandes casas donde no podía faltar la huerta: coles, espinacas, rábanos, berenjenas, zanahorias, remolachas, pepinos, alcachofas, lechugas, cebollas, acelgas, calabazas de muchas variedades y granos como garbanzos, habas, lentejas; frutas como melones, naranjas, limones, toronjas, plátanos de origen africano, higos, dátiles. Sin embargo muchos de estos productos tenían origen árabe, como el limón y la cebolla y africano, como los frutos secos. En general, todas las ciudades estuvieron bien provistas de verdulerías y existía gran comercio de productos serranos y costeros del mar.

La cocina nativa cambió totalmente cuando se introdujo la carne de vaca, cerdo, de borrego, pavos y gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos, y que combinados con vegetales o harinas lograron exquisitos y nutritivos platos diarios y festivos. Sus derivados como la leche en el caso de la vaca, la longaniza y los jamones del cerdo, los huevos de la gallina, fueron alimentos de abundante e importante consumo para españoles y mestizos. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles, mejorando el aspecto, el sabor y el valor nutritivo de platos

²⁴ Cecilia Restrepo, “*Colonización alimentaria en la ciudad de Santa Fe (Colombia)*” (Artículo Grupo Gastronautas, Bogotá-Colombia)
<http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevagranada/colonizacion.htm>

preincaicos, coloniales y modernos. Aromatizaron los sabores con condimentos como la canela y la pimienta, el ajo y el aceite de oliva. Con la introducción de la caña de azúcar se reemplazó la miel americana, muy usada para la preparación de los almíbares combinado con las frutas americanas, lo que llamaban las conservas. Desde finales de 1500 se elaboró el agua ardiente, que desplazó a las chichas nativas.

A pesar de la abundancia, se notaba ya en la gastronomía, el poder español y la “diferencia de clases sociales”^{*25}, era muy diferente una comida de gente pudiente, que una de un humilde hogar indígena o mestizo pobre. Algunos productos se caracterizaban por su alto costo, mientras que los conocidos como “comida de indios” se adquirían a bajos precios, como los menudos de varios animales y la manteca de chanco, que permitió una amplia gama de frituras y masas.

La carne de chanco, como horneados, fritada o embutidos ahumados, enriqueció el sabor de los rellenos de tamales y de bollos costeños así como las sopas indígenas. El chanco se volvió un punto de convivencia social, pues se invitaba a “matar un chanco” y se brindaba a los amigos un plato de cuero con mote humeante. Con el borrego sucedió algo parecido, pero en menor escala, porque el animal no se adaptó a climas calientes, pero fue un ingrediente importante en la preparación de platos populares como la chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora, al igual que el seco de chivo, una delicada creación culinaria.

Para finales del siglo XVIII y principios del XIX se conocieron nuevas influencias, inclusive francesas e inglesas, que dieron lugar a nuevas preparaciones, más delicadas. Durante la colonia, las familias tenían 6 comidas. Los españoles acostumbraban hacer la siesta acabando de comer, lo cual “no era practicada por los indígenas”^{*26}, pero pronto se instauró esta costumbre en las ciudades. Otra costumbre adoptada de los indígenas eran las infusiones de hierbas que se usaban en todas las casas como bebida para calmar la sed o dolencias. Para 1750 era muy común tomar “yerba mate” o “yerba del Paraguay”, traída por las expediciones españolas en América. Los españoles, en cambio adoptaron el uso del tabaco en extremo y lo llevaron a toda Europa.

²⁵ Oswaldo Hurtado, “*Las Costumbres de los Ecuatorianos*” (Editorial Planeta, Quito-Ecuador, 2007) Pág. 80-82

²⁶ Cecilia Restrepo, “*Colonización alimentaria en la ciudad de Santa Fe (Colombia)*” (Artículo Grupo Gastronautas, Bogotá-Colombia)
<http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevagranada/colonizacion.htm>

En la cocina colonial, se desarrolló el “pan de Ambato”²⁷, y varias clases de galletas, en especial las llamadas allullas de Latacunga, que se enviaban a diario a Quito, y Guayaquil. Llama la atención la destreza de los quiteños para cocinar todo producto del país, pues con el maíz preparaban 46 diversos platos entre bollos, sopas, entremeses y platos fuertes; con papas hacían 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclados.

En tiempos coloniales, eran muy comunes los “saraos”, o bailes entre gente aristocrática, así como los fandangos (de origen andaluz) para el populacho. En estas reuniones se brindaba vino, mistelas (mezcla de aguardiente de uva y azúcar) y una variedad de comidas con muchas carnes, y la delicia de los helados de fruta de los que hacían gala por su hechura las monjas, con hielos traídos de montañas aledañas. Para 1755 se arraigó la costumbre francesa e inglesa del “punch” o ponche (bebida de frutas, limón, nuez moscada y aguardiente de uva) servida a las once de la mañana, y por la noche se convertía en una bebida que emborrachaba a cuanto la tomaba. Para los pobres estaba la chicha, el aguardiente de caña de alambiques clandestinos y vendidos de contrabando, las mistelas de mala calidad y mucha comida popular.

Varios visitantes extranjeros, alabaron la cocina popular. En el siglo XVII, el corsario Guillermo Dampier comentaba que probó excelentes platos de mariscos de la isla Puná, en el siglo XVIII el padre Bernardo Recio contó la gran comilona de 2 horas en una invitación a Tanisagua (actual provincia de Bolívar) con una variedad de exquisitos manjares y bebidas. A comienzos del siglo XIX, la revista “Nuevo viajero universal”, destacó el gusto generalizado de la yerba mate entre los ecuatorianos –costumbre perdida-, a la que agregaban algunas gotas de zumo de naranja agria o de limón, y flores aromáticas. Inclusive Charles Darwin, dejando de lado sus preocupaciones científicas, admiró la comida de las islas ecuatorianas, especialmente el delicioso pecho asado de tortuga y la sopa con carne de la tortuga. Y, vale la pena citar el testimonio de Mejandro Holinski, gourmet y hombre de mundo que, a mediados del siglo XIX, comparó los dulces y helados de Quito con los famosos de Nápoles o Palermo.

Así fueron naciendo platos exquisitos que entusiasman a propios y extraños que felizmente perduran, una succulenta fanesca, una substanciosa guatita, un caldo de patas

²⁷ Jorge Martillo Monserrate, “Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana”, (Biblioteca Virtual USFQ/Biblioteca Virtual Cervantes) Pág. 45-48

o un ceviche elaborado con productos frescos, una deliciosa fritada, unas morcillas lampreadas, o unas chugchucaras crocantes, el sabroso mote pata, el mazato, los churos y los catzos, el rosero, la colada morada, el dulce de zapallo; entre los platos costeños, la achasca, corviche, tapao, mazata, piampiado, manjar de coco, cocadas; preparados con pescado, mariscos, coco, maní, plátano, yuca, y una amplia gama de jugos de fruta natural: naranja, limón, tamarindo. Esas y otras tantas son herencias suficientes para honrar la memoria de las abuelas indias, mestizas y españolas, todas juntas porque sin una de ellas, nuestros platos no sería lo que son.

2.2.4. Influencia norteamericana

La gastronomía con más identidad de los tres países de América del Norte, es la mexicana, reconocida por su gran variedad de platos y recetas, así como de su complejidad en la elaboración, con sabores fuertes y sumamente condimentados. Reúne tradiciones gastronómicas españolas e indígenas entre otras muchas.

La gastronomía de Estados Unidos corresponde a una interesante fusión de otras gastronomías nacionales, debido a que el país se formó fundamentalmente de inmigrantes procedentes de diferentes países del mundo. Por ello, si buscamos una gastronomía autóctona de Estados Unidos, únicamente se la puede representar con la cocina de los indios nativos de Norteamérica, posteriormente, en función de las tradiciones ganaderas de antaño, pero ya de pueblos inmigrantes. La comida norteamericana giró en torno al ganado vacuno, ovino y caprino.

Hacia el siglo XVIII, conforme la tierra norteamericana se poblaba de colonizadores, se fueron añadiendo y mezclando otras costumbres culinarias e ingredientes procedentes de los grupos de inmigrantes que llegaron masivamente de Europa, Asia, África y México. Ejemplo de ello son platos como la tarta de manzana o apple pie, la pizza, las runzas, el chowder, las hamburguesas y hot dogs que son de origen alemán, adoptados como platos nacionales. Es muy importante la influencia de la comida mexicana o cocina tex-mex, que dio paso al chili con carne o a variantes como los tacos en tortilla dura o tostadas.

Dado el tamaño territorial de Estados Unidos, su gastronomía tiene diferencias entre regiones. Adaptaciones propias de los norteamericanos, son los sándwiches, una mezcla nutritiva de pan y carne, muy parecidas a las hamburguesas, que han ido derivando en

sándwiches de todo: huevo, pescados, jamones, anchoas, pollo, etc., que también llegó a nuestro país en los años 20.

En el siglo XX, debido al grado de desarrollo de la economía, el trabajo de la mujer fuera de casa, y al crecimiento del poder adquisitivo, aparece la famosa “fast food” y se expanden sus franquicias por todo el mundo.

Otros platos como el cus-cús marroquí, el curry hindú, los tacos o moles mexicanos, el roast-beef a la inglesa, el chop-suey del Chinatown californiano, de los sushi y sashimi japoneses, nos llegaron vía Estados Unidos, y son posibles encontrar en nuestro país, satisfaciendo apetitos globalizados de la clase media.

Debido a la relación de nuestros países con Estados Unidos, de nuestros inmigrantes, de la instalación de transnacionales de comida rápida, de nuestra curiosidad económica-gastronómica, hemos ido adoptando platillos, que a su vez fueron adaptaciones de cocinas de otros países. Y, es muy común para todos, degustar una hamburguesa, hot-dogs, papas fritas, pizzas, sánduches, bifés, helados y pasteles al estilo norteamericano.

Sin embargo, los expertos de la gastronomía opinan que la cocina norteamericana no tiene misterios, que son alimentos simples, nutritivos y poco condimentados. Comparando con platos andinos, asiáticos o franceses, el placer de comer es una sensación ausente en la cocina estadounidense tradicional, y se discute inclusive su valor nutricional frente a la salud.

Pero, el aporte más notorio de la gastronomía Norteamericana, está en la comercialización de las formas de preparación de las comidas: conservas, enlatados, congelados, comida preparada, comida lista para el horno, que empezó por 1912 con un neoyorquino Clarence Birdseye, que patentó más de 300 inventos. Otro beneficio que nos ha llegado son los aparatos electrodomésticos, como el refrigerador, los asistentes de cocina, novedosos utensilios de calidad mundialmente reconocidos, cuyas versiones primarias datan desde la edad media, pero el ponerlos al alcance de las familias se lo debemos a este país del norte en mayor medida. Por ejemplo la cafetera se patentó en 1873*²⁸ en Estados Unidos, el lavavajillas fue patentado en 1850*²⁹. A partir de 1946, el

²⁸ Reparación de Electrodomésticos

<http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/cocina/electrodomesticos+de+cocina.html>

²⁹ Id.

estadounidense Percy Spencer desarrolló el microondas, pero tardó 10 años en comercializarse*³⁰. Empresas como *Black & Decker*, creada en 1917 en Baltimore*³¹, o *Whirlpool Corporation* fundada en 1911, o *General Electric* creada en 1892, contribuyeron al desarrollo de la gastronomía.

En Canadá, las costumbres difieren bastante según las regiones de las que se trate, existen muchas influencias de la cocina norteamericana e inglesa, aunque las zonas francófonas tienen influencias o reminiscencias de platos de la cocina francesa.

Una ola de inmigrantes de China, también influyó en la cocina de América Latina. Los chinos trajeron sus especias y estilos alimentarios, algo que la gente de América aceptó, de igual modo, nos llegó la influencia italiana.

Debemos concluir que según expertos chefs entrevistados coinciden en el concepto de que la única y directa influencia en la gastronomía Ecuatoriana proviene de España y con respecto al resto se trata únicamente de tendencias, dadas por modas o épocas.

2.3. Clasificación de la gastronomía

Definición de gastronomía, Revisemos varias definiciones:

- De acuerdo a la enciclopedia Moderna de Francisco de P. Mellado de 1855, se define a la gastronomía como “el arte de preparar una mesa y la afición a comer regaladamente”.
- Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.
- “Afición al buen comer”, o comer bien.*³²
- El concepto de vanguardia es atreverse a experimentar con texturas nuevas y ser más provocativos e ingeniosos en el arte de preparar alimentos.
- “Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento”.*³³ A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina.

³⁰ Id.

³¹ Black & Decker® Corporate Web, “*Historia de Black & Decker*”(2010) <http://www.blackanddecker.es/about/history/>

³² “*Toda la gastronomía de la A a la Z*”, (Ed. Everest S.A., León-España, 2003)

³³ Francisco Castellero Luque, “*La Gastronomía es Cultura*” (Saber para Comer, 2009) <http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html>

Etimológicamente, gastronomía se compone de dos palabras griegas: “gaster, que quiere decir estómago, y nomos que quiere decir ley, regla o arte”^{*34}. El concepto más amplio, involucra la cultura, los productos, el medio físico y su cosmovisión, su valor nutritivo y el valor estético a la hora de comer. Por eso un gastrónomo se adentra interdisciplinariamente en las Bellas Artes, las Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Medicina e incluso las Ciencias Exactas. Si se observa bien, se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música; en resumen Bellas Artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.

2.3.1. Por el origen

2.3.1.1. Platos locales (con productos del medio)

Respecto al producto final, el plato, Jean Francois Revel “concuera en distinguir dos clases de cocinas: la regional o local y la internacional o importada”.^{*35}

La cocina local depende básicamente de los productos agrícolas, cárnicos, especias, hierbas que “se producen en el medio”.^{*36}. Esta cocina recoge la sabiduría acumulada de generaciones en generaciones, que se transmite normalmente de forma oral y pasa a ser un elemento de la cultura de una sociedad. De modo que la cocina regional y su gama de platillos, es tan importante para la identidad cultural de los pueblos, como su música, vestido, folklore, modismos, fauna, flora, etc.

En nuestro país, tal vez un ejemplo de la mejor expresión de identidad cultural a través de la gastronomía sea la colada morada o la fanesca; platos realizados con ingredientes locales, que dan explicaciones claras acerca de las fiestas que acompañan. Cada ingrediente tiene un papel en la conformación del plato. Pero llevados estos platos a la alta cocina, en la que no se busca sino el lucimiento refinado del plato, no tiene ya sentido de identidad porque se pierde su conexión con el entorno cultural, su esencia, lo que “nos dice el plato” cuando es consumido en su contexto temporal, físico y psíquico natural.

³⁴ Carlos García, “Sobre «Gastronomía»” (Observación Gastronómica, 2006)
<http://sazonado.blogspot.com/2006/07/sobre-gastronoma.html>

³⁵ Instituto de Investigaciones Filosóficas, “Arte y Gastronomía” (UNAM, 2010) Pág. 12-13
<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>

³⁶ Carmen Cuadrado Esclapez, “Protocolo en las relaciones internacionales de la empresa y los negocios” (FC Editorial, 2007)
<http://books.google.com.ec/books?id=fVpzeVoJF4sC&pg=PA154&dq=gastronomia&lr=&cd=194#v=onepage&q=&f=false>

Ejemplos de platos locales de nuestro país, cuyos ingredientes locales se repiten: en la costa, en Esmeraldas: el encocado, el tapado, la bala con queso, la cazuela, el pusandao; en Manabí, el viche de pescado, la carne punzada, el corviche; en Guayas el seco de chivo, las hayacas, el arroz con menestra y carne asada con patacones, el caldo de manguera. De la Sierra, en el Carchi: el cuy con papas, el pan de cuajada, el "tardón"-bebida con aguardiente y jugo de naranjillas; en Imbabura, las nogadas, el arrope de mora, la chicha del Yamor y los helados de paila; en Pichincha, la tripa mishqui, la fritada, el hornado; en Cotopaxi las chugchucaras, las allullas, y el queso de hoja; Tungurahua tiene su pan de Ambato, la chicha aloja; en Cañar y Azuay el "mote pata"; Bolívar ofrece el naranjillazo y el café con empanadas; Chimborazo conserva su especialidad con las cholitas de Guano. Finalmente, Loja nos entrega el repe, la chanfaina, la "olla podrida" la cecina, etc. En el Oriente, la provincia de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Morona-Santiago y Zamora-Chinchipe también han ido popularizando platos con ingredientes de cada zona: el mayto, preparado de carne y plátano en la provincia de Pastaza, el chontacuro, chichas elaboradas a base de yuca, plátano o chonta, en la mayoría de las poblaciones de la Amazonía. Y las aguas aromáticas, como la tradicional guayusa.

Además, hay ciertas "golosinas"*³⁷ que tienen popularidad nacional y hasta internacional: como Rocafuerte y sus dulces, Baños de Tungurahua, con sus alfeñiques; Quito con sus colaciones; Ibarra, con sus nogadas; y Salcedo, con su pinol.

2.3.1.2. Platos importados (lo que viene de fuera del país)

La Gastronomía Internacional o importada, encierra todo tipo de preparación de alimentos o comidas utilizando los productos típicos importados de cada país.

En la actual fase de globalización y de movilidad plena de las personas, casi se borra la línea límite de los platos importados, es decir si bien se puede recordar su origen, muchos platillos extranjeros, se los prepara con productos producidos en el propio país, pues la aclimatación de los productos extranjeros por lo menos en nuestra zona ecuatorial es muy fácil. De modo que en la actualidad, cualquier ingrediente se lo puede conseguir en cualquier supermercado o delicatessen de todo el mundo. Se puede pedir en un restaurante de Hong Kong un mole mexicano o en Buenos Aires un *barczsz czerwony polaca* (sopa de remolacha). Lo cierto es que el proceso de

³⁷ Diario HOY, "Los Platos típicos de nuestro Ecuador", 7 de febrero de 1994.

transculturización inevitable que se da en el tiempo, llega también a la comida y aquello exótico deja de serlo y se convierte en una adaptación al medio que se la prepara.

En nuestro país la demanda de platos extranjeros ha crecido en los últimos 10 años, y para satisfacer a la clientela, los profesionales de la gastronomía se han especializado, o se han contratado chefs internacionales. Podemos encontrar restaurantes de comida internacional de casi cualquier país: abundan los italianos, al estilo francés, árabe, judío, español, alemán, chileno, argentino, uruguayo, peruano, colombiano, mexicano, japonés, chino, etc.

2.3.1.3. Platos mixtos (lo de afuera con lo propio del país)

El riesgo de que un platillo se internacionalice, es la mixtura que toma, adaptándose, abandonando su pureza. Por ejemplo “el cus-cus de Marruecos, un platillo típico de una fiesta anual de la Alegría, se lo llevó a Francia y se lo transformó en un platillo de alta cocina. Se ganó en que se logró un succulento plato, pero se perdió en que su identidad ya no depende de su contexto original, y que se lo puede consumir en una noche en San Francisco o en Nueva York en una cena de negocios.” *³⁸

En nuestro país hay ciertos platos extranjeros que han sido adaptados a tal grado que se han hecho de habitual consumo, por ejemplo: platos de tallarines con salsas de carne muy caseras; pizzas y otros que los hemos modificado como los pinchos, con mollejas, maduros y pimientos, o las salchipapas. Muchos platos importados se adaptan al gusto de cada país, sin dejar de lado su naturaleza, pero por esa misma adaptación generan un contexto nuevo del plato. Y no es extraño que los mismos restaurantes de comida internacional, promocionen su cocina adaptada al medio, para que se ajuste al gusto de una cultura distinta a la original; tal es el caso de la invitación que hace un restaurante en Quito: “*LA CASA DE EDUARDO LES INVITA A PROBAR LA MAS DELICIOSA COMIDA MEXICANA ADAPTADA AL PALADAR ECUATORIANO*”. Esto finalmente es la aplicación de la teoría económica actual de vender globalmente enfocado en lo local.

³⁸Instituto de Investigaciones Filosóficas, Op. cit., Pág.13

2.3.2. Por la naturaleza

2.3.2.1. La que se consume de manera habitual

En la mayor parte de nuestro país y dentro de los márgenes económicos que lo permite, se acostumbra a comer por lo menos tres veces al día: desayuno, almuerzo y merienda y muchas veces se usa tomar una colación a media mañana y otra a media tarde.

El desayuno es la comida fundamental del día, pues tomarlo o no, nos afecta de forma notable a corto y a largo plazo. En la clase media, y media alta el desayuno habitualmente está compuesto de fruta o jugo de fruta, una taza de café, leche o yogur con cereal, acompañado de pan con queso y/o mantequilla, huevos, jamón. En los sectores populares es común tomar un desayuno más "consistente" y característico de cada región.

- En la región de la costa e insular comúnmente se toma un desayuno fuerte en el cual destaca el uso de plátano verde, tanto en patacones como empanadas o bolones, la yuca en tortillas, pan de harina de yuca o muchines, etc., pescado o mariscos de diferentes clases. Esta costumbre es propia de los pobladores de zonas de pescadores, extendiéndose también a ciudades como Guayaquil, Manta, etc. También se acostumbra desayunar platos típicos que bien podrían constituir un almuerzo, como seco de chivo, guatita o ceviche.
- En las zonas urbanas de la sierra se toman desayunos occidentales de toda clase, mientras que en lugares apartados y en comunidades indígenas en su mayor parte, las comidas son básicamente de cereales, como trigo, cebada y maíz, coladas a base de chuchuca o harina de haba o de maíz. Los sectores populares que se dedican a la agricultura y a la ganadería acostumbran tomar un desayuno más consistente, a base de leche ordeñada, queso fresco, huevos, carne de cerdo o de cordero o caldos de gallina. Se consume también platos típicos como desayuno entre ellos: el yaguarlocro, las tortillas de papa con huevos y chorizo.
- En la región oriental al igual que en la costa el desayuno es a base de yuca y plátano verde, pan de trigo, jugos de frutas y leche. Se consumen además palmitos y pescado de río (tilapia, truchas) y algunas clases de reptiles.

No hay nada tan común en la gastronomía como el menú del día. Una costumbre que arrastra historias mientras se satisface la necesidad diaria de comer. Nuestro menú para el almuerzo se compone de tres platos: sopa, plato fuerte, jugo o fruta, a un costo más o menos estandarizado. Entre los platos caseros de diario, que forman parte de la cultura cotidiana, podemos mencionar, la sopa de arroz de cebada para los lunes, sopa de verde, de pollo, de verduras, quinua, coladas con tostado, sopas de fréjol, lenteja o de pescado entre otras; el plato fuerte por lo general siempre tiene arroz, algún tipo de carne o pescado y una porción de menestra o ensalada cruda, y un postre, que puede consistir en un pequeño pastel, gelatina, empanadita dulce, jugo de fruta, o simplemente agua; siempre tratando de conseguir un equilibrio nutricional.

Pero en la familia común el menú del diario o lo que habitualmente se consume, depende cada vez más del ritmo de vida de las familias. Con el padre y la madre viajando grandes distancias para llegar a sus trabajos y dejar a los hijos en las escuelas, de seguro no hay comida casera de 3 platos en su mesa. El ritmo de vida nos va obligando a estandarizar las labores culinarias, a planificar las compras y a gastar más adquiriendo alimentos semi-procesados, congelados o listos para el microondas, perdiendo esa gran oportunidad que tenemos todavía los ecuatorianos de comer verduras, hortalizas, frutas, etc. frescas.

Ya que la demanda de comer bien y rápido crece, en nuestro país existen los restaurantes pequeños que por lo general están cercanos a las oficinas, y ofrecen menús diarios de comida tipo casera. También existe la modalidad de restaurantes banquetes, de comida casera de buena calidad para llevar a casa. Por último, existe la posibilidad, de servicio de comedor en los planteles educativos y de trabajo, con menús diarios de comida habitual: sopas de toda clase, segundo plato, y postre. Con lo cual, podemos decir que con cierto presupuesto, el ecuatoriano se alimenta con menús equilibrados.

Con respecto a la merienda, se comparte lo que quedó del almuerzo, o habitualmente se hace algo muy ligero como una ensalada, un café con sánduche o una fruta.

Las colaciones consisten por lo general en una fruta o un vaso de jugo, un pequeño sánduche, entre otros, para la mañana; para la tarde un cafecito, un pedazo de torta, una humita o quimbolito, etc.

La gastronomía diaria no es complicada, apela a los sabores naturales de los ingredientes sin mayores complicaciones, pues sus formas de preparar son simples y al alcance de todos, por lo que no deja de ser deliciosa, nutritiva y sana. Y, en nuestro país, tenemos la enorme ventaja que los muchos productos son de producción continua.

2.3.2.2. La que se consume para degustación

Hay dos distinciones en la gastronomía: comer para saciar el hambre y comer para degustar. El degustar implica experimentar un placer estético, comer tranquila y reflexivamente una secuencia de sabores sofisticados estructurados de manera particular, pero en concordancia con ciertas pautas de comer y de un cierto grado de refinamiento del sentido del gusto, que finalmente es el objetivo del arte culinario o alta cocina.

El menú de degustación es un conjunto de muchos pequeños platos (“no más de media ración”³⁹) de una comida u obra de arte culinario, presentada al consumidor con el objeto de darle la posibilidad de poder probar una amplia gama de platos, de asimilar del público, sus sensaciones ante nuevas texturas, colores, sabores, olores y toda la arquitectura gastronómica posible. Por lo general se trata de una cocina en particular, o de una especialidad, en la que la creatividad del chef le da la libertad de crear nuevos platos, o de presentar los ya existentes con exóticas variaciones. Esta es una tendencia cada vez más generalizada, en la que los restaurantes usan esta posibilidad para promocionar nuevos platillos, desarrollarse en una tendencia, introducir nuevos productos o simplemente crear.

Otra variante, es que se suelen ofrecer menús de degustación para que los compradores del servicio puedan conocer la carta del restaurante. Además, hoy en día se organizan jornadas o eventos especiales para degustación dirigidos a niños, adolescentes, clientes VIP o chefs, con los más variados fines, inclusive el del estudio de mercado.

En el menú de degustación, “se incluyen no menos de dos aperitivos, una entrada, un pescado, una carne y un postre; pero es cierto que es más común que sean más de 10

³⁹ Comunidad Gastronómica Chefuri.com, “*Menú de degustación*” (Tecnología de cocina, 2009) <http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=137>

platos, inclusive 20”⁴⁰, con lo cual, para muchos críticos, ya no hay degustación, sino demostración de la creatividad del chef. El riesgo que conllevan estos menús de degustación, es que el metabolismo del cliente no soporte tanta y tan variada comida por tanto tiempo, pues con 20 platos, estará comiendo por 2 horas.

2.3.2.3. La que se consume por salud

Por la falta de conocimiento de lo que el cuerpo requiere de acuerdo a la edad, actividad, y sobre todo por un concepto equivocado del éxito y de la satisfacción, el mundo se ha llenado de personas de todas las edades enfermas, cuya causa primordial son los malos hábitos a la hora de comer; allí es cuando la gastronomía ayuda a un equilibrado concepto del dominio del cuerpo, con la combinación de sabores, olores, colores y nutrientes, sugiriendo inclusive hábitos alimenticios saludables e interpretando sus contenidos culturales.

De modo general, los gastrónomos aprenden las virtudes de los alimentos y los combinan de modo que sus nutrientes no se pierdan y realcen sus cualidades organolépticas y estéticas en conjunto con la presentación de la mesa, con el fin de también comer por salud.

Los alimentos son sustancias que deben ser transformadas químicamente para satisfacer la necesidad de energía, reposición y elaboración de tejidos y fluidos del hombre. Por su composición química se clasifican en:

1. Azúcares, hidratos de carbono, sacáridos o carbohidratos.
2. Grasas o lípidos proporcionan 9 cal/gr., su función es mantener la temperatura y lubricar la piel, se clasifican en:
 - Grasas Saturadas.- Su consumo excesivo produce arteriosclerosis. Manteca, mantequilla, leche.
 - Grasas Poli insaturadas: son grasas líquidas que provienen de alimentos de origen vegetal. Olivo, girasol, cártamo.
3. Proteínas: proporcionan 4 cal/gr. Su función es ayudar en el crecimiento y desarrollo del hombre. Leche, carne, huevos, cereales.

⁴⁰Pepe Iglesias, “*Menús Degustación*” (Enciclopedia de Gastronomía, 2009)
<http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/modas-de-la-restauracion/menus-degustacion.html?pag=1>

4. Agua: es el disolvente universal, contiene sales que ayudan a las funciones vitales y es necesario beber 1 litro/día.
5. Sales Minerales: son elementos estructurales para los tejidos blandos y duros del cuerpo. Los principales son: Ca, P, K, S, Cl, Zn, Se, Cu, I, F, Mg.
6. Las vitaminas son sustancias complementarias, ayudan al buen funcionamiento del metabolismo. Las vitaminas se clasifican en dos grupos:
 - Vitaminas Liposolubles: son aquellas que se disuelven en grasas y son: "A", "D", "E" y "K".
 - Vitaminas Hidrosolubles: son aquellas que se disuelven en agua y son: "C", "B", "B2", "B6", "B12", y "Pp".

Una buena nutrición debe contener alrededor de: azúcares 1% 50 a 60 cal/gr., grasas 10% 25 a 35 cal/gr., proteínas 20% 10 a 15 cal/gr., agua 64% y minerales 3%. Y se la debe distribuir en 3 comidas: desayuno, almuerzo y merienda; con dos colaciones: una a media mañana y otra a media tarde.

Así, es útil saber que la sopa, es un caldo que nos provee de sales minerales, agua para la hidratación del cuerpo, vitaminas propias de las verduras, aminoácidos, proteínas y grasas de los ingredientes que se utilicen. Las ensaladas, son al mismo tiempo refrescantes y de fácil digestión, son una extraordinaria fuente de vitaminas. Los platos fuertes están contruidos para brindar principalmente la proteína, porque su mayor porción la lleva la carne. Pero, al igual que la sopa, contendrá vitaminas, hidratos de carbono o grasas de los alimentos que lo acompañen.

Las frutas son un importante ingrediente en la Gastronomía, por su gran versatilidad y diversidad se logran platillos y mezclas deliciosas y sanas. Su alto contenido de agua facilita la eliminación de toxinas de nuestro cuerpo y aporta en la hidratación. Su nivel de fibra, ayuda a regular la función de nuestro intestino, entre otras características.

Respecto a las bebidas, del vino podemos decir, que está compuesto mayoritariamente por agua y por un porcentaje de alcohol que oscila entre los 11° y 18° , y sus beneficios para la salud, en cantidades moderadas, se deben a sus compuestos aromáticos y fenólicos, que tienen efectos cardio-protectores.

Ya hemos dicho que la cocina ecuatoriana ancestral tiene una mezcla privilegiada de platos nutritivos, y que a la vez sacian el placer de comer, y cuidan la salud de las personas. Podemos describir el valor nutritivo de algunos ingredientes que se han consumido por siglos.

Destaca la “quinua el principal alimento de los Incas por considerarlo sagrado, la llamaban Madre Grano. El valor nutritivo de la quinua es comparable al de la leche materna. Es un alimento completo y balanceado y muy superior a los alimentos de origen animal como carne, leche, huevos, pescado. En sopa, brinda 330 Kcal. de energía y 14,8 gr. de proteínas, o el champús de quinua con similares aportes nutritivos”^{*41}

El “tarwi” (chocho), es un alimento lleno de proteínas, grasas, hierro, calcio y fósforo. Se lo utiliza, en guisos, purés, salsas, cebiche serrano, sopas, postres y refrescos.

La papa es un tubérculo con alto valor nutritivo. Es una fuente de vitamina C y vitaminas del complejo B. Rica en algunos minerales, como el potasio. Contiene proteína de alta calidad y no tiene grasas. Otra fuente similar de carbohidratos como la papa, es la yuca, “una raíz, procedente posiblemente del Brasil”^{*42}, pero desde siempre consumida por los nativos pobladores del Ecuador, junto con el maíz. Lo mismo podemos decir de la oca, que aporta azúcares.

A continuación describimos un resumen nutritivo de algunos platos típicos del Ecuador:

⁴¹ Organización de las NNUU para la Agricultura y la Alimentación, “*Manual sobre utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación*” (FAO, Santiago-Chile, 2000) Capítulo 5: Preparaciones Tradicionales <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro12/cap5.htm>

⁴² Cecilia Restrepo, “*La Yuca, alimento prehispánico*” (Artículo Grupo Gastronautas Bogotá-Colombia, 2009) (<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/yuca.htm>)

CUADRO N° 45**PLATOS TÍPICOS DE AMÉRICA LATINA**

PLATO	PORCIÓN de 100 gr.		
	Energía (Kcal.)	Proteínas (gr.)	Grasas (gr.)
Aguado de gallina	125	7.7	8.5
Arroz, menestra de lenteja y carne asada	60	5.7	0.8
Biche de pescado	167	15.3	8
Cebiche de camarón	66	8.8	1.9
Colada morada	80	1.2	0.8
Dulce de higo	200	0.7	0.2
Fanesca	212	17.6	6.1
Fritada	321	17.7	27.3
Locro de papas	50	1.2	0.5
Sancocho	58	7.3	1
Seco de chivo	100	12.9	3.8

Fuente: PLATOS TÍPICOS DE AMÉRICA LATINA, Centro Subregional LATINFOODS para América del Sur, Santiago de Chile, 1998.

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1. Datos Generales de la gastronomía del cantón

La investigación de campo con una muestra de 212 encuestas, reveló los siguientes datos, respecto de la pregunta 1:

1.- ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector?

De un total de 49 platos nombrados, el hornado de chanco es el que se lo identifica más frecuentemente como plato del sector con un 17,33%. A pesar de ser un plato nacional, que se lo prepara en muchas ciudades y pueblos de nuestro país, es conocido a nivel nacional e internacional de la buena e histórica fama de los hornados de Sangolquí, por ello se ha dado en llamar a esta ciudad la “Capital mundial del hornado”. Y es que este platillo, ha sido la base de la economía de muchas familias del cantón Rumiñahui desde hace muchos años y varias generaciones. Se ha convertido en un negocio gastronómico cultural, generador de empleos directos e indirectos y de ingresos significativos.

El plato originalmente se lo servía sobre una porción de mote con picadillo de mote (alverja amarilla cocinada, zanahoria amarilla cocinada y picada, cebolla blanca y perejil picado), la carne, el cuero reventado y el “agrio”, un vinagre hecho en chicha de jora, con cebolla paiteña y tomate picados finamente, un picadillo de cebolla blanca y culantro, ají picado, jugo de limón y sal. Aunque cada uno de los sitios de expendio dice tener su secreto tanto para los condimentos del hornado, cuanto para el agrio. Últimamente ya no se encuentra fácilmente la chicha de jora por lo tanto lo elaboran con cerveza.

En segundo lugar aparecen las tortillas de papa con un 8,07%, este plato lo sirven con lechuga, aguacate y ensalada de remolacha, al pasar del tiempo han aumentado, si el cliente así lo desea, un huevo frito.

CUADRO N° 46:

PLATOS PROPIOS DEL SECTOR

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADO	Cuy / Ají de Cuy	19	1,60
	Pollos a la brasa	5	0,42
	Cariucho	1	0,08
HORNEADO	Hornado de chancho	206	17,33
	Hornado de ville	13	1,09
	Hornado criollo	3	0,25
FRITOS	Fritada	51	4,29
	Tortillas con caucara	22	1,85
	Tortillas con ubre	7	0,59
	Chugchucaras	5	0,42
	Patas de cerdo emborrajadas	3	0,25
	Trucha	1	0,08
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de Chivo	10	0,84
	Seco de gallina	7	0,59
VÍSCERAS	Ají de librillo	14	1,18
	Guatita	2	0,17
CALDOS	De Gallina criolla	62	5,21
	De 31 y menudo de 31	55	4,63
	De Patas	25	2,10
	Caldos en general	4	0,34
	Caldo de cabeza de borrego	3	0,25
SOPAS	Yaguarlocro	34	2,86
	Locro de Zambo	3	0,25
	Locro de Zapallo	2	0,17
	Sopa de morocho	1	0,08
ARROCES	Menestras	1	0,08
POSTRES	Arepas de maíz	27	2,27
	Helados de paila (frutas)	16	1,35
	Empanadas de pan/Pan casero de trigo	4	0,34
	Quimbolitos	2	0,17
ENTREMESES	Tortillas de papa	96	8,07
	Tripa mishque	91	7,65
	Menudo	76	6,39
	Morcillas	52	4,37
	Tamales de maíz	36	3,03
	Choclos/Choclos con queso/Choclos con habas	34	2,86
	Tortillas de maíz	33	2,78
	Empanadas de morocho	23	1,93
	Mote y Tostado	21	1,77
	Empanadas de viento	18	1,51
	Mote con chicharrón	16	1,35
	Ubre con tostado	8	0,67
	Morcillas con menudo	5	0,42
	Choclo-mote	4	0,34
	Humitas	3	0,25
BEBIDAS	Chicha de Jora	59	4,96
	(Frías) Chicha de Morocho	2	0,17
	Jugos de frutas	2	0,17
	(Calientes) Morocho de dulce	2	0,17
TOTAL		1189	100,00

Las tortillas de papa, constituyen además el elemento principal para algunos platos:

- Tortillas con caucara (corte especial de carne de res, con grasa, cuya característica es ser bastante dura, frita, sin mucho condimento). Lo sirven el plato original de tortillas y estas carnes.
- Ubre frita con tortillas y huevo frito (ubre pre cocida ya condimentada, que la fríen con manteca de chanco en la misma lata o paila que fríen las tortillas), igualmente tiene, lechuga y ensalada de remolacha. Este es un plato que lo conocen a nivel interno únicamente, lo hace sola la Sra. Mercedes Espinoza, “Mamita Miche”, en su picantería ubicada en la Ascázubi (pasaje peatonal) y Olmedo. Y solamente los días lunes y viernes. Cuenta que empieza la venta a las 08h00 y para el medio día ya ha vendido todo.
- Las tortillas además es uno de los acompañamientos para el hornado, con el tiempo y con el afán de darle variedad al típico plato de hornado, aparecen variedades como el plato mixto, el plato original de tortillas, mote con picadillo y hornado. El completo, al plato anterior le aumentan tostado, choclo con queso y maduro frito.

El sector de los valles aledaños a Quito, el de los Chillos, entre San Rafael y Amaguaña, el Valle de Cumbayá hasta Pifo, y entre Guamaní y Machachi-, hasta hace unos 20 años, fueron las zonas proveedoras de la capital, de productos agrícolas, incluyendo entre estos la “papa chola”, base de las tortillas de papa.

Con un 7,65% le sigue la tripa mishque, (mote y tripa mishque a la parrilla), hace algunos años se tornaba obligatorio para los quiteños, la tarde del sábado, viajar hacia el Valle para degustar este plato, en el mercado César Chiriboga, toda la vereda del mercado tenía puestos de esta delicia, para cubrir el consumo de los lugareños y los visitantes. A pesar de que la Sra. Lupe Borja, una de las más antiguas triperas como las denominan, asegura que este plato es traído desde Quito. Actualmente han disminuido los puestos a dos, la Sra. antes mencionada y su hermana, existen uno que otro puestito en los barrios aledaños.

En la zona de Selva Alegre, donde se ha desarrollado un polo gastronómico del Cantón, a base del cual principalmente, hay un restaurante que ofrece la típica tripa mishque y la

variedad moderna de “El completo” que contiene además, cuero de chanco, choricillo a la parrilla y papitas cocinadas con salsa de maní.

En el cuarto puesto encontramos con un 6,39% el menudo, las vísceras del cerdo, cocinadas con condimentos en pura leche. Todas las personas que ofrecen este plato, coinciden en que el secreto está en la forma de lavar, que lo hacen con leche, con sal, con limón, con hierba buena, etc. Se puede deducir que este ranking lo ocupan los ingredientes de chanco, para aprovechar todo el producto de este animal.

También están otras delicias de la cultura gastronómica local como el hirviente caldo de gallina criolla (5,21%), la cada vez más escasa legítima chicha de jora (4,96%), el 31 y menudo de 31 (4,63%), por el que la gente madruga cada martes en largas filas esperando que esté listo; y otros como la fritada, el mote con chicharrón, el cuy, el hornado de ville, el morocho, entre otros.

Con porcentajes menores al 3% se van agrupando platos como los tamales, tortillas y arepas de maíz, etc. cuyo ingrediente principal es el maíz, choclo o morocho. El Valle de los Chillos, denominado como “El Granerito de Quito” y hoy convertido en ciudad satélite de Quito, sembró y cosechó desde el tiempo pre-incásico el mejor maíz del Tahuantinsuyo, de grano grande y amarillo, el maíz chillo, de allí su nombre, producto que casi ya no se encuentra, pues los grandes maizales de otros tiempos ahora son grandes y modernas urbanizaciones.

2.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector?

Como podemos ver, las personas encuestadas nombraron 60 platos distintos, porque efectivamente en Sangolquí se encuentra todo, todos los días, pero únicamente 2 se definen claramente como los más comunes: el hornado de chanco con el 13,74% y el caldo de gallina con el 11,28%. Estos dos platos están muy bien posicionados, tanto que en las fiestas populares, como en días de descanso regional y nacional, en las calles se instalan los característicos puestos con chanchos enteros expuestos y ollas rebosantes de gallinas, además de ofrecerlos en restaurantes y puestos de comida en los mercados.

CUADRO N° 47: PLATOS ELABORADOS EN FESTIVIDADES

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADO	Cuy / Ají de Cuy	31	2,82
	Cariucho	14	1,27
	Pollos a la brasa	1	0,09
HORNEADO	Hornado de chancho	151	13,74
	Hornado de ville	4	0,36
	Hornado criollo	3	0,27
FRITOS	Fritada	32	2,91
	Tortillas con caucara	12	1,09
	Chugchucaras	5	0,45
	Tortillas con ubre	4	0,36
	Trucha	4	0,36
ESTOFADOS O BISTECS	Secos de carne	1	0,09
	Seco de gallina	23	2,09
	Seco de Chivo	9	0,82
	Papas con cuero de chancho	4	0,36
	Lengua	1	0,09
VÍSCERAS	Ají de librillo	26	2,37
	Guatita	2	0,18
CALDOS	De Gallina criolla	124	11,28
	De 31 y menudo de 31	42	3,82
	De Patas	33	3,00
	Caldos en general	8	0,73
	De nervio	2	0,18
	Caldo de cabeza de borrego	1	0,09
SOPAS	Yaguarloco	38	3,46
	Fanesca (Semana Santa)	10	0,91
	Locro de Zambo	3	0,27
	Locro de Zapallo	1	0,09
POSTRES	Arepas de maíz	19	1,73
	Helados de paila (frutas)	11	1,00
	Priñones	5	0,45
	Quimbolitos	4	0,36
	De maíz/agua/manteca/blanco, etc	2	0,18
	Pan de finados	2	0,18
	Buñuelos (Navidad)	1	0,09
	Empanadas de pan/Pan casero de trigo	1	0,09
ENTREMESES	Tripa mishque	54	4,91
	Tortillas de papa	44	4,00
	Menudo	43	3,91
	Morcillas	41	3,73
	Empanadas de morocho	40	3,64
	Tortillas de maíz	30	2,73
	Tamales de maíz	26	2,37
	Choclos/Choclos con queso/Choclos con habas	16	1,46
	Mote con chicharrón	10	0,91
	Empanadas de viento	9	0,82
	Mote y Tostado	9	0,82
	Mote y chochos	9	0,82
	Empanadas en general	8	0,73
	Morcillas con menudo	4	0,36
	Humitas	3	0,27
	Ubre con tostado	3	0,27
	Choclo-mote	2	0,18
Empanadas de maíz	1	0,09	
BEBIDAS	Chicha de Jora	74	6,73
	Chicha de Morocho	2	0,18
	Chicha de arroz	1	0,09
	Jugos de frutas	1	0,09
	Colada Morada (difuntos)	11	1,00
(Frias)	Morocho de dulce	4	0,36
(Calientes)			
OTRAS RESPUESTAS	Nada en Especial	7	0,64
	Sept. Fiesta del maíz (todo lo de maíz)	6	0,55
	Siempre se hacen todos los platos	5	0,45
	Otras (irrelevantes)	1	0,09
	NSC	1	0,09
TOTAL		1099	100,00

Les sigue la chicha de jora con el 6,73%, porcentaje que se lo debe entender elevado, si tomamos en cuenta que se lo ofrece como complemento perfecto del plato de hornado. En cuarto lugar la tripa mishque con 4,91 y quinto lugar las tortillas de papa con 4,00%.

Además, hemos condensado la información, por grupos de platos, para resaltar el consumo del hornado con respecto a esto.

CUADRO N° 48
PORCENTAJE DE CONSUMO

TIPO DE PLATO	PORCENTAJE	NÚMERO DE PLATOS
ENTREMESES	32,03	18
POSTRES	4,09	8
CALDOS	19,11	6
BEBIDAS	8,46	6
FRITOS	5,19	5
ESTOFADOS O BISTECS	3,46	5
OTRAS RESPUESTAS	1,82	5
SOPAS	4,73	4
HORNEADO	14,38	3
ASADO	4,19	3
VÍSCERAS	2,55	2
TOTAL	100	65

Resulta válido el análisis, por ejemplo, si lo comparamos con el grupo de los entremeses, que así se posiciona en primer lugar con 32,03%, con una variedad de 18 platos, mientras el grupo horneado alcanza el 14,38%, donde el hornado se representa por sí sólo con 13,74%.

Vale la pena, a continuación detallar las festividades del Cantón.

FIESTA DEL MAÍZ Y DEL TURISMO

La fiesta mayor del Cantón Rumiñahui es la Fiesta del Maíz y del Turismo, que empieza la última semana de agosto y termina la primera de septiembre (entre el 25 de agosto y el 12 de septiembre), alrededor de 14 días, y básicamente es una fiesta en agradecimiento a la Madre

Tierra por las cosechas, en especial del maíz. En estas fiestas, se realizan una gran cantidad de actos culturales, sociales, deportivos y musicales.

Se inician con la elección de la Reina del Maíz, el desfile, al que se invita a las autoridades del país y de la provincia; el paseo del chagra junto con danzantes, bandas de pueblo, comparsas y representantes de las haciendas del sector e invitados de todo el Ecuador.

Se organizan las corridas de toros populares y el concurso del lazo en el que participan los chagras del cantón; el evento se desarrollaba en pleno centro de la ciudad, en épocas pasadas armaban la plaza, levantaban las Chinganas en la Plaza Central que actualmente es el parque Salinas. Los jóvenes fungían de hábiles toreros para llevarse el trofeo, que consistían en colchas hábilmente bordadas y adornadas con monedas de plata, colchas que se ataban al lomo de la res. Los hacendados del sector colaboraban prestando sus reses.

En los últimos años, se han aumentado programas culturales, recitales artísticos y folklóricos. Tanto organizadores como participantes reparten chicha de jora a los concurrentes y es muy común que los vecinos de los barrios preparen esta bebida para brindar hasta la quema de chamizas y el lanzamiento de los juegos pirotécnicos. En esta fiesta alusiva al maíz, se expenden todos los platos cuyo ingrediente principal o secundario es el maíz, pero el plato típico que representa al sector sin duda es el hornado.

FIESTA DE CANTONIZACIÓN

El 31 de Mayo de 1938 El Gral. Alberto Enríquez Gallo, Jefe Supremo de la Republica, mediante decreto N° 168, eleva a la categoría de Cantón, separándola de Quito y cambia de nombre de Parroquia de Sangolquí a Cantón Rumiñahui. Todos los años se conmemora la Cantonización, se inicia unos 7 días antes con la elección de la reina del cantón y la Sesión Solemne en el Salón Municipal, el tradicional pregón las fiestas.

Luego del desfile cívico militar y la misa en la Catedral, se sigue con la muy conocida cabalgata de Identidad Rumiñahuense, en las que los chagras de todas las parroquias visitan los barrios del cantón. La corrida de toros toma 2 o 3 días y al final el concurso del lazo.

Uno de los eventos importantes es La Posta Chasqui Kuna-Huanicuri, (EL Camino del Inca) jóvenes atletas participan en la posta, que es un recorrido de 130 Km. de Píllaro a Sangolquí.

Se realizan muchas actividades deportivas, culturales, exposiciones, festivales artísticos y musicales en todas las parroquias a cargo de sus juntas parroquiales, con la colaboración de escuelas y colegios. A todos estos eventos, se invita a propios y extraños a degustar la variedad de la gastronomía del sector, con la oferta primordial del hornado de chancho con tortillas y chicha de jora, caldos de 31, gallina criolla, de patas, morcillas, tripa mishque, etc.

FIESTA DE CARNAVAL

Con el afán de culturizar el carnaval, en los últimos tiempos se organiza la fiesta de Carnaval en Rumiñahui, con un desfile de carros alegóricos y comparsas que se desarrolla a lo largo de la avenida General Enríquez y termina en la tribuna de la Plaza Cívica Rumiñahui. Esta es una fiesta que suele terminar en la parroquia de Amaguaña, con sus bailes de varios días.

La Dirección de Turismo de Rumiñahui, que organiza y promueve la fiesta, invita siempre en esta oportunidad a recorrer los hermosos parajes, visitar las bellas cascadas, sus vertientes naturales, conocer sus parques y plazas, visitar los principales centros de comercio y disfrutar de la deliciosa gastronomía que solo puede ofrecer el Cantón Rumiñahui.

SEMANA SANTA

El Jueves Santo se realiza la procesión por las calles principales del Cantón, parando y rezando en cada sitio donde se ha levantado un altar. El Viernes Santo se representa el Vía Crucis y Las Siete Palabras.

Al igual que casi en todo el Ecuador en esta festividad se prepara la fanesca, que según los Sangolquileños es un plato típico del Valle de Los Chillos, por las grandes extensiones de sembríos de choclos, habas, fréjol, zambo, zapallo, etc. que habían antiguamente.

Los festejos y danzas indígenas que encantan a los turistas, se han sincretizado en la celebración de las fiestas religiosas, de ahí que las comunidades de Cotogchoa, San Pedro y Curipungo realizan un despliegue soberbio de vestimentas y comparsas durante las fiestas de Corpus Christi, Domingo de Pascua, Misas del Niño.

FIESTAS PATRONALES

El 24 de junio por San Juan Bautista patrono de Cotogchoa, se realiza una gran procesión en la cual se acarrea “la chamiza”, se quema, mientras los músicos de la banda de pueblo entonan ritmos tradicionales, el colorido lo ponen los disfrazados y juegos artificiales.

Además se organizan corridas de toros populares, se ofrece hornado de choncho, cuyes con papa y chicha de jora.

El 29 de junio por San Pedro y San Pablo patrono de San Pedro de Taboada, se realizan las fiestas que inician con las vísperas el 28, con animación de banda de pueblo, se quema la chamiza y se lanzan juegos pirotécnicos, iluminando el cielo que en esas épocas suele estar despejado.

El día principal de la fiesta, los rucos (personajes que portan sombreros negros, mascaritas de red, pelucas y una figura de madera en la mano que bien puede ser un toro, un choclo, una serpiente, una flor; llevan cascabeles en sus pies resultando “Instrumentos musicales vivos” mientras bailan en torno a la “Palla” una princesa de carrizo vestida de blanco que simboliza las cosechas, a quien rinden homenaje con su danza) y los diablos se toman la plaza central y las calles llenándolas de alegría.

El número principal es la misa a San Pedro, a la salida de la iglesia los sacerdotes cargan la imagen y la pasean por las calles de la parroquia. En los últimos años a estos festejos se han aumentado la elección de la Reina y los toros de pueblo.

El 24 de Octubre se celebra a San Rafael, con el mismo tipo de homenajes.

El patrono del cantón Rumiñahui, es el militar inca del mismo nombre y cada primero de diciembre se conmemora la fecha de su muerte con sendos actos cívicos en Sangolquí. ,

En todas estas festividades uno de los atractivos es de hecho la amplia gama gastronómica del cantón, donde vuelve a ser el hornado de choncho, el caldo y el seco de gallina los platos fuertes más consumidos, el mote con chicharrón, el choclo con queso y varios tipos de empanadas, ofrecidos al paso.

De las festividades impuestas por los españoles, los indígenas habían aceptado la fiesta del Corpus con verdadero entusiasmo, probablemente por coincidir con el tiempo de solsticio y su fiesta mayor, en que comienzan a madurar los cereales y se inician las cosechas, fiesta que se conserva hasta hoy. Aprovecharon de la solemnidad cristiana de Corpus para introducir sus costumbres, sus creencias ancestrales y sus prácticas supersticiosas, escuchan la Misa,

realizan procesiones, brindan comida y bebida, y no faltan los regocijos folklóricos como el baile de danzantes, el palo encebado, y la banda de música.

Sobre el festejo local de Corpus Cristi, hace reseña Doña Blanca Margarita Díaz Montúfar, de 84 años, hija de Isabel Montúfar que empezó con la panadería “La Abueli”, hace más de cien años y el de mayor fama en Sangolquí, cuenta que en esta fiesta hace unos 70 u 80 años se hacía la “La toma de la Plaza”, disfrazados de yumbos, los moradores de cada parroquia venía con danzantes y bailes trayendo lo que producía la tierra, como ofrenda y agradecimiento a Dios y se tomaban la Plaza Central posteriormente había la misa y la bendición a los frutos de la tierra.

Toda esta conjunción de gastronomías, fiesta, paisaje, personajes y tradiciones, da la identidad cultural a este pueblo, base sobre la cual trabajan incansablemente para su desarrollo y progreso.

EL PASE DEL NIÑO

Esta Fiesta religiosa se la celebra durante todo el año. Comienza cada 1 de enero, cuando el padre párroco de la Iglesia matriz, nombra al prioste o priostes responsables de organizar todo el evento. La imagen empieza a visitar la casa del prioste a la que van de 20 a 30 personas, rezan hasta las 12 de la noche y pasa a otra casa previamente designada.

Esta visita del Divino Niño se la realiza los 365 días del año, en cada casa se reza o se celebra una misa, se brinda comida, que debe estar de acuerdo a la época, si es semana santa, será la fanesca, si el día de Difuntos, será la colada morada o en Navidad, los pristiños, o quimbolitos, el agua de canela, etc. Durante todo este tiempo, los priostes se encargan de recolectar dinero para los preparativos del pase del Niño, globos, camaretas, montaje y adornos del Belén.

Una semana antes de Navidad, los priostes se encargan de hacer el Belén de tamaño natural, con materiales de la zona: paja de páramo (ichu), piedras de río, musgo nuicundos, achupallas, serrín, tierra, madera de pino y eucalipto. Aquí se reza la novena públicamente hasta el 24 de Diciembre. Durante el día y la noche del 23 se celebran “las vísperas”, con un gran festival de juegos pirotécnicos que invita a toda la población a concurrir.

El 24 de Diciembre, a las cuatro de la tarde, parte el Pase del Niño, desde el Parque Turismo, una banda de pueblo encabeza la procesión, cantando villancicos, y con los personajes vestidos de San José, La Virgen María, ángeles y pastores, cuyas edades van de niños a ancianos, hombres y mujeres, pasan por los sectores designados, donde previamente se prepararon 12 Belenes, cada sector se encarga de hacer su Belén, allí para la procesión y se canta villancicos.

Otro grupo aparte son las veladoras que llevan cirios adornados con hojas de cera de vivos colores, van vestidas de cholos o indígenas, acompañan generalmente varones disparando los voladores. Todo esto hasta las 12 de la noche hora en la que la población se concentra en la Iglesia Matriz, para la “Misa del Gallo”.

Finalmente, existen otras festividades que se celebran con la tradición gastronómica nacional, la semana Santa, con la fanesca y el Día de los Difuntos (en que se preparan la colada morada con las afamadas guaguas de pan del centro de Sangolquí) y otras fiestas y actos sociales de reciente creación como el concurso de Años Viejos organizado por las Ligas Barriales, los Festivales Navideños, Ferias como la de los Discapacitados el 2 de Diciembre, los ciclo paseos “Ciclo Vida” el último sábado de cada mes, el día de la Madre y del Padre, todos son oportunos para ofrecer los platos típicos.

3.- ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

Con la información obtenida, que se refleja en el cuadro, confirmamos lo dicho anteriormente, el hornado de chancho es el plato bandera del Cantón Rumiñahui durante todo el año, con un 14.69%.

Del mismo modo sucede con el caldo de gallina criolla, con el 8.74%, igual que en el Cuadro N° 47, mantiene el segundo lugar.

CUADRO N° 49: PLATOS ELABORADOS CON MAYOR FRECUENCIA.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ASADO	Cuy / Ají de Cuy	34	2,56	
	Cariucho	4	0,30	
	Parrillada criolla	3	0,23	
	Pollos a la brasa	3	0,23	
HORNEADO	Hornado de chanco	195	14,69	
	Hornado de ville	8	0,60	
	Hornado criollo	3	0,23	
FRITOS	Fritada	45	3,39	
	Tortillas con caucara	30	2,26	
	Chugchucaras	3	0,23	
	Tortillas con ubre	4	0,30	
	Trucha	6	0,45	
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	18	1,36	
	Seco de Chivo	7	0,53	
	Papas con cuero de chanco	1	0,08	
VÍSCERAS	Ají de librillo	51	3,84	
	Guatita	2	0,15	
CALDOS	De Gallina criolla	116	8,74	
	De 31 y menudo de 31	45	3,39	
	De Patas	59	4,45	
	Caldos en general	8	0,60	
	De nervio	3	0,23	
SOPAS	Yaguarlocro	66	4,97	
	Fanesca (Semana Santa)	2	0,15	
	Locro de Zambo	2	0,15	
	Locro de Zapallo	1	0,08	
POSTRES	Arepas de maíz	30	2,26	
	Helados de paila (frutas)	19	1,43	
	Pristiños	4	0,30	
	Quimbolitos	5	0,38	
	De maíz/agua/manteca/blanco, etc	1	0,08	
	Empanadas de pan/Pan casero de trigo	1	0,08	
ENTREMESES	Tripa mishque	70	5,28	
	Tortillas de papa	91	6,86	
	Menudo	64	4,82	
	Morcillas	51	3,84	
	Empanadas de morocho	26	1,96	
	Tortillas de maíz	25	1,88	
	Tamales de maíz	33	2,49	
	Choclos/Choclos con queso/Choclos con habas	32	2,41	
	Mote con chicharrón	16	1,21	
	Empanadas de viento	15	1,13	
	Mote y Tostado	22	1,66	
	Tortillas de verde	2	0,15	
	papas con salsa de cebolla	1	0,08	
	Morcillas con menudo	4	0,30	
	Humitas	1	0,08	
	Ubre con tostado	4	0,30	
BEBIDAS (Frías)	Chicha de Jora	53	3,99	
	Chicha de Morocho	2	0,15	
	Jugos de frutas	3	0,23	
	(Calientes)	Colada Morada (difuntos)	6	0,45
		Morocho de dulce	9	0,68
OTRAS COMIDAS	Comida de la Costa	1	0,08	
OTRAS RESPUESTAS	Todos los platos hay siempre	17	1,28	
TOTAL		1327	100,00	

En el tercer puesto encontramos el plato de tortillas de papa con 6,86%, debemos mencionar que éste es muchas veces solicitado como una orden adicional al hornado de chanco y recordemos también, que este plato, es además consumido en el plato de hornado “completo”, el cual no entra dentro de este porcentaje pero destaca la cantidad de tortillas de papa que se consume.

El cuarto lugar es para la tripa mishque con 5,28 % y el yaguarlocro en quinto lugar con 4,97%. El resto de platos como el menudo, el caldo de patas, las morcillas o el caldo de 31, tienen frecuencias similares, generalmente los restaurantes y picanterías que no ofrecen hornado de chanco en sus menús, ofrecen toda esta variedad de otros platos típicos. Llama la atención la frecuencia del ají de librilla que equivale al 3,84% mayor a la fritada de 3,39%, deducimos que esto se da, porque el mercado objetivo de este plato es la población propia del lugar, más que al turismo; por esta razón se lo encuentra de venta en los mercados de todas las parroquias.

Un detalle a tomar en cuenta es que históricamente el Cantón Rumiñahui se ha destacado por su gastronomía y se ha definido popularmente un calendario de comidas para propios y ajenos: sábado y domingo de hornado, martes de caldo de 31, viernes de fritada; lo cual se sincroniza con las ferias del domingo y jueves. También hay que decir que desde el año pasado, por acuerdo entre la Dirección de Salud e Higiene del Cantón Rumiñahui, y las vendedoras de Hornado del Mercado Turismo, se convino en no vender este producto los lunes y martes de todas las semanas para asegurar la calidad y cantidad de expendio los siguientes días. Pero las picanterías y el resto de negocios, por lo general solo cierran el lunes.

4.- ¿Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector?

Este cuadro confirma todo lo dicho respecto del hornado de chanco, es decir que de un total de 33 platos, se estima que los visitantes demandan este plato en un 27,53%. Le sigue las tortillas de papa con 13,36% y luego el cuy asado con papas o Ají de cuy, con 9,04%, un plato reinsertado en la gastronomía del Cantón; sector que al parecer está bastante bien organizado como microempresa, pues cuenta con el apoyo de autoridades y varias organizaciones tanto que el año pasado se organizó el primer Festival del Cuy, y ha desplazado al caldo de gallina al cuarto puesto con 7,69%, la tripa mishque con 6,21%, la fritada 4,59% y otros.

Este plato tiene toda la intención de desplazar la buena fama de los cuyes de Zámbez en Quito o de Chaltura en Imbabura; si la calidad es lo primero, paralelamente es abaratar sus

costos, tema en el que trabajan los productores con asesoría del Municipio de Rumiñahui y varias ONG's.

CUADRO N° 50: PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS		Cuy / Ají de Cuy	67	9,04
		Pollos a la brasa	1	0,13
HORNEADOS		Hornado de chanco	204	27,53
		Hornado de ville	4	0,54
		Hornado criollo	3	0,40
FRITOS		Fritada	34	4,59
		Tortillas con caucara	4	0,54
		Trucha	3	0,40
		Patas de cerdo emborrajadas	1	0,13
VÍSCERAS		Ají de librillo	10	1,35
CALDOS		De Gallina	57	7,69
		Caldos en general	18	2,43
		De Patas	17	2,29
		De 31 y menudo de 31	11	1,48
SOPAS		Yaguarlocro	26	3,51
		Locro de Zambo	1	0,13
		Fanesca-Semana Santa	1	0,13
POSTRES		Helados de paila (frutas)	20	2,70
ENTREMESES		Tortillas de papa	99	13,36
		Tripa mishque	46	6,21
		Mote y Tostado	24	3,24
		Menudo	22	2,97
		Choclos/Choclos con queso/Choclos con habas	20	2,70
		Empanadas de morocho	15	2,02
		Mote con chicharrón	9	1,21
		Morcillas	7	0,94
		Morcillas con menudo	2	0,27
		Empanadas de viento	1	0,13
		Arepas de maíz	1	0,13
		Tortillas de maíz	1	0,13
BEBIDAS	FRÍAS	Chicha de Jora	10	1,35
	CALIENTES	Colada Morada-Difuntos	1	0,13
OTROS		Otros platos típicos de todo el país	1	0,13
TOTAL			741	100,00

5.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante?

CUADRO N° 51: PLATOS RECOMENDADOS A LOS VISITANTES.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	Cuy / Ají de Cuy	41	5,09
	Pollos a la brasa	1	0,12
	Parrillada criolla	1	0,12
HORNEADOS	Hornado de chanco	196	24,35
	Hornado de ville	5	0,62
	Hornado criollo	3	0,37
FRITOS	Fritada	31	3,85
	Tortillas con caucara	8	0,99
	Trucha	5	0,62
	Tortillas con ubre	1	0,12
	Chugchucaras	1	0,12
	Patas de cerdo emborrajadas	1	0,12
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de Chivo	2	0,25
	Seco de gallina	1	0,12
VÍSCERAS	Ají de librillo	4	0,50
CALDOS	De Gallina	44	5,47
	De Patas	18	2,24
	De 31 y menudo de 31	15	1,86
	Caldos en general	11	1,37
	Caldo de cabeza de borrego	1	0,12
SOPAS	Yaguarlocro	19	2,36
	Locro de Zambo	1	0,12
POSTRES	Helados de paila (frutas)	40	4,97
	Empanadas de pan/Pan casero de trigo	3	0,37
	Ensalada de frutas	1	0,12
ENTREMESES	Tortillas de papa	103	12,80
	Tripa mishque	57	7,08
	Empanadas de morocho	44	5,47
	Menudo	37	4,60
	Morcillas	20	2,48
	Mote y Tostado	20	2,48
	Choclos/Choclos con queso/Choclos con habas	17	2,11
	Mote con chicharrón	8	0,99
	Tortillas de maíz	8	0,99
	Arepas de maíz	3	0,37
	Ubre con tostado	2	0,25
	Humitas	2	0,25
	Empanadas de viento	1	0,12
	Tamales de maíz	1	0,12
	Morcillas con menudo	1	0,12
Choclo-mote	1	0,12	
BEBIDAS FRÍAS	Chicha de Jora	19	2,36
	Chicha de Morocho	2	0,25
	Cerveza	1	0,12
	Jugos de frutas	1	0,12
OTROS	Otros platos típicos de todo el país	1	0,12
NSC/NSC		2	0,25
TOTAL		805	100,00

Esta pregunta propone reafirmar lo que las encuestas arrojaron, al determinar el principal plato típico del cantón, basándose en lo que el nativo y los residentes de este sector, tradicionalmente recomiendan consumir al turista, con 24,35% colocaron al hornado en primer lugar, con 12,80% en segundo lugar a las tortillas de papa, la tripa mishque en tercer lugar con 7,08%, el caldo de gallina y las empanadas de morocho con 5,47% en quinto lugar y por último al Cuy con 5,09%.

Para completar la carta con un postre, cabe destacar la consideración que dan a los tradicionales helados de frutas con 4.97%.

Del 4,60% hacia abajo se colocan platos considerados también muy importantes dentro de la gastronomía típica del Cantón, tales como menudo fritada, morcillas, yaguarlocro etc.

Este menú sugerido, para muchos se explica por su delicioso sabor, definitivamente mejor a los que se producen en otras regiones, que también tienen su categoría y fama, como el hornado de Riobamba y el renombrado “Hornado Pastuso” de Tulcán, en la provincia del Carchi; para otros, mucho tiene que ver el punto de vista sentimental, pues se dice que toda persona nacida en este Cantón tiene alguna relación directa o indirectamente con la oferta de esta gastronomía y de hecho con la demanda. Y la conservan aún fuera de las fronteras.

La Sra. Dioselina Caiza (Picantería Comadre), María José Marcillo (Picantería Turismo), Teresa Marcillo (El Caserito), y María Hilda Quiroz (Picantería Dieguito), entre otras, propietarias de los más renombrados hornados y grandes hornos de Sangolquí, concuerdan en la información, ya poco o casi nada del hornado se lo hace con cerdos de producción local, desde hace 30 a 35 años viajan semanalmente a Santo Domingo, El Carmen, Quinindé, Chone a comprar el ganado porcino, los traen en pie y entregan al Camal, donde después de pasar el control sanitario proceden al faenamiento.

Desde hace unos 20 años aproximadamente se unen en Asociación ganadera todos los productores de las zonas antes citadas, y exhiben y venden en un solo lugar, operaban en el sector del antiguo IERAC y a partir del año 2001 empieza a operar la feria en la Sede de la ASOGAN-SD en el km 7 de la vía Quinindé, administrada por la Asociación, logrando unir en un solo lugar las ferias de comercialización de bovinos, equinos y porcinos. Alcanzando eficiencia en la comercialización y transporte.

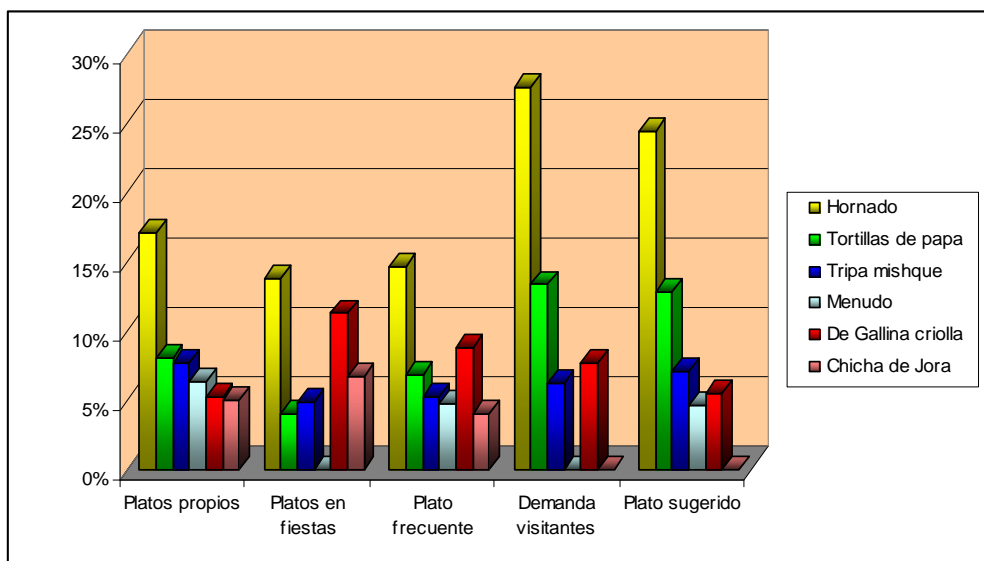
Por otro lado, los introductores de ganado, propios del cantón, traen del mismo lugar y venden a los pequeños hornos y negocios.

Debemos anotar que en nuestra investigación encontramos pequeñas picanterías que se enorgullecen de vender el “hornado Criollo” (chanchos criados localmente y a la antigua) y grandes restaurantes que se precian de hacer el hornado con Mr. Chancho, producto de PRONACA, que garantiza la calidad de sus productos, por sus procesos bajo normas HACCP (Análisis y Control De Puntos Críticos), la mayor certificación internacional.

Durante el período de encuestas tuvimos la oportunidad de probar las diferentes sazones incluyendo el hornado criollo y somos justos al decir que todos son excelentes, y de diferente sabor pues efectivamente, parecería que cada cual tiene su secreto.

GRÁFICO N° 6

ANÁLISIS CUALITATIVO, TOMANDO EN CUENTA LAS CINCO PRIMERAS VARIABLES.



Fuente: Aplicación de Encuestas

Elaborado por: Maritza Landázuri

El plato de hornado es considerado como el plato típico principal (17,33%), es el más consumido en las festividades (13,74%), en consecuencia este es el que se prepara con mayor frecuencia (14,69%), resultando ser el más demandado por los visitantes (27,53%) y el más recomendado para su consumo (24,35%).

En un caso bastante similar están las tortillas de papa, se las considera como plato típico en segundo lugar (8,07%), en cuanto a ser consumido durante las festividades ocupa un quinto lugar (4,00%) y consta en el tercer lugar en frecuencia de elaboración (6,86%), dato de la encuesta que no es muy real, pues se lo consume como plato, y además con el hornado, con caucara, con ubre. Aparece también en segundo lugar tanto en la demanda por los visitantes (13,36%), como en el plato recomendado. (12,80%).

En tercer lugar, como plato propio del sector aparece la tripa Mishque (7,65%), como consumo en la festividades y frecuencia en la elaboración, ocupa el cuarto puesto (4,91%) y (5,28%) respectivamente, colocándose en quinto puesto en la demanda de los visitantes (6,21%) y en tercer lugar de recomendación (7,08%).

Consideramos que ocupa este lugar en la demanda porque es un plato que se lo encuentra en el mercado y no en restaurantes donde acceden los visitantes, además es un plato que está desapareciendo y probablemente por la misma razón, no ha logrado poner restaurantes y menos sucursales, como en el caso del hornado.

En cuarto lugar, como plato típico se encuentra el Menudo (6,39%), el consumo durante las fiestas y la frecuencia de elaboración ocupa el sexto lugar, (3,91%) y (4,82%) respectivamente. En la demanda ocupa el noveno lugar (2,97%) y como plato recomendado aparece en el séptimo lugar (4,60).

El caldo de gallina ocupa el quinto lugar como plato propio de la zona (5,21%). En épocas de festividades ocupa el segundo puesto (11,28%), entendiéndose el segundo lugar en la frecuencia de elaboración (8,74%), volviendo al cuarto lugar en la demanda de los visitantes (7,69%), puesto que también ocupa como plato recomendado (5,47%).

Ocupa el segundo puesto, en épocas de fiesta probablemente porque después de una buena celebración y traspasada lo mejor que recomiendan es un buen plato de caldo, para recuperar fuerzas y continuar disfrutando de las festividades.

Debemos reconocer que el caldo de gallina no es un plato típico de Rumiñahui, pues este es tan propio de cada lugar grande o pequeño donde se pueda alimentar criollamente a unas cuantas avechitas.

La Chicha de jora como producto de la zona aparece en sexto lugar (4,96%), a pesar de ser una bebida típica, lamentablemente en camino a desaparecer, primero por la falta de producción del maíz (Jora) y luego porque el proceso es un tanto largo, para las fiestas se coloca en tercer lugar (6,73%), pero a pesar de subir la producción por estas épocas, la frecuencia de elaboración está en séptimo lugar (3,99%) y tanto la demanda por visitantes como la recomendación para su consumo tienen rangos nada representativos, (1,35%) décimo quinto lugar y (2,36%) décimo puesto respectivamente, rangos en los que se encuentran alguna variedad de entremeses tales como: morcillas, choclos, mote, tostado, entre otros, consideramos estos bajos resultados por las razones anteriormente mencionadas.

3.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales

6.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?

CUADRO N° 52: PLATOS TÍPICOS CUYA PREPARACIÓN HA CAMBIADO.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	PORCENTAJE
ASADO	Cuy / Ají de Cuy	1	0,42	No hay cambios	1	0,42
HORNEADO	Hornado de chanco	16	6,75	Hoy se sirve con maduro frito	5	2,11
				Antes se servía solo con mote.	3	1,27
Se lo llama "Completo" (tortillas, choclo, queso, aguacate, maduro, tostado, mote y agrio)				3	1,27	
Los aliños y adobos dan sabor diferente/secretos				2	0,84	
Hoy se sirve con menos grasa				1	0,42	
No se macera mucho tiempo al chanco				1	0,42	
	Hornado de ville	3	1,27	No se sabe si es chanco no nato, parece lechón	3	1,27
Fritos	Fritada	1	0,42	No hay cambios	1	0,42
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de Chivo	2	0,84	Se usa borrego, no es de chivo	2	0,84
VÍSCERAS	Ají de librillo	1	0,42	Sabor diferente, poco maní por precio	1	0,42
CALDOS	De Gallina	8	3,38	Gallina de criadero, no son criollas	5	2,11
				Falta concentración de sabor	2	0,84
				Hoy con menos grasa	1	0,42
	De 31 y menudo de 31	1	0,42	Hoy con menos grasa	1	0,42
	De Patas	1	0,42	Falta concentración de sabor	1	0,42
Caldos en general	5	2,11	Animales de criadero, otro sabor	2	0,84	
				Se han perdido los secretos	2	0,84
				Ya no hacen, ya no se consume	1	0,42
SOPAS	Sopa de bolas de maíz	1	0,42	Con harinas mezcladas	1	0,42
	Sopa de morocho	1	0,42	Se cocinaba a fuego lento, no ollas de presión	1	0,42
POSTRES	Helados de paila (frutas)	1	0,42	No hay cambios	1	0,42
	Pan casero de manteca	3	1,27	Ahora ya no lleva manteca	2	0,84
				Ya no se hace en horno de leña, otro sabor	1	0,42
ENTREMESES	Mote con chicharrón	1	0,42	Hoy se pone achiote al chicharrón	1	0,42
	Tortillas de papa	2	0,84	Antes ponían zanahoria amarilla	1	0,42
				Ya no hay papa chola	1	0,42
	Tortillas de maíz	3	1,27	Mezclan con harina de trigo	2	0,84
Ya no se hacen en tiesto				1	0,42	
Tamales de maíz	2	0,84	Se mezclan otras harinas, no es pura de maíz	1	0,42	
				Personas antiguas dicen que la calidad era mejor	1	0,42

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	PORCENTAJE
ENTREMESES	Mote	1	0,42	El sabor es otro, es grano peruano	1	0,42
	Morcillas	3	1,27	El relleno ahora se lo hace a máquina. Mucho saborizante, colorante	2 1	0,84 0,42
	menudo con mote	2	0,84	Antes no se servía con mote	2	0,84
	Tripa mishque	4	1,69	Hoy se sirve mezclado con otras salchichas Hay el "Completo" (papa, salsa de maní, mote, cuero de chanco y otro embutido)	2 2	0,84 0,84
	Empanadas de viento	1	0,42	Antes tenían más queso	1	0,42
	Empanadas de morocho	1	0,42	Antes se usaba manteca de chanco, hoy manteca vegetal	1	0,42
	Empanadas de mejido	1	0,42	Hoy son de viento, casi no tienen condumio	1	0,42
	Tostado	1	0,42	Ya no hay maíz de chilló	1	0,42
	Empanadas en general	2	0,84	Antes había mejor calidad de harinas y se usaba manteca de chanco Ya no se hace el repulgado a mano	1 1	0,42 0,42
	Chiguiles	1	0,42	Los ingredientes escasean	1	0,42
Humitas		2	0,84	Antes se preparaba con bastante nata	1	0,42
				Era masa fina, cernida, molida	1	0,42
BEBIDAS (Frías)	Chicha de Jora	8	3,38	Casi no se encuentra jora auténtica	2	0,84
				La mezclan con harina de maíz	2	0,84
				No se fermenta mucho tiempo	2	0,84
				Antes se ponía un traguito	1	0,42
				Hoy ponen guayaba, pero rico sabor	1	0,42
Chicha de Morocho	2	0,84	Se lo hacía con chigualcán	1	0,42	
			Ya no hay morocho puro	1	0,42	
Refrescos (colas)	1	0,42	Antes se servía solo jugos/chichas	1	0,42	
(Calientes)	Morocho	1	0,42	No se usa harinas puras	1	0,42
	Colada morada	1	0,42	Se lo hacía con harina negra y mortiño	1	0,42
OTRAS RESPUESTAS	CAMBIOS EN GENERAL	9	3,80	Ha mejorado el control sanitario, por lo tanto la calidad	5	2,11
				Cambio de sabores, por aliños/los secretos	1	0,42
				Cada uno le pone el secreto, ahora todo tiene menos grasa	1	0,42
				Los sabores eran mejores, las cantidades mayores y era más barato	1	0,42
				Han cambiado la presentación	1	0,42
NO HAY CAMBIOS	116	48,95	NO HAY CAMBIOS	116	48,95	
NC/NSC	27	11,39	NC/NSC	27	11,39	
TOTAL		237	100,00	TOTAL	237	100,00

De acuerdo a las respuestas obtenidas a esta pregunta, y para su análisis respectivo condensaremos la información en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 53

**PLATOS TÍPICOS CUYA PREPARACIÓN HA CAMBIADO.
(OTRAS RESPUESTAS)**

RESPUESTA	FRECUENCIA	%		PLATOS/CAMBIOS
NO HAY CAMBIOS EN GENERAL	116	48,95	50,21	Ají de Cuy Fritada Helados de Paila (Fruta)
Platos que no cambiaron	3	1,26		
SI HAY CAMBIOS	82	34,60	38,40	Ha mejorado el control sanitario, por lo tanto la calidad Cambio de sabores, por aliños/los secretos Cada uno le pone el secreto, ahora todo tiene menos grasa Los sabores eran mejores, las cantidades mayores y era más barato Han cambiado la presentación
CAMBIOS EN GENERAL	9	3,80		
NC/NSC	27	11,39	11,39	
TOTAL RESPUESTAS	237	100,00	100,00	

Elaboración: Maritza Landázuri

De las 237 respuestas el 50,21% contesta que no hay cambios de ninguna clase, lo que quiere decir que la mitad de la muestra considera que a pesar del tiempo el sabor y la calidad sigue siendo igual, el 38,4% percibe que si hay cambios en la preparación o en la forma de servir de los platos típicos y el 11,39% no contestan a la pregunta.

Primero debemos señalar que platos como el cuy asado o ají de cuy, la fritada y los helados de paila (frutas), según el paladar de los encuestados no han sufrido cambios desde que aparecieron como parte de la gastronomía del Cantón.

El cuy fue plato de mucho consumo pero fue desapareciendo a medida que el Cantón se desarrollaba y se lotizaban las propiedades para viviendas. De las antiguas personas que hacían el cuy existe una sola todavía en el negocio, Doña Zoila Jiménez Alulema, de la Picantería los Cuyes.

Apenas hace 10 años aproximadamente, las hijas o nietas de quienes lo hacían anteriormente, retomaron el negocio y se ubicaron en el Sector de Selva Alegre, copando prácticamente toda la calle Francisco Guarderas, más conocida como “la calle de los cuyes”. Probablemente esta larga ausencia le hizo conservar su gusto original o por la misma razón no se puede comparar con los sabores iniciales.

En cuanto a la fritada no se percibe ningún cambio porque probablemente la poca producción del ganado porcino del cantón y sus alrededores, lo ocupan para este plato, como la demanda no es tan grande nadie prueba a darle un toque especial o característico y aplican la misma receta desde los inicios, pues la mayoría de estos negocios son heredados de madre a hijos.

Con respecto a los helados de paila, “Helados Victoria” fueron los primeros, se iniciaron entre 110 y 120 años atrás, y por un largo tiempo, 80 años aproximadamente, fueron los únicos en Sangolquí, según conversación mantenida con Doña Victoria Zúñiga, su propietaria. Tal vez este es el motivo por el cual se conservaron igual, no tenían competencia, además son de fruta y ésta no cambia de sabor, máximo su nivel de acidez que se la contrarresta con la cantidad de dulce que se ponga en la preparación.

Según la percepción de los encuestados, son 31 platos que han cambiado, y producen 82 respuestas, que para su respectivo análisis las condensaremos en el siguiente cuadro.

CAMBIOS EN LA PREPARACION

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE	FRECUENCIA DEL PLATO	%	CAMBIOS EN LA PREPARACION
HORNEADO (2)	Hornado de chanco	16	19,51	Hoy se sirve con maduro frito Antes se servía solo con mote. Se lo llama "Completo" (tortillas, choclo, queso, Los aliños y adobos dan sabor diferente/secretos Hoy se sirve con menos grasa No se macera mucho tiempo al chanco Se lo sirve con lo que pide el cliente
	Hornado de ville	3	3,66	No se sabe si es chanco no nato, parece lechón
ESTOFADOS (1)	Seco de Chivo	2	2,44	Se usa borrego, no es de chivo
VICERAS (1)	Ají de librilla	1	1,22	Sabor diferente, poco maní por precio
CALDOS (4)	De Gallina	8	9,76	Gallina de criadero, no son criollas Falta concentración de sabor Hoy con menos grasa
	Caldos en general	5	6,10	Animales de criadero, otro sabor Se han perdido los secretos Ya no hacen, ya no se consume
	31, menudo de 31	1	1,22	Hoy con menos grasa
	De Patas	1	1,22	Falta concentración de sabor
SOPAS (2)	Sopa de bolas de maíz	1	1,22	Se han perdido los secretos Ya no hacen, ya no se consume Con harinas mezcladas
	Sopa de morocho	1	1,22	Se cocinaba a fuego lento, no ollas de presión
POSTRES (1)	Pan casero de manteca	3	3,66	Ahora ya no lleva manteca Ya no se hace en horno de leña, otro sabor
ENTREMESES (15)	Tripa mishque	4	4,88	Hoy se sirve mezclado con otras salchichas Hay el "Completo" (papa, salsa de maní, mote, cuero de chanco y otro embutido)
	Morcillas	3	3,66	El relleno ahora se lo hace a máquina. Mucho saborizante, colorante
	Tortillas de maíz	3	3,66	Mezclan con harina de trigo Ya no se hacen en tiesto
	Tortillas de papa	2	2,44	Antes ponían zanahoria amarilla Ya no hay papa chola
	Tamales de maíz	2	2,44	Se mezclan otras harinas, no es pura de maíz Personas antiguas dicen que la calidad era mejor
	Menudo con mote	2	2,44	Antes no se servía con mote
	Humitas	2	2,44	Antes se preparaba con bastante nata Era masa fina, cernida, molida
	Mote con chicharrón	1	1,22	Hoy se pone achiote al chicharrón
	Mote	1	1,22	El sabor es otro, es grano peruano
	Empanadas de viento	1	1,22	Antes tenían más queso
	Empanadas de morocho	1	1,22	Antes se usaba manteca de chanco, hoy manteca vegetal
	Empanadas de mejido	1	1,22	Hoy son de viento, casi no tienen condumio
	Tostado	1	1,22	Ya no hay maíz de chillo
	Empanadas en general	2	2,44	Antes había mejor calidad de harinas y se usaba manteca Ya no se hace el repulgado a mano
	Chiguiles	1	1,22	Los ingredientes escasean
BEBIDAS (Frías) (3)	Chicha de Jora	8	9,76	Casi no se encuentra jora auténtica La mezclan con harina de maíz No se fermenta mucho tiempo Antes se ponía un traguito Hoy ponen guayaba, pero rico sabor
	Chicha de Morocho	2	2,44	Se lo hacía con chigualcán Ya no hay morocho puro
	Refrescos (colas)	1	1,22	Antes se servía solo jugos/chichas
(Calientes) (2)	Morocho	1	1,22	No se usa harinas puras
	Colada morada	1	1,22	Se lo hacía con harina negra y mortño
TOTAL		82	100,00	

El hornado de choncho, con el 19,51% se ubica como el plato que más cambios presenta. Pero estos no son nada significativos pues no cambia su sabor y es por esto que mantiene su fama y prestigio. Estos cambios se deben casi en su totalidad, a la presentación misma del plato, como ya habíamos indicado anteriormente, el plato original de hornado tenía una porción de mote, la carne, el cuero reventado y el agrio o “Chiriucho”.

Consideramos que por la experiencia en atender a tantos y tan diferentes consumidores abrieron opciones de platos:

- El plato de hornado, como ya lo mencionamos.
- El plato mediano, el anterior más lechugas, tortillas, ensalada de remolacha y aguacate.
- El Plato completo, el anterior más choclo, una taja de queso, maduro frito, fritada y/o chicharrón y un poquito de tostado.
- Abren la posibilidad de que el cliente elija y haga el plato a su gusto y medida.

En ciertos restaurantes inclusive han aplicado el último sistema de marketing, denominado “combo”, el plato con vaso de chicha o gaseosa, sin disgregar su costo.

Con respecto a la maceración, hablando con las expertas, esta no incide en el sabor, son la cantidad, variedad y calidad de los condimentos, pues en casi todos los hornos la maceración es entre 6 y 8 horas, tiempo en que demora el horno, según su tamaño, en llegar a la temperatura adecuada.

El segundo plato que presenta cambios, es el caldo de gallina, (9,76%). El cambio se resume a un sabor distinto al tradicional, debido casi exclusivamente a que no se usan gallinas de campo, pues este tipo está prácticamente desaparecido o lo tienen para consumo familiar, éstas han sido reemplazadas por pollos de criaderos, cuya alimentación es a base de balanceados, que en el mejor de los casos no tienen prácticamente ningún sabor y se trata de suplir con muchos saborizantes.

Con el mismo porcentaje que el caldo de gallina, se ubica la chicha de jora y presenta cambios más significativos. Es una bebida, de la que el cliente no está seguro que sea de jora, sino del maíz común o de avena, aderezada con naranjillas que la cocinan juntos, es una chicha sin fermentación por lo tanto sin grados alcohólicos, se la ofrece como refresco.

Tampoco hay un solo criterio acerca de cómo se prepara la chicha de jora: la más sencilla es la que se prepara en base a harina de jora con panela; canela, pimienta, clavo de olor, hierba luisa, cedrón y naranja, con una fermentación de 8 a 15 días, que se la hace en tinajas de barro, llegando a tener un contenido alcohólico de hasta 5°. La jora es un estado del maíz, cuando éste tiene ya raíces, ya en grano tiene su añejamiento.

Pero también dicen que la preparaban con harina de 7 variedades de maíz: canguil, chulpi, maíz amarillo, maíz blanco, maíz rojo, maíz negro y sémola. Esto casi ya no se encuentra debido a que están desapareciendo los grandes sembríos de maíz en el cantón, y si alguien lo tiene es para su uso interno, por eso es que aparece la chicha de jora en mayor cantidad en las fiestas de la comunidad o en priostazgos, bailes públicos y desfiles.

En tercer lugar, los caldos en general con un 6,10%, más que existan cambios sustanciales, el hecho es que se está perdiendo la costumbre de consumirlos, y el mismo caso es el de las sopas, son platos que inclusive han desaparecido del menú familiar, por muy elaborados, disponibilidad de poco tiempo para almorzar en casa, son poco atractivas para niños y jóvenes. En general, muchas personas no conocen quien todavía las preparan y otras coinciden en que en el seno familiar, las abuelas o personas mayores aún las saben.

La tripa mishque con 4,88%, ocupa el cuarto lugar, aquí el cambio resulta en su presentación, dándole cierta variedad y esto resulta muy positivo puesto que son muy pocos los lugares donde la comercializan actualmente.

Podemos resumir este análisis a dos puntos importantes:

- La producción agrícola dejó de ser artesanal, y pasó a ser industrial, sobre terrenos desgastados y crianza masiva de animales, alimentados con balanceados.

- El factor tiempo y el desarrollo de la tecnología; ya la leña no es un combustible, no se usa ollas o tiestos de barro, no hay tiempo para el cocinado lento, han sido reemplazados por cocinas a gas, sartenes de teflón, ollas de presión, etc.

7.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?

Del total de encuestados el 28,30% no contesta y/o no sabe que platos ya no se preparan, el restante 71,70% nombra 35 platos, los cuales en su mayoría aparecen con porcentajes (+/-), en todas las variables, como plato propio del cantón, platos que se preparan en épocas de fiesta, platos que se elaboran con mayor frecuencia, que son demandados por los visitantes, platos que se recomienda consumir al visitante y platos que han cambiado su forma de preparar.

CUADRO N° 54

PLATOS QUE YA NO SE ELABORAN

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	QUIEN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA	PORCENTAJE						
HORNEADOS	Hornado criollo	1	0,47	Nancy Guayasamín	1	0,47						
	Hornado de ville	1	0,47	"El Barrilto"	1	0,47						
ESTOFADOS	Seco de Chivo	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
VÍSCERAS	AjÍ de librillo	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
SOPAS	Cauca de morocho	7	3,30	NC/NSC En los barrios tradicionales	6 1	2,83 0,47						
	Morocho de sal	2	0,94	NC/NSC En familia, las abuelas, personas mayores	1 1	0,47 0,47						
	Sopa de bolas de maíz	2	0,94	NC/NSC Se preparaba en casas de familias	2 1	0,94 0,47						
	Colada de Churos	3	1,42	NC/NSC	3	1,42						
	Coladas	3	1,42	NC/NSC Las abuelas	2 1	0,94 0,47						
	Yaguarloco	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
	Timbushca	2	0,94	NC/NSC	2	0,94						
	Sopa de choco	1	0,47	En las casas de familias	1	0,47						
POSTRES	Buñuelos	2	0,94	NC/NSC	2	0,94						
	Pan de maíz	1	0,47	Aunque hay en panaderías, la delicadeza de la masa era mejor antes	1	0,47						
	Pan de leche de dulce	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
	Pan casero de trigo	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
	Lloronas	1	0,47	NC/NSC	1	0,47						
ENTREMESES	Chigüites	31	14,62	NC/NSC	11	5,19						
				Sra. Salazar/Srtas. Salazar (bajo pedido)	10	4,72						
				La casita de teja (Rocío Pérez)(Bajo pedido)	7	3,30						
				Personas mayores	2	0,94						
				Margarita Vallejo-hijos (Pan de la Abuela)	1	0,47						
	Tortillas de maíz	32	15,09	Sra. Salazar/Srtas. Salazar (bajo pedido)	14	6,60						
				NC/NSC	10	4,72						
				Rocío de Pérez	2	0,94						
				Juana Tabanda	1	0,47						
				Panadería "Pan de la Abuela"	1	0,47						
	Tamales de maíz	7	3,30	Personas mayores	1	0,47						
				Se hace en menor cantidad	1	0,47						
				Sra. Dolores Carrera	1	0,47						
NC/NSC				3	1,42							
Panadería "Pan de la Abuela"				1	0,47							
Empanadas de morocho	7	3,30	Juana Tabanda	1	0,47							
			Personas mayores	1	0,47							
			Ya no hay maíz de Chillo	1	0,47							
			Familia Salazar	2	0,94							
			Personas mayores	1	0,47							
Tripa mishque	3	1,42	Juana Tabanda	1	0,47							
			Panadería "Pan de la Abuela" Sra. Margarita Vallejo-hijos	1	0,47							
			Aún hay, en Mercados Sangolquí/R. San Pedrito	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
			Está desapareciendo (no lo hacen mucho)	3	1,42							
Arepas de maíz	3	1,42	NC/NSC	2	0,94							
			Hornos de leña	1	0,47							
			Vendedoras de Mercados	1	0,47							
			En los barrios tradicionales	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
Humitas	2	0,94	NC/NSC	1	0,47							
			Probablemente en el "Pan de la Abuela"	1	0,47							
			Es algo que se pierde, personas mayores	1	0,47							
			NC/NSC	6	2,83							
			Juana Tabanda	4	1,89							
Chicha de Jora	14	6,60	Hortensia Marcillo	1	0,47							
			Personas mayores	1	0,47							
			otras respuestas	2	0,94							
			NC/NSC	6	2,83							
			En las casas, los mayores	1	0,47							
Chicha de Morocho	9	4,25	Señoras del mercado de Sangolquí	1	0,47							
			Juana Tabanda	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
			Jugos de frutas	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
(Frías)	1	0,47	NC/NSC	1	0,47							
			NC/NSC	4	1,89							
			Personas mayores de las familias	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
			NC/NSC	1	0,47							
(Calientes)	1	0,47	NC/NSC	1	0,47							
			NC/NSC	5	2,36							
			Personas mayores de las familias	1	0,47							
OTRAS	NC/NSC	60	28,30	NC/NSC	60	28,30						
							TOTAL	212	100,00	TOTAL	212	100,00

Para analizar los datos obtenidos de la pregunta 7, Cuadro Nr.54 consideramos extraer los datos significativos (frecuencias + de 3), hacer un cuadro donde se demuestra el porcentaje con respecto al total de la frecuencia con que los encuestados estiman que ya no se elaboran y el porcentaje con respecto al total de encuestados, ya que el más alto resultado, 33,71% corresponde a personas que no contestan.

CUADRO N° 55

PLATOS TÍPICOS POCO FRECUENTES

PLATOS	FRECUENCIA	% PARCIAL	% TOTAL
NC/NSC	60	33,71	28,30
Tortillas de maíz	32	17,98	15,09
Chiguiles	31	17,42	14,62
Chicha de Jora	14	7,87	6,60
Chicha de Morocho	9	5,06	4,25
Cauca de morocho	7	3,93	3,30
Tamales de maíz	7	3,93	3,30
Empanadas de morocho	7	3,93	3,30
Morocho de dulce	5	2,81	2,36
Tripa mishque	3	1,69	1,42
Arepas de maíz	3	1,69	1,42
Subtotal	178	100,00	83,96
Frecuencias de 3 a menos	34		16,04
TOTAL	212		100,00

De modo que el resultado que arroja el Cuadro N° 55, se deben interpretar, como platos que por diferentes razones, explicadas ya anteriormente, su oferta es menor, como el caso de las tortillas de maíz y los Chiguiles, que se los hace solo en época de cosecha de choclo y las personas que lo saben preparar, que de hecho son muy pocas y ahora ya no tan conocidas, consideran que es de larga elaboración principalmente la envoltura por lo que los elaboran solo bajo pedido.

En tercer lugar consta la chicha de jora, que ya advertimos su poca oferta y las razones correspondientes, al analizar la pregunta anterior.

El resto de ítems que aparecen en el cuadro anterior, todos se encuentran, todos los días pero en pocas cantidades, excepto la cauca de morocho, que su elaboración ha sido más a nivel familiar.

Con respecto a este punto, consideramos que más información y un tanto más certera, la obtuvimos en entrevistas realizadas a personas antiguas del Cantón, con respecto a lo que se hacía, se ha dejado de elaborar o se lo hace muy poco.

La Sra. Jakeline Gualotuña, quien tiene un puesto en el Mercado Turismo, donde vende arepas de maíz, pan de manteca, etc. Cuenta que su abuela había empezado el negocio, lo continuó su madre y ella recuerda que además de esta variedad de masas, su madre vendía muy temprano en la mañana, como desayuno, la sopa de haba con churos, pues era muy nutritiva y daba mucha energía, que la consumían, albañiles, barrenderos, gente que trabajaba en labores agrícolas es decir personas que tenían mucho desgaste físico por el tipo de trabajo. Consistía en una sopa hecha en el caldo graso de res, con coles papas y harina de haba y lo servía aparte una porción de churos (un tipo de moluscos), su madre también les daba en casa, dos o tres veces por semana. Ella no recuerda a nadie que tuviera el mismo negocio antes peor ahora.

La Sra. Mercedes Irene Salazar de 88 años, cuenta que su mamá entre la variedad de platillos que vendía, tenía la colada de haba, hecha en la misma forma pero que la vendían con porción de tostado con chicharrón. Su negocio se hizo de familia, y lo inició su abuela, trabajaban su madre sus tías, luego ella y sus hermanas posteriormente sus hijas y sobrinas. Entre las variedades que hacían, está la fritada, tamales de gallina, tortillas con caucara, tortillas de maíz, empanadas de morocho y los inigualables tamales criollos de maíz, que lamentablemente no recuerda la receta, quien la tiene es su sobrina, Dolores Salazar, pero ésta es secreta, recuerda que se hacía en paila de bronce con harina de maíz hecha en casa, mantequilla, solo yemas, raspadura y una copita de whisky o curazao blanco. Dice y corroboran las encuestas que las mejores empanadas de morocho, tamales son hechos por las señoritas Salazar.

La Sra. Blanca Margarita Díaz Montúfar de 84 años, comenta que el negocio lo empezó su madre, con una gran variedad de panes: de trigo, de sal y de dulce, pan casero, lloranas, pan de maíz, arepas de maíz, molletas, pan de leche. Era el mejor pan y el más conocido de Sangolquí. Para Semana Santa hacía el Pan de Ofrenda y para finados las muñecas de pan.

Podríamos concluir que efectivamente, todos los platos hay todos los días en Sangolquí, nada ha desaparecido, solo se hace en menor cantidad.

3.3. Platos/Bebidas/Postres actuales

8.- ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc., nuevos conoce?

Aproximadamente hace 50 años, empieza la numerosa migración desde Quito, por su clima, su producción agrícola y por ser una zona tan comercial esta era ya muy visitada, y posteriormente desde el año 1975, cuando se inaugura la Autopista General Rumiñahui, disminuyendo “la distancia” con la capital, el Cantón, por su posición geográfica se torna en vía de tránsito y comunicación entre el norte y sur del país e ingreso de la costa y el oriente, haciéndose más comercial aún y sitio de asentamiento para la migración de provincias hacia la capital que encontraron aquí mejor oportunidad de vida y cercanía a la “Gran Ciudad”. Razón por la cual aquí se encuentran personas de todas o casi todas las provincias.

Por otro lado, la influencia externa que recibe el país, la vida que se vuelve más agitada, la jornada única en escuelas y colegios y en ciertas instituciones, cambia el estilo de vida del ecuatoriano en general adoptando la costumbre de comidas rápida, o en restaurantes de cadenas alimenticias, que obviamente con la cercanía a Quito, llegan también al Cantón Rumiñahui., lo que explica el porcentaje que ocupa en el cuadro. (Ver Cuadro N°. 57)

CUADRO N° 56

PLATOS NUEVOS.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE	FRECUENCIA	%	INGREDIENTE BASICO	FRECUENCIA	%	DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	FRECUENCIA	%
ASADO	Cuy / Ají de Cuy	50	7,99	Cuy cuy-papas-maní	48 2	7,67 0,32	Barrio Selva Alegre "El Hueco" Picantería "Los cuyes" "Doña Conchita" "Mama Miche" NC San Sebastián Todos los restaurantes	24 10 5 4 4 1 1 1	3,83 1,60 0,80 0,64 0,64 0,16 0,16 0,16
	Pollo a la piedra	1	0,16	Pollo	1	0,16	Barrio "San Nicolás"	1	0,16
	Carne a la piedra	7	1,12	Carne de Res	7	1,12	Barrio "San Sebastián" Barrio San Nicolás	4 3	0,64 0,48
	Conejo asado	1	0,16	Conejo	1	0,16	Selva Alegre	1	0,16
	Mollejas al carbón	1	0,16	Mollejas	1	0,16	Parque San Rafael	1	0,16
	Parrilladas	10	1,60	Carnes	10	1,60	"La tablita del tartaro" Restaurantes	8 2	1,28 0,32
	Pinchos	19	3,04	Embutidos carne de res Carnes, embutidos carnes de res/chancho carnes/plátano NC	9 4 3 1 1 1	1,44 0,64 0,48 0,16 0,16 0,16	Ambulantes NC/NSC Mdo. C.Chiriboga/salones Sector del Triángulo "Kriess Burger" "La Choza " Parque de San Rafael	6 6 2 2 1 1 1	0,96 0,96 0,32 0,32 0,16 0,16 0,16
	Parrillada criolla	2	0,32	Pollo, chuleta	2	0,32	Paradero "San Pedrito"	2	0,32
	Pollos a la brasa	58	9,27	Pollo Pollo, papas	56 2	8,95 0,32	Pollo "GUS" Asadero "Don Pollo" "Pollos del Valle" Cualquier asadero Asadero "Florida" Guadalupe Atapuma NSC/NC "Asadero Imperial" "Kario King" Asadero "Roger's" KFC La Choza Av.Calderón Paradero "San Pedrito" Parque de San Rafael Varios, Sector "Santa Maria"	18 7 6 6 3 3 3 2 2 2 2 1 1 1 1	2,88 1,12 0,96 0,96 0,48 0,48 0,48 0,32 0,32 0,32 0,32 0,16 0,16 0,16 0,16
	HORNEADO	Pollo horneado	1	0,16	Pollo	1	0,16	Pollo Stav	1
FRITOS	Pollo frito	1	0,16	Pollo	1	0,16	KFC/asaderos	1	0,16
	Carnes coloradas	2	0,32	carnes de res carne/pan/queso	1 1	0,16 0,16	Merc. C. Chiriboga/Ambulantes	2	0,32 0,00
	Chugchucaras	18	2,88	Carne de Cerdo	18	2,88	"La Paila" "Las auténticas chugchucaras"	16 2	2,56 0,32
	Pescados fritos	3	0,48	pescado	3	0,48	"EL Rincon del sabor Manabita" Mdo. C. Chiriboga	2 1	0,32 0,16
	Chuletas	1	0,16	Chuletas	1	0,16	Parque San Rafael	1	0,16
	Pollo brosterizado	4	0,64	pollo	4	0,64	KFC	4	0,64
	Trucha	27	4,31	trucha	27	4,31	"Las cuatro esquinas" (Loreto) Sector de "Loreto" Sector de "Fajardo" Restaurantes NSC Sector de "Rumipamba"	11 11 2 1 1 1	1,76 1,76 0,32 0,16 0,16 0,16
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	3	0,48	pollo/gallina arroz/pollo/papa	2 1	0,32 0,16 0,00	Mdo. C. Chiriboga Restaurantes Salón Mariana	1 1 1	0,16 0,16 0,16
	Seco de carne	1	0,16	carne de res	1	0,16	Mdo. C. Chiriboga	1	0,16
	Secos en general	4	0,64	Arveja/arroz arroz carnes	2 1 1	0,32 0,16 0,16	Mdo. C. Chiriboga paradas de buses NC	2 1 1	0,32 0,16 0,16
	Ají de Pata de Chancho	2	0,32	Pata de Chancho	2	0,32	Picantería "Angelita"	2	0,32
	Encocados	1	0,16	NC	1	0,16	NC	1	0,16
	Papas con cuero de chancho	1	0,16	papas	1	0,16	ambulantes	1	0,16
VÍSCERAS	Guatita	2	0,32	Guata y papas	2	0,32	El triángulo	2	0,32

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE	FRECUEN CIA	%	INGREDIENTE BASICO	FRECUEN CIA	%	DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	FRECUEN CIA	%
MARISCOS Y CEVICHE EN GENERAL	Cangrejos	1	0,16	cangrejos	1	0,16	NSC	1	0,16
	Mejillones con limón	1	0,16	mejillones-conchas	1	0,16	coches ambulantes	1	0,16
	Ceviche de Chocho	6	0,96	chochos	6	0,96	ambulantes NSC	3 2	0,48 0,32
	Ceviche de Pollo	1	0,16	pollo	1	0,16	informales, esquinas	1	0,16
	ceviche peruano	1	0,16	camarón	1	0,16	NSC	1	0,16
	Ceviches diferentes mariscos	41	6,55	mariscos Concha/camarón	38 3	6,07 0,48	"Ceviches de la Rumiñahui"	11	1,76
							"El Sabor Manabita"	6	0,96
							"Zona Manabita"	5	0,80
							"Rincon del Sabor Manabita"	4	0,64
							"El auténtico Sabor Manabita"	3	0,48
NSC/NC							3	0,48	
"El Rincón Manabita"							2	0,32	
Restaurante "Sierra Mar"							2	0,32	
"Don Zami"							1	0,16	
"Las conchitas asadas"							1	0,16	
Coches ambulantes	1	0,16							
Patios de comidas, mercados	1	0,16							
Restaurante de comida costeña	1	0,16							
ENSALADAS	Ensaladas Frías	3	0,48	cebolla/lechuga	3	0,48	Restaurantes	3	0,48
ARROCES	Menestras	5	0,80	fréjol/lenteja Lenteja Pescado	2 2 1	0,32 0,32 0,16	"Don Zami" "Menestras del Negro"	3 2	0,48 0,32 0,00
PASTAS	Tallarines	3	0,48	arroz/fideo fideo	2 1	0,32 0,16	Mercados Mercados/Salones NC	1 1 1	0,16 0,16 0,16
	Pizzas y Otras pastas	54	8,63	Queso Masa/harina Maza, queso Masa, embutidos Tomate, Queso Embutido, queso Embutidos Masa, queso, tomate NC varios	21 11 7 3 3 2 2 2 2 1	3,35 1,76 1,12 0,48 0,48 0,32 0,32 0,32 0,32 0,16	"El Hornero"	14	2,24
							Pizza "Hut"	9	1,44
							Ch-Farina	5	0,80
							Domino's Pizza	5	0,80
							Pizza "Hut", "El Hornero"	5	0,80
							"La Bella Italia"	3	0,48
							Papa John's	3	0,48
							NC	2	0,32
							Pizzerías	2	0,32
Ch.Farina, Hornero							1	0,16	
Hornero, Hut, Papa Jones	1	0,16							
Papa John's, Hutt, Dominos	1	0,16							
Pizza Hut/supermercados	1	0,16							
Restaurante "La Florida"	1	0,16							
San Luis Shopping	1	0,16							
SOPAS	Encebollados	51	Pescado Pescado, Yuca Pescado, limón	37 13 1	5,91 2,08 0,16	"El señor encebollado"	24	3,83	
						"El Sabor Manabita"	7	1,12	
						NC	4	0,64	
						"El auténtico Sabor Manabita"	2	0,32	
						"Zona Manabita"	2	0,32	
						ambulantes	2	0,32	
						Mdo. C. Chiriboga	2	0,32	
						Restaurante de comida costeña	2	0,32	
						Restaurante Mar y Tierra	2	0,32	
						"Don Zami"	1	0,16	
Ave. Geral Enriquez	1	0,16							
Cocina Manabita	1	0,16							
Costa y Mar	1	0,16							
Sopa de fideo	1	0,16	papa	1	0,16	Mercado/restaurantes	1	0,16	
POSTRES	Helados de paila (frutas)	4	0,64	frutas	2	0,32	Sector del Triángulo	1	0,16
				grasa vegetales	1	0,16	Helados "Victoria"	1	0,16
				crema de leche	1	0,16	tiendas/supermercados	1	0,16
	Helados de Salcedo	2	0,32	Frutas	2	0,32	NC	1	0,16
	Tres leches	1	0,16	azúcar	1	0,16	NSC	2	0,32
	Pan de yuca con yogourt	2	0,32	yuca/leche	2	0,32	Corfú	1	0,16
	Pastelería	2	0,32	azúcar	2	0,32	San Luis Shopping	1	0,16
	Postres/chocolates/ yogurth	2	0,32	chocolates	1	0,16	Delicias Colombianas	1	0,16
				helados/pastelería	1	0,16	NC	1	0,16
	Ensalada de fruta	12	1,92	frutas	12	1,92	supermercados	1	0,16
Golosinas/helados	2	0,32	chocolates/crema	1	0,16	Corfú/Cirano	1	0,16	
			azúcar/colorantes	1	0,16	Frutería "Montserrat"	10	1,60	
						NSC	2	0,32	
						helados/ tiendas	1	0,16	
						tiendas de barrio	1	0,16	

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE	FRECUENCIA	%	INGREDIENTE BASICO	FRECUENCIA	%	DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	FRECUENCIA	%			
ENTREMESES	Sanduches	5	0,80	Pan Pan, embutidos, quesos	4 1	0,64 0,16	"El sandwich Loco" San Luis Shopping (El Español)	4 1	0,64 0,16			
	Shawarmas	2	0,32	NSC	2	0,32	Av. Calderón NSC	1 1	0,16 0,16			
	Sushi	1	0,16	NSC	1	0,16	NSC	1	0,16			
	Empanadas de verde	1	0,16	plátano verde	1	0,16	NSC	1	0,16			
	Bolones	2	0,32	plátano verde	2	0,32	Restaurant "Sabor Manabita" Ensaladas Monserrat	1 1	0,16 0,16			
	Comidas rápidas: Hot Dogs/ Hamburguesas/ Salchipapas	60	9,58	Salchichas	22	3,51	"Kriiss Burger"	11	1,76			
				NSC	6	0,96	"La Choza"	11	1,76			
				Papas, salchichas	6	0,96	NSC	8	1,28			
				carne molida	5	0,80	Restaurantes de comida rápida	6	0,96			
				papas fritas	5	0,80	Varios lugares/ambulantes	6	0,96			
Varios				5	0,80	Centros Comerciales	5	0,80				
carne molida/pan				2	0,32	"La Choza del Hot-dog"	4	0,64				
Pan				2	0,32	KFC	2	0,32				
aceite				1	0,16	Av. Grnl. Enríquez	1	0,16				
carne/pan/queso				1	0,16	Burger King	1	0,16				
mayonesa	1	0,16	Mercados/Av. Ilaló	1	0,16							
Pan, Papas	1	0,16	Papa John's, KFC, Pizza Hut	1	0,16							
pan, salchicha	1	0,16	Restaurante La Florida	1	0,16							
pollo	1	0,16	San Luis Shopping	1	0,16							
pollo/carne molida	1	0,16	Tropy Burger	1	0,16							
BEBIDAS (Frias)	Jugos de frutas/batidos	6	0,96	frutas variadas	5	0,80	Restaurantes Supermercados	2 1	0,32 0,16			
				agua/colorantes	1	0,16	Mercados "Jugos Zulay" M.T. Bon Ice3	1 1 1	0,16 0,16 0,16			
	Jugo de Caña	2	0,32	Caña de azúcar	2	0,32	San Sebastian NC	1 1	0,16 0,16			
(Calientes)	Congelados	1	0,16	agua-azúcar-colorantes	1	0,16	ambulantes	1	0,16			
OTRAS COMIDAS	Comida China	42	6,71	Verduras	14	2,24	"Mayflower"	17	2,72			
				arroz	7	1,12	Chifas	7	1,12			
				Arroz, verduras	5	0,80	Chifa "Nuevo Mundo"	6	0,96			
				NSC/NC	4	0,64	Chifa "Long-Chen"	4	0,64			
				arroz/ cerdo	2	0,32	Chifa "Chung Hua"	2	0,32			
				arroz/fideo	2	0,32	Chifa "Me-Lyn"	2	0,32			
				varios	2	0,32	NSC/NC	2	0,32			
				Verduras, carnes	2	0,32	AlmaZen San Rafael	1	0,16			
				arroz/camarón	1	0,16	Chifa Mi Zen	1	0,16			
				arroz/camarón/fideo	1	0,16			0,00			
chanchito/gallina	1	0,16			0,00							
pescado	1	0,16			0,00							
Comida de la Costa	40	6,39	Pescado	20	3,19	"El Sabor Manabita" Restaurantes especializados	11 6	1,76 0,96				
			Pescado, mariscos	15	2,40	"El auténtico Sabor Manabita"	5	0,80				
			pescado/mariscos/verde	2	0,32	"EL Rincon del sabor Manabita"	5	0,80				
			camarón	1	0,16	NSC	5	0,80				
			NC	1	0,16	"Don Zamy"	2	0,32				
			pescado, verde, yuca	1	0,16	"Zona Manabita"	2	0,32				
						"Las conchitas asadas"	1	0,16				
						Cevichería "La Rumiñahui"	1	0,16				
						Restaurante "Mar y tierra"	1	0,16				
						Restaurante "Sierra y Mar"	1	0,16				
Cadenas de Comida	10	1,60	Embutidos	3	0,48	"San Luis Shopping"	4	0,64				
			NSC/NC	3	0,48	KFC, Pollo Gus, Pizza Hut	1	0,16				
			Pollo, salchichas	2	0,32	KFC	1	0,16				
			Pan, embutidos	1	0,16	KFC, Papa jones	1	0,16				
			Pollo,	1	0,16	KFC, Pizzerías	1	0,16				
						NSC/NC	1	0,16				
						Papa John's, "La choza del hot-dog"	1	0,16				
						NSC	2	0,32				
						Restaurantes	2	0,32				
						NSC	1	0,16				
OTRAS RESPUESTAS	No hay nada nuevo	18	2,88	fréjol	2	0,32	NSC	2	0,32			
				fréjol/arroz	2	0,32	Restaurantes	2	0,32			
				NSC	1	0,16	NSC	1	0,16			
				NSC	1	0,16	NSC	1	0,16			
				pastas	6	0,96	"La Belle Italia"	5	0,80			
				vegetales	1	0,16	Pizza Hut	1	0,16			
				NC/NSC	5	0,80		5	0,80			
					18	2,88		18	2,88			
				TOTAL	626	100,00	TOTAL	626	100,00	TOTAL	626	100,00

CUADRO N° 57

RESUMEN OTRAS COMIDAS

PLATOS	FRECUENCIA	% PARCIA	% TOTAL
Cómdia rápida	60	13,04	9,58
Pollos a la brasa	58	12,61	9,27
Pizza y otras pastas	54	11,74	8,63
Encebollados	51	11,09	8,15
Cuy/Ají de cuy	50	10,87	7,99
Comida China	42	9,13	6,71
Ceviches de mariscos	41	8,91	6,55
Comida de la Costa	40	8,70	6,39
Truchas	27	5,87	4,31
Pinchos	19	4,13	3,04
Nada nuevo	18	3,91	2,88
Subtotal	460	100,00	73,48
Otras frecuencias	166		26,52
TOTAL	626		100,00

Con respecto al pollo a la brasa, entre 1965 a 1970, se da un auge en el país de la industria avícola, siendo el Valle de los Chillos lugar donde se desarrollan numerosas industrias de estas que son proveedoras para Quito y el consumo interno, proliferando así los negocios del pollo a la brasa, que se cree son influencia de los dos países vecinos.

Es importante mencionar sobre el porcentaje que tiene el cuy, para la población actual del Cantón este plato es nuevo, pero anteriormente ya explicamos que se trata de una reinserción en este mercado gastronómico.

El porcentaje de la respuesta “Nada nuevo”, probablemente se da por los encuestados que nacieron en esta nueva sociedad, con estas nuevas costumbres gastronómicas.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1. Fichas

Para inventariar la gastronomía típica y tradicional del cantón, utilizamos un segundo instrumento de campo, la entrevista, que la aplicamos a informantes claves, catalogados así, por considerar que pueden aportar con importante y decisiva información para revalidar los resultados de nuestras encuestas y/o determinar cuál es la verdadera gastronomía típica, ya que, a lo largo de la investigación realizada y a criterio de una gran cantidad de habitantes hijos del Cantón, la lista de platos típicos es extensa, toda vez que tal como ya lo habíamos mencionado en capítulos anteriores, por la fertilidad de esta tierra, por largo tiempo fue este sector el que proveía a los mercados de la capital, por lo que fue denominada “El granerito de Quito”, considerando por esta razón como típicos del Cantón a platos que son típicos quiteños.

Nuestros informantes claves, son actores mismos de épocas pasadas y/o sus herederos quienes están ahora a cargo de los negocios, y personas que por su edad, son testigos del desarrollo del Cantón Rumiñahui en todas sus facetas.

De acuerdo a los resultados de las encuestas y los análisis respectivos realizados en el capítulo anterior, elaboramos un listado de los platos que resultaron como platos típicos de la región, para escoger a los informantes claves.

1. Hornado (Tortillas de papa)
2. Caldo de Gallina
3. Tripa Mishque
4. Menudo
5. Platos elaborados a base del maíz:
 - a. Chicha de Jora
 - b. Torrillas de maíz
 - c. Tamales de maíz
 - d. Empanadas de morocho
 - e. Guarniciones:
Choclo, choclo-mote, mote y tostado.

Las encuestas realizadas se adjuntan en físico, 2 Cuadernos. (Anexo a. CD CEITUR Word-Excel). 1

Procesada esta investigación, definimos los platos típicos, el hornado de chancho, el menudo, las tortillas y tamales de maíz, y las empanadas de morocho, son los reconocidos como tal, aparecen también las tortillas de papa con un alto porcentaje, a pesar de que no es un plato típico, pero si tradicional, ya que constituye, el plato infaltable en una invitación a comer hornado.

Esta información está copilada en fichas, una por plato, con los datos de dos informantes claves. Ver Anexo N° 7 (tesis), i (CD BIBLIOTECA EN PDF), i (CD CEITUR (Word-Excel)).

Desde el punto de vista de los informantes claves entrevistados, ninguno de estos productos han cambiado su preparación. Se conserva la forma original de hacerlos, se usan los mismos condimentos, se mantienen los secretos del sabor, se siguen usando instrumentos antiguos, hornos de leña, utensilios de madera; y procesos artesanales que les dan identidad propia del sector. El cliente por su parte, acepta con agrado los pequeños cambios existentes, por ejemplo, el uso de ingredientes mejorados, (carne de cerdo de crianza industrial), y en su presentación, por ello, la sensibilidad al cambio de los platos es baja. (Ver Cuadro N° 58).

CUADRO N° 58

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA /POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Hornado	Hornado	Baja	Picantería " La Comadre"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Mercado Turismo	
			Salón "Turismo"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Ave. Gral. Enríquez 3086	
			Picantería "Dieguito"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Ave. Gral. Enríquez 3096	
			Hornados "El Caserito"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Olmedo y Ave. Luis Cordero	
			Hornados "Doña Faby"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Ave. Gral. Enríquez	
Menudo	Menudo	Baja	Laura María Marcillo Quishpe	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Puesto en la Avenida Calderón y José Joaquín Olmedo	
			Menudos Evita	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	J. Olmedo y Montúfar	
Tortillas de maíz	Tortillas de maíz	Baja	"La casita de teja"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Chile 129	
			Sra. Dolores Salazar	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Bolívar 706 y Juan G. Jaramillo	
Tamales de maíz	Tamales de maíz	Baja	"La casita de teja"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Chile 129	
			Sra. Dolores Salazar	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Bolívar 706 y Juan G. Jaramillo	
Empanadas de morocho	Empanadas de morocho	Baja	"La casita de teja"	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Chile 129	
			Sra. Dolores Salazar	Pichincha	Rumiñahui	Sangolquí	Sangolquí	Bolívar 706 y Juan G. Jaramillo	

Debemos mencionar que, como producto elaborado a base del maíz, entre los platos típicos, también consta la chicha de jora, sin embargo no existe ficha correspondiente, pues todos los informantes claves coinciden en que la auténtica se la hace muy poco, por su largo proceso: se saca el corazón del grano de maíz, se remoja tres días y salen los “nacidos” (raíces), esta es la jora, luego se los seca sobre las hojas del mismo maíz, durante 15 días, ya aquí alcanza cierto grado de añejamiento, después se muele y esa harina se pone a hervir con canela, ishpingo, toda especería de dulce, y el gran secreto que coinciden también en no contarlos.

4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas

Tal como lo revelan las encuestas realizadas, en el Cantón Rumiñahui no hay platos específicos que se preparen en las fiestas propias del sector, durante todo el año Ud. encuentra la extensa variedad de platos de la gastronomía típica y de la importada de otros lugares del país y aún del exterior.

CUADRO N° 59

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Carnaval	Hornado/tortillas	No tiene ningún simbolismo	Su preparación y secretos culinarios
Corpus Cristi (jueves que sigue al octavo domingo siguiente al domingo de Resurrección)			
Cantonización (Mayo 31)			
San Juan Bautista patrono de Cotogchoa (24 de Junio)			
San Pedro patrono de San Pedro de Taboada (Junio 29)			
Fiesta del maíz y del turismo (25 de Agosto al 12 de Septiembre)	Platos a base del maíz: Tamales, tortillas de maíz, empanadas de morocho, chicha de jora, etc.	Símbolo de la vida, el maíz es todo	La forma en que celebran sus fiestas
San Rafael patrono de San Rafael (24 de Octubre)			
Día de Rumiñahui (1ro. Diciembre)			
Semana Santa	Fanesca	Los granos simbolizan a los 12 apóstoles y las 12 tribus de Israel	Más que ritual, la tradición de compartir con familiares y/o vecinos
Día de los Difuntos, (2 de Noviembre)	Colada Morada y guaguas de pan	Sincretismo de elementos religiosos y tradiciones ancestrales	Tomarla en el Cementerio, acompañado a sus muertos
Pase del Niño (24 de Diciembre)	Pristiños	Postre de Navidad	Ninguno

Definitivamente para días de feria y fines de semana, en fiestas locales y nacionales, la cantidad de sitios que ofrecen la comida parecen multiplicarse y de hecho los restaurantes y picanterías existentes, aumentan su oferta a un trescientos por ciento, toda vez que, por un lado, la gran población que transformó al Cantón en una zona “dormitorio”, en estas fechas y/u ocasiones, la gran mayoría, permanecen en el Valle; y por otro lado, está la gran afluencia turística que recibe el Cantón.

Lamentablemente, debemos decir que ninguno de los platos a base de chanco, que hemos estudiado y definido como típicos y tradicionales del Cantón Rumiñahui desprenden simbolismos o ritos específicos, así lo confirman los informantes claves. La calidad de “platos típicos” se refiere a que se preparan con ingredientes de la zona, lo cual en el caso del cerdo y el maíz, en principio de los tiempos en efecto fue así, y la calidad de “tradicionales” se refiere a su permanencia a lo largo de siglos. Sin embargo, como veremos más adelante, sobre el maíz existe simbolismo que no es exclusivo del Cantón Rumiñahui.

El plato de hornado, a pesar de que se lo ofrece en casi toda fiesta, a excepción de Semana Santa, no representa ningún simbolismo, menos aún implica algún ritual, como pudo haber representado en otras culturas.

Si queremos hablar de ritual del hornado, probablemente este se da en su preparación, en sus inicios, algunos años antes de la cantonización, empieza con la crianza del cerdo, que lo hacían directamente los “hornaderos”, la alimentación a base de chaquisara (maíz viejo) y cuchimicuna (desperdicios caseros), a la que le aumentaba un “chapo” (harina más agua) de harina de maíz y haba, a la que la denominaban “chaquirahua”, con la que conseguían que la manteca sea “arenosa”, posteriormente lo castraban para el engorde. Cuando está en su edad, se trasquilaba el lomo del animal al que le untaban maneca de color para finalmente faenarlo. Después del proceso de limpieza desgrase tal como lo indicamos anteriormente, lo aliñaban pero lo mantenían por un día para que “agarre sabor”.

Lo meten al horno con la temperatura apropiada (400° 420° C.), por espacio de ocho a diez horas, entre las 7 y 12 pm, lo sacan, lo dejan enfriar, el horno también baja de temperatura, sacan de la lata la manteca que ha echado en la primera hornada, lo meten nuevamente al horno a las 03.00 am hasta que reviente el cuero, a las 05:00 está listo para sacarlo a la venta. Esta última parte la realizan de la misma forma hasta ahora.

El hornado con todos sus adornos, es el plato típico del Cantón Rumiñahui, que está siempre presente para acompañar cualquier celebración grande o pequeña; de cualquier estrato socioeconómico, lo brindan los priostes en las fiestas religiosas, las instituciones en sus festejos, los grandes hoteles lo compran para determinados eventos, la capital para sus fiestas y a nivel familiar en diversas ocasiones, tanto así que las grandes productoras “hornaderas” poseen servicio para eventos.

El escuchar a los informantes claves la forma emotiva con la que hablan del hornado, nos lleva a pensar que el ritual está en su preparación y venta y el simbolismo probablemente en lo que este plato ha representado en el desarrollo económico y en consecuencia cultural, para una gran parte de pobladores del cantón

MENUDO

Al igual que el hornado, el plato de menudo del Cantón Rumiñahui también se lo ofrece en variedad de sitios y siempre, excepto dos o tres puestos que salen solo para las ferias, jueves, sábado y domingo o determinados días, tal es el caso de la Sra. Laura María Marcillo Quishpe, una de nuestras informantes claves que solo sale los viernes y cuenta inclusive que ya se retiró porque el trabajo es muy duro para su edad, pero volvió a pedido de muchas personas que como ritual el viernes, después de su trabajo, de regreso a sus casas, y mucha gente que se da cita a las cinco de la tarde, en la esquina de la Ave. Calderón y José Joaquín Olmedo, exclusivamente para saborear el delicioso menudo.

La exquisitez de este plato también está en el proceso de elaboración, el secreto está en el lavado de las vísceras, dicen ellas; convirtiéndose en todo un ritual, lo lavan con hierba buena, sal y limón para eliminar el mal sabor y olor, hierven luego por algún tiempo, y desechan este caldo inicial, eliminando así el tufo de las vísceras. El caldo definitivo es hecho en pura leche, más los condimentos que difieren de una a otra y su personal secreto.

PLATOS ELABORADOS A BASE DEL MAÍZ.

El maíz es el cultivo más importante de América India, su presencia data desde aproximadamente 60.000 años antes de Cristo.

Según el POPOL VUH o POPOL WUJ, que es una recopilación de varias leyendas de un reino de la civilización Maya al sur de Guatemala, los K'iche's, que más que valor histórico, tiene sentido e importancia en el aspecto religioso, es llamado El "Libro Sagrado o la Biblia de los Mayas K'iche's", que trata de explicar el origen del mundo, la civilización y los diversos fenómenos que ocurren en la naturaleza, convierte al maíz en un elemento imprescindible en la creación del mundo: "Por fin el hombre fue creado del maíz, no de materia inerte, sino de sustancia vital... así encontraron la comida y esa fue la que entró en la carne del hombre, ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre: así entró el maíz en la formación del hombre por obra de los progenitores".

Nuestros antepasados, mucho antes de la conquista de los Incas, ya organizaban su vida en torno al maíz. Respecto a las fiestas, los incas impusieron uniformidad en ellas y todos los meses tenían fiestas, pero las más grandes eran 4 que coincidían con épocas de clima: la primavera en marzo, verano en junio, otoño en el equinoccio otoñal e invierno en diciembre, y mucho tenían que ver con el crecimiento del maíz. A estas fiestas le precedían el ayuno, le seguían sacrificios, luego banquetes, música y bailes. Su año comenzaba a contar a partir de diciembre y coincide con una de las grandes fiestas. A partir de enero, las fiestas eran en honor del crecimiento del maíz hasta Abril, que era la fiesta de las mazorcas maduras, en que se incluían juegos; en mayo se conmemoraba el acarreo del maíz a sus trojes; junio fiesta grande; julio fiestas de los militares; agosto fiesta más brillante, continuación de la fiesta de los guerreros; septiembre fiesta de los cabeza de familias en el que se casaban en un solo día; octubre el mes de los difuntos; noviembre fiesta solemne después de la siembra del maíz en que se hacían juegos y comedias. Como se ve, la vida giraba alrededor del maíz, tanto para la alimentación diaria como para las ofrendas y en grandes fiestas.

Según los cronistas españoles, el maíz, es el trigo de los indios, con el que hacen bebidas como la chicha y la arepa: pan que se hace de la masa del maíz, que hecha en forma de tortillas delgadas, se cuecen en tiestos a fuego manso, y sirve de lo mismo que el pan de trigo.

Respecto a las costumbres, fiestas y supersticiones, en las que por doquier aparecerá el maíz, el Padre Vargas, cuenta que el Concilio Provincial celebrado en Lima en 1567 se reunió para formular la legislación eclesiástica de las Diócesis de la América del Sur, para lo cual les obligó a un análisis de las creencias y ritos de los indígenas.

Para contrarrestar a las supersticiones indígenas, los españoles introdujeron el culto a la Santa Cruz, las autoridades Coloniales, definieron un calendario de fiestas y costumbres católicas haciendo coincidir con algunas fiestas indígenas, para su mejor aceptación y vivencia. Muchas de las fiestas comenzaban con misas y actos litúrgicos y procesiones, terminando con bailes y comidas, se preparaban platos de la mejor carne, gallina, cerdo, oveja, con chicha de yuca, piña, molle o maíz que era la más comúnmente utilizada, para beber y emborrachar.

Los indígenas creían que los malos efectos provenían del diablo, a través de sus ídolos, por eso especialmente para el tiempo de la siembra y cosecha del maíz, hacían sacrificios, para la lluvia y contra las heladas.

Ente los ritos y costumbres las mujeres ponían sobre el sepulcro de sus difuntos comidas y bebidas, llevaba pan de maíz, maíz tostado, choclotandas y más, de aquí surgirá luego el recordatorio del Día de los Difuntos.

López de Atienza, en su obra de 1575 “Historial de los Indios del Perú”, dice entre otras cosas que los indios del actual Ecuador adoraban al sol y a la luna y su ofrenda consistía en sacrificar animales vivos, como venados, carneros y cuyes, comían luego la carne cruda y con la sangre y maíz blanco molido y con la coca untaban las paredes de la casa, esta ceremonia garantizaría la duración de la vivienda inaugurada.

A nivel de toda la zona de Los Andes, en Sudamérica y principalmente en Ecuador, Perú y Bolivia, las fiestas, ceremonias y oficios transfigurantes están relacionados a la siembra, el desyerbe, la cosecha, la lluvia, las fases lunares y por supuesto, al Equinoccio. La tierra para el indígena es el origen de la vida, y conciben la vida misma a partir de ella. Sin tierra no es posible imaginar la vida. La denominan PACHAMAMA (Madre Tierra) y todo en ella tiene vida y explica la existencia del ser humano, y todo lo que hay sobre ella.

El Valle de los Chillos, donde está asentado el Cantón Rumiñahui, en toda su extensión fue la tierra del maíz desde tiempos pre-incásicos. Su altitud de 2500 msnm, con una temperatura promedio de 20° C, precipitaciones de 800mm/año y con suelos profundos, hicieron estas tierras fértiles para la producción de muchas variedades de maíz, llegando

a producir cosechas de excelente maíz hasta veinticinco años consecutivos sin necesidad de abonarlos. Sobre este producto se especializaron y de él se formó un gran mercado de intercambio. Con este ingrediente se hacen los tamales de maíz, las empanadas de morocho, las chichas de jora y morocho, el morocho de sal y de dulce, tortillas de maíz, la sopa de lluspas, las tortillas de maíz, las humitas el tostado, y con el choclo, el choclo tierno con queso, la sopa de choclo, y tantas otras delicias, gastronomía casera y para el turismo.

El prestigio de todos estos platillos ha sido la calidad de la harina, lo cual se va haciendo difícil mantener, pues en el Valle de los Chillos, prácticamente ya no se produce el maíz de Chillo.

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR CULTURAL DEL RECURSO GASTRONOMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN RUMIÑAHUI

Una vez determinada la gastronomía típica del Cantón Rumiñahui, sus platos principales, su elaboración, los sitios de producción y venta, etc. y con el propósito de alcanzar nuestro objetivo, “puesta en valor cultural como atractivo diversificador de la oferta turística” nos apoyamos en los siguientes conceptos:

Turismo cultural, significa sumergirse y disfrutar de un lugar y del estilo de vida de sus habitantes, del entorno local y los aspectos que determinan su identidad y carácter, consiguiendo principalmente el descanso psicológico y emocional en la contemplación estética de paisajes naturales y obras humanas del pasado y el presente y del acercamiento a experiencias y vivencias agradables junto a las culturas vivas y sus expresiones de identidad.

Típico, que caracteriza un tipo, alegórico, simbólico.

Tiempo es la magnitud física que mide la duración o separación de sucesos sujetos a cambio, que permite ordenarlos en secuencia, estableciendo un pasado, un presente y un futuro y da lugar al principio de la causalidad, uno de los principios del método científico.

Historia es la ciencia que tiene como objeto el estudio del pasado de la humanidad y como método tiene el propio de las ciencias sociales. Es el período histórico que transcurre desde la aparición de la escritura hasta la actualidad. Y más allá de las acepciones propias de la ciencia histórica, historia en el lenguaje usual es la narración de cualquier suceso, incluso de sucesos imaginarios y de mentiras.

Cultura es el conjunto de costumbres, prácticas, códigos, reglas y normas de la forma de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y creencias, en suma cultura es el conjunto de formas o patrones, explícitos o implícitos por medio de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman, es toda la información y habilidades que conserva el ser humano.

En su Declaración de México de 1982, la UNESCO expuso:

“... la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros, seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores, efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.”

Los atractivos relacionados al entorno humano, como el clima, el paisaje, las maravillas naturales que preexisten, más las numerosas obras monumentales antiguas y modernas, forman parte del gran inventario que posee el país para ofertar al turista, pero creemos que es hora de incluir y explotar el inmenso capital existente en la gastronomía típica y tradicional con su correspondiente acervo cultural.

El cerdo en la Historia del Ecuador

En el segundo viaje de Cristóbal Colón, el cerdo llega a América, a la isla de Santo Domingo. En esos mismos años pasó a Puerto Rico, Cuba, Jamaica. El 4 de Noviembre de 1532, el cerdo ingresó a tierras peruanas, fue la primera carne extranjera que llegó, los indígenas lo denominaron “CUCHIS”, que no significa chanco o cerdo, pues este animal no lo conocían, su significado es “cochino o sucio”.

Los españoles trajeron este animal porque no necesita alimento especial como lo necesitaría el vacuno, por su rápida fecundidad y debido a que éste, forma parte de muchos platos de la gastronomía española.

Con Sebastián de Benalcázar en 1534, llega al Ecuador y dos años más tarde a Colombia. Algunos historiadores manifiestan que de no haber existido carne de cerdo la invasión española no hubiera tenido éxito.

El chanco se adaptó sin problemas a los climas americanos convirtiéndose en carne para toda clase social. Los españoles impusieron sus costumbres y formas de preparar el cerdo, especialmente en jamones, tocinos y asados, inclusive en menudos. Nuestros indígenas desarrollaron toda clase de potajes con esta carne y aún con sus vísceras, que no eran tan apetecidas por los españoles. Pasaría a ser la principal comida para las festividades.

El cerdo en la Historia del Cantón Rumiñahui

Históricamente el cerdo en otras culturas tiene sus simbolismos y significados, ya en el capítulo IV en el punto que se relaciona a la gastronomía con las fiestas hemos hablado algo sobre esto, pero a nivel de la cultura Latinoamericana y ecuatoriana principalmente, no alcanza a tener simbolismo alguno, ya que siendo un animal introducido por los españoles, nuestros indígenas no lo incluyeron en su concepción de naturaleza y por lo tanto no contribuye a la identidad ecuatoriana.

Sin embargo de lo expuesto y con el propósito de alcanzar nuestro objetivo, darle un valor cultural a la gastronomía del cantón, debemos reseñar los datos que fuimos encontrando en el transcurso de nuestro trabajo de campo, tratando de levantar una historia y cimentar una cultura del principal plato típico del Cantón “el Hornado”, definido así, al haberse mantenido por tantos años y generaciones y ser el principal plato en toda fiesta popular, comunitaria y hasta privada, formando parte del diario vivir del habitante de este sector de la Patria.

A inicios del siglo pasado 1900-1915 el Valle de los Chillos fue el núcleo de producción del maíz, de grano grande, amarillo, suave y de sabor exquisito y dulce (mishqui), por su calidad y cantidad era muy apreciado y solicitado en la capital y otras poblaciones vecinas.

El maíz pequeño, que muchas veces era duro, lo consideraban como rezago, destinándolo como alimento para chanchos, (chaquisara). Por esta razón empieza a fomentarse la crianza del ganado porcino, para despostarlos y utilizar su carne para diferentes platos típicos como las morcillas, caldo de morcillas, menudos o como carne propiamente dicha para el consumo familiar en estofado, frita, etc.

En fiestas y por la cantidad de comensales se brindaba el “puerco” o “chanchó”, al que lo faenaban, chamuscaban (caspaban) las cerdas de su piel, sacaban sus menudencia y después de prepararlo debidamente, con todos los aliños, se lo horneaba en los hornos donde se hacía el pan. Hornos especiales, hechos de barro (chocoto) y con materiales e ingredientes especiales (panela, sal en grano, vidrio y algunos dicen que sangre de toro).

Cuando se elaboraba el pan, se introducía en el horno varias latas, el número dependía de su tamaño y se hablaba de una hornada de tantas latas de pan, pero cuando se ponía el chanchó en el horno había que poner uno solo, en una sola lata, para que tenga toda la concentración del calor y al principio no se comercializaba, siendo uno suficiente para satisfacer a los

invitados; entonces ya no se hablaba de una hornada sino de “un hornado”, diferenciándose así, hornada para el pan y hornado para el chancho.

De este modo y por la costumbre se establece el nombre de “hornado” a este manjar. Debe notarse que esta palabra no existe en el léxico español; con mucho orgullo manifiestan los informantes más antiguos, que hasta la palabra es oriunda de estas tierras.

El plato pasa de ser elaborado solo para las fiestas familiares o de prebostazgos religiosos, a ser requerido para la venta, así empieza a elaborarse los fines de semana, para satisfacer a los visitantes que después de gozar de las termas de “El Tingo” o “La Merced” llegaban a Sangolquí a degustar tan exquisito plato típico.

Para los años de 1925 a 1930 aproximadamente, había la única picantería, en el Parque Central, frente a la Iglesia, propiedad de la Sra. María Guadalupe Guamán Vda. de Atapuma, y sus hijas Bernarda, Manuela y Mercedes a quienes las llamaron “Las Pías” porque su padre se llamaba Pío Atapuma. Si Ud. pregunta, principalmente a personas mayores a 60 años, quién hizo el primer hornado en Sangolquí, su respuesta es “Las Pías”.

El negocio empieza a crecer, a más de las picanterías se vende también en zaguanes y posteriormente, sólo los domingos, en la plaza César Chiriboga, cuando era una plaza de tierra donde se concentraban las ventas.

La fama de este plato horneado emulando a la forma de asar el cuy, dio cierta tipicidad al lugar, que se comenzó a hablar del “hornado de Sangolquí”.

A medida que aumentaban los negocios del famoso hornado, comenzó cierta competencia, formándose verdaderos “clanes”, que en sana rivalidad conservan hasta ahora su tradición, llegando a considerar a la preparación, sus ingredientes y cantidades un “Verdadero secreto de Estado”, al que nadie tiene acceso, ni sus mismos empleados.

Al plato de hornado le acompañaba el mote, y una pócima de chicha de jora a la que le ponían cebollas, perejil, culantro, ají, sal y otros ingredientes que por tener un sabor agridulce lo llamaron “el agrio”.

De la entrevista al Sr. Gerardo Coronel obtuvimos la siguiente información:

Por los inicios de la cantonización y en las primeras administraciones municipales, se planifica el trabajo en diferentes áreas.

Referente a la salud y salubridad ambiental se crea un equipo integrado por el médico municipal el Dr. Marco Zurita, colaboraban con él, el Sr. Gerardo Coronel al que afectuosamente lo conocían como “El Señor Sanitario” y la enfermera la Sra. Julia Pérez de Silva.

En esa época, Sangolquí era toda la población que se concentraba en los alrededores del parque central y la iglesia, los terrenos cercanos eran extensiones agrícolas donde se sembraba principalmente el maíz y sus propietarios tenían chancheras hechas rudimentariamente, los animales eran alimentados con todos los restos alimenticios comúnmente llamada “el agua sucia”: muchas veces estos se escapaban y salían a las calles buscando los desperdicios comestibles.

El Departamento de saneamiento, antes señalado, citaba a los dueños para sancionarles por el descuido, pero estas regulaciones no dieron resultado y los chanchos eran vistos deambulando por las contadas calles céntricas, por lo que “El Señor Sanitario” con tres policías municipales, los señores Medina y Taboada y otro al que apodaban “el Vocero”, (pues antes de ser policía municipal, vendía el periódico, anunciándolo a gritos), salían a las calles con las lanzas confiscadas a los danzantes de Fajardo, después de alguna riña, y lanceaban a los chanchos que encontraban en las calles, dejándoles muertos en las vías, a lo que sus dueños preguntaban “¿y ahora qué hacemos?”, la respuesta del ingenioso Sr. Sanitario era: “métnlo al horno”, según este personaje así nace el exquisito plato típico del Cantón Rumiñahui “el hornado”.

El hornado de Sangolquí traspasa los linderos de la ciudad e inclusive de la provincia, pues grandes hoteles de la Ciudad de Quito, Guayaquil y Manta lo solicitan para sus eventos. En esta última temporada, bien preservado y empacado, por piezas viaja a New York, Miami, España etc.

La bien ganada fama y categoría del hornado de Sangolquí le ha valido para ser reconocida como “La Capital mundial del Hornado”, sin ningún concurso, sin ningún jurado, detalles de nuestra cultura.

Al delicioso sabor del hornado, se añade el valor de aglutinar a toda persona, el ser el orgullo del esfuerzo, trabajo y secretos de abuelos, hijos, nietos y la demostración de la habilidad y generosidad de sus cocineros.

Sus formas, su exposición y su presentación se entrelazan con el folklore expuesto en las fiestas, los espejos y colores de ropas de danzantes, reinas, imágenes y comparsas se combinan perfectamente, y al son de las bandas, su olor forma un solo cuerpo siendo ya parte del folklore.

“El maíz” en la Historia

La historia y el origen del maíz se ha discutido intensamente y es motivo de especial curiosidad científica al no encontrar antecesores a ésta planta, ni la forma y evolución de ésta, siendo sorprendente su gran desarrollo, lo que es posible sólo con la intervención del hombre; todavía no se puede hablar con certeza sobre su origen, ni se tiene una explicación satisfactoria, sin embargo una de las teorías más aceptadas es una combinación de los trabajos de George Beadle y Deborah Pearsall, que proponen que el maíz actual sería inicialmente el resultado de una mutación de una gramínea silvestre , el Teosintle, que existe aún en México; la similitud de cubrir su semilla, lo que indica que no pueden reproducirse por sí solo, al igual que el maíz, se cree que antiguos mexicanos se interesaron por reproducir esta planta, por selección produjeron algunas variedades mutantes, que habrían viajado de mano en mano por un largo período, hasta llegar al área norandina en Sudamérica, concretamente a la cuenca del río Guayas y a la Amazonía sur del Ecuador hace algunos miles de años.

Una vez llegados, un sinnúmero de factores como el clima, la altitud, los valles bajos interandinos, etc. lo transformarían y se produciría un mejoramiento, primero como maíz de grano duro y luego como maíz suave o harinoso.

Por otro lado Darwin determina que el origen de las especies vegetales animales puede estar donde se desarrollan sus antecesores salvajes más cercanos.

Posteriormente Vavilov, asegura que el origen de las plantas cultivadas estaría en los centros de diversificación y en el caso del maíz el lugar de origen estaría en América en la zona que actualmente es Ecuador, Perú y Bolivia. Otras teorías dicen que el origen estaría en Centroamérica por haberse encontrado parientes (*tripsacum* y *euchlaena*) que crecen muy cerca del maíz.

Nuestras raíces, los Quitus, Caras, Puruáhes y otros pueblos, casi lo adoraron, vivían en torno a él y era la razón de su existencia. Fue el más rico alimento que nutrió sus cuerpos, era la ofrenda a sus dioses para aplacar su ira, el regalo máspreciado para sus amos, la reverencia y alimento para el entierro de sus muertos en su viaje a la eternidad.

Los Incas utilizaban al maíz para pedir favores a sus dioses y así reverenciaban a la Pachamama, en la época de las siembras, demarraban chicha y maíz molido pidiendo buenas cosechas. Las plantas y mazorcas especiales las conservaban como objetos familiares de adoración y se las llamaba “Zaramamas” o madres del maíz”.

El maíz fue un elemento ritual muy importante para todas las comunidades indígenas de nuestro país. Los indios de Quilca, de la actual provincia de Imbabura, “adoraban al cielo y a los cerros más altos y nevados”, ofrecían sacrificios de maíz blanco y de chicha. Los Paltas de Loja, quemando maíz y otros productos comestibles, adoraban al sol y la luna.

El maíz se utilizaba también como bebida, llamada chicha, fuertemente relacionada a la vida de los pueblos indígenas. Como bebida alcohólica es utilizada principalmente en dos instancias, ceremonial y estimulante. En forma ceremonial es utilizada en los rituales ligados a las festividades comunitarias o momentos importantes, nacimiento, corte de pelo, iniciación, muerte y ceremonias agrarias. Y como estimulante, era utilizada durante el trabajo y en las mingas, donde se convertía en bebida que daba fortaleza e integraba al grupo.

El maíz tenía una categoría especial como objeto ritual, se creía que había sido donado por una entidad superior, como lo indica el cronista Cobos: “(los indios) de las Provincias de Quito refieren que vino el hacedor por la mar del Norte y que atravesó toda la tierra criando hombres, repartiendo provincias y distribuyendo lenguajes. (...) y fingen desde el Criador mil disparates (...) que rompía las tierras con la punta de una vara y luego quedaban cultivadas y dispuestas para sembrarse, y que, con sólo su palabra hacía nacer el maíz y las demás legumbres”⁴³

Toda esta espiritualidad llevada a los diferentes platos elaborados con este manjar, tiene la virtud de la vida, de cuidar de generación en generación, no sólo la variedad del grano, sino

⁴³ AnaLucía Bravo, “Experiencias locales del cultivo tradicional del maíz: El maíz en El Ecuador” Revista No. 22/23 (Grupo Semillas, 01/18/2005) <http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=e1b-46044-46044&x=20154615>

de cuidar la herencia de sus creencias, de sus valentías y miedos. Esta relación de propiedad es tal vez el gran lazo que ha permitido conservar estos sabores y que revivan no solamente en ocasión de fiestas, sino en el diario momento de alimentarse.

Para la llegada de los españoles, el maíz lejos de desaparecer o ser marginado, y hasta el siglo XVI, se cultivaba en todo el territorio y era su principal cultivo. A partir de esta época va cediendo lugar a los cereales europeos. Sin embargo, continúa su historia haciendo parte de la nueva cultura y de las sociedades que surgen, incorporándose inclusive a la vida urbana, en el Ecuador el hombre crece junto al maíz, éste constituye un eje en su alimentación así como en sus diferentes actividades, basando en esta planta su historia socio-económica.

El maíz en la Historia del Cantón Rumiñahui

Los primeros pobladores del Valle de los Chillos, hace alrededor de 11.000 años A.C. fueron nómadas, cazadores y recolectores, se asentaron en la zona de El Inga, que comprendía el actual cerro Ilaló hasta la parroquia de Tolontág, elaboraron sus armas y herramientas, puntas de lanza, cuchillos, buriles y raspadores, a base de la piedra del cerro (obsidiana y chert principalmente).

Posteriormente la zona se pobló por varias migraciones de indígenas. Más tarde, hacia el año 4.500 A.C. comenzaron con la agricultura la cerámica como principales actividades para su desarrollo.

Por el siglo XV aproximadamente, los pobladores de la antigua ciudad de Quito, los Quitus, poblaron también el valle debido a las bondades del clima y sobre todo por la riqueza de su suelo. A la conquista de los Incas, estos pueblos dividieron a esta región en Anan- Chillo o Chillo alto, actualmente Amaguaña, Urin Chillo o Chillo bajo que ahora es Sangolquí.

La voz Chillo, que debió ser “Chillu” porque en este idioma no existía la “o”, viene del nombre de una de las provincias que conformaba el Reino de Quito antes de la conquista Inca y son tierras que forman el Valle de los Chillos.

El Cantón Rumiñahui es la cuna de la variedad “chillo” de maíz y como ya lo habíamos dicho por esto su nombre “Valle de los Chillos”. El maíz Chillo es una variedad que se produce desde los 2.400 a 2.510 msnm. Es de granos grandes, puntudos, amarillos, harinosos, hileras irregulares de 10 a 15, tusas delgadas color blanco, cañas gruesas con dos mazorcas. Sólo se

lo encuentra en ésta región, al igual que todas las variedades tiene un alto grado de cruzamiento y retrocruzamiento con algunas variedades serranas.

Al momento de hablar sobre el origen del maíz y su historia, sus simbolismos y rituales y aún desde el punto de vista botánico y genético, la información es tan amplia y fascinante, que puede ser el tema de una tesis completa. Además, que uno u otro pueblo del Ecuador reclame ser la tierra del maíz, resulta ser totalmente indebido ya que el maíz, alimento corporal, es más que un símbolo de nuestra identidad. “El maíz en el Ecuador conjunta dimensiones que van desde la agricultura a la mesa y desde la economía al imaginario”.*⁴⁴

Como lo indica Hernán Loyola (2009), “la chacra es un microcosmos que resume la cosmovisión andina, cierto y es esa misma dimensión la que debiera servirnos para proyectarnos en una nueva lógica: un mundo de consonancia y diversidad. No hay sociedad intercultural posible sin consonancia como no es pensable la interculturalidad en culturas congeladas o en sociedades fundamentadas sobre la desigualdad”.*⁴⁵

Para construir “La Soberanía Alimentaria” en el Ecuador, son esenciales para el futuro del cultivo del maíz, para su producción orgánica y para el consumo sano, las variedades campesinas del maíz, también llamadas ancestrales o tradicionales. Hemos perdido ya un enorme porcentaje de la diversidad maicera de nuestra tierra pero aún estamos a tiempo de salvar parte del tesoro invaluable que nos queda, para ello tenemos que comprender el significado, los alcances y la importancia de la diversidad.

No podría el maíz quedar fuera de toda expresión de arte:

En Huasipungo de Jorge Icaza, Andrés Chilibringa el personaje indio de la novela, llora la muerte de la Cunshi es uno de los más conmovedores lamentos en la elegía de la literatura ecuatoriana, donde entre otros bienes terrenales nombra al maíz:

⁴⁴ Pedro A. Cantero, Mateo Estrella Durán, “El mote nuestro de cada día” En Pedro A. Cantero, SARA LLAKTA (Ediecuatorial 2009) pág. 18

⁴⁵ *Ibíd.*, Pág., 25

*“-Ay Cunshi sha, ay bonita sha. Pur qué dejándome soliticu.
Guagua tan shorando está. Ashcu tan shorando está. Huaira tan shorando está.
Sembrado de maicito tan quejando está.
Monte tan oscuro, oscuro está.*

*-Ay Cunshi, sha. Ay bonita sha. Ya no teniendo taitico Andrés,
ni maicito, ni mishoquito, ni zambito. Nada, pes, porque ya nu
has de sembrar vos. Porque ya nu has de cuidar vos. Porque
ya nu has de calentar vos. Ay Cunshi, sha.” *⁴⁶*

“Por sobre todo esto, alzo su voz y reclamó justicia. Jamás claudicó en su misión. Aupó la organización y la lucha de sus hermanos y hermanas oprimidas. Recuerdo la arenga que me repitió un día, esa hermosa metáfora sobre la unidad y la mancomunidad.”*⁴⁷

La Unidad es como la mazorca,
si se va el grano,
se va la fila, si se va la fila,
se acaba la mazorca.

Rosa Elena Amaguaña Alba, “Transito Amaguaña”
Pesillo, 10 de Septiembre de 1903 - Mayo 2009

MONUMENTO AL MAÍZ: (1989)

Ofrenda de hierro y hormigón de 6m de altura y 2 m de diámetro, en un espacio de 2.000 ms. Plasma Endara Crown, en este monumento el dorado manjar de los dioses, utilizando la técnica NAIF, recordando la fertilidad del Valle de los Chillos cuyo símbolo es el maíz criollo de granos gruesos de color amarillo intenso, mazorca robusta y ancha de tallos muy largos y gruesos. Los maíces de colores representan las vestimentas festivas de nuestros antepasados.

⁴⁶ Jorge Icaza, “Huasipungo”(Libresa, Quito 1997) pág. 216

⁴⁷ Raquel Rodas Morales, “Tránsito Amaguaña: Su Testimonio” (Comisión Nacional permanente de conmemoraciones cívicas, Crear Gráficas Editores, Quito-Ecuador, 2007) pág. 82

No podríamos terminar éste trabajo sin una receta de uno de los productos que ya no se hace con frecuencia en el Cantón Rumiñahui y que no perdemos la esperanza de saborearlo y verlo algún día, por lo complicado de su envoltura según la persona que nos facilitó la receta.

CHIHUILES

Ingredientes

1 libra de harina de maíz blanco
1 taza de agua o más si es necesario
4 onzas de manteca
4 onzas de mantequilla (nata)
4 yemas de huevo, más una yema de huevo duro
2 claras de huevo batidas
sal al gusto

Preparación

Unir la harina de maíz blanco con una taza de agua y sal. Si es necesario, añadir más harina o agua (con cautela) hasta hacer una masa que se pueda manejar. Hacer unas cinco o seis bolas grandes con un hueco en el centro, cocinar en agua hirviendo con sal.

Cuando estén cocinadas las bolas saldrán a la superficie. Sacarlas entonces y dejarlas reposar. Cuando estén tibias, se amasan con la palma de la mano. Se une la manteca y se sigue amasando. Agregar la mantequilla, las yemas de huevo y las claras de huevo bien batidas. Se amasa todo.

Ingredientes del condumio

Cebolla blanca fina
Aceite de maíz
Queso,
Maní
Leche,
2 cucharadas de mantequilla de maní (opcional)
Sal y pimienta
Hojas de la planta del maíz

Preparación del condumio

Hacer un refrito con la cebolla finamente picada, aceite, sal, y pimienta. Agregar el queso desmenuzado. Poner el maní molido en un mortero o licuado casi sin leche o 2 cucharadas de mantequilla de maní.

Formar los chihuiles

Para formar los chihuiles se usan las hojas de la planta del maíz, se las lavan se les pasa con un bolillo, se las coloca sobre un mantel, para que se absorba el agua de las hojas o se las seca cuidadosamente. Se coloca una porción de la masa, en el centro un poco de condumio se dobla la hoja y se envuelve y se amarra como un guagua envuelto. (La forma de envolver, solo haciendo para saberlo exactamente, según explica la Sra. Mercedes Irene Salazar Llerena (88 años).

“**SARA**, zara > sara, s. k. ‘maíz’ (*Zea maiz*) Voz tahina de la isla de Haití. (Corominas Joan). Las variedades más conocidas en nuestra región son: **morocho**, **morochillo**, **zhima**, de color perla nacarado y duro, **yurag sara**: blanco, grueso y suave; **sapón** también grueso y suave, pero de color amarillo claro, **cusco**, violáceo; **chulpi** o arrugado; el **canguil**; **zhubay**, amarillo de mazorca fina y grano abundante (*Cordero Luis, Enumeración botánica, 1950*)”⁴⁸

5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del Cantón.

Mercadotecnia o Marketing es el proceso social y administrativo a través del cual los grupos e individuos satisfacen sus necesidades al crear e intercambiar bienes y servicios. El marketing involucra estudio de mercado, estrategias de mercado y de ventas, posicionamiento de mercado etc.

Para plantear estrategias de promoción y difusión, bosquejaremos a breves rasgos, un estudio de mercado de la gastronomía típica y tradicional del cantón, a través de una de las principales herramientas, como es el Marketing Mix, definiendo las “Cuatro P’s”, Producto, Precio, Plaza y Promoción.

EL PRODUCTO: Nuestro producto es la “Gastronomía típica y tradicional del Cantón Rumiñahui”, es un bien de consumo no duradero, tiene igual proporción de bienes y servicios, su dimensionamiento está como “beneficio básico o sustancial”. Por otro lado,

⁴⁸ Carlos Álvarez, “Glosario” En Pedro A. Cantero , Op. cit. Pág. 297

una cosa es el producto en sí y otra como el cerebro del consumidor lo ve y lo percibe, en consecuencia, los productos deben diferenciarse y luego posicionarse en la mente de los consumidores, de acuerdo al segmento de mercado.

Otro punto que se debe tomar en cuenta antes de cualquier estrategia de marketing, es el “Ciclo de Vida del Producto” sus etapas van desde la introducción, el crecimiento, la madurez hasta el declive. Las condiciones bajo las cuales se vende un producto cambian a lo largo del tiempo, variando el monto de ventas, luego, las estrategias de precio, promoción y distribución deben ser consideradas ajustándose al momento o fase del ciclo de vida en que se encuentre.

El producto “gastronomía”, está formado por variedad de platos, luego para poder plantear estrategias, los condensaremos de acuerdo a su ciclo de vida, en 3 grupos:

- **Lo típico y tradicional vigente:** el hornado, las tortillas de papa, caldo de gallina, Yaguarlocro, Menudo, Morcillas, entre los más relevantes, son platos que se han mantenido en una fase de madurez por largo tiempo, han logrado su diferenciación y posicionamiento sólido en el mercado.
- **Lo típico y tradicional que se va perdiendo:** la chicha de jora, chiguiles, tortillas de maíz o tripa mishque. Son productos en declive, pero debemos ser justos en nuestro análisis, con respecto a los tres primeros productos aquí mencionados, nada tiene que ver el marketing, su casi desaparición se debe a la falta de ingredientes de calidad y el largo proceso de elaboración.
- **Lo típico y tradicional que vuelve:** el cuy, este es un plato reinsertado en la gastronomía del Cantón y se encuentra en fase de crecimiento, pues está aprovechando una demanda insatisfecha por una larga temporada.

PRECIO: Respecto a este elemento, toda la gastronomía típica y tradicional del Cantón Rumiñahui, tiene precios que fueron fijados inicialmente basándose en la competencia, y hoy los conjugan con el coste; los precios son competitivos y han logrado mantener al producto posicionado, luego son “precios eficientes”. Un “precio eficiente”, desde el punto de vista de marketing, es el que está muy cerca al máximo precio que está dispuesto a pagar el consumidor, y en términos económicos, es un precio que transfiere al productor la mayor parte del valor obtenido por el consumidor.

Su demanda es poco elástica, ya que son productos no sustitutivos entre si, a pesar de que todos satisfagan la necesidad de comer, lo que se vende es “tradicción y sabor”, cada plato satisface un gusto distinto. Por otro lado consideramos que una variación importante en su precio contraería su demanda. Finalmente, sabemos que la elasticidad cruzada de los bienes normales (elasticidad – renta), es unitaria, es decir que su demanda aumentará aproximadamente en la misma proporción en que lo haga la renta de los consumidores, pero hasta un límite, en que se volverá inelástica (o sea positiva) respecto a la renta, porque actúa como un bien de primera necesidad.

PLAZA O DISTRIBUCIÓN/NEGOCIOS: Es el elemento del marketing mix que utilizamos para conseguir que un producto llegue satisfactoriamente al cliente.

Podríamos decir que el canal de distribución del producto “Gastronomía” tiene una estructura vertical puesto que en la mayoría de los casos es el mismo productor quien realiza la distribución.

PROMOCIÓN: Los autores más recientes, reemplazan la promoción por “comunicación integrada de marketing”. El objetivo de la comunicación es difundir un mensaje con la intención de informar las características y beneficios del producto y persuadir al cliente y otros interesados sobre la empresa, para que se recuerde o se compre la marca/producto y lograr una respuesta del público objetivo.

En cuanto a la promoción de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Rumiñahui, hasta no mucho tiempo atrás, su única herramienta era la comunicación de boca a boca.

La oferta de la gastronomía de este sector, se inició con unos cuantos emprendedores sin ninguna formación empresarial, que invirtieron sus pequeños capitales, convirtiéndoles en grandes fortunas, con el transcurrir del tiempo su enorme esfuerzo y trabajo.

Se ha invertido poco o casi nada en publicidad, quizá lo más utilizado es el PLV (Publicidad en el lugar de venta: pósters o displays). La venta personal es el instrumento más usado y es muy común ver en los mercados y aún en las picanterías y salones, que no se ha perdido la costumbre de atraer al cliente por medio de la famosa “probana”, tan propia de nuestra cultura.

Con el desarrollo de la industria de los servicios y sectores sociales, la mezcla original “Cuatro P’s” demostró ser insuficiente, por lo que se le agregan tres elementos adicionales, que aplican más para las industrias hoteleras y turísticas y son:

Personal: En toda organización el personal es importante, el cliente se forma la imagen de la empresa en base al comportamiento y actitud de su personal. Las personas intervienen tanto en la producción como en la entrega de la mayoría de servicios, en consecuencia forman parte de la diferenciación en la cual las compañías de servicio crean valor agregado y ganan ventaja competitiva.

Procesos: Son todos los mecanismos, rutinas y procedimientos a través de los cuales se crea un servicio y se entrega a un cliente. La administración de procesos es un aspecto clave en la mejora de la calidad del servicio.

Presentación: Los clientes forman sus impresiones a través de evidencias físicas. Es importante crear el “ambiente” y la “atmosfera” en que se compra o realiza un servicio, esto ayuda a darle forma a las percepciones que tiene el cliente del servicio.

Además para sustentar nuestras estrategias de promoción recomendadas, debemos incluir la siguiente información:

CUADRO N° 60

PREFERENCIAS DE ACTIVIDAD TURISTAS NACIONALES

ACTIVIDAD REALIZADA	TOTAL DE VISITANTES	PORCENTAJE
Diversión	1.214.990	45,57
Visitar naturaleza o áreas protegidas	695.169	26,07
Practicar deportes	326.317	12,24
Gastronomía	170.882	6,41
Observar flora y fauna	79.232	2,97
Visitar sitios arqueológicos, históricos	77.126	2,89
Realizar compras	52.381	1,96
Visita a comunidades	4.473	0,17
Visitar shamanes, curanderos	1.608	0,06
Otros	44.137	1,66

**Fuente: Encuesta de Turismo Interno (junio 2002-julio 2003)
Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador.
Ministerio de Turismo del Ecuador.**

A través de los datos obtenidos del Plandetur 2020, de septiembre del 2007, se determinaron las actividades de preferencia de los turistas nacionales. La gastronomía ocupó el cuarto lugar con el 6,41%. Consideramos que el porcentaje tan bajo de la gastronomía, refleja exactamente la movilidad que se da, principalmente de centros poblados hacia lugares relativamente cercanos, en busca de especialidades gastronómicas típicas o tradicionales. Pero deberíamos considerar definitivamente a la gastronomía inmersa en casi todas las actividades de disfrute, ya que nadie deja de comer y/o muy pocos se desplazan únicamente por comer.

Por otro lado, es importante anotar que en la encuesta de turismo realizada, por el Municipio de Rumiñahui en 2001, no se menciona a la gastronomía como atractivo turístico, sin embargo en el Plan Estratégico Participativo 2003, en el FODA sectorial ya se lo toma en cuenta como una fortaleza, y en las mesas de trabajo aparece en el diagnóstico y conclusiones, más no se encuentra ninguna recomendación.

CUADRO N° 61

PREFERENCIA DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

ATRACTIVOS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Aguas termales	12	5,71
Artesanías	18	8,57
Cascadas	28	13,33
Fiestas programadas	24	11,43
Haciendas	18	8,57
Iglesias	15	7,14
Lagunas	24	11,43
Monumentos históricos	10	4,76
Paisajes Naturales	28	13,33
Reserva de Flora y Fauna	33	15,71
TOTAL	210	100,00

Encuesta de Turismo – 2001

Elaboración PEP, Plan Estratégico Participativo, 2003

Por otro lado, incluimos un análisis FODA, que nos permite conformar un cuadro de la situación actual, permitiéndonos obtener un diagnóstico preciso que permita tomar decisiones acordes con los objetivos.

CUADRO N° 62

FODA DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN RUMIÑAHUI

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
El hornado, definitivamente posicionado en el mercado, "Sangolquí Capital Mundial del hornado"	Complementar los paquetes turísticos del distrito Metropolitano de Quito.	No existe Plan Estratégico de Turismo del Cantón Rumiñahui	Quito, principal competidor con infraestructura turística calificada, y variedad de atractivos cercanos.
Atractivos turísticos naturales, Monumentos históricos, Patrimonio arquitectónico construido, Haciendas coloniales y de principios de la república.	Afluencia de visitantes. Captar el turismo receptivo.	Desconocimiento de los atractivos, turísticos naturales, materiales e históricos.	Quito vende la gastronomía del Cantón Rumiñahui en su territorio
Fiestas tradicionales y variada gastronomía tradicional	Participación de Sangolquí en la FITE anual.	Falta de información turística y señalización	La desaparición de ingredientes amenaza la desaparición de ciertos platos típicos.
Amabilidad y hospitalidad propias de los habitantes	Impulso que el Gobierno, como política de Estado y el Municipio dá al Turismo, como eje de desarrollo del Cantón.	Falta de capacitación turística, guías locales.	La comida rápida y otras formas de gastronomía son competencia de la gastronomía típica.
Variedad de pisos climáticos aptos para turismo de aventura, ecoturismo, agroturismo, paisajístico y de salud.	Convenios de cooperación	Falta mejorar la presentación de locales y manipulación de alimentos	Falta de estrategias para posicionar al "Cuy" puede provocar canibalismo de productos.
Ubicación cantonal estratégica, Cerca de Quito, salida al Norte, Sur, salida a la Costa y Oriente	La gastronomía es ejemplo de desarrollo empresarial familiar y microempresarial.	Escaso turismo receptivo, no existen paquetes turísticos	Falta de alianzas estratégicas con otras organización turísticas.
Producción artesanal	El regreso del cuy amplía la oferta gastronómica tradicional.	Practicamente en extinción el Maíz Chillo	Falta de Higiene en general en todo el Cantón y presentación de locales de restauración
Red Vial		Presupuesto Municipal limitado para acciones de turismo	Problemas sociales: alcoholismo, pobreza crecimiento de inseguridad, frena el desarrollo turístico
		Falta interacción privada y pública para desarrollar el turismo en general	Problema de distribución vehicular, tráfico intenso principalmente en fines de semana

Elaborado por: Maritza Landázuri y Martha Camacho

Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón

Después del básico estudio de mercado sobre los platos típicos del Cantón, en forma general creemos que se debe potenciar todas las herramientas de la comunicación integrada de marketing para mantener campañas específicas de promoción durante todo el año, impulsando al turismo interno cercano para mitigar la estacionalidad turística en temporada baja, utilizando como estrategia principal, el mensaje cultural de la importancia de Sangolquí en la historia de la formación de la república, la recreación de sus fiestas populares, la belleza de sus recursos naturales, su clima agradable y su gran variedad gastronómica.

Manteniendo el esquema de los tres grupos, condensados de acuerdo a su ciclo de vida, sugerimos lo siguiente como estrategia de promoción y difusión:

1) Lo típico y tradicional vigente: (hornado, tortillas de papa, caldos, etc.)

- a) La fase de madurez en que se encuentra este segmento, y por el tiempo que se mantiene el producto en este nivel, determina que los consumidores conocen el producto, a sus oferentes, y sus precios por lo que las estrategias a seguir deben propender a mantener el posicionamiento que el producto ha conseguido simplemente a través de la “recomendación verbal” y su gran sabor y calidad. Lo más eficiente será fortalecerlo por medio de folletos o guías turísticas, guías gastronómicas y revistas especializadas.
- b) Si bien es cierto la mayoría de negocios de comida típica está manejado de modo pragmático, su estructura es muy elemental y desconocen las herramientas administrativas, financieras y de mercadeo. Por ello, sería aconsejable que desde el Ministerio de Turismo y a través del Municipio de Sangolquí se capacite a los oferentes y se les facilite el acceso a fuentes de financiamiento para repotenciar sus negocios.
- c) Mejorar la promoción de venta personal, retomando los tres elementos adicionales del marketing: personal procesos y presentación, pues a muchas personas les produce desconfianza el grado de limpieza que rodea al producto. Por ejemplo el uso de mandil, gorro y guantes, mejora la calidad del producto en la percepción del consumidor, dando confiabilidad a la “Probana”, inclusive para que no desaparezca esta herramienta de promoción tan típica y propia de nuestra cultura, como ya lo habíamos mencionado.

2) Lo típico y tradicional que se va perdiendo: (Chicha de jora, chigüiles, etc.)

- a) Como ya habíamos dicho, lamentablemente el declive de este segmento de platos típicos no se debe a su desgaste como producto, sino a que sus ingredientes están desapareciendo y su laborioso proceso. Por lo tanto, el objetivo de la estrategia de marketing será primero detener la caída en el corto plazo y utilizando la publicidad como herramienta principal, vender la tradición y la cultura, con el lema “**productos hechos con ingredientes actuales preparados a la antigua**”.

- b) Una agresiva promoción de ventas personales, a través de: degustaciones, folletos, etc. aprovechando el recurso humano de colegios, institutos y universidades del sector que brindan formación en Turismo, para apoyar esta estrategia.
- c) En la fase de reversión de la tendencia de declive se podrá usar el “Yield Management”, que no es sino la modificación de precios en función del comportamiento de la demanda (ya que estos son platos cuya demanda sube en determinadas fechas), pero siempre manteniendo un precio justo que en el largo plazo posicione los platos.

3) Lo típico y tradicional que vuelve: (el cuy)

- a) Al ser un plato que se encuentra en muchos pueblos andinos, el objetivo estratégico será la diferenciación a través de calidad (sabor diferente, con secretos antiguos) y precio. Pero la estrategia de diferenciación por precio requiere volúmenes de producción importantes para lograr economías de escala que permita llegar a precios competitivos. Los productores de cuy están organizados y trabajando sobre este punto, se encuentran en fase de capacitación y montaje de proyectos de crianza de cuyes.
- b) La estrategia de comunicación comercial debe incluir una mezcla de todos los instrumentos, muy similares a los productos anteriores, tratando de aumentar la publicidad y las relaciones públicas en la medida de las posibilidades económicas del grupo de productores.
- c) Mediante la comunicación interactiva o marketing directo, se debería aprovechar la disposición y ánimo del cliente, por tener de regreso un gusto insatisfecho por tanto tiempo. Cuidando definitivamente los procesos, el personal y la presentación.
- d) El Cantón Rumiñahui cuenta con un producto estrella, “el hornado” que puede ser utilizado como “producto gancho” para posesionar en el mercado al “Cuy”, a través de alianzas estratégicas.

Todo esto en cuanto a la promoción de la gastronomía, además consideramos que se debería aprovechar de la gran variedad de ésta y sobre todo del posicionamiento del hornado en el mercado, para la promoción de la inmensa riqueza turística del Cantón que al momento se encuentra prácticamente sin explotar.

5.2. Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/ Postres típicos y tradicionales

En los últimos años, varias organizaciones e instituciones han trabajado en un concepto global de turismo cultural, que contiene a la gastronomía.

De hecho, todas las que a continuación nombramos promocionan la gastronomía típica y tradicional del Cantón Rumiñahui, sea directa o indirectamente; unas en mayor grado que otras, en coordinación, cooperación o no entre ellas, de forma constante, intermitente u ocasional. De modo que ya hay un camino recorrido, y el resultado de todos esos esfuerzos es el grado de posicionamiento que actualmente tiene la gastronomía del Cantón Rumiñahui.

La planta de restauración, que incluye a mercados de comidas, restaurantes, picanterías o puestos ambulantes constituyen las organizaciones que directamente comercializan los platos típicos del cantón, y cada uno con su estrategia promociona su negocio, se reparten flyers, folletos, se colocan grandes letreros, se hacen cuñas publicitarias en radios locales, se reparten probanas y varios de estos negocios tienen espacios en páginas web.

MINISTERIO DE TURISMO

Las directrices estatales de turismo de nuestro país son conducidas por el Ministerio de Turismo directamente y a través de las direcciones de turismo provinciales y cantonales o gerencias regionales, que impulsan y promocionan la capacidad y variedad turística de cada región y obviamente la gastronomía en general, como parte del turismo cultural.

Algunas de estas direcciones regionales han incursionado en este tema de forma puntual, editando guías gastronómicas como elementos de promoción y han realizado estudios bastante completos para definir rutas gastronómicas, contribuyendo como elementos de información y promoción para los viajeros nacionales y extranjeros. Paralelamente a estos proyectos se implementarán viarios convenios de adiestramiento entre el Ministerio de Turismo, las comunidades y las Universidades para capacitación permanente en temas como: manipulación de alimentos, presentación de platos típicos, mejora de los establecimientos, etc.

El Ministerio de Trismo, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en coordinación con el Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural, trabajan en el proyecto de la Ruta Qhapaq Ñan o Camino Real, (Red vial Andina), eje central del desarrollo político-económico y militar del Imperio Inca, esta ruta pondrá en evidencia la importancia de la red vial en tiempos prehispánicos, que se mantiene en la época de la Colonia y aún de la República.

Este sistema vial andino es una obra de magnitudes gigantescas. Los vestigios existentes aún en las provincias de Azuay, Cañar y el Oro, se mantienen firmemente edificados, como desafiando al presente y esperando su puesta en valor en el futuro.

Su longitud se estima en 7 mil kilómetros del camino principal, sumado a la red secundaria de 30 mil kilómetros que va desde el sur de Colombia hasta Chile y Argentina.

Este proyecto permitirá la ejecución de una serie de museos y sitios arqueológicos, para el turismo, el estudio de culturas como: Cerro Narrio, Chorrera, Cañari e Inca. El Estado Cañari, las culturas Chimú-Chanchán, Moche y el Señor del Sipán en el Perú.

Al implementarse esta ruta trans-fronteriza de turismo cultural, más de 5 millones de personas que viven en el borde costero de Perú y Ecuador tendrán un impacto económico positivo directo e indirecto.

MINISTERIO DE CULTURA

El 15 de enero del 2007, el Presidente de la República creó del Ministerio de Cultura, con el objeto de promover y estimular la cultura, la creación, la formación artística y la investigación científica. Dicha promoción cultural, no deja de ser promoción turística, aunque no sea explícita, se invita a conocerla, a probarla y a vivirla.

La actividad que lleva a cabo este Ministerio es de gran trascendencia para el turismo debido a que internamente está incentivando la investigación, conocimiento y difusión de los valores culturales, por ello es necesario que se desarrollen interacciones entre el Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y Ministerio Coordinador del Patrimonio, y se difunda y participe a nivel empresarial (de turismo), y no solo se quede en la expectativa de la comunidad.

Al momento, este Ministerio ha aprobado la elaboración de al menos 5 proyectos, entre otros, relacionados con la comida típica de la provincia de Pichincha y su cosmovisión, estudios donde con seguridad coincidirán con datos y resultados de nuestra investigación:

- Investigación cultural sobre las "huecas" de comidas típicas en Pichincha.
- Recopilación de los 100 platos más relevantes de la cocina ecuatoriana.
- Rescate cultural de productos alimenticios ancestrales.
- "Sabores y saberes" historia de las cocinas de varios pueblos de Ecuador y su relación con la cosmovisión, diversidad cultural e interculturalidad.
- La magia de la guagua de pan.

Detallamos además los otros proyectos, donde se menciona al Cantón Rumiñahui, ya que este es un eje importante de cultura.

- Socialización del proyecto histórico cultural y urbanístico del sector de El Inca en los últimos 100 años (1900-2000) a realizarse mediante dos exhibiciones fotográficas en dos cantones de la provincia de Pichincha, cantón Quito y Rumiñahui.
- Dinámica social de la fiesta popular desde hace 500 años.
- Vestido tradicional e identidad en la Sierra Ecuatoriana, catálogo.
- La Navidad Ecuatoriana: formas de vida social y representaciones culturales.
- Plan piloto de complemento educacional para las escuelas primarias del cantón Rumiñahui.
- El Ilaló de oro.
- Inventario y diagnóstico del patrimonio cultural tangible de la provincia de Pichincha.
- Oficios y trabajos artesanales de la sierra ecuatoriana.

Se encuentra en marcha también el Proyecto Emblemático Ciudades Patrimoniales del Ecuador (PCPE), cuyo ámbito de acción es a nivel nacional, poniendo especial atención en las ciudades que albergan espacios urbanos declarados como patrimonio cultural de la nación o con posibilidades de alcanzar este nombramiento; proyecto cuyo objetivo

principal es salvaguardar y dinamizar los patrimonios materiales e inmateriales existentes en las áreas y ciudades históricas, con la participación de las poblaciones, las instituciones relacionadas con el manejo del patrimonio y con los gobiernos municipales a través de la articulación de acciones integradoras en procura del desarrollo local y del buen vivir.

La localización de este proyecto se encuentra dividida en siete regiones, constando en la Segunda Región las ciudades de Quito, Sangolquí y Quijos.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA

La Prefectura de la Provincia de Pichincha, cuya misión es potenciar y promover el desarrollo integral de la provincia, también interviene en proyectos turísticos y diversas actividades, promocionando el turismo. Desde el año 2002 luego de un diagnóstico DAFO, generó el Plan de Desarrollo 2002-2022.

En lo pertinente al Cantón Rumiñahui, se propone impulsar el desarrollo del turismo a través del mejoramiento de la competitividad del sector, además de convertir al turismo en el eje de la actividad de obra pública estatal y municipal, como infraestructura vial y de servicios básicos; y preservar el medio ambiente.

La Prefectura de Pichincha reconoce como una fortaleza que este cantón posea muchos atractivos turísticos, entre ellos el de la gastronomía, en especial el platillo del hornado de chanco y alrededor del fomento del turismo, propone la creación de un centro de promoción artesanal e información turística. El Concejo Provincial ha editado folletos de promoción integral de todos los cantones, resaltando por supuesto su gastronomía de cada uno de ellos y también ha organizado ferias gastronómicas de todos sus cantones.

CORPORACIÓN METROPOLITANA DE TURISMO, hoy llamada EMPRESA METROPOLITANA – QUITO.-TURISMO.

La Empresa Metropolitana de Turismo de Quito, a través de su Plan “Q”, tiene como objetivo fundamental posicionar a Quito como destino turístico de primer orden en América Latina y planificar, normar y promover la actividad turística como uno de los ejes de desarrollo de la ciudad. Quito posee el liderato en lo que a turismo se refiere, a partir de setiembre de 1978, cuando fue nombrada Patrimonio Cultural de la

Humanidad, constituyéndose como el segundo atractivo más importante del Ecuador después de las Islas Galápagos.

El Plan “Q” 2008-2012, que renueva los objetivos del Plan “Q” 2005-2008, entre otros, proponer que al 2012 visiten la ciudad 1.8000.000 turistas, alcanzando 1.000 millones de dólares de ingresos por este rubro. Este plan contiene 23 proyectos y 59 acciones, para lograr sus objetivos; lo novedoso de esta etapa es incluir en la marca Quito, atractivos cercanos que no necesariamente se encuentran en el Cantón Quito, ni aún en la Provincia de Pichincha., incorpora atractivos de parroquias rurales que la rodean y comparten territorio con el Cantón Rumiñahui, pero reconoce que hay dificultades de gestión de estos productos turísticos ajenos o compartidos.

Dentro de los 30 temas de interés de Quito promocionados se encuentra la gastronomía, que se la vende como marca ecuatoriana, que incluye platillos de la Costa, Sierra y Oriente. De las cercanías de Quito se nombra al “hornado de chanco” entre los platos típicos, tradicionales de orgullo nacional y a la vez se promueve a la Hacienda Chillo Jijón como referente histórico cultural de la zona y de Quito.

La página Web de la Corporación registra un amplio despliegue publicitario con enlaces a otras páginas Web tanto gubernamentales como privadas que promocionan de una u otra forma la gastronomía de todo el país.

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR Y UNIVERSIDADES.

De hecho los establecimientos de Educación Superior, Universidades y otras instituciones que tienen sus instalaciones en el Cantón Rumiñahui y la oferta académica en carreras de hotelería, turismo y gastronomía, tanto en modalidad presencial como a distancia, tales como el Instituto Superior Rumiñahui, la Universidad Técnica Particular de Loja, La Escuela Politécnica del Ejército ESPE, La Universidad Israel, entre otras, son un eje de desarrollo del Cantón puesto que permiten la profesionalización de su población en esta y otras áreas, convirtiéndose en entes primarios de promoción para el sector turístico y gastronómico de este cantón.

CAMARA DE TURISMO DE RUMIÑAHUI

Entre los objetivos de la cámara de turismo está el fomentar el desarrollo de la actividad turística para beneficio de sus miembros y del cantón, por esta razón y a través de

diferentes medios promueve el turismo, además representa, fortalece y acerca la empresa privada con los organismos públicos.

La Cámara de Turismo de Rumiñahui realiza esfuerzos por destacar los atractivos turísticos del Cantón incluyendo su gastronomía a través de medios a su alcance. Ha promovido ferias de comidas típicas, impreso folletos, pósters, elaborado videos, musicales, que promocionan la gastronomía. Pero muchas veces sus intenciones se ven limitadas por falta de cooperación por parte de sus socios.

Constantemente la Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo del Ecuador FENACAPTUR, que acoge a todas las cámaras de turismo del país, ofrece cursos de capacitación a sus afiliados, para impulsar el mejoramiento de la calidad de los productos y servicios del sector –entre ellos la gastronomía-, y de un modo directriz fomenta la promoción del turismo en todas sus expresiones y de modo indirecto la gastronomía.

MUNICIPIO DE RUMIÑAHUI

El Municipio del Cantón Rumiñahui cuenta con la Dirección de Turismo, encargada de fomentar, desarrollar y promocionar esta actividad. Esta Dirección en un constante y denodado trabajo año a año, se encarga entre otras cosas, de la organización de las diferentes festividades que se ofrecen en el Cantón promocionándolas a través de prensa escrita, radio y televisión, siendo la gastronomía típica y tradicional uno de los atractivos turísticos a ofrecer.

Uno de los eventos importantes que realiza con la cooperación de la Cámara de Turismo es La Posta Chasqui Kuna-Huanicuri El Camino del Inca (recorrido de 130 Km. de Píllaro a Sangolquí que forma parte del Qhapac Ñan o Camino Real de los Andes, posta en la que participan jóvenes atletas, promocionada conjuntamente para acercar la gastronomía del cantón.

ASOCIACIONES:

Los comerciantes de Sangolquí en su mayoría se encuentran organizados en Asociaciones, los entes relacionados con la gastronomía, su promoción y comercialización en algunos casos, son los siguientes:

- Asociación de Hornados del Mercado “El Turismo”
Presidenta: Srta. Carmela Acosta
- Asociación de Comerciantes del Mote Mercado “El Turismo”
Presidenta: Sra. Lupe Marcillo.
- Asociación de Comerciantes de Tortillas Mercado “El Turismo”
Presidenta: Sra. Gloria Díaz
- Asociación de Comidas del Mercado “El Turismo”
Presidenta: Sra. Marianela Zaldumbide
- Asociación de Comerciantes del Barrio Selva Alegre (Cuyes)
Presidente encargado: Se. Luis Maquisaca.

OTROS

Con cierta regularidad los diferentes medios de comunicación, prensa, radio y televisión realizan artículos y reportajes sobre la riqueza folklórica y gastronómica de todos los rincones del país, promocionando de esta manera tanto el turismo interno como externo. Uno de los medios que actualmente han despuntado son los portales tecnológicos donde la riqueza turística incluyendo la gastronomía se promociona en gran escala.

CAPITULO VI

UTILIZANDO EL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR

Para introducirnos en este capítulo nos afianzamos en el tema de la soberanía alimentaria, lo que el maíz representa en nuestra identidad y cultura, asociando además que el turismo como actividad económica propende al desarrollo de los pueblos, haciéndolo con visión de responsabilidad social y cuidando el patrimonio natural, material e inmaterial, por un lado y por otro el Marketing tiene también su orientación a la responsabilidad social, cuando el mercado está completamente asentado, las empresas no sólo tratan de satisfacer las necesidades de sus consumidores, sino que también establecen objetivos deseables para la sociedad en su conjunto, con iniciativas medioambientales, de justicia social, culturales, etc., toda vez que proponer alternativas para el desayuno escolar va más allá de menús y valores nutritivos, necesita estudios más profundos bajo otros parámetros, como presupuestos, pruebas, ensayos, mediciones de sus valores nutritivos y energéticos, formatos, marco de normas alimentarias, entre muchos otros.

La soberanía alimentaria es un concepto político introducido, con motivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación y la Agricultura (FAO), realizada en Roma en 1996, la “Vía Campesina” que es un movimiento internacional de campesinos y campesinas, 148 organizaciones de 69 países de África, Asia, Europa y América. Pequeños y medianos productores, indígenas, gente sin tierras y trabajadores agrícolas que defienden los valores básicos, un modelo campesino de producción de alimentos sanos, cuyo objetivo es desarrollar la solidaridad, la unidad en la diversidad para promover las relaciones económicas de igualdad, de paridad de género, de justicia social, la preservación y conquista de la tierra, del agua, de las semillas y otros recursos naturales, la producción agrícola sostenible y sustentable, con recursos locales en armonía con la cultura y las tradiciones propias y una igualdad basada en la producción a pequeña y mediana escala.

“La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, a definir sus políticas agropecuarias y de producción de alimentos, otorgando prioridad al consumo local doméstico, protegiendo sus mercados del dumping de los excedentes agrícolas de las importaciones a precios bajos provenientes de otros países”.*⁴⁹

⁴⁹ Centro Andino para la formación de líderes Sociales, “Soberanía y seguridad alimentaria” (CAFOLIS, 2010) http://www.cafolis.org/index.php?option=com_content&task=section&id=10&Itemid=80

La soberanía alimentaria garantiza la seguridad alimentaria duradera y sustentable para todos los pueblos, erradicando el hambre y la malnutrición.

Tal como se manifestó anteriormente, el maíz juega un rol importante, desde siempre en la alimentación indígena y campesina, preservando su importancia como elemento ritual y festivo. Lamentablemente este cultivo ha dejado de ser el elemento central de la dieta y se ha ido reemplazando, primero con cereales foráneos y luego con costumbres ajenas a nuestra cultura y propias de la globalización.

“El maíz fue el rey de la mesa americana hasta hace pocas décadas y está en trance de ser destronado. Él que fue alimento básico y simbólico que resistió las invasiones, pierde pie en ese océano globalizador donde tantos alimentos autóctonos perecen. Motivo por el que debiéramos mantener despiertas conciencia y consciencia, como uno de los modos de parar desmanes. Nos toca ser conscientes de lo que ponemos sobre nuestra mesa; con el simple gesto de cocinar y comer estamos condenando o salvando nuestra salud y la del planeta. Esta es la razón de este artículo. Mostrar como la gastronomía puede ser motor placentero para la recuperación de gustos y productos amenazados. Y al mismo tiempo, cimiento de recreaciones futuras.”*⁵⁰

“La gastronomía es el conocimiento razonado y placentero de la cocina y de la mesa y, como tal, debería ser concienciado y consciente. Concienciado de lo que comer significa, consciente de lo que nuestra actitud comporta. Pero eso no fue siempre el caso. La gastronomía olvidó ser conocimiento razonado para entregarse a experimentos o bogas, no siempre felices y abandonarse al decorado fácil e incluso, a la cocina chatarra. De ahí que me parezca oportuno proponer una eco gastronomía del maíz como modo saludable de entender nuestra alimentación, el goce conveniente al buen yantar y el desarrollo solidario que a través de aquella podemos lograr.”*⁵¹

“Si la gastronomía debiera entenderse como el arte del buen comer, la eco gastronomía debe concebirse como un concepto superador que entraña consciencia, conciencia y placer. Sin detrimento de la trinidad del gulusmero clásico –buen gusto, refinamiento delectación, pero sobre un lema acial: bueno, limpio y justo.”*⁵²

⁵⁰ Pedro A. Cantero, “*Tan dulce manjar*” En Pedro A. Cantero, Op. cit. pág.198

⁵¹ Id.

⁵² Id.

La eco gastronomía se asienta en dos principios básicos: “la materia prima debe ser cultivada y producida de forma sostenible, la biodiversidad, y las tradiciones alimentarias y productivas locales deben salvaguardarse a toda costa”⁵³

Lo Bueno se refiere a productos con calidad gustativa y calidad nutritiva.

Limpio, es decir sin pesticidas, herbicidas o fertilizantes químicos, y además sean los denominados “Kilómetro 0” o sean locales o que recorran distancias cortas, pues los que provienen de sitios lejanos conllevan un alto costo energético y medioambiental y para que lleguen a nuestras mesas suelen recibir tratamientos de conservación que son poco saludables.

Lo justo, quiere decir revertir la mayor parte de las ganancias a los productores, sin que quienes lo preparan y lo sirven sean explotados.

Tomando en cuenta que con la aprobación de la Constitución 2008 se abre paso a una nueva política del Estado y sus instituciones, con un nuevo modelo de desarrollo que reconoce los derechos adquiridos por los pueblos hacia una soberanía alimentaria, es decir a la potestad de definir las políticas de producción, transformación, comercialización, distribución y consumo de alimentos con el fin de asegurar el derecho humano a una alimentación adecuada a las tradiciones culturales de todos los pueblos y nacionalidades del país y en vista de la carga cultural y de identidad que tiene el maíz en el Ecuador y como el principal ingrediente de la gastronomía del Cantón Rumiñahui, consideramos que podría ser tomado en cuenta como parte o ingrediente de las raciones de desayuno, refrigerio o almuerzo, que a través de los programas INTI (Intervención Nutricional Territorial Integral) y PAE (Programa de Alimentación Escolar) entrega el Estado en las escuelas fiscales, cumpliendo con el objetivo recomendado de incluir en el sector educativo contenidos de gastronomía tradicional, amor, valoración y cuidado de los bienes patrimoniales de sus ciudades. O incluirlo por lo menos, en el refrigerio que da el Municipio de Rumiñahui a través del Departamento de Bienestar Social, en su programa “Centro Amigo Guía” (50 Niños) y/o el Almuerzo que brinda en El comedor Municipal (100 usuarios entre niños y jóvenes). Considerando que esta acción podría formar parte de la concientización de niños y jóvenes en la valoración de su cultura e identidad.

⁵³Carlo Petrini, “Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía” (Carpe Diem, Madrid, 2007) pág. 20

El desayuno es la primera comida que se realiza en el día, su nombre se deriva del hecho de que mientras se duerme no se come, por lo que al levantarse por la mañana se encuentra en ayunas, rompiéndose ese ayuno al tomar esta primera comida.

El desayuno ideal sugerido y controlado por nutricionistas debe componerse de al menos 4 de estos grupos de alimentos:

- Hidratos de carbono y fibra: pan, cereales, galletas, azúcar, miel, mermelada, cacao...
- Lácteos: queso fresco, leche, yogures,...
- Fruta: zumo, batidos, macedonia,...
- Proteínas: huevo, fiambre,...
- Aceite y grasas: mantequilla, margarina, aceite de oliva,...

Valor nutricional del maíz: El grano de maíz, es un alimento energético, pues tiene valores relativamente altos de carbohidratos o hidratos de carbono, que proporciona fuerza y calor al organismo. Esta energía proviene de los polisacáridos, especialmente del almidón, componente mayoritario del grano. Los valores de vitaminas y minerales son moderados. La cantidad de proteínas es regular y su distribución en el grano es diferente. El valor biológico de las proteínas y vitaminas es limitado; es pobre en lisina, uno de los aminoácidos esenciales que es la llave que inicia la síntesis de las proteínas y por consiguiente influye en el crecimiento y el diario reemplazo de las proteínas que se destruyen normalmente. También es escaso el triptófano, elemento que tiene un papel importante en el crecimiento y el desarrollo del cerebro y en su diaria actividad.

El organismo tiene diferentes necesidades en proteínas y aminoácidos, según la edad, actividad física y mental y otros factores. El niño para su crecimiento requiere mayor cantidad de lisina e igualmente de triptófano, para el desarrollo mental.

Según los nutricionistas, el desayuno es la comida más importante del día, asumiendo al menos $\frac{1}{4}$ de las necesidades nutricionales de los niños. Si los niños no desayunan bien no tienen la energía y vitalidad para afrontar el esfuerzo físico e intelectual que exigen las actividades escolares.

Muchos siglos antes de estas investigaciones, los nativos complementaban las deficiencia del maíz con las proteínas provenientes del fréjol o del chocho, comiendo las denominadas

“cosas finas” revelando quizá cierto sincretismo entre los alimentos aborígenes y los venidos de España.

Bajo este ligero estudio podríamos recomendar las siguientes opciones:

MENU 1

- Vaso de morocho de leche con pasas. (200ml)
- Galletas de maíz. (20 g.)

MOROCHO

- 2 litros de leche
- 1 libra de maíz morocho partido
- Canela, clavos de olor, granos de pimienta
- ½ libra de Panela
- 4 onzas de pasas

GALLETAS DE MAIZ (*1)

- ½ libra de harina de maíz blanco
- 125 grs. de mantequilla
- 100 grs. de panela

**APORTE: 304,50 Kcal.
7,07 proteínas**

MENU 2

- Vaso de Yogurt (150 g.)
- 1 Plátano (120 g.)
- Delicados de Maíz. (50 g.)

DELICADOS DE MAÍZ

- 1 Libra de harina de maíz blanco
- ½ Libra de panela
- ¾ taza de agua
- Anís chiquito
- ¼ cucharadita de bicarbonato

**APORTE: 380,70 Kcal.
7,43 proteínas**

MENU 3

- Colada de Maíz (mazamorra) (200 ml)
- Galletas (10 g.) (*1)
- Queso (40 G)

COLADA DE MAIZ

- 1 taza de maíz nuevo molido
- 3 tazas de agua
- 1 taza de jugo de fruta (piña, ciruelas frescas, coco)
- 1 pizca de sal
- Miel de panela al gusto

**APORTE: 420,28 Kcal.
5,23 proteínas**

MENU 4

- Vaso de leche (200 ml)
- Tortillas de maíz de dulce (50 g.)

TORTILLAS DE MAÍZ DE DULCE

- 3 libras de maíz blanco
- 6 huevos
- 8 onzas de mantequilla o manteca
- Una pizca de sal
- Miel de panela, lo suficiente para que la masa quede dulce

**APORTE: 306.85 Kcal.
17,12 proteínas**

MENU 5

- Vaso de Yogurt con pulpa de fruta (150 ml)
- Buñuelos de choclo (100 g.)

BUÑUELO DE CHOCLO

- 20 Choclos
- 3 huevos
- 4 onzas de mantequilla
- 1 cucharadita de royal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Aceite de maíz

**APORTE: 254,92 Kcal.
11,08 proteínas**

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS EXPRESADO POR 100 GS.													
INGREDIENTES	CIRUELAS	CHOCLOS	FRUTILLAS	HUEVOS	LÉCHE Pasteu. DE VACA	MAIZ/ MOROCHO	MANTEQUILLA	* PANELA	PLATANO	PASAS	PIÑA	QUESO	YOGURTH
AGUA								12,3					
CENIZA								1,1					
HUMEDAD	85,00	76,00	92,00	72,00	88,00	70,00	16,00	15,00	74,00	15,00	87,00	48,00	88,00
CALORIAS	55,00	86,00	30,00	160,00	58,00	123,00	750,00	312,00	91,00	300,00	49,00	319,00	61,00
PROTEINAS g.	0,80	3,20	0,60	13,50	3,20	2,60	0,90	0,50	1,00	3,20	0,40	26,00	3,50
HIDRATOS DE CARBONO g.	13,00	18,00	7,10	4,00	5,60	25,10	0,10	86,00	23,40	78,60	12,40	0,70	4,70
FIBRA DIETARIA g.	1,60	4,30	2,60	0,00	0,00	0,50	0,00	0,00	1,60	5,90	1,20	0,00	0,00
LÍPIDOS g.	0,60	1,20	0,40	10,00	2,50	1,80	82,90	0,10	0,50	0,50	0,40	24,00	3,30
SALES MINERALES								2850,00					
ACIDOS GRASOS SATURADOS g.	0,05	0,18	0,02	5,13	1,60	0,28	50,70		0,19	0,15	0,03	15,36	2,10
" GRASOS MOINSATURADOS g.	0,41	0,35	0,05	3,19	0,75	0,53	23,40		0,04	0,02	0,05	7,22	0,89
" GRASOS POLIINSATURADOS g.	0,13	56,00	0,19	1,34	0,14	0,85	3,01		0,09	0,14	0,15	1,37	0,09
COLESTEROL mg.	0,00	0,00	0,00	425,00	4,00	0,00	219,00		0,00	0,00	0,00	43,00	13,00
N6 g				1,14	0,09		1,83					0,84	s/i
N3 g				0,03	0,06		0,00					0,53	s/i
CAROTENO RE	32,00	28,10	3,00		s/i	28,10			8,00	1,00	2,00	s/i	3,50
RETINOL RE				190,00	s/i		672,00					s/i	26,50
VIT. A TOTAL RE	32,00	28,10	3,00	190,00	31,00	28,10	754,00		8,00	1,00	2,00	s/i	30,00
VITAMINA A B1 mg.					0,06							s/i	0,03
VITAMINA B1 mg.	0,04	0,20	0,02	0,08		0,20	0,01		0,05	0,16	0,09		
VITAMINA B2 mg.	0,10	0,06	0,07	0,42	0,12	0,06	0,03		0,10	0,09	0,04	s/i	0,14
TIAMINA								0,02					
RIBOFLAVINA								0,07					
NIACINA mg	0,50	1,70	0,23	0,07	0,10	1,70	0,04	0,30	0,54	0,82	0,42	s/i	0,08
VITAMINA B6 mg	0,08	0,06	0,06	0,14	s/i	0,00	0,00		0,58	0,25	0,09	s/i	0,03
VITAMINA B12 mg				1,00	s/i		0,13					s/i	0,37
FOLATOS mcg	2,20	45,80	17,70	47,00	s/i	45,80	2,80		19,10	3,30	10,60	s/i	7,40
ACIDO ASCORBICO								3,00					
ACIDO PANTOGENICO mg	0,18	0,76	0,34	1,26	s/i	0,76	0,11		0,26	0,05	0,16	s/i	0,39
VITAMINA C mg.	9,50	6,80	56,70		1,00	6,80	0,00		9,10	3,30	15,40	s/i	0,50
VITAMINA E mg.	0,86	0,66	0,20	s/i	s/i	0,66	1,60		0,24	0,29	0,11	s/i	0,00
CALCIO mg.	4,00	2,00	14,00	45,00	123,00	2,00	24,00	118,00	6,00	49,00	7,00	s/i	120,00
COBRE mg.	0,04	0,06	0,05	0,01	s/i	0,06	0,02		0,10	0,31	0,11	s/i	0,01
HIERRO mg.	0,10	0,52	0,38	2,00	0,07	0,52	0,16	3,00	0,31	2,08	0,37	s/i	0,05
MAGNESIO mg.	7,00	37,00	10,00	10,00	s/i	37,00	2,00	136,00	29,00	33,00	14,00	s/i	12,00
FOSFORO mg.	10,00	89,00	19,00	178,00	95,00	89,00	23,00	116,00	20,00	97,00	7,00	s/i	95,00
POTASIO mg.	172,00	269,00	166,00	140,00	142,00	269,00	26,00	1056,00	396,00	750,00	113,00	s/i	154,00
SELENIO mg.	0,70	0,40	0,90	s/i	s/i	0,40	0,70		1,00	6,20	0,60	s/i	1,00
SODIO mg.	0,00	15,00	1,00	185,00	60,00	15,00	826,00		1,00	12,00	1,00	s/i	46,00
ZINC mg.	0,10	0,45	0,13	1,10	s/i	0,45	0,05		0,16	0,27	0,08	s/i	0,59

Cuadro Nr. 63

Fuente: Zacarías, Vera, "Uso del Etiquetado Nutricional para una alimentación saludable", 2003

Elaborado por: Maritza Landázuri

Se adjunta este cuadro para detallar la composición química de los ingredientes de las recetas de nuestras sugerencias.

Actores Locales: Dentro de la disertación sobre la soberanía alimentaria, se pone especial atención en los actores, es decir los y las ciudadanas convertidos en actores fundamentales de su propio desarrollo reconociendo su capacidad transformadora y de emprendimiento que les permite acceder o recobrar la titularidad de los derechos económicos y sociales y las oportunidades para interrelacionarse.

El éxito está en poner énfasis en el desarrollo de capacidades locales y el encadenamiento local de los procesos de producción, orientados siempre hacia la conservación del medioambiente, el fortalecimiento de la autoestima y de las entidades, alcanzando el desarrollo de ciudadanía y asegurándonos la soberanía alimentaria y nutricional.

Podría ser la oportunidad para copilar los saberes ancestrales del Cantón, propiciar la transmisión a las nuevas generaciones y abrir un gran abanico de oportunidades de trabajo y desarrollo en el círculo mismo de padres de familia.

Debemos recalcar que esta recomendación se basa en lo cultural y social y no en una investigación nutricional, dietética ni económica.

Cabe anotar además que nuestro país cuenta con el Programa de Alimentación Escolar, desde 1986. El PAE se encarga de atender con alimentación a escolares de jardines y escuelas fiscales, fiscomicionales, municipales y comunitarias más pobres del País en edades entre los 5 a los 14 años, con dos modalidades: desayuno escolar, que funciona desde diciembre de 1995 y almuerzo, desde 1999. Con tantos años de experiencia, el proceso ha permitido al Programa consolidarse a nivel técnico, operacional, gerencial y de mejoramiento de la calidad. Desde el 2002 cuenta con un sistema de información automatizado (SIPAE-Sistema de Información Desconcentrada y SISDOC-Sistema de Administración de Documentos), los mismos que pueden ser consultado en línea en: www.pae.gov.ec Además, desde el mismo año, cumple con el sistema de Aseguramiento de la Calidad- Norma ISO 9000. El Programa es completamente financiado y operado por el Ministerio de Educación del Ecuador, a través del Programa

de Alimentación Escolar. Coparticipan en este programa: PNUD que realiza la gestión administrativa y financiera y asesora técnicamente al programa; el Programa de Provisión de Alimentos del Ministerio de Inclusión Económica y Social que gestiona administrativa y financieramente la adquisición de los productos distribuidos por el PAE; las Comisiones de Alimentación Escolar CAE, conformadas por padres, madres y profesores encargados del programa a nivel del establecimiento escolar; y las Empresas y Productores Nacionales de Alimentos, quienes producen y distribuyen los alimentos de acuerdo a las normas de calidad establecidas por el programa.*⁵⁴

En cuanto al Cantón Rumiñahui, el 68% de las escuelas son particulares, aunque albergan al 36,06% del total de estudiantes. Al mismo tiempo el 91,5% de la población estudiantil se concentra en la parroquia de San Rafael y Sangolquí, que son parroquias urbanas. Esto nos da la medida de que el Cantón Rumiñahui tiene poca población estudiantil vulnerable, debido especialmente a que es un Cantón en franco crecimiento económico, con una alta tasa de acceso a servicios básicos. Así lo demuestra la evaluación de los Objetivos del Desarrollo del Milenio (ODM) del 2006, que “para evitar las disparidades locales que escondieron los indicadores del primer informe, en el año 2006 se presentaron indicadores a nivel cantonal”⁵⁵. El Cantón Rumiñahui tiene los mejores indicadores de los 8 objetivos, luego del Cantón Quito. “Así, intervienen en su cálculo las siguientes variables: pobreza por NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas), tasa neta de matrícula básica, desnutrición crónica, tasa de mortalidad en la niñez, índice de diferencias de género en educación, hacinamiento, acceso a agua potable, y áreas protegidas. Entre los cantones con mayor valor en el índice están: Quito, Rumiñahui, San Cristóbal, Isabela, Cuenca, Guayaquil, Ibarra, Machala, Riobamba, Manta, Pasaje, Ambato, Esmeraldas.”⁵⁶ Así mismo, estos resultados indican una clara asociación positiva, entre cantones con mayores niveles de cumplimiento de los ODM y por tener mejores niveles de gestión municipal.

⁵⁴ Nutrinet.org, “Programa de Alimentación escolar” (2010) <http://ecuador.nutrinet.org/areas-tematicas/alimentacion-escolar/casos-exitosos/72-programa-de-alimentacion-escolar>

⁵⁵ Juan Ponce, “Los ODM en el Ecuador, Indicadores y Disparidades Cantonales” (FLACSO, 2006) <http://www.flacso.org.ec/docs/cismilind.pdf>, Pág. 5

⁵⁶ *Ibíd.* Pág. 43-46

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Analizados los resultados que arrojaron las encuestas, entrevistas a informantes claves, información secundaria y conversaciones con distintos personeros de organizaciones ligadas al turismo y gastronomía del Cantón, concluimos lo siguiente:

- El plato típico del Cantón Rumiñahui es el “hornado de choncho” servido con el infaltable “agrio” (chiriucho, cariucho), a la vez es el plato más demandado y el más recomendado. Las tortillas de papa aparecen en segundo lugar; sin ser un plato típico del Cantón Rumiñahui, es muy tradicional el consumo de este plato solo o combinado con hornado, caucara, fritada y ubre frita. En tercer lugar aparece, la “tripa mishque”, cuya oferta ha decaído en los últimos años, pero permanece en la memoria de sus habitantes como típico del Cantón, a pesar de que su origen, según la informante clave fue su madre quién desde Quito la introdujo en el Cantón.
- En el cuarto puesto aparece alguna variedad de platos como el menudo, las morcillas, yaguarlocro, caldos de gallina criolla, de patas, ají de librilla, su oferta y demanda es alta y constante, éstos son platos tradicionales.
- Los platos hechos a base de maíz, ubicados en el grupo de entremeses tales como tortillas de maíz, tamales de maíz, empanadas de morocho, mote tostado, etc. y como bebida la chicha de jora, aparecen con porcentajes bajos, sin embargo de ello, los informantes claves, colocan como el principal plato típico de hecho al hornado y luego a todo lo que se elabora en base al maíz, sustentados en la creencia de que el Valle de los Chillos es la tierra del maíz.
- Se concluye además que no existe un plato típico específico que se lo haga para las fiestas que se celebran en el cantón. Pero si aumenta la oferta puesto que con esta oportunidad se aumenta el turismo y el consumo interno.
- Los platos que tuvieron cambios:

- El hornado mejoró al ser elaborado con chanchos criados con balanceados, con mejores niveles de higiene, disminuyendo la cantidad de grasa, sin embargo se mantiene la oferta del “hornado criollo”, porque existe la demanda que dice que éste tiene mejor sabor.
- Los productos hechos a base de maíz, tienen cambios o menor calidad y/o están desapareciendo debido a la dificultad de asegurar la provisión de ingredientes legítimos, esencialmente el maíz chillo, el largo proceso para obtener la jora o por lo laborioso de su preparación, principalmente su envoltura tal es el caso de los chigüiles. A excepción de dos o tres personas que hacen su propia harina y por lo general elaboran su producto bajo pedido.
- Los platos que desaparecieron de la gastronomía típica del Cantón, son platos más de consumo a nivel familiar, como la sopa de bolas de maíz, colada de maíz, cauca de morocho, etc.
- El plato típico que vuelve a los 40 años es el “Ají de Cuy” o Cuy a la brasa”. En su gran mayoría las/los herederos de esta oferta retoman el negocio y rápidamente lo están posicionando en el mercado.
- El Cantón Rumiñahui por su posición geográfica, migración de la capital y otras provincias, es plaza para todo tipo de negocio, no menos de 60 platos o tipos de comidas nuevos fueron nombrados por los encuestados, entre platos típicos de otras zonas del país, de la Costa principalmente, gastronomía extranjera y la tan famosa Fast Food, convirtiéndose de hecho en cierta forma, competencia para la comida típica y tradicional e influyendo en el estilo de vida y forma de alimentación.
- Los ingredientes básicos de la gastronomía típica del Cantón son la carne de cerdo y el maíz. El cerdo por ser introducido en la conquista no tiene ningún simbolismo y/o ritual para nuestra cultura. El maíz envuelve simbolismos

transmitidos desde culturas antiguas, que dan identidad nacional y regional a sus platos.

- El potencial económico que genera la gastronomía típica y tradicional en el Cantón Rumiñahui, y en especial el plato “el hornado” es significativa y representa el arduo y constante trabajo de valientes emprendedores, que hoy en día están haciendo esfuerzos por mejorar su manejo.
- El producto “gastronomía” por sí solo es un producto turístico a nivel interno, gran parte del turismo que recibe el Cantón Rumiñahui, primero es regional (Quito y sus alrededores) y el motivo principal de su visita en gran mayoría es por la variada gastronomía. Para el extranjero, la gastronomía no es el objetivo, lo es el ecoturismo.
- El análisis realizado a través del marketing mix, arroja que el precio del primer plato típico “el hornado”, es competitivo y eficiente, pues mantiene al producto perfectamente posicionado en el mercado. La distribución es directa e indirecta. Su promoción la realizan con el PLV (Publicidad en el lugar de venta: pósters o displays), y el instrumento más usado es la venta personal con la famosa “probana”. Los grandes productores de “el hornado” tienen integraciones del negocio horizontal y verticalmente.
- Por la historia agrícola del Ecuador, la historia misma del maíz, sus simbolismos y rituales, concluimos que el maíz debería ser un eje fundamental en la Soberanía Alimentaria de nuestro país.
- Las instituciones y organismos que promocionan la gastronomía como elemento de turismo y/o anexo a éste, son:
 - Ministerio de Turismo
 - Ministerio de Cultura
 - Gobierno de la Provincia de Pichincha
 - Empresa Metropolitana – Quito - Turismo.
 - Instituciones de educación superior y universidades.

- Cámara de Turismo de Rumiñahui
- Municipio de Rumiñahui
- Asociaciones.

RECOMENDACIONES

El Municipio de Rumiñahui como ente rector del Cantón y a través de su Departamento de Turismo, debería aprovechar de los proyectos nacionales de los Ministerio de Turismo, Ministerio Coordinador de Patrimonio, Ministerio de Cultura, a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y los proyectos locales de la Empresa Metropolitana de Turismo de la Alcaldía de Quito, para impulsar en forma decidida al turismo en general del Cantón, luego recomendamos:

1.- Difundir El Programa Nacional de capacitación Turística, iniciada en el 2009, por el Ministerio de Turismo, que proyecta una formación gratuita e integral a través de talleres, seminario y conferencia a 10.000 personas vinculadas y con interés en el sector turístico como empresarios, administradores, profesionales del sector, personal operativo, prestadores de servicios de turismo comunitario y de servicios de comida típica, guías especializados y nativos, etc. A través de las asociaciones del sector incentivar a sus miembros, con el propósito de mejorar la presentación de los locales comerciales, restaurantes, picanterías, paraderos, puestos, carritos, etc., y profesionalizar y capacitar al recurso humano, en todos los campos para mejorar el servicio al cliente, que son las debilidades del producto gastronomía típica.

2.- Aprovechar los Proyectos del Ministerio Coordinador del Patrimonio Cultural:

- Ciudades Patrimoniales,
- Programa Socio-Patrimonio,
- Qhapaq-Ñan

Cuyos objetivos específicos están encaminados a desarrollar las políticas, técnicas y la participación ciudadana locales, para un manejo óptimo de la gestión patrimonial. Orientando la reactivación económica y los beneficios derivados de la puesta en valor del patrimonio, mediante financiamiento y líneas de crédito atractivas para gobiernos locales con fondos reembolsables y no reembolsables,

dirigidos al Patrimonio Natural y Cultural, promoviendo a la vez procesos participativos de emprendimientos productivos de todo tamaño y de coinversión en actividades culturales, ambientales, deportivas y turísticas que apoyen la conservación y el manejo sostenible del patrimonio natural y cultural, mejorando las condiciones de vida de la población, a través del uso social de este patrimonio.

Iniciando además la apropiación local del gran proyecto del Qhapaq Ñan, incrementando el conocimiento científico y promoviendo la conservación del camino y los yacimientos arqueológicos conexos, todo esto con el fin de dinamizar la economía local.

- 3.- Desarrollar los nuevos productos que oferta el Plan Estratégico de Turismo de Quito para el 2012, mediante alianza estratégica con la Empresa Metropolitana Quito Turismo, preparar paquetes turísticos y ofertas especiales para que el Cantón Rumiñahui deje de ser lugar de tránsito y se convierta en sitio de estancia y restauración.

Entre los cuatro ejes de esta nueva oferta, constan:

- “Antisana y Papallacta”. La mejor ruta hacia el Antisana y la laguna de la Mica, se encuentra atravesando el Cantón Rumiñahui.
- “Cotopaxi”. La ruta ecoturística por excelencia para llegar al Cotopaxi, parte desde el monumento al Colibrí en Sangolquí hacia Selva Alegre, ruta alterna que lleva hacia el Parque Nacional Cotopaxi, llegando por su ingreso norte, atravesando los manantiales Piedras Blancas, la fortaleza inca del Pucará del Salitre, la laguna de Santo Domingo, la Hacienda El Porvenir, luego Machachi y de allí al Cotopaxi.

- 4.- Utilizar al hornado, plato típico del Cantón Rumiñahui, que por mucho tiempo se ha mantenido definitivamente posicionado en el mercado interno y nacional, como **“producto gancho”** para promocionar mediante trípticos y folletos, la inmensa y hermosa oferta turística del Cantón, que según el último levantamiento de inventario, realizado en el 2007, suman un total de 133 sitios, de los cuales fueron categorizados 34 en una primera etapa, a través de alianzas estratégicas entre las

Asociaciones de hornaderas y otros platos, con Hostales, Cooperativas de transporte y Agencias de turismo del Cantón,

- 5.- Promover espacios en ferias y exposiciones gastronómicas en cualquier época y principalmente con ocasión de las fiestas a los platos/postres/bebidas a base del maíz, productos que se mantienen y los que están desapareciendo o se los hace bajo pedido, no necesariamente para ganar espacio en el mercado ya que las razones por las cuales ha disminuido su producción no son problemas de marketing, sino para recordar al visitante, a través de éstos, la esencia del maíz en la cultura ecuatoriana. Y realizar un inventario de saberes, y con capacitación de los mismos hacia la comunidad, motivar al emprendimiento de proyectos nuevos para evitar su desaparición.

- 6.- La Cámara de Turismo, debería trabajar conjuntamente con el Gobierno de la Provincia de Pichincha y el Municipio de Rumiñahui, para llevar a cabo proyectos como:
 - Centro de Información Turística
 - Mapa turístico del Cantón,
 - Formación de guías nativos.

- 7.- Realizar campañas constantes sobre la importancia del turismo para el desarrollo del Cantón, el abanico de oportunidades de trabajo que esta actividad genera, permite elevar el estándar de vida de la población. Campañas que deberían comenzar desde la higiene y presentación del Cantón hasta el empoderamiento de los habitantes de su historia, riqueza natural, cultural, gastronómica, etc. Empezando desde los niveles básicos de la educación con metodologías lúdicas que atraigan y fijen su atención en estos temas, para los jóvenes de educación secundaria se podría iniciar con capacitación hacia el turismo y luego con la participación activa en actividades turísticas: festivales, fiestas patronales, fiestas populares, etc.

- 8.- Considerar que nuestra propuesta de menús para el desayuno escolar se basa y está orientada únicamente en el sentido cultural y si bien es cierto a través del uso de los ingredientes base de la gastronomía típica del Cantón pretendemos recuperar la

identidad de su pueblo, estas alternativas ameritan las investigaciones y estudios por profesionales del ramo, que avalen la eficacia y eficiencia de nuestras propuestas.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- AGUIRRE, Patricia, "*Toda la carne al asador*" (Revista Todo es historia, año 32, N° 380, 1999).
- ALVAREZ, Carlos, "*Glosario*" SARA LLAKTA (Ediecuatorial 2009)
- ARIANSEN CESPEDES, Jaime, "*Capítulo - Los Personajes: Arquestrato*", Historia de la gastronomía universal (Instituto De Los Andes, 2007)
<http://historiagastronomia.blogia.com/2007/062401-arquestrato.php>
- BENÍTEZ, Lilyan, GARCÉS, Alicia, "*Culturas Ecuatorianas. Ayer y hoy*" (Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1993)
- Black & Decker® Corporate Web, "*Historia de Black & Decker*"(2010)
<http://www.blackanddecker.es/about/history/>
- BRAVO, Amalia , "Levantamiento del Inventario de atractivos turísticos del Cantón Rumiñahui", 2007
- BRAVO, Ana Lucía, "*Experiencias locales del cultivo tradicional del maíz: El maíz en El Ecuador*" Revista No. 22/23 (Grupo Semillas, 01/18/2005)
<http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=e1b-46044-46044&x=20154615>
- CANTERO, Pedro A., "*Tan dulce manjar*", SARA LLAKTA (Ediecuatorial 2009)
- CANTERO, Pedro A., ESTRELLA DURÁN, Mateo, "*El mote nuestro de cada día*", SARA LLAKTA (Ediecuatorial 2009)
- CASTILLERO LUQUE, Francisco, "*La Gastronomía es Cultura*" ((Saber para Comer, 2009) <http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html>
- Centro Andino para la formación de líderes Sociales, "*Soberanía y seguridad alimentaria*" (CAFOLIS, 2010)
http://www.cafolis.org/index.php?option=com_content&task=section&id=10&Itemid=80
- Club VisitaEcuador
<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=19&ciudad=Xw8Bwk9e>, 2007¹ Club VisitaEcuador
- Comunidad Gastronómica Chefuri.com, "*Menú de degustación*" (Tecnología de cocina, 2009) <http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=137>
- Constitución de la República del Ecuador 2008, Numeral 9, Artículo Primero, Disposiciones transitorias., p.,197¹

- CUADRADO ESCLAPEZ, Carmen, “*Protocolo en las relaciones internacionales de la empresa y los negocios*” (FC Editorial, 2007)
<http://books.google.com.ec/books?id=fVpzeVoJF4sC&pg=PA154&dq=gastronomia&lr=&cd=194#v=onepage&q=&f=false>
- Diario HOY, “Los Platos típicos de nuestro Ecuador”, 7 de febrero de 1994.
- Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, “*Museo de Tulipe*” (2010)
http://www.quito.com.ec/index.php?page=shop.product_details&flypage=shop.flypage&product_id=45&category_id=&manufacturer_id=&option=com_virtuemart&Itemid=118&vmcchk=1&Itemid=118
- “*Especial de cocina*”, (Revista La Maga, 17 de julio 1996)
- GARCÍA, Carlos, “*Sobre <<Gastronomía>>*” (Observación Gastronómica, 2006)
<http://sazonado.blogspot.com/2006/07/sobre-gastronoma.html>
- Grupo Gastronautas, “*Historia de la Cocina*”
<http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>
- HURTADO, Oswaldo, “*Las Costumbres de los Ecuatorianos*” (Editorial Planeta, Quito-Ecuador, 2007)
- ICAZA, Jorge “*Huasipungo*”(Libresa, Quito 1997) Pág. 216
- IGLESIAS, Pepe, “*Menús Degustación*” (Enciclopedia de Gastronomía, 2009)
<http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/modas-de-la-restauracion/menus-degustacion.html>
- Instituto de Investigaciones Filosóficas, “*Arte y Gastronomía*” (UNAM, 2010)
<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>
- Leonardo D Vinci, “*Apuntes de cocina*”, (Fragmento Editorial Abril, 1987)
- MARTILLO MONSERRATE, Jorge, “*Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana*”, (Biblioteca Virtual USFQ/Biblioteca Virtual Cervantes)
- MONROY DE SADA Paulina, “*Introducción a la Gastronomía*”, Ed. Limusa, México, 2004.
- Municipio de Rumiñahui, <http://www.ruminahui.gov.ec/index.asp>, 2009
- NUÑEZ Sánchez, Jorge, “*Cocina Ecuatoriana*” (Artículo Casa de la Cultura Ecuatoriana) http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm
- Organización de las NNUU para la Agricultura y la Alimentación, “*Manual sobre utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación*” (FAO,

Santiago-Chile, 2000) Capitulo 5: Preparaciones Tradicionales
<http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro12/cap5.htm>

- PARRA, Jimena, *Historia de la Gastronomía* (2002), http://www.monografias.com/usuario/perfiles/jimena_parra
- PETRINI, Carlo, *“Buena, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía”* (Carpe Diem, Madrid, 2007) Nutrinet.org, *“Programa de Alimentación escolar”* (2010) <http://ecuador.nutrinet.org/areas-tematicas/alimentacion-escolar/casos-exitosos/72-programa-de-alimentacion-escolar>
- PONCE, Juan, *“Los ODM en el Ecuador, Indicadores y Disparidades Cantonales”* (FLACSO, 2006) <http://www.flacso.org.ec/docs/cismilind.pdf>
- Reparación de Electrodomésticos <http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/cocina/electrodomesticos+de+cocina.html>
- RESTREPO, Cecilia, *“Alimentación de los primeros conquistadores en el Nuevo Reino de Granada”* (Artículo Grupo Gastronautas Bogotá-Colombia) <http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevaganada/nuevaganada1.htm>
- RESTREPO, Cecilia, *“Colonización alimentaria en la ciudad de Santa Fe (Colombia)”* (Artículo Grupo Gastronautas, Bogotá-Colombia) <http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/nuevaganada/colonizacion.htm>
- RESTREPO, Cecilia, *“La Yuca, alimento prehispánico”* (Artículo Grupo Gastronautas Bogotá-Colombia, 2009) (<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/yuca.htm>)
- RODAS MORALES, Raquel, *“Tránsito Amaguaña: Su Testimonio”* (Comisión Nacional permanente de conmemoraciones cívicas, Crear Gráficas Editores, Quito-Ecuador, 2007)
- *“Toda la gastronomía de la A a la Z”*, (Ed. Everest S.A., León-España, 2003)

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- AGUIRRE, Patricia, "**Toda la carne al asador**", Revista Todo es historia, 1999 año 32 n° 380.
- ALCANIZ, Enrique, AULET, Xavier, SIMO, Luisa, "**Marketing de Destinos Turísticos**", Editorial Esic, Madrid-España, 2000.
- ANDER-EGG, Ezequiel, "**Metodología y práctica del desarrollo de la comunidad**", Editorial Lumen, Buenos Aires-Argentina, 2000.
- ARMIJOS DELGADO, Nancy María, "**Administración Estratégica**", Guía Didáctica Segunda Edición, Loja, Ecuador, Abril, 2008.
- ARMIJOS MAURAD, Patricia, "**Seminario Proyecto de tesis**", Guía Didáctica, Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Primera Edición, Loja, Ecuador, Enero, 2006.
- AYALA, Guido, "**Raíces Andinas**". Aportes de los Cultivos Andinos a la Nutrición Humana, Universidad de San Marcos, Lima-Perú.
- AYALA MORA, "**Nueva Historia del Ecuador**", Volumen I, Época Aborígen, Corporación Editora Nacional, Editorial Grijalbo. Quito, 1983.
- BENITEZ, Lilyan, GARCES, Alicia, "**Culturas Ecuatorianas. Ayer y hoy**", Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1993.
- BRAVO, Amalia, "**Consultoría**" Levantamiento del Inventario de Atractivos Turísticos del Cantón Rumiñahui", Min. De Turismo del Ecuador, H. Consejo Provincial de Pichincha, Diciembre 2007.
- CANTERO, Pedro A., Coordinador, "**SARA LLAKTA**" El libro del Maíz, Ediecuatorial, Quito, 2009.
- CASANUEVA, Cristóbal, GARCIA, Julio, CARO Francisco, "**Organización y Gestión de empresa turísticas**", Ediciones Pirámide, Madrid-España, 2005.
- CEVALLOS MEJIA, Luis, Dr. "**Recopilación de Documentos**" Sangolquí, 2005.
- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A., (2002). "**Metodología científica**", 5ª ed. São Paulo: Prentice Hall.
- CIDAP, "**La Cultura Popular en el Ecuador**", tomo XV, Tercera Parte, Edición del Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Primera Edición, Quito, Mayo 2007.
- COLECCIÓN EVEREST, "**Toda la gastronomía de la A a la Z**", Ed. Everest S.A., León-España, 2003.

- CONDIA, Carlos Javier, **“Gastronomía”, Guía Didáctica**, Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Primera Edición, Loja, Ecuador, Febrero, 2008.
- CONSTITUCION DEL ECUADOR, **Disposiciones transitorias.**, Artículo Primero, Numeral 9, 2008.
- CONTRERAS Jesús, **“Alimentación y Cultura”**, Ed. Alfaguara, Barcelona-España, 2002.
- CUADERNOS DOCENTES, **“Culturas, Identidad y Gestión Turística”**, Programa de Trismo y Gastronomía, Universidad de Cuenca-Ecuador.
- DA VINCI Leonardo, **"Apuntes de cocina de Leonardo"**, Edición Abril, 1987.
- DE VELASCO Juan Padre, **“Historia del Reino de Quito”**, Tomo 1 y 2, Editora El Comercio, Quito, Ecuador, 1946.
- Diario HOY, **“Los Platos típicos de nuestro Ecuador”**, 7 de febrero de 1994.
- ENCICLOPEDIA MODERNA, Tomo 20, **“Establecimiento Tipográfico de Mellado”** Universidad Complutense de Madrid, 1855.
- ESTRELLA, Eduardo, **“El Pan de América”** Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador, Ediciones Abya-Yala. Quito, 1983.
- FERNANDEZ SAMPEDRO, Paulina, Tesis **“Conocimientos de Chefs sobre el uso y consumo de alimentos genéticamente modificados en restaurantes”**, Facultad de Ciencias de Administración de Hoteles y Restaurantes, Universidad de las Américas Puebla-México, 2005.
- FRIED, Michelle O., **“COMIDAS DEL ECUDOR, Recetas tradicionales pare gente de hoy”**, Quito, Ecuador, 1993
- GARCIA DEL JUNCO, Julio, CASANUEVA ROCHE, Cristóbal, (Coord.) **“Fundamentos de gestión Empresarial”**, Ediciones Pirámide (Grupo Anaya, S.A.), 2000, 2002 2005 y 2006.
- GARUFI, José Alberto, **"Pan nuestro de Buenos Aires"**, Revista Todo es Historia, 1999 año 32 n° 380.
- GONZÁLEZ DE, Pablo Alberto, **"La significación de la alimentación en el proceso de civilización"**, Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición, 1994 v. 5 n° 4.
- GONZALEZ, María de los Ángeles, **“Fundamentos Teóricos y Gestión Prácticas de las Agencias de Viajes”**, Segunda Edición, Editorial Síntesis, Madrid-España, 2002.

- GONZALEZ SUAREZ, Federico, “**Historia General de la República del Ecuador**”, Tomo I, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2004.
- GRUPO SEMILLAS, “**Conservación y uso sostenible de la biodiversidad, derechos colectivos y soberanía alimentaria**”. Revista No. 22/23
- HINOJOSA FIGUEROA, Ángel, “**Sangolquí**”, **Historia, Tradiciones, Anécdotas y Leyendas**, Impresos publicitarios, Quito, Ecuador, Segunda Edición, 2008.
- HURTADO Oswaldo, “**Las Costumbres de los Ecuatorianos**”, Editorial Planeta, Quito-Ecuador, 2007.
- ICAZA, Susana J., BEHAR, Moisés, “**Nutrición**”, 2da. Edición, Edit. Interamericana
- IDEA, “**Evaluación de las Reformas a las Políticas Agrícolas en el Ecuador**”, Editado por Morris D. Withaker, Instituto de estrategias agropecuarias. Quito, Ecuador, 1996.
- INEDITEC, “**Cocina Ecuatoriana Tradicional**”, Ed. Ineditec S.A., Guayaquil-Ecuador, 2007.
- LETAMENDIA Francisco, COULON Cristian, “**Cocinas del Mundo**”, Editorial Fundamento, Madrid -España, 2000.
- LONG Janet, “**Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos**”, 2003 - 539 páginas - Página 31. Artículo de PLUTARCO NARANJO VARGAS, “**La Comida Andina Antes del Encuentro**”, Ministerio de Salud Pública, Academia Ecuatoriana de Medicina, Quito, Ecuador.
- LUJÁN Néstor, “**Historia de la gastronomía**”, Ed. Folio, 1997.
- MARTILLO MONSERRATE Jorge, “**Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana**”, Biblioteca Virtual USFQ.
- MANGELSDORF, P.C, R. S. MacNeish y W. C. Galinat 1067. “**Prehistoric Wild and Cultivated Maize**”, in The prehistory of the Tehuacan Valley, Volumen I: Environment and Subsistence, D.S Byers (ed.), Austin, University of Texas Press.
- Manual de la Medicina de los Pueblos Kichwas del Ecuador, 1999
- MINISTERIO DE COORDINACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL, Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador - Sisse Ecuador, 2008, CD.
- MINISTERIO DE TURISMO, UCT, OIT, “**Manual del emprendedor turístico**”, Impresión Proyecto Comunícate - UCT, Quito-Ecuador, 2006.
- MONROY DE SADA, Paulina, “**Introducción a la Gastronomía**”, Ed. Limusa, México, 2004.

- MUNICIPIO DEL CANTON RUMIÑAHUI, **Revista “Soy Rumiñahui”**, Ediciones de Diciembre 2005, Enero y Julio 2006, Julio 2007, Enero y Julio 2008, Julio 2009.
- MUNICIPIO DE RUMIÑAHUI, **Plan de Desarrollo Estratégico Participativo, 2003 (PEP)**, CD
- OVIEDO, Fernández de Gonzalo, **“Sumario de la Natural Historia de las Indias”**, Instituto Caro y Cuervo. 1995. Bogotá.
- PALOMERO PARAMO, Jesús, **“Historia del Arte”**, Algaida Editores, Sevilla-España, 2001.
- RESTREPO, Cecilia, Artículo: **“Colonización alimentaria en la ciudad de Santa Fe (Colombia)”**, Bogotá-Colombia.
- DIRECCIÓN DE SALUD MENTAL DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR, ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD / ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD OPS/OMS, MINISTERIO DE SALUD DE CANADÁ **“PUEBLOS INDIGENAS EN EL ECUADOR Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS: COSMOVISION, CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRACTICAS, CAUSAS Y CONSECUENCIAS”**, Quito-Ecuador, Año 2000.
- REBAZA ACOSTA, Alfredo, **“Historia de la Antigüedad”**, Editorial Santillana.
- RODAS MORALES, Raquel, **“Transito Amaguaña” Su testimonio**, Comisión Nacional permanente de conmemoraciones cívicas , Crear Graficas Editores, Quito-Ecuador, 2007.
- SALDARRIAGA, Gregorio, **“Comer abre el apetito”**, Monografía, Medellín.
- SICA, MAG, **III Censo Nacional Agropecuario**, INEC, 2002.
- SIMÓN, Pedro, **“Fr. Pedro Simón y su Vocabulario de Americanismos”**, Instituto Caro y Cuervo. 1986. Bogotá.
- TOLEDO MACAS, Ronald, Eco., **“Marketing. Guía Didáctica”**, Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Primera Edición, Cuarta reimpresión, , Loja-Ecuador, Octubre 2008.
- THOMPSON, Arthur A., Jr. STRICKLAND III, A. J., **“ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA Textos y casos”**, McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A.: DE CV., México DF:, 2006
- VARGAS, José María, FR., **“Historia de la Cultura Ecuatoriana”**, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito-Ecuador, 1965.
- VARIOS AUTORES, **"Especial de cocina"**, Revista La Maga, 17 de julio 1996.
- VITIMILLA DE CRESPO, Eulalia, **“Viejos Secretos de la Cocina Cuencana”**, Imprenta Y Offset Atlántida, 1993.

- WILCOX Dennis, AGEE Warren, “**Relaciones Públicas, Estrategias y Tácticas**”, Sexta Edición, Editorial Pearson Education, Madrid-España, 2001.
- YUDKIN, John, “**Enciclopedia de la Nutrición**, Reedición, Trillas, México, 2007
- ZACARÍAS, I, Vera, G; Selección de Alimentos, Uso del Etiquetado Nutricional para una alimentación saludable, INTA, Chile, 2003.

PAGINAS WEB CONSULTADAS

<http://historiaymundo.blogspot.com/2009/04/grandes-edades-de-la-historia-resumen.html> GRANDES EDADES DE LA HISTORIA

<http://www.historiacocina.com> PORTAL DE LA HISTORIA DE LA COCINA

<http://fr.e-stories.org/read-stories.php?sto=2328> TEMA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

<http://historiagastronomia.blogia.com/2007/062401-arquestrato.php> PORTAL DE LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

<http://historiagastronomia.blogia.com/2007/062401-arquestrato.php> PORTAL HISTORIA DE LA GASTROMONIA, ARQUESTRATO

<http://www.historiacocina.com/viajeros/articulos/colon2.htm> AZCOYTIA CARLOS, ARTÍCULO “EL SEGUNDO VIAJE DE COLÓN A LAS INDIAS OCCIDENTALES”, NOVIEMBRE 2006.

<http://www.creces.cl/new/index.asp?imat=+++%3E++7&tc=3&nc=5&art=244> REVISTA CRECES, “ALIMENTACIÓN DE LOS ABORÍGENES EN AMÉRICA”, ENERO 1989, CHILE.

<http://saberparacomer.blogspot.com/2008/03/arquestrato.html> PORTAL SABER COMER - TEMA ARQUESTRATO

<http://oomsalud.blogspot.com/2009/07/la-comida-andina-antes-del-encuentro.html> REVISTA HOLISTICA. ARTICULO: LA COMIDA ANDINA ANTES DEL ENCUESTRO

<http://www.saberparacomer.blogspot.com/2009/10/en-estas-fechas-conmemoramos-un.html> ENCUESTRO ENTRE DOS MUNOS

<http://www.historiacocina.com/colaboraciones/caribe/sigloxvi.htm> EVOLUCIÓN Y SIGNIFICADO CULTURAL DE LA COMIDA COTIDIANA EN LAS ISLAS DEL CARIBE, DESDE LA OCUPACIÓN INDÍGENA HASTA NUESTROS DÍAS. CAPÍTULOS: LOS CULTIVOS INTRODUCIDOS DESDE ESPAÑA, E, INFLUENCIA EUROPEA. - Costa Rica

http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm NUÑEZ SÁNCHEZ JORGE, ARTÍCULO: COCINA ECUATORIANA.

<http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=12726&portal=86> BIBLIOTECA VIRTUAL CERVANTES – LIBRO JACINTO JIJON Y CAAMAÑO

http://www.quito.com.ec/index.php?page=shop.product_details&flypage=shop.flypage&product_id=45&category_id=&manufacturer_id=&option=com_virtuemart&Itemid=118&vmcchk=1&Itemid=118 MUSEO DE TULIPE

<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/ecu/24638318878141720976613/index.htm> BIBLIOTECA VIRTUAL CERVANTES -LIBRO VISIÓN TEÓRICA DEL ECUADOR POR G. CEVALLOS GARCÍA

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/los-platos-tipicos-de-nuestro-ecuador-31652-31652.html> PORTAL DEL DIARIO HOY – PLATOS TIPICOS DEL ECUADOR.

http://www.nutrinfo.com.ar/pagina/e-books/platos_tipicos.pdf PORTAL ARGENTINO DE NUTRICION – PLATOS TIPICOS

<http://sazonado.blogspot.com/2006/07/sobre-gastronomia.html> TEMA: GASTRONOMIA

<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf> INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOSOFICAS. ARTICULO ARTE Y GASTROMONIA

<http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html> LA GASTRONOMIA ES CULTURA

<http://books.google.com.ec/books?id=fVpzeVoJF4sC&pg=PA154&dq=gastronomia&lr=&cd=194#v=onepage&q=&f=false> LIBRO PROTOCOLO EN LAS RELACIONES INTERNACIONALES DE LA EMPRESA Y LOS NEGOCIOS, REF GASTRONOMIA AUTOCTONA

<http://books.google.com.ec/books?id=Dm0z2d-nBLIC&pg=PA172&dq=gastronomia+estados+unidos&lr=&cd=37#v=onepage&q=&f=false> LIBRO LA OTRA GUERRA CIVIL-ESTADOS UNIDOS

http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Estados_Unidos GASTRONOMIA DE ESTADOS UNIDOS

<http://www.historiacocina.com/gastronomia/eeuu.htm> HISTORIA DE LA GASTRONOMIA DE ESTADOS UNIDOS

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/hamburguesa.htm> PORTAL DE HISTORIADORES DE LA GASTRONOMIA. ARTICULO: LA SAGA DE LA HAMBURGUESA

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/comidabasura.htm> ARTÍCULO: LA VERDADERA HISTORIA DE LACOMIDA BASURA O FAST FOOD

<http://www.historiacocina.com/paises/articulos/fat.htm> ARTÍCULO: DEL FAR WEST AL FAST FOOD

<http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/cocina/electrodomesticos+de+cocina.html> LOS ELECTRODOMESTICOS DE COCINA

<http://www.blackanddecker.es/about/history/> PORTAL DE BLACK AND DECKER

http://www.elnuevoempresario.com/noticia_11053_se-estima-cada-minuto-se-abre-una-nueva-franquicia-en-el-mundo.php PREFECTURA DEL GUAYAS – TEMA FRANQUICIAS

<http://www.gastronomiaycia.com/2008/06/11/menu-degustacion-cocina-de-sensaciones-por-luis-arrufat/> LA DEGUSTACION

<http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=137> MENU DEGUSTACION

<http://www.encyclopediadegastronomia.es/articulos/modas-de-la-restauracion/menus-degustacion.html?pag=1> PORTAL DE ENCLICLOPEDIA DE LA GASTRONOMIA

<http://calidadtotal.galeon.com/degustacion.htm> LA DEGUSTACION

<http://calidadtotal.galeon.com/degustacion.htm>M PORTAL DE CALIDAD TOTAL EN HOSTELERIAS. TEMA: MENU DEGUSTACION

http://en.wikipedia.org/wiki/Petit_four PORTAL DE WIKIPENDIA. TEMA PETIT TOUR-DEGUSTACION

http://www.ctv.es/USERS/ags/AA_52.htm ARTICULO COCINA, SALUD Y GASTRONOMIA

<http://redpublicacipolitana.mforos.com/440591/3073388-alimentos-transgenicos/> LOS TRANSGENICOS

<http://www.guije.com/libros/cocina/sopas/index.htm> TEMA: LAS SOPAS

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Informaciones/novedades/fruta4.htm> PROPIEDADES DE LAS FRUTAS

<http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro12/cap5.htm> PORTAL DE LA FAO-CONTENIDO NUTRICIONAL DE PLATOS ECUATORIANOS

http://www.cipotato.org/artc/Series/06_PDF_RTAs_Capacitacion/07_Aporte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA.

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/yuca.htm> LA YUCA

<http://books.google.com.ec/books?id=SQLNJOsZCIwC&pg=PA20&dq=gastronomia&lr=&cd=494#v=onepage&q=&f=false> (SASTRE ANA, TRATADO DE NUTRICIÓN)

<http://www.research.rutgers.edu/~vinicio/amaguana/historia.html> INVESTIGACIONES ENRIQUE CARRERA-ECUADOR, AMAGUAÑA

<http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/putiles2/putil2c.htm> BIBLIOTECA MIGUEL ANGEL ARANGO-TEMA EL MAIZ EN AMERICA

http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=181&Itemid=104 CORPORACIÓN METROPOLITANA DE TURISMO-TEMA CALENDARIO DE FIESTAS

http://joyasdequito.com/index.php?option=com_content&task=view&id=62&Itemid=52 PORTAL DEL PRIMER PERIODICO VIRTUAL DE LA RURALIDAD-ARTICULO: COTOGCHOA

<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/35716130101148831754491/not00009.htm> (HISTORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, FEDERICO GONZÁLEZ SUÁREZ. TOMO V)

<http://ecuadorprecolombino.blogspot.com/2009/10/un-articulo-sobre-la-historia-del-maiz.html> UN ARTÍCULO SOBRE LA HISTORIA DEL MAÍZ EN EL ECUADOR

http://www.archive.org/stream/bulletin24repugoog/bulletin24repugoog_djvu.txt (ECUADOR, BUREAU OF THE AMERICAN REPUBLICS, 1894)

http://www.google.com.ec/search?hl=es&rlz=1R2SKPB_esEC339&q=maiz+de+chillo+bulletin+google&meta=&aq=f&oq= U. S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. BUREAU OF PLANT INDUSTRY—BULLETIN NO. 176.,SEEDS AND PLANTS IMPORTED DURING THE PERIOD FROM JULY 1 TO SEPTEMBER 30, 190
<http://www.quito-turismo.gov.ec/> 9: INVENTORY No. 20; Nos. 25718 to 26047.

http://www.captur.com/est_turisticas.html PORTAL DE LA CAMARA DE TURISMO DE PICHINCHA

<http://www.quito.com.ec> PORTAL TURÍSTICO DE LA EMPRESA METROPOLITANA DE QUITO

<http://www.inpc.gov.ec> PORTAL DEL INSTITUTO DE NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL

<http://www.patrimonio.devezone.net> PORTAL DEL MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO (ECUADOR)

<http://www.ministeriodecultura.gov.ec> PORTAL DEL MINISTERIO DE CULTURA

<http://www.ministeriodecultura.gov.ec/convocatorias.html> PORTAL DEL MINISTERIO DE CULTURA (CONVOCATORIAS PROYECTOS 2009-2010)

<http://www.turismo.gov.ec> PORTAL DEL MINISTERIO DE TURISMO

http://www.conesup.net/buscar_carreras_universidad.php PORTAL DEL CONESUP-CARRERAS

<http://www.siise.gov.ec/IIndicadores.htm> PORTAL DEL SISTEMA INTEGRADO DE INDICADORES SOCIALES DEL ECUADOR

<http://www.pae.gov.ec> PORTAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

<http://www.undp.org/spanish/mdg/> PORTAL DEL PNUD-OBJETIVOS DEL MILENIO

http://www.lostiempos.com/diario/actualidad/local/20081005/desayuno-escolar-nutritivo-pero-con-sabores-%2021565_28403.html DESAYUNO ESCOLAR-BOLIVIA

<http://www.flacsoandes.org/dspace/handle/10469/460> TESIS DESAYUNO ESCOLAR

<http://erc.undp.org/evaluationadmin/manageresponse/view.html?evaluationid=2059>
PORTAL DEL PNUD- EVALUACION DE IMPACTO DE LOS PROYECTOS SOCIALES BASICOS IMPULSADOS POR EL PNUD EN ECUADOR

<http://erc.undp.org/evaluationadmin/manageresponse/view.html?evaluationid=2064>
PORTAL DEL PNUD – EVALUACION COLACION ESCOLAR

<http://www.fepale.org/lechesalud/documentos/Informe-final-pma.pdf> INFORME FINAL INVENTARIO DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN AMÉRICA LATINA DIC. 2005

<http://www.educacion.gov.ec/CNIE/index.php?opt=est&est=T&periodo=20092010>
ESTADISTICAS EDUCATIVAS

<http://www.educacion.gov.ec/upload/rendicion2009web.pdf>
RENDICION DE CUENTAS 2009 EDUCACION- MINISTERIO DE EDUCACION

www.superban.gov.ec SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS

info@asogansd.com, ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE SANTO DOMINGO DE LOS TSCHILAS.

www.bnf.fin.ec, BANCO NACIONAL DE FOMENTO

www.inec.gov.ec, INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSOS
Plan de Desarrollo Estratégico Participativo del Cantón Rumiñahui, 2002 – 2022

<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=19&ciudad=Xw8Bwk9e> (VISITE ECUADOR)

http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm
(COCINA ECUATORIANA TEXTO DE JORGE NÚÑEZ SÁNCHEZ
<http://www.saberparacomer.blogspot.com/2009/10/en-estas-fechas-conmemoramos-un.html> EVOLUCIÓN Y SIGNIFICADO CULTURAL DE LA COMIDA COTIDIANA EN LAS ISLAS DEL CARIBE, DESDE LA OCUPACIÓN INDÍGENA HASTA NUESTROS DÍAS. CAPÍTULOS: LOS CULTIVOS INTRODUCIDOS DESDE ESPAÑA, E, INFLUENCIA EUROPEA. - COSTA RICA.

http://www.cafolis.org/index.php?option=com_content&task=section&id=10&Itemid=80 (CAFOLIS Centro Andino para la formación de líderes Sociales)

transgen@accioneologica.org (Acción Ecológica (Ecuador): Ana Lucía Bravo | Ecuador | 01/18/2005 **HISTORIA DEL CULTIVO EN EL ECUADOR**

www.pichincha.gov.ec, PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO PARTICIPATIVO DEL CANTON RUMIÑAHUI, 2002 – 2022

http://condepe.gov.ec/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=fileinfo&id=1157 La **Historia del maíz** CONDENPE Consejo de desarrollo de las nacionalidades y pueblos del Ecuador

<http://www.creces.cl/new/index.asp?imat=+++%3E++7&tc=3&nc=5&art=244> REVISTA CRECES, “Alimentación de los aborígenes en América”, Enero 1989, Chile.

<http://www.literaturaguatemalteca.org/popol.html>

www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/.../maizduro.pdf - [Similares](#)

<http://recursos.cnice.mec.es/edfísica/alumnado/webquest/04/proceso.php> EDUSPORT. MINISTERIO DE EDUCACIÓN, GOBIERNO DE ESPAÑA

ANEXOS CD

Dentro de este CD se encuentran los siguientes anexos:

- a) Formulario de encuesta en blanco. (Archivo en Excel)
- b) Manual para la aplicación de las encuestas. (Archivo en Word)
- c) Parilla para el ingreso de información, en blanco. (Archivo en Excel)
- d) Instructivo para el ingreso de información. (Archivo en Word)
- e) Entrevista (en blanco). (Archivo en Excel)
- f) Manual para la aplicación de las entrevistas. (Archivo en Word)
- g) Tablas. Preguntas 1,2,3,4, 5. (Archivo en Excel)
- h) Entrevistas. (Archivo en Excel)