



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en la ciudad de Milán-Italia” (Segunda fase)

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

AUTOR:

Fabrizio Hernán García Gaibor

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Ing. Verónica Lucia Mora Jácome

CENTRO UNIVERSITARIO ROMA-MILÁN

2012

AUTORÍA

Yo, **García Gaibor Fabricio Hernán**, declaro que soy el autor exclusivo del presente trabajo de investigación, y que éste es original, auténtico y personal. Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación, serán de mi exclusiva responsabilidad.

García Gaibor Fabricio H.

AUTOR

DEDICATORIA

A mi esposa, Silvia
"la mia regina"

AGRADECIMIENTO

A todos quienes conforman la UTPL, en especial la Modalidad Abierta y a Distancia, ya que gracias a su gran labor en la formación académica nos brindan la oportunidad de conseguir una profesión y, sobre todo, hacer realidad nuestros anhelos de superación. Así mismo, deseo agradecer a mi directora de tesis, Ing. Verónica Mora Jácome que me ha sabido dirigir con gran profesionalidad en este trabajo de fin de carrera.

A mi esposa, Silvia, por ser mi punto de referencia y por su apoyo incondicional.

A mi amigo, William, por haberme incentivado a retomar mis estudios universitarios.

A mi familia, que siempre me han hecho sentir su apoyo moral, a pesar de la distancia.

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

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

Garcia Gaibor Fabricio H.
AUTOR

Ing. Verónica Mora Jácome
DIRECTORA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	I
AGRADECIMIENTO	II
DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS	III
ÍNDICE DE CONTENIDOS	IV
RESUMEN.....	VII
INTRODUCCIÓN	VIII
OBJETIVOS	X

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR.....	1
1.1 Situación Geográfica	1
1.2 Aspectos Demográficos.	2
1.2.1 Indicadores de Salud.....	2
1.2.2 Indicadores Educativos.....	4
1.2.3 Migración Interna y Externa de los Ecuatorianos.	6
1.3 Análisis de la Vivienda.	7
1.4 Situación política y administrativa.....	8
1.5 Sectores Productivos.....	10
1.5.1 Moda	10
1.5.2 <i>Design</i> (proyección).....	11
1.5.3 Biotecnología	12
1.5.4 Comunicación	12
1.5.5 Sector Bancario y Financiero	13

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	15
2.1 Gastronomía.....	15
2.2 Historia de la Gastronomía en General.	15
2.3 Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su Influencia.	25

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	27
3.1 Datos Generales de la Gastronomía del Sector.....	27
3.1.1 Comidas ecuatorianas que se preparan y consumen habitualmente	27
3.1.2 Comidas preparadas en épocas de fiestas.....	31
3.1.3 Comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia.	34
3.1.4 Comidas ecuatorianas más demandadas	37
3.1.5 Comidas ecuatorianas que han cambiado su preparación.....	40
3.1.6 Comidas ecuatorianas que se han dejado de preparar.	42
3.1.7 Comidas nuevas preparadas por los ecuatorianos residentes en Milán	44
3.1.8 Ingrediente básico más empleado.....	45

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TÍPICA/TRADICIONAL ECUATORIANA EN MILÁN	48
4.1 Ficha Inventario	48
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	49

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL ECUATORIANO	51
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional cuatoriana.	51
5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales	55
BIBLIOGRAFÍA	70
SITOGRAFÍA	64
ANEXOS	65
Anexo 1: Modelo de encuesta	65
Manual para la aplicación de la encuesta	68
Anexo 3: Parrilla para el ingreso de la información-encuestas	75
Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla	85
Anexo 4: Ficha de entrevista.....	82
Manual para la aplicación de entrevista	85
Anexo 5: Fichas entrevistas desarrolladas	90
Anexo 6: Fotografías de los platos típicos/tradicionales	113
Fritada	113
Horneado	114
Encebollado de pescado.....	115
Pavo Horneado.....	116
Arroz con camarón.....	117
Bollo de pescado	118
Caldo de bolas.....	119
Caldo de salchicha	120
Ceviche de camarón	121
Fanesca.....	122

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Situación geográfica de Milán	1
Tabla 2: Establecimientos de salud públicos y privados en Milán.....	3
Tabla 3: Ecuatorianos residentes en diferentes zonas de Milán.....	7
Tabla 4: Nombre de las comidas que se preparan y consumen habitualmente	27
Tabla 5: Dónde recomienda consumirlas	28
Tabla 6: Quién las prepara mejor-	29
Tabla 7: Información cruzada -comidas que se preparan y consumen habitualmente-..	29
Tabla 8 : Nombre de las comidas preparadas en épocas de fiestas	31
Tabla 9 : Dónde recomienda consumirlas - preparadas en épocas de fiestas-.....	32
Tabla 10: Quién las prepara mejor -comidas preparadas en épocas de fiestas-.....	32
Tabla 11: Información cruzada -comidas preparadas en épocas de fiestas-.....	33
Tabla 12: Nombre de las comidas - se elaboran y consumen con mayor frecuencia- ...	34
Tabla 13: Dónde recomienda consumirlas	35
Tabla 14: Quién las prepara mejor	35
Tabla 15: Información cruzada – que se elaboran y consumen con mayor frecuencia- 36	
Tabla 16: Nombre de las comidas -comidas ecuatorianas más demandadas-	37
Tabla 17: Dónde recomienda consumirlas - comidas ecuatorianas más demandadas-..	38
Tabla 18: Quién las prepara mejor - Comidas ecuatorianas más demandadas-	38
Tabla 19: Información cruzada - comidas ecuatorianas más demandadas-	39
Tabla 20: Cambios en la preparación	41
Tabla 21 : Comidas ecuatorianas que actualmente ya no se preparan.....	42
Tabla 22: Comidas nuevas preparadas por los ecuatorianos residentes en Milán	44
Tabla 23: Ingrediente básico más empleado	45
Tabla 24 : Cuadro resumen de la comida típica/tradicional ecuatoriana en Milán.....	48
Tabla 25: Platos relacionados con las fiestas	49

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Zonas de descentramiento administrativo.....	9
---	---

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar la producción y consumo de los platos y bebidas típicas ecuatorianas en la ciudad de Milán-Italia, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

Mediante la aplicación de encuestas se ha recogido datos sobre la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales/ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador en Milán, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación, además, se incluye información concerniente al inventario tanto de las comidas más preparadas y consumidas como las relacionadas a festividades. Así también, se plantea una propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico ecuatoriano en Milán, centrada en una adecuada promoción y difusión.

Se considera que la importancia de la gastronomía, está dada por su valor cultural y como tal, no sólo se promociona una comida o un plato sino se está promocionando, simbólicamente, una característica del territorio, es decir, la gastronomía está en la capacidad de transmitir la imagen de un destino turístico, en nuestro caso, la imagen del Ecuador para los italianos *milaneses*.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía, en su relación alimentación-cultura abre una serie de dinámicas que pueden ser potenciadas y aprovechadas en las realidades turísticas de una región o país.

El gran valor patrimonial que actualmente se le concede a la gastronomía lo podemos apreciar en las expresiones y prácticas culturales-culinarias que representan la intangibilidad, es decir, esto engloba la historia, vivencia y las manifestaciones tradicionales de un pueblo o etnia; características que definen su diversidad e identidad. Así también, su valor viene reforzado, por ejemplo, al ser considerada por la Unesco: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad¹. Pero, no es sólo su carácter cultural que hace de la gastronomía un tema de gran interés, sino también, su potencial diversificador en la promoción turística de un destino y, por consiguiente, el recurso gastronómico viene considerado, en algunos países, estratégico dentro del sector turístico por su capacidad de generar un aporte positivo en el sistema económico de un país.

El Ecuador posee una riqueza natural y cultural que se manifiesta en sus cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonia y región Insular) sumado a su característica de ser un país pluricultural y multiétnico, lo que permite al Ecuador gozar de una rica y variada gastronomía.

Sin embargo, toda esta diversidad e identidad cultural hoy en día puede ser amenazada por fenómenos como: la globalización, que se revela al observar una mayor tendencia a probar nuevos alimentos provenientes de cualquier parte del mundo y, por otro lado, el fenómeno migratorio, que sin duda influye en la diversidad cultural y por ende en las tradiciones gastronómicas tanto del país de origen como el de llegada.

¹ Por primera vez la Unesco incluye la gastronomía: *Cocina Mediterránea, Cocina Tradicional Mexicana y la Cocina Francesa*; dentro de la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, acto que se llevo a cabo en la ciudad de Nairobi (Kenia) el mes de Noviembre del 2010.

Con el presente trabajo se pretende determinar la producción y consumo de los platos y bebidas típicas ecuatorianas en la ciudad de Milán-Italia, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística ecuatoriana. Así mismo, se pretende inventariar los platos de las comidas típicas que se ofertan en los lugares de expendio, los ingredientes y productos usados en su preparación, así como también, conocer la existencia de combinaciones de los platos, los lugares donde adquirir los ingredientes e identificar si existen organismos que promuevan la cultura gastronómica ecuatoriana.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas ecuatorianas en la ciudad de Milán-Italia, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística ecuatoriana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes mercados, puesto, 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 través 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 la combinación 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 los organismos (no estatales) que promocionan la cultura gastronómica ecuatoriana en Milán.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR

1.1 Situación Geográfica

Tabla 1: Situación geográfica de Milán

Situación geográfica de Milán		
Coordenadas geográficas ²	45°27' 59"	Latitud Norte
	9° 11' 28"	Longitud Este de Greenwich
Altitud (Palacio Municipal)	122	msnm ³
Superficie	18.176	Hectáreas
Clase sísmica	Zona 4	Muy baja
Municipios limítrofes	<i>Assago, Arese, Baranzate, Bollate, Bresso, Buccinasco, Cesano Boscone, Cologno Monzese, Corsico, Cormano, Cusago, Novate Milanese, Opera, Pero, Peschiera Borromeo, Rho, Rozzano, San Donato Milanese, Trezano sul Naviglio, Vimodrone.</i>	

Fuente: *Municipio de Milán*

El Municipio (*Comune*)⁴ de Milán se encuentra en el Norte de Italia, en la parte occidental de la región Lombardia y en la llamada “llanura Padana” (*pianura Padana*). Milán es la capital tanto de la homónima Provincia como de la Región en la que se encuentra ubicada.

En la antigüedad Milán era conocida como *Mediolanum*; nombre que provenía de dos voces latinas *medius* = en medio y *planum* = llanura, plano. Es decir, literalmente significaba “en medio a la llanura”.

² Fuente: *Municipio de Milán- Departamento del Turismo, Marketing Territorial, Identidad.*

³ Msnm: metros sobre el nivel del mar

⁴ En el presente trabajo de investigación, se traducirá *Comune* con la palabra Municipio, porque se considera la más adecuada, es decir, a *comune di Milano*, se remplazará con **municipio de Milán**.

Su fundación resale al siglo VI a.C. por una tribu celta, los *Insubri*. Gracias a su posición geográfica estratégica, *Mediolanum* o Milán, se ha convertido en un importante centro de comunicación, lo que ha favorecido tanto el desarrollo económico-financiero como también político y cultural de esta ciudad.

1.2 Aspectos Demográficos.

Según datos proporcionados por el centro de estadísticas del municipio de Milán, la población residente al 31/12/2009 era de 1'306.561 habitantes. Milán es la segunda ciudad italiana más grande por número de habitantes después de Roma.

La población residente está constituida por 686.625 mujeres y 619.936 hombres, así mismo, hay que considerar la presencia de la población extranjera que representa el 15,25 % (199.372) de total de la población residente. La población extranjera está conformada por el 50,08% de mujeres y el 49,92% de hombres.

Según los datos antes citados, podemos decir que Milán presenta una densidad poblacional igual a 7.188,4 habitantes por kilómetro cuadrado.

1.2.1 Indicadores de Salud.

En Italia, el Servicio Nacional de Salud (SSN), aplicando el art. 32 de Constitución⁵, es un sistema público que garantiza la salud a todos los ciudadanos. El sistema de salud de Milán es de competencia de la Región, la misma que actúa localmente a través el ASL⁶. Según datos del departamento de estadística del municipio, en la ciudad se encuentran establecimientos de salud de carácter pública y privada divididas de la siguiente forma:

⁵ Artículo 32: “*La República tutela la salud como fundamental derecho del individuo y el interés de la colectividad, y garantiza atención gratuita a los indigentes...*”

⁶ ASL: Ente de Salud Local (*Azienda Sanitaria Locale*)

Tabla 2: Establecimientos de salud públicos y privados en Milán

Número	Tipo de Establecimiento
9	Presidios Hospitalarios (Hospitales)
1	Institutos de Investigación y Tratamiento de carácter Científico público
5	Institutos de investigación y Tratamiento de carácter Científico privado
1	Hospital clasificado como equivalente
2	Clínicas privadas acreditadas

Fuente: Municipio de Milán-Sector Estadísticas (*Settore Statistica e S.I.T. Sanità*)

Se cuenta con la siguiente información⁷: 10.147 camas hospitalarias, de estas 8.973 eran destinadas a la hospitalización ordinaria (superior a las de 24 horas) y el resto destinadas al *day hospital* (internación máximo 24 horas). En la población milanés las dos mayores causas de muerte son provocadas por tumores (hombres 37% y mujeres 29,9 %) y en segundo lugar por causa de enfermedades del sistema circulatorio (hombres 32% y mujeres el 39%).

Mientras que las enfermedades infeccivas (incluidas el SIDA) y parasitarias representan el porcentaje más bajo como causa de muerte (hombres 1,2% y mujeres 0,7%)⁸.

Considerando el sistema de salud de la entera provincia milanés tenemos que en total se cuenta con 50 establecimientos hospitalarios, de las cuales 22 públicas, 21 privadas que tienen convenio con el SSN, 7 privadas sin convenio, se puede decir que representa poco menos del 40% de los establecimientos hospitalarios de la región y del 3,7% de aquellos operantes en toda Italia. El total número de camas en los hospitales es de 16.180 que representa el 41,2% de aquellos presentes en Lombardía y el 6,7% de los existentes a nivel nacional. El personal médico es de 9.538 unidades, de los cuales 7.587 trabajan en las estructuras de salud públicas, los médicos milaneses representan el 47,2% del personal médico lombardo y el 7,8% del

⁷ Los datos hacen referencia al año 2007

⁸ Municipio de Milán: Datos estadísticos referidos a la salud 2007

personal médico italiano. Los establecimientos hospitalarios se destacan en algunos sectores de especialización entre los cuales: cardiología y cirugía cardíaca (*IRCC⁹Monzino*), oncología (*Istituto dei Tumori, Istituto Oncologico Europeo*), neurología y neuropsiquiatría (*Istituto Besta*), otorrinolaringología y oftalmología (*Policlinico di Milano*), y además otros especialidades de cirugía en los centros poli-especialistas como el *IRCC San Rafael* y el *Hospital Niguarda*¹⁰

1.2.2 Indicadores Educativos

La educación está representada por: la escuela de la infancia (3 a 5 años); escuela primaria (6 a 10 años); escuela secundaria de primer grado (11 a 13 años); escuela secundaria de segundo grado (14 años en adelante).

En Milán existen un total de 301 escuelas de la infancia (públicas y privadas), total de inscritos para el año 2008-2009 era de 32.142 alumnos. La presencia de alumnos no italianos era del 15,8% de los cuales 452 alumnos de nacionalidad ecuatoriana. (9,37% del total de extranjeros)

Así mismo, las escuelas primarias son el total de 216 escuelas (estatales 142, no estatales 76). Para el año escolar 2008-2009 se registra un total de inscritos de 54.446 alumnos. La presencia de alumnos no italianos representa el 18,6 % de los cuales 710 alumnos de nacionalidad ecuatoriana (7% del total de extranjeros).

El total de escuelas secundarias de primer grado son 141 (estatales 90, no estatales 51). El número alumnos inscritos para el año 2008-2009 es de 31.930, la presencia de alumnos no italianos representa el 18,4% de los cuales 623 alumnos de nacionalidad ecuatoriana (10,6% del total de extranjeros).

⁹ IRCC: Institutos de Investigación y tratamientos de carácter Científico

¹⁰ Provincia Milano (maggio 2007). SISTEMA MILANO: *Dinamiche ed eccellenze produttive nell'area metropolitana.*

Existen 164 escuelas secundarias de segundo grado (85 estatales, 79 no estatales), comprenden institutos profesionales, Institutos Técnicos, Ex institutos Magistrales, Liceos, Institutos Artísticos. Los alumnos inscritos para el periodo escolástico 2008-2009 son 63.346; los alumnos no italianos es de 11,5% de los cuales 948 son de nacionalidad ecuatoriana (13% del total extranjeros).

La incidencia de los estudiantes que no son de madre lengua italiana es mucho mayor en Milán que en el resto de la provincia. Entre las nacionalidades más representativas en las escuelas milaneses están: filipinos, egipcianos chinos, peruanos y ecuatorianos.

En el sistema universitario, para el periodo 2008-2009, los nuevos ingresos (o matriculas) eran de aproximadamente 29.000; donde más de la mitad son mujeres (55,7%).

Las carreras o áreas de estudio que recogen el mayor número de inscritos son: económico – estadística (+16,9%), político-social (11,8%), ingeniería (11,3%) y jurisprudencia (8,6%).

Así mismo, las carreras por número de graduados tenemos: económico-estadístico (20,5%), ingeniería (13,1%), político-social (12,8%) y arquitectura (10,9%).

Según datos MIUR¹¹, en el año solar 2009, se han graduado 12 ecuatorianos en las universidades de Milán (Università degli Studi Milano 4, Politécnico 4, Bicocca 2, Cattolica 1, Bocconi 1), de los cuales 8 mujeres.

El nivel de instrucción¹² de la población milanés, según investigación anual del ISTAT (Instituto Nacional de Estadística), demuestra que el 37% de jóvenes de edad 25-34 años posee un título universitario (a nivel nacional son 17%). Los jóvenes de 18-24 años sólo con diploma de escuela media o secundaria de primer grado y sin continuar la formación son 15,4% (a nivel nacional supera el 20%). Los jóvenes de 20-24 años con un diploma de escuela

¹¹ MIUR: Ministerio de la Instrucción de la Universidad y de la Investigación.

¹² Municipio de Milán: según datos ISTAT Mano de Obra – media 2008

superior o de segundo grado son 79,7% (a nivel nacional 75,5%). Por otra parte la participación a actividades formativas por parte de la población milanés de edad entre los 25 y 64 años es del 7,8% (a nivel nacional 6,1%).

1.2.3 Migración Interna y Externa de los Ecuatorianos.

Iniciamos este tema señalando en forma general la presencia de extranjeros en territorio italiano, según datos ISTAT¹³, al 1° enero 2010 son 4.235.059 que representa el 7% del total de la población residente. Comparando con datos al 1° de enero 2009 se nota un incremento de 343.764 (+8,8%).

En todo el territorio italiano los residentes de nacionalidad ecuatoriana se encuentran, después de Perú, en la decimotercera posición por número de presencia con 85.940 de los cuales el 70,3% son mujeres. Analizando específicamente Milán¹⁴, los extranjeros residentes al 31 diciembre 2009 son 199.372 que representan el 15,25% del total de la población milanés (1.306.561).

La comunidad ecuatoriana está entre las diez mayores presencias extranjeras con 12.884 que es igual al 6,5 % del total de la presencia extranjera en esta ciudad. La presencia de mujeres ecuatorianas residentes en Milán es del 58%.

Comparando los datos 2008 y 2009 tenemos que la comunidad ecuatoriana ha incrementado de 748 unidades es decir (+5,85%). Los ecuatorianos mayores de 18 años son el 76,3%, en cambio, si nos referimos a los menores de edad, los datos indican que el 72,4% son nacidos en Italia con un notable incremento en comparación con datos de hace cinco años que era de apenas el 48,9%.

La distribución de la presencia de ecuatorianos (al 31/12/2009) dentro de las nueve zonas administrativas en las cuales está dividida la ciudad de Milán es la siguiente:

¹³ Datos ISTAT: población residente al 1° de enero 2010. Hoja Resumen, Roma 12 de octubre 2010

¹⁴ Municipio de Milán-Sector Estadística y SIT/ *la población extranjera en Milán.*

Tabla 3: Ecuatorianos residentes en diferentes zonas de Milán.

ZONAS		Ecuatorianos	%
1	Centro Storico	377	2,9
2	Centrale, Greco, Crescenzago	2063	16,0
3	Venezia, Lambrate, Città Studi	1017	7,9
4	Vittoria, Romana, Rogoredo	1685	13,1
5	Ticinese, Vigentino, Gratosoglio	1053	8,2
6	Genova, Giambellino, Lorenteggio	1225	9,5
7	Forze Armate, S.Siro, Baggio	1398	10,9
8	Volta, Fiera, Gallarate, Quarto Oggiaro	1730	13,4
9	Garibaldi, Bovisa, Niguarda, Fulvio Testi	2336	18,1
TOTAL		12884	100

Fuente: Municipio de Milán-Sector Estadística y SIT/ la población extranjera en Milán

1.3 Análisis de la Vivienda.

La vivienda ha sido siempre considerada como un “bien-refugio” (*bene-rifugio*)¹⁵ por los italianos. A nivel nacional, según datos ISTAT del 2008: 16,9 millones de familias (68,5 % del total) son propietarios de las habitaciones en las cuales viven. 4,7 millones (18,9 %) arriendan. 3,1 millones (12,6 %) disponen de la vivienda en usufructo¹⁶ o, a título gratuito. Las familias italianas viven prevalentemente en apartamentos (54,9%) y el 38,1% vive en villas, villitas, casa unifamiliar o plurifamiliar con accesos independientes. El porcentaje de las personas que viven en arriendo es más bajo con respecto a los otros países europeos.

Concentrándonos en Milán, podemos decir que desde el 2007, la ciudad cuenta con un Plan para la Casa¹⁷ puesto en marcha del municipio con la participación del ALER (Ente Lombardo de la Edilicia Residencial). El plan está dirigido al incremento del patrimonio habitacional público milanés, con particular atención a las habitaciones destinadas para arriendos. A este propósito, podemos anotar que el precio de mercado de los arriendos en

¹⁵ Bien-refugio (*bene-rifugio*): se denomina a los bienes que desenvuelve un papel de refugio, escudo, en contra de la pérdida del poder de adquisitivo, se trata de bienes reales, físicos que tienden a salir de valor si sale la inflación. La casa es el primer bien-refugio intransportable. (Diccionario económico – La Stampa)

¹⁶ El diccionario R.A.E. define usufructo como el derecho a disfrutar bienes ajenos con la obligación de conservarlos, salvo que la ley autorice otra cosa.

¹⁷ Plan extraordinario como previsto de la ley n. 9/2007- *Intervenciones para reducir los problemas de vivienda para una particular categoría social.*

Milán según SICET/FeLSA¹⁸ señala que un apartamento de aprox. 65 m², va desde los 550 a 1.800 euros y el costo de un cuarto, en un apartamento, va desde los 300 a 500 euros y el costo de un “puesto cama” (*posto letto*)¹⁹ va desde los 180 a 300 euros.

El Plan se centra en la recualificación del patrimonio existente, de la rehabilitación de los barrios de edificación residencial pública y, a la reducción de la incomodidad habitacional.

Se parte con la racionalización y el recupero de los espacios caracterizados del abandono o degradado, para conseguir la rehabilitación del barrio de edificación pública, con espacios a fines sociales y recreativos para terminar con la experimentación en campo tecnológico y ambiental.

El patrimonio público residencial en Milán cuenta con 72.240 habitaciones de las cuales 30.740 son de propiedad del municipio, que desde el 1º de octubre 2009 han sido cedidos en gestión al ALER y 41.500 son de propiedad del ALER, actualmente las habitaciones en fase de realización son 1.522.²⁰

1.4 Situación política y administrativa.

Los órganos políticos del Municipio de Milán están representados por el alcalde, la junta municipal y el consejo municipal. Ya sea el alcalde y el consejo municipal son elegidos por voto²¹ popular y sus cargos tienen una duración de cinco años.

Alcalde: SR. Giuliano Pisapia (centro-izquierda)²², elegido el 30 de mayo de 2011.

Junta Municipal: es uno de los órganos de gobierno municipal, conformado por el alcalde, que hace las veces de presidente, y de 15 asesores, los mismos que son nombrados por el alcalde.

¹⁸ Según datos referidos al 2009 de SICET / FeLSA (Sindacato Inquilinos Casa y Territorio/ Federación Trabajadores Autónomos y Atípicos)

¹⁹ El “*Posto letto*”: se refiere a una forma de alojamiento que es muy común, entre los inmigrantes y jóvenes estudiantes que vienen de otras provincias y no pueden pagarse un apartamento, por lo tanto, comparten un cuarto con otras personas.

²⁰ Según el 2º Informe Nomisma 2010, sobre la condición habitacional en Italia (*La condizione abitativa in Italia*).

²¹ En Italia el voto es un derecho y “deber cívico” pero no es obligatorio (Dpr n. 534/1993)

²² Partido Independiente (centro- izquierda)

A cada asesor, el alcalde, delega funciones relativas a sectores específicos de la acción administrativa municipal.

Consejo municipal de Milán: está compuesto por el alcalde y 60 consejeros. Dicho Consejo, es presidido y convocado por el Presidente del Consejo municipal, cargo que, actualmente, ocupa el consejero Basilio Rizzo desde el 20 de junio de 2011. El Consejo Municipal determina la dirección político-administrativo del municipio y controla su aplicación.

La ciudad de Milán está, administrativamente, dividida en nueve zonas de descentramiento (*circoscrizioni*)²³ en cada una de las cuales está presente un Consejo de Zona, elegido contemporáneamente al Alcalde y al Consejo Municipal.

Gráfico 1: Zonas de descentramiento administrativo



Fuente: Consultado el 20 de septiembre de 2011, de http://www.certificazione-energetica.milano.it/milano_zone.asp

²³ Según el art. 17 del Texto Único de los Entes Locales n. 267/2000, los Municipios.

1.5 Sectores Productivos.

Milán ha sido protagonista de un significativo cambio, desde el punto de vista económico-productivo, el mismo que se originó a partir de los años 80' del siglo pasado, es decir, que una Milán industrial del siglo XX, ha sido sustituida por una Milán del terciario. Como también se ha visto un cambio en la estructura de las empresas, que de grandes se han convertido en pequeñas y medianas empresas. En estos últimos años, esta ciudad ha sabido consolidar su liderazgo en el campo de la innovación, la tecnología; mediante un desplazamiento de las actividades manufactureras a aquellas de servicios.

Considerando la entera zona, Milán es la primera “*área metropolitana*”²⁴ de Italia por dimensión, importancia económica, relieve cultural e influencia política, en otras palabras, representa el centro económico italiano.

Refiriéndonos, principalmente, al área urbana ha sido siempre considerada el núcleo de la economía, de la industria y de la finanza. A más de ser el motor para el desarrollo y la innovación, puede contar con sectores considerados de “excelencia” que van desde la creatividad (moda y *desing*²⁵), a la investigación (biotecnologías), hasta sectores comunicación, la salud, la economía social.

1.5.1 Moda

El sistema moda representa todavía, hoy en día, la industria milanés con la mayor penetración y reconocimiento a nivel mundial. Los operadores de este sector han promovido en la ciudad sinergias económico-productivas que han consolidado la internacionalización de milano. La característica de la industria milanés de la moda se basa en su numerosa red de empresas

²⁴ La área metropolitana milanés comprende una extensión superior a la municipal y coincide con el área provincial, según *Unioncamere* el PIL pro-capite provincial del 2009 es de 36.530,24 euro. Lo que significa el más alto del país.

²⁵ *Design*: proyectación, es más usado el término inglés porque refleja una idea más amplia e internacional de tal actividad o sector.

grandes y pequeñas con competencias creativas y de gestión que interactúan de forma constante y favorablemente entre artesanado e innovación.

Algunos datos en el área urbana milanés nos demuestran su importancia, según datos de la cámara de comercio: 12.000 empresas en el sector textil, alrededor 3,5 mil millones de euros de facturado en exportaciones (corresponden al 9% del total nacional) con un saldo activo de 662.273.068 euros, 850 *show rooms*, 14 escuelas de moda que atraen 6.000 estudiantes, sobre todo extranjeros, 200 mil visitantes en ferias como *Milano Vende Moda*, *Moda In*, *White* y *Neozone*. La importancia de este sector se manifiesta, también, a través de dos proyectos, el *Museo e Scuola di Moda MOdAM* y de la *Città della Moda*²⁶

1.5.2 Design (proyección)

Milán y su área metropolitana, es el punto de referencia del *design* en Italia. Esto lo afirma la tradición productiva lombarda, sobre todo, está confirmado por los números: en el 2008 de las 4.562 empresas o pequeñas sociedades que en Italia desenvolvían una profesión ligada al *design*, 1.191 (26,19%) se encontraban en Lombardia y 553 (11,46%) en el área metropolitana²⁷. El desarrollo cualitativo del sistema milanés del *design* es muy evidente considerando también el sistema de formación de los *designer* (proyectistas): en Lombardía existen 54 centros públicos y privados que comprenden escuelas de *design*, universidad y academia, institutos de formación postgrado, escuelas profesionales. En datos del 2005, el número de estudiantes de estudiantes en los antes citados centros de formación era 9.620, de los cuales 3.843 extranjeros, divididos en 4 campos: Industrial Designer, Communication designer, Interior designer, Fashion designer.²⁸

²⁶ El área destinada a la construcción de la *Città della Moda* es de 110.485 m² la zona Garibaldi-Repubblica

²⁷ *Ricerca Uffici Studi (2009). "Design driven Innovation e collaborative innovation" Camera di Commercio*

²⁸ *Design Directory 2006* a cargo de *Design Focus*

En Milán se desarrolla una de las manifestaciones de *disign* más importantes a nivel internacional llamada el “Salón del Mueble” (*salone del mobile*)²⁹

1.5.3 Biotecnología

Milán es la sede de uno de los principales centros europeos de la biotecnología, que están en grado de incorporar competencias de investigación y desarrollo a nivel internacional con importantes socios industriales. La importancia de este sector se refleja en que el 70% de los investimentos en investigación y desarrollo de la provincia de Milán es de proveniencia privada. Existen otros datos referentes a la industria local biotecnológica, como por ejemplo, que existen 32.000 investigadores, igual al 22% de los investigadores italianos; el 50% de las empresas biotecnológicas italianas se encuentran asentadas en la región; alrededor del 33% del total nacional de investimentos en la investigación y desarrollo son privados. El territorio ofrece a la industria biotecnológica una consistente red de centros de investigación, parques científicos y tecnológicos, y establecimientos de salud a carácter científico que permiten una relación particularmente ventajosa entre investigación, experimentación e industrialización.

1.5.4 Comunicación

Milán es el centro creativo y productivo del sistema de la comunicación y de la información en Italia. La concentración de empresas editoras y televisivas, agencias, centros de producción y centros de formación hacen que Milán sea considerada una de las capitales europeas de la comunicación.

Las empresas editoras y de impresión, en la provincia de Milán son 4.754. Las que se ocupan especialmente de edición son 700, que es el 21% del total nacional, aquí se incluyen grandes empresas de dimensión internacional como *Rcs-Corriere della Sera*, *Arnoldo Mondadori*

²⁹ El Salón del Mueble este año realiza su edición número 50 desde el 12 al 17 de abril y según previsiones de la cámara de comercio de Milán, el monto de negocios que involucra esta manifestación será de 450 millones (*Corriere della Sera*, 11 de abril de 2011)

editore, Hachette-Rusconi, Condé Nast Italia, Editoriale Domus. En el campo de los libros tenemos, *Feltrinelli y Garzanti.*³⁰

Hay que resaltar que Milán es la sede de las principales emisoras privadas nacionales (Mediaset, Sky, Mtv), como también, la sede del segundo centro de producción nacional de la RAI (radiotelevisión pública italiana). A esto se suman una serie de redes televisivas locales y regionales que se han constituido en estos últimos años (Italia Gold, Odeon, LA7, etc.). En torno a esta realidad gira un sector muy relevante que es aquél que labora en el campo de los contenidos y de servicios (sociedad de cinematógrafos, otras empresas de producciones, desarrollo de los *format*³¹, empresas de doblaje, etc.). Las emisoras televisivas en la provincia de Milán ocupan el 25% de los trabajadores nacionales del sector. En el 2005 los nuevos contratos en el sector televisivo han sido del 7% del total provincial de los nuevos contratos.

También se puede decir que Milán es la capital de la radiofonía privada en Italia con *networks* como *Radio DeeJay, Studio 105, Radio 101, Play Radio, Radio Capital, Radio Montecarlo, Popolare Network.* Los ocupados en los sectores de Edición, T.V. y audio-visivos son el 25% del total nacional. El área metropolitana tiene también la primacía de las empresas de publicidad.

1.5.5 Sector Bancario y Financiero

Sin duda, Milán es el centro financiero nacional, es una de las 5 plazas financieras a nivel europeo y la única puerta hacia el mercado italiano de los capitales internacionales.

En la provincia de Milán se encuentran 125 de las 788 bancas activas en Italia. La presencia del sector bancario es muy significativa también por la tipología de los actores presentes: 57 bancos de capital y populares, 11 bancos de crédito cooperativo y 55 filiales de bancos

³⁰ Según datos de *Milano Metropoli* referidos al 2007

³¹ *Format*, es la estructura de un programa televisivo

extranjeros. En estos últimos años, se han destacado dos grupos bancarios: *Unicredit* e *Intesa-SanPaolo*, las mismas que han asunto, por su dimensión, un rol de primer plano a nivel europeo y que representan dos de los principales protagonistas de los procesos de internalización de la economía italiana.

El sector de los servicios financieros es particularmente vigoroso en las actividades de intermediación financiera (*leasing, factoring*, intermediación y crédito al consumo). Además, existe una consistente red de sociedades de asesoramiento financiero, que representan uno de los agentes de la modernización del sector.

La presencia de la Bolsa de Valores en Milán y de la red de empresas bancarias y financieras constituye uno de los factores que hace que esta ciudad se convierta en el centro financiero-bancario del país.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA.

2.1 Gastronomía

Si bien es cierto, que para el hombre la alimentación es un hecho fisiológico y natural, pues también, podemos afirmar que representa: historia, cultura, tradiciones, creencias, tabús y supersticiones. Con el término gastronomía no se refiere, tan sólo a su significado literal, que desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "nomos", conocimiento o ley,³² sino también, ya desde hace tanto tiempo atrás, se la considera en sentido más amplio en la relación alimentación y cultura, por tal razón se indica con esta expresión a la disciplina que trata aspectos técnicos, culturales y artísticos en realizar platos y en general todo lo que concierne la mesa (la *mise-en-place*), la evolución del gusto, la etiqueta, etc.³³

La gastronomía, como decíamos anteriormente, en la actualidad es común considerarla desde una visión más amplia, así lo demuestra también otra definición según Eva Barlosius³⁴ en la cual manifiesta que se la puede considerar como el conjunto de las reglas y de las usanzas relativas al arte culinario que en la preparación de los alimentos, se privilegia el aspecto de la satisfacción de los sentidos con respecto a las necesidades puramente nutricionales.

2.2 Historia de la Gastronomía en General.

La evolución del hombre ha traído consigo la evolución de la cocina, primero; y luego de la gastronomía, dándose notables cambios en la preparación de las comidas, en nuevas técnicas de profesionales, nuevos utensilios, etc. Los modelos gastronómicos han sido y continúan a

³² El etimólogo francés Albert Dauzat explica que el vocablo *gastronomía* surgió a partir de una obra publicada en 1622 con el título *Gastronomie* por un poeta llamado Berchoux.

³³ Ivan Vinci, Gastrónomo y presidente de la Asociación Cultural (*no profit*) "*Libero Gusto*"

³⁴ Barlosius, Eva (s.f). *Universo del corpo*. En Enciclopedia Treccani [En línea] consultado el 20 de abril de 2011, de [http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia_\(Universo_del_Corpo\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia_(Universo_del_Corpo))

ser expresiones muy representativas de las grandes civilizaciones y por tal motivo, hacemos un breve viaje gastronómico a través de la historia:

Pre historia: desde el inicio mismo de la humanidad se puede decir que la búsqueda de alimentos ha caracterizado la evolución de la especie humana. En la historia de la humanidad el fuego ha sido uno de los descubrimientos que ha contribuido como punto de inicio para la civilización humana. Con el fuego el hombre era capaz de cocer sus alimentos, defenderse de los animales, iluminarse en las noches, etc.

En cuanto a la gastronomía, de su efectiva práctica se puede hablar sólo a partir del Neolítico (10000 a.C. aprox.) porque es ahí que el hombre, a través, de la domesticación de los animales y del descubrimiento de la agricultura, logra una economía y una producción de alimentos, pasando de una vida nómada a una vida sedentaria. Nace la agricultura y el criadero de la ganadería llevando esto al surgimiento de lácteos y de los cereales como: avena, cebada, mijo, farro, trigo.

En este periodo existe un estado de pre-panificación, ya que se hacía un molido rudimentario de los cereales que luego se los cocinada en agua calentada con piedras calientes. El descubrimiento de la terracota permitió la construcción de los primeros contenedores en grado de resistir a la llama viva y esto dio origen a la preparación de alimentos en agua obteniendo así las primeras sopas (no muy diferentes a las actuales, caldos a base de cereales, carne, legumbres, etc.)

Los Egipcios: las tumbas descubiertas han sido las que han proporcionado mucha información acerca de la gastronomía egipcia, como en el caso del una tumba descubierta en el 1939 dentro la cual se descubrió que junto al difunto, se encontraban objetos de terracota con pan, vino, queso, codorniz, higos, dulces.

Los egipcios era un pueblo rico de alimentos, gracias a las inundaciones anuales del río Nilo, lo que hacía muy fértil el terreno circunstante a sus orillas, esto permitía la cultivación de muchas variedades de plantas y el criadero de varios tipos de ganado. Alrededor del 1000 a.C., los egipcios tienen el mérito de haber inventado el pan, además, empezaron a cernir la harina de trigo con la cual producían el pan blanco que era destinada a las clases dominantes. Sólo estas clases ricas, se podían permitir el consumo de carnes ovina y bovina, mientras que el resto de la población tenía que conformarse del consumo de las aves (patos, codorniz, gansos). Por lo general las carnes eran asadas, pero se presume que también eran hervidas y fritas para esta última usaban los aceites vegetales y la manteca de ganso o pato. Los egipcios consumían dos comidas al día, una al alba y otra al ocaso. También se puede decir que los egipcios eran consumidores de cerveza, la cual era obtenida de la fermentación de la cebada, del farro o del dátil. El vino también era ya conocido y se lo obtenía del mosto de uva, de miel o de higos.

Los Griegos: en la Grecia antigua (siglo IX a.C.) la comida era todavía muy rústica con muchos platos preparados en modo apresurado. Las carnes eran consideradas alimentos para ricos o soldados y eran preparadas a la brasa. El pescado y las verduras eran destinados a los campesinos, los cuales acompañaban con cereales, legumbres, higos frescos o secos. Era muy practicado el pastoreo y bien conocida la técnica de la elaboración del queso, sobre todo, de cabra, fresco y dejado madurar. La cultivación de las uvas era ya practicada en Creta alrededor del 2000 a.C. Así mismos, por las técnicas de vinificación conocidas en aquel entonces el vino era de mucho cuerpo con una gradación que podía llegar a los 18° por lo que bebían ser mezclados con agua y eran aromatizados con hierbas o resinas.

En la edad clásica, la diversificación de los platos y la mayor disponibilidad de los alimentos, originaron el nacimiento de una verdadera arte gastronómica, prerrogativa de cocineros profesionistas que eran contratados por día o por breves periodos por comitentes facultosos,

entre las recetas de aquella época de las cuales se tiene conocimiento se destacan aquellas a base de pescado y animales de caza tanto era la importancia que deban los griegos a la cocina que consagraron a la gastronomía con una diosa (*Adefagéa*).

Los Romanos: En la Roma arcaica (siglo V y IV a.C.) el modo de alimentarse era sobrio y frugal, durante la comida del mediodía parece que era hecho solo de pan, pero ya en la Roma Republicana encontramos hábitos alimenticios más similares a las hodiernas: *ientaculum* (desayuno) a base de pan y vino, acompañado de leche, huevos, quesos y frutas; el *prandium* (almuerzo) de mediodía compuesta también de platos calientes; *coena* (cena) que representaba la comida principal. La cena, en las casas de los ricos, podía durar horas, existía también la usanza de comer sobre los *triclinios*³⁵

En la época imperial, el lujo y la ostentación de los hábitos tuvieron gran influencia en la mesa. Por eso se da una búsqueda de lo raro, de lo extravagante, del perfeccionismo y en los famosos banquetes de *Lucullo*, *Apicio*, *Trimalcione*³⁶ a más de los clásicos cerdos, cabras, ovejas, etc., y animales de caza aparecen animales como el pavón, papagayos, fenicóptero, grulla, etc., un hecho extraño era que la carne bovina era considerada de baja calidad por lo que era destinada a la mesa de los pobres y plebeyos. El pescado representaba el alimento más buscado y preferido, así como, las verduras condimentadas con salsas refinadas. Uno de los condimentos más usados de los romanos era el *garum*³⁷. En el libro *De Re Coquinaria* de *Gavio Apicio* (uno de los primeros libros de cocina) describe la cocina de la Roma imperial como un arte refinado, donde también están descritas algunas combinaciones alimenticias dulce-acidas, aromático-salado. Otra característica de la gastronomía de la Roma imperial está en la trituration y desmenuzamiento formando una papilla con los alimentos, con esto se preparaban comidas similares a las actuales albóndigas, galantinas, salchichas, ... etc. El vino era

³⁵ Triclinio era un diván en el que los antiguos griegos y romanos se reclinaban para comer.

³⁶ Son tres personajes de la Roma Imperial que la literatura cita frecuentemente, por sus gustos y extravagancias gastronómicas.

³⁷ El *garum* era un condimento usado frecuentemente y consistía en los residuos de pescado dejados a macerar en vino, sal y aromas.

una bebida consumida habitualmente al tiempo de Plinio (inicio de la era cristiana), se conocía alrededor de 80 tipos de vid y más de 200 tipo de vino. En la capital del Imperio se podía degustar también vinos importación española o gálica.

El Medioevo: este periodo la Europa se caracterizó por las invasiones bárbaras, naturalmente esto dio un cambio en la alimentación. Como consecuencia de la desaparición de algunas prácticas agrónomas, como los cultivos de uvas, cereales, desaparecieron las especias, salsas, y el *garum* romano, se puede decir que los cocineros del alto Medioevo tuvieron a disposición menos variedad de alimentos para preparar sus platos y solo en ciertos periodos del año, los únicos lugares donde todavía era posible encontrar cultivos agrícola de cierta importancia eran en los monasterios, abasias aquí los campesinos podían realizar sus trabajos con tranquilidad.

Con la llegada de los árabes (800 d.C. aprox.) trajeron importantes novedades alimenticias, desde el Oriente: azúcar (del árabe *sukkar*), el arroz, algunas variedades de cítricos y muchas especias desaparecidas después de la caída del Imperio Romano. Las Cruzadas que iniciaron en el 1096, contribuyeron a traer en Europa numerosos alimentos y además diferentes técnicas para poderles conservar.

En la Edad Media aparece la mantequilla y además se mejoro la tecnología en la elaboración de productos lácteos, se comenzaron a producir algunos tipos de quesos entre uno de los cuales muy apreciados en la gastronomía actual el “*parmesan*” padano y el *groviera* suizo. En el Medioevo el consumo de la carne de cerdo fue superior a la de bovino, sobre todo porque la carne bovina no era apta para la salazón y por lo tanto no podía conservarse por tanto tiempo. En cambio la gastronomía de la parte ribereñas del norte de Europa³⁸ era rica en pescado sobre todo arenques. En Francia, Italia y España mejoró notablemente las técnicas

³⁸ En Holanda se descubrió el método para la conservación del pescado, por lo general arenque, con la salazón y el humeado.

enológicas que mediante el uso de los barriles de madera afinaron el sabor del vino y su conservación.

Humanismo y Renacimiento: este periodo se caracterizó de una notable transformación de la cultura europea sobre todo aquella italiana. El esplendor, la magnificencia, y el sentido hedonista se desarrollaron involucrando también el aspecto gastronómico. Aunque si no se dieron grandes revoluciones en el ámbito culinario, los usos alimenticios fueron caracterizados por la búsqueda de lo nuevo y portentoso, fueron publicados libros de buenas maneras o etiqueta como “*IL Galateo*” de Arzobispo *Giovanni Della Casa* en el cual se codificaba el correcto comportamiento cuando se está en la mesa. En la mesa aparecen: el vaso individual, el tenedor, los palillos de dientes, las servilletas y además fueron inventados muchos utensilios como las ruedas *tagliapasta*, el tamiz o cedazo, el exprimidor de cítricos. Se puede decir que en este periodo surge lo que se diría una verdadera jerarquía de especialistas del servicio y de la preparación culinaria que es el prelude de la moderna brigada de cocina y de sala.

El matrimonio de Caterina de' Medici con el futuro rey de Francia, Enrico II. El centro de la actividad gastronómica se traslado de Florencia a Paris. La nueva reina llevo consigo varios cocineros, pasteleros y otros profesionistas que encontraron en Francia terreno fértil para convertir en grande la cocina francés del seiscientos y setecientos.

El Seiscientos: bajo el dominio de Luis XIV (llamado *El Rey Sol*) el XVII siglo, vio un gran desarrollo de la cultura francesa, esto también llevo sucesivamente a una visión diferente de la gastronomía que se transformó poco a poco en un verdadero arte y simbólicamente en sinónimo de “gusto refinado”. En este periodo también se dio el nacimiento de la cocina clásica francesa, siendo su precursor *François Pierre de La Varenne* con su libro “*Le Cuisinier François*”, del 1651. Es aquí que se habla por primera vez de “fondos” o base de cocina, con los cuales se pretende hacer y mejorar las técnicas de las salsas y la combinación

con nuevos sabores, utilizó por la primera vez el clásico *bouquet garni*³⁹. Se utilizó la carne de animales jóvenes, por lo tanto más suaves, e inicio a adobar con tiras de lardo y verduras en los varios pedazos de carne antes de asarlos.

Una gran novedad se tuvo por los aromas y los sabores de las preparaciones gastronómicas, fueron casi prohibidos el uso de la sal como también de las especias; los sabores se daban prevalentemente de los fondos y de las salsas que de esos se obtenían.

También la pastelería tuvo un periodo de gran esplendor e innovación con la preparación de *pates*, pasteles salados, gelatina, confites y otros productos de confitería. En torno a la final del siglo XVII, se empezó a emplear el cacao de importación americana, el té chino y el café árabe, para preparar dulces (pastas, *amaretti*, galletas, y los *petits fours*).

Con respecto a las bebidas una novedad importante en este periodo fue la producción de un vino espumoso, el *Champán*⁴⁰. Mientras en Italia se vio el auge de la heladería, de la tostación del café, la difusión del chocolate. En la cocina popular se difundió el maíz traído de la América, el cual dio origen a la preparación de la *polenta*, se utilizó el tomate para la preparación de cremas y salsas para condimento.

El setecientos: este periodo se distingue por los acontecimientos históricos ocurridos. El inicio de la Revolución Francesa, también en la parte gastronómica se percibe una transformación. Nace en Francia el queso *Camembert*, el *paté di foie gras* (paté de oca) y el *Cognac*, el merengue o suspiro, se elaboran salsas de base o *coulis*⁴¹ como las *mirepoix*, *brumaises* de zanahoria, cebollas, sedano y otras verduras, se perfeccionaron la salsa española, las glases. También en este periodo se inventó la mayonesa.

³⁹ *bouquet garni* “ramillete guarnecido” o también “atadillo” de hierbas es un condimento básico para recetas francesas. Se trata de un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo y que entra en la elaboración de muchos tipos de guisos de carne y ave, ragús, sopas y caldos.

⁴⁰ El champán (o champaña) del francés, *champagne* originario de la región de Champaña, Francia. Este vino fue inventado por Dom Perignon en el 1.688 que uso el método *champanoise*

⁴¹ El *Coulis* se trata de un puré líquido obtenido por cocción de legumbres o crustáceos que se utilizan para realzar una salsa.

En este siglo la Francia revestía un papel principal en el campo gastronómico y uno de sus mayores protagonistas fue Marie-Antoine Carême, supo dar impulso e inventiva al arte culinario, su obra más vasta fue “*L’art de la cuisine française au XIX siècle*”, que es una panorámica completa de la gastronomía internacional de codificación francesa. Así también, se mejoró la regulación de la llama en las cocinas, esta innovación representó un gran paso en la elaboración de las recetas, porque permitía preparar más platos combinando las preparaciones cocinadas separadamente.

El Ochocientos: el mejoramiento de los cultivos agrícolas que se desarrolló en este periodo, dio una mayor disponibilidad de productos, gracias a la ampliación de los mercados y del transporte. La vivencia en un periodo colonial facilitó la introducción y el consumo de nuevos productos como el mango la soya, la piña, etc. Dos plantas asumen un papel importante en la alimentación europea del Ochocientos. Las papas, que permitieron resolver problemas alimenticios de las poblaciones pobres de la Europa, y las remolachas, cultivación estimulada de Napoleón I, con el fin de satisfacer las necesidades de azúcar, incrementado notablemente el sector pastelero. Gracias a Pasteur se realizó la pasteurización de la leche en larga escala poniendo a disposición de muchos un producto importante para la alimentación de manera sana y segura. Se mejoraron los sistemas de conservación como la refrigeración, la esterilización, etc. Ya para la final del Ochocientos, en Francia se obtiene la margarina, un nuevo tipo de grasa inventada por un abad francés.

Al final del siglo XIX, se dio, una gran transformación en el mundo de la gastronomía, que la podemos considerar como el nacimiento de la restauración moderna. El encuentro entre Auguste Escoffier, chef y genio de la cocina; y Cesar Ritz, un grande emprendedor en campo hotelero y de transporte turístico consolidaron dicha transformación. Hoteles, trenes de lujo y transatlánticos comenzaron a ser elementos fundamentales del fenómeno que se estaba desarrollando, el turismo. Escoffier se encargo de instalar e instruir de la mejor manera el

sector de la restauración, organizó el personal de cocina en brigadas, desde el punto de vista propiamente gastronómico, trato de presentar los alimentos con el propio aspecto original, adornados simplemente de la guarnición y hecho agradable del color apetitoso de una salsa o de los efectos policromáticos obtenidos de ingredientes naturales y comestibles. Se podría decir que con él se desarrollo la clásica cocina francesa.

El novecientos y la cocina contemporánea: Los de grandes acontecimientos históricos de este período, además por el gran desarrollo científico y tecnológico han generado cambios en la sociedad y en todas las actividades humanas incluso en la gastronomía. Un ejemplo es la invención del automóvil que ha cambiado la forma de hacer turismo y con la “Guía Michelin⁴²” se daba a los automovilistas información de restaurantes presentes en el territorio.

Después de la guerra la cocina europea era prácticamente destruida: pocos alimentos a disposición, racionados y no permitían realizar grandes cosas en la cocina. Para hablar de una reconquista de la gastronomía tenemos que esperar hasta la década del sesenta donde se da un gran dinamismo. El desarrollo económico que se dio en esos años, trajo también más comodidades como los electrodomésticos en los hogares. Luego, la entrada de la mujer en el mundo del trabajo ha originado un cambio en el modo de comer, es decir, el tiempo más limitado para cocinar hace sustituir los platos de larga preparación, ejemplo: polenta, legumbres, casquerías⁴³, etc. Con las lonjas de carne o de pollo para preparar velozmente. También la edición culinaria ha favorecido este cambio proponiendo recetas de platos sencillos y fáciles de preparar. Además por primera vez se toma en cuenta el aspecto calórico y dietético.

⁴² La Guía Michelin es una serie de publicaciones anuales dirigidas al turismo y a la gastronomía, representa el mayor punto de referencia mundial para las valuaciones de calidad de restaurantes y hoteles a nivel nacional e internacional.

⁴³ Casquería: es un término culinario usado para aludir a las entrañas de un animal (vísceras, entresijos, asaduras o achuras) sacrificado, así como a otras partes tradicionalmente consideradas despojos: morro, careta, orejas, lengua, manos, sangre, etcétera.

Un fenómeno gastronómico de gran relieve se originó en Francia en la mitad de la década del sesenta, una nueva tendencia culinaria, denominada por los periodistas gastronómicos (*Gault y Millau*) como la “*Nuouvelle Cuisine*” (nueva cocina); esta nueva cocina trataba de aligerar los esquemas clásicos, es decir se trato de simplificar y disminuir los tiempos de preparación. Uno de los protagonistas de este tipo de cocina fue Fernando Point. La simplificación del menú con la reducción del número de platos y la eliminación de la terminología incomprensible, el menú diario hecho en base a los productos del mercado, reducción de los tiempos de cocción, el uso de los nuevos instrumentos como microondas, hervidores a temperatura controlada y mezcladores, sustitución de las grasas con otras más ligeras, particular atención a principios dietético y saludable, creatividad en la preparación de recetas y en la preparación de los platos, estos fueron los puntos cardinales de la nueva cocina francesa. Este tipo de cocina fue presentada como revolucionaria y se difundió por todo el mundo de la alta restauración, incluso en los países protestantes que desde siglos no habían aceptado modelos culinarios provenientes de países católicos.

Al inicio de la década de los años setenta se difunde el *fast food* (comida rápida); la industrialización invierte en el sector de los alimentos enlatados, envasados al vacío o congelados, las empresas de *catering* asumen carácter industrial, mientras que en Europa a mitad de la década de los años setenta se inicia a consumir alimentos pre-cocidos y pre-confeccionados.

Pero el periodo glorioso de la *nuouvelle cuisine*, termina en la década de los años ochenta⁴⁴. Las causas de decaimiento de la *nuouvelle cuisine* fueron principalmente atribuidas a la falta de coherencia con los principios enunciados, porque en vez de los productos estacionales se usaba algunos costosos y franceses, los artífices de la nueva cocina, que eran sin duda de los grandes profesionistas, siguieron la onda sin poseer las técnicas ni los conocimientos

⁴⁴ En el 1985 Gault se refirió a la decadencia de la nueva cocina escribiendo “*La nouvelle cuisine ha terminado su curso*”

adecuados, la monotonía de las propuestas junto con precios altos, las porciones pequeñas y el uso de la cocción breve que anticipaban demasiado el gusto del crudo al cual los consumidores occidentales no eran todavía habituados. Pero a la *nuovelle cuisine* se le atribuye la importancia de la reestructuración y de rejuvenecimiento de la gastronomía clásica y la evolución del gusto de los occidentales abriendo el camino a la gastronomía del nuevo milenio y es innegable que muchas de sus reglas han entrado en la gastronomía de hoy: los productos deben ser frescos y de calidad, los tiempos de cocción breves y precisos, las salsas deben ser livianas, la estética y la presentación son también importantes con respecto al sabor y calidad de los platos.

2.3 Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su Influencia.

La cocina ecuatoriana es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que, con el paso de los tiempos, han vivido en el territorio.

En los alimentos propios de las culturas precolombinas se destacan los productos agrícolas como las papas, los frijoles o porotos en las zonas andinas. Así también, la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, maíz en la costa; en cuanto a carne, la misma que se procuraban de la rica fauna con la que contaban en aquellos tiempos, como la llama, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos, gallaretas, etc., y pescados como: acedias, pargos, lizas, pulpos, doradas, sábalo muy grandes, langostas, jaibas, ostras, tortugas, tiburones, morenas etc., sólo por citar algunos.

Naturalmente, la mayor influencia que ha tenido la cultura y por ende la comida indígena ha sido dada por los españoles. Con la colonización fue el inicio de lo que podríamos llamar el mestizaje de la cocina indígena, es decir, el inicio de la comida “criolla”. Muchos concuerdan en afirmar que el aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeas y africanas (esclavos traídos a Sudamérica);

por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. La colonización trajo a incrementar la cocina indígena con nuevos alimentos como el trigo, cebada, arroz, habas, coles, cítricos, plátanos o bananas, caña de azúcar, ajos y cebollas, los cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, etc. Hoy en día, la rica variedad de la comida ecuatoriana también depende de su origen geográfico. El Ecuador en sus cuatro regiones naturales (Costa, Sierra Amazonia y la región Insular) cada una con características culinarias y tradiciones, además con productos propios de cada zona que sirven de base para la preparación de los diferentes platos. Entre los platos que se destaca, sin duda, es el arroz acompañado de carnes (cerdo, res, gallina o pollo) y pescado, legumbres (lenteja, frijoles, etc.), papas, las sopas, etc.

Podemos considerar que la influencia italiana en la gastronomía ecuatoriana inicia con los flujos migratorios desde Italia a Guayaquil que era la meta de llegada por ser una ciudad de puerto. Sin duda la migración es uno de los factores que contribuye en la influencia cultural de una sociedad. Ya para la mitad del siglo XIX la presencia italiana en Guayaquil era de algunas decenas de familias. Pero el mayor flujo migratorio se da en el periodo comprendido entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Naturalmente con el aumento de la comunidad italiana se popularizó las pequeñas tiendas de abarrotes o llamadas “pulperías” donde se vendía al por menor los productos importados desde Italia y en la trastienda se vendían comidas y bebidas⁴⁵

En la actualidad la influencia italiana sin duda está en los platos que tienen como ingrediente la “pasta” (fideos, tallarines, macarrones, canelones, raviolis, etc.), la lasaña, ñoquis, la famosa pizza, el risotto, etc. que son alimentos italianos que han sido acogidos dentro del lenguaje culinario ecuatoriano.

⁴⁵ Sánchez V., Alberto (2008). La presencia y la influencia de los italianos en Guayaquil. En *Los italianos en la mitad del mundo* (pp. 4 – 18). Quito: Embajada de Italia

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la Gastronomía del Sector

Los datos relevados sobre la gastronomía ecuatoriana en la ciudad de Milán nos permite tener una idea más precisa de la realidad gastronómica en los inmigrantes ecuatorianos. Para esto se ha recurrido a la aplicación de encuestas, las mismas que han sido realizadas a una muestra aleatoria de 226 inmigrantes ecuatorianos residentes en la ciudad Milán, basadas en ocho preguntas principales.

3.1.1 Comidas ecuatorianas que se preparan y consumen habitualmente

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

Tabla 4: Nombre de las comidas que se preparan y consumen habitualmente

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Cocidos	Fritada de chanco	118	10,69
		Encebollado de pescado	85	7,70
		Guatita	72	6,52
	Arroces	Arroz con menestra	68	6,16
		Arroz con camarón	67	6,07
		Arroz con pollo	51	4,62
		Arroz con atún	23	2,08
		Arroz con huevo	11	1,00
	Secos	Seco de pollo	48	4,35
		Seco de gallina	47	4,26
		Seco de carne	15	1,36
	Bisté	Bisté de carne	33	2,99
		Bisté de pollo	27	2,45
		Bisté de hígado	13	1,18
	Horneado	Horneado de chanco	44	3,99
Horneado de pollo		18	1,63	
Horneado de pavo		7	0,63	
Estofado	Estofado de carne	25	2,26	
	Estofado de pollo	7	0,63	
Entradas entremés	Entradas frías	Ceviche de camarón	124	11,23
		Ceviche de pescado	10	0,91
		Ceviche mixto	9	0,82

	Entremés-envueltos	Ceviche de concha	7	0,63
		Bollo de pescado	32	2,90
	Entremés-frituras	Patacones	19	1,72
		Empanadas de harina	5	0,45
		Empanadas de plátano	3	0,27
Entremés-tortillas	Yapingacho	2	0,18	
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de bolas	21	1,90
		caldo de manguera/salchicha	19	1,72
		Sancocho de carne	17	1,54
		Sancocho de gallina	8	0,72
	Sopas	Sopa de frejol	11	1,00
		Sopa de fideo	16	1,45
Coladas y potajes	Sango	Sango de camarón	12	1,09
		Sango de atún	10	0,91
TOTAL			1104	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 5: Dónde recomienda consumirlas-comidas que se preparan y consumen habitualmente-

Dónde recomienda consumirlas			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	El Ídolo 1	195	25,59
	El Ídolo 2	138	18,11
	El ídolo 3	42	5,51
	Barquito	163	21,39
	Sudamericano-chino	30	3,94
Parques	Cassinis (La Rosa, Brenta, Corvetto)	53	6,96
	Trevi (Pelegriano rossi, imbonati)	31	4,07
	Ovidio (galli, forlanini)	15	1,97
	Tripoli	15	1,97
	Parco Nord	5	0,66
Casa de vecinos	Casa de Alfredo Morales	31	4,07
	Casa de Verónica Alarcón	16	2,10
	Casa del Sr. Jaramillo Carlos	12	1,57
	Casa de Eva Rea	10	1,31
	Casa de Katy Chile	6	0,79
TOTAL		762	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 6: Quién las prepara mejor-comidas que se preparan y consumen habitualmente-

Quién las prepara mejor		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cecilia Loor	237	25,59
Pedro Vile	138	18,11
Darwin Elizalde	163	21,39
Nsc	30	3,94
Carlos Briones	28	3,67
Martha Sandoval	25	3,28
Beatriz Vera	20	2,62
Lorena Fonseca	11	1,44
Narcisa Tigselema	9	1,18
Ulpia Guerra	6	0,79
Piedad Flor	10	1,31
Fátima Ortiz	5	0,66
Juanita Herrera	5	0,66
Alfredo Morales	31	4,07
Verónica Alarcón	16	2,10
Carlos Jaramillo	12	1,57
Eva Rea	10	1,31
Katy Chile	6	0,79
TOTAL	762	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 7: Información cruzada -comidas que se preparan y consumen habitualmente-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Cocidos	Fritada de chancho	Restaurantes	El Ídolo 1	Cecilia Loor
		Encebollado de pescado			
		Guatita			
	Arroces	Arroz con menestra		El Ídolo 2	Pedro Vile
		Arroz con camarón			
		Arroz con pollo			
		Arroz con atún			
		Arroz con huevo			
	Secos	Seco de pollo		El Ídolo 3	Cecilia Loor
		Seco de gallina			
		Seco de carne			
	Bisté	Bisté de carne		Barquito	Darwin Elizalde
		Bisté de pollo			
		Bisté de hígado			

	Horneado	Horneado de chanco		Sudamericano-chino	Nsc
		Horneado de pollo			
		Horneado de pavo			
	Estofado	Estofado de carne		Cassinis (La rosa, brenta, corveto),	Carlos Briones
		Estofado de pollo			Martha Sandoval
Entradas entremés y	Entradas frías	Ceviche de camarón	Parques	Trevi (Pelegrino rossi, Imbonati)	Beatriz Vera
		Ceviche de pescado			Lorena Fonseca
		Ceviche mixto			Narcisa Tigselema
	Entremés-envueltos	Bollo de pescado		Tripoli	Piedad Flor
	Entremés-frituras	Patacones		Parco Nord	Juanita Herrera
		Empanadas de harina			
		Empanadas de plátano			
Entremés-tortillas	Yapingacho	Casas vecinos de	Casa de Alfredo Morales	Alfredo Morales (cocinero)	
Caldos y sopas	Caldos		Caldo de bolas	Casa de Verónica Alarcón	Verónica (colorada)
			Caldo de manguera/salchicha		
			Sancocho de carne		
			Sancocho de gallina		
Sopas	Sopa de frejol		Casa Jaramillo Carlos	Jaramillo Carlos	
	Sopa de fideo		casa de Eva Rea	Eva Rea	
Coladas y potajes	Sango	Sango de camarón	casa de Katy Chile	Katy Chile	
		Sango de atún			

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Nombre de las comidas:

Dentro de las comidas que se consumen y preparan habitualmente tenemos: el ceviche de camarón (11,23%), este plato de entrada fría tiene como ingrediente principal el camarón (se prefiere usar el camarón ecuatoriano), se acompaña ya sea con chifles o tostado; otro plato es la fritada de chanco (10,6%), este plato tiene como ingrediente principal la carne de chanco y se acompaña con mote o yuca, algunas veces viene servido con maduro frito, es un plato que se adapta a cualquier fiesta o compromiso social; el encebollado de pescado (7,70%) presenta dos ingredientes principales: la yuca y el pescado, es un plato que se sirve acompañado con chifles y/o canguil y con encurtido de cebolla y tomate, es muy común, en la

comunidad ecuatoriana, atribuir a este plato la capacidad de aliviar los efectos de la resaca o *chuchaqui*; la guatita (6,52%), es otro de los platos consumidos habitualmente, tiene como ingrediente principal el *librillo*⁴⁶ y se sirve siempre acompañado de arroz blanco y, algunas veces, también se agrega tajás de aguacate.

Dónde recomienda consumirlas:

Los puestos donde se recomiendan consumirlas están dados por restaurantes, parques y casas de vecinos. Entre los restaurantes más recomendados tenemos El Ídolo 1 (25,59%) y el Barquito (21,39%). Así mismo, dentro de los parques el más recomendado es el Cassinis (6,96%). Refiriéndonos a las personas que venden comida en la propia habitación, el más recomendado es la casa del Sr. Alfredo Morales (4,07%).

Quién las prepara mejor:

De los nominativos surgidos en las encuestas tenemos: la Sra. Cecilia Loor (25,59%), Sr. Darwin Elizalde (21,3%), Sr. Pedro Vile (18,1%), estos sobresalen porque son quienes preparan la comida en los restaurantes y por consiguiente son los más conocidos y el Sr. Alfredo Morales (4,07%)

3.1.2 Comidas preparadas en épocas de fiestas

Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector (donde usted reside)?

Tabla 8 : Nombre de las comidas preparadas en épocas de fiestas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Horneado	Horneado de chanco	43	31,16
		Horneado de pavo	7	5,07
		Pollo horneado	7	5,07
	Cocidos	Fritada de chanco	42	30,43
	Arroces	Arroz con camarón	4	2,90
		Arroz con pollo	3	2,17

⁴⁶ El librillo, es decir, el estómago de la res en italiano se la conoce como *trippa*

		Arroz con menestra	3	2,17
Entradas	Entrada fría	Ceviche camarón	17	12,32
		Ceviche pescado	1	0,72
Coladas y potajes	Potaje	Fanesca	10	7,25
	Colada dulce	Colada morada	1	0,72
TOTAL			138	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 9 : Dónde recomienda consumirlas - comidas preparadas en épocas de fiestas-

Dónde recomienda consumirlas			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	El Ídolo 1	22	30,99
	El Ídolo 2	20	28,17
	Barquito	10	14,08
	Brenta (sudamericano)	7	9,86
Casas de Vecinos	Alfredo Morales	5	7,04
	Verónica Alarcón	3	4,23
Parques	Tripoli	2	2,82
	Casinis (La rosa, Brenta)	2	2,82
TOTAL		71	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 10: Quién las prepara mejor -comidas preparadas en épocas de fiestas-

Quién las prepara mejor		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cecilia Loor	14	19,72
Alejandro Villamar	8	11,27
Pedro Vile	12	16,90
Juán Rugel	8	11,27
Darwin Elizalde	10	14,08
Gabriela Macas	7	9,86
Alfredo Morales	5	7,04
Verónica Alarcón	3	4,23
Piedad Flor	2	2,82
Carlos Briones	2	2,82
TOTAL	71	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 11: Información cruzada -comidas preparadas en épocas de fiestas-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LAS PREPARA MEJOR
Platos principales	Horneado	Horneado de chanco	Restaurantes	El Ídolo 1	Cecilia Loor
		Pavo horneado			Alejandro Villamar
		Pollo horneado		El Ídolo 2	Pedro Vile
	Fritada	Juan Rugel			
	Arroces	Arroz con camarón		Barquito	Darwin Elizalde
		Arroz con pollo		Brenta (sudamericano)	Gabriela Macas
		Arroz con menestra			
Entradas	Entrada fría	Ceviche camarón	Parques	Tripoli	Piedad Flor
		Ceviche pescado		Casinis(La rosa, brenta)	Carlos Briones
Coladas y potajes	Potaje	Fanesca	Casa de vecinos	casa de Alfredo Morales	Alfredo Morales
	Colada dulce	Colada morada		Casa de Verónica Alarcón	Verónica Alarcón

Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las encuestas

Nombre de las comidas:

Entre los platos más preparados y consumidos en época de fiestas tenemos: el horneado de chanco (32,16 %), este plato tiene como ingrediente principal la carne de chanco y se sirve cortado en lonjas acompañado, por lo general, de tortillas de papa y encurtido de cebolla y tomate, es muy apreciado para fiestas como la Navidad y Año Nuevo; así también, la fritada de chanco (30,43%), como anotamos anteriormente, es un plato ecuatoriano que se adapta a cualquier festividad, tiene como ingrediente principal la carne de chanco y se acompaña con mote o yuca y el encurtido de cebolla y tomate, algunas veces, viene servido con maduro frito; por otro lado, tenemos también, que el ceviche de camarón (12,3%) es otro de platos preparados en épocas de fiestas, su ingrediente principal es el camarón (se prefiere camarón ecuatoriano), se acompaña ya sea con chifles o tostado; por último, anotamos la fanesca (7,25%), es un plato de la tradición católica ecuatoriana, por lo tanto, se caracteriza por su

significado religioso y se lo prepara sólo en la Semana Santa, este potaje lleva como ingredientes principales las legumbres, granos y pescado seco salado.

Dónde recomienda consumirlas:

Los restaurantes son los más recomendados así tenemos: el restaurante Ídolo 1 con el 30,9% es el más recomendado seguido por el ídolo 2 con el 28,17% y el Barquito con el 14%.

Refiriéndose a la preparación en casas de vecinos el más recomendado es la casa del Sr. Alfredo morales con el 7% seguido de la casa de Verónica Alarcón (4,23%)

Quién las prepara mejor:

En este caso, Cecilia Loor (19,72%), Pedro Vile (16,9%), Darwin Alizalde (14,08%), Juan Rugel (11,27) como en la pregunta anterior son los más conocidos por ser quienes preparan las comidas en los restaurantes, así mismo, tenemos a Alfredo Morales (7%) y Verónica Alarcón (4,23%).

3.1.3 Comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia.

Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside?

Tabla 12: Nombre de las comidas - se elaboran y consumen con mayor frecuencia-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Cocidos	Fritada de chanco	62	11,15
		Guatita	57	10,25
		Encebollado	24	4,32
	Arroces	Arroz con menestra y carne	49	8,81
		Arroz con camarón	29	5,22
		Arroz con pollo	33	5,94
		Arroz con atún	20	3,60
	Secos	Seco de pollo	43	7,73
		seco de gallina	39	7,01
		Seco de carne	12	2,16
	Bisté	Bisté de pollo	29	5,22
		Bisté de carne	22	3,96
	Estofado	Estofado de res	17	3,06
		Estofado de pollo	5	0,90
		Estofado de chanco	3	0,54
Aves, carne, mariscos	Pollo frito	6	1,08	
	Carne frita	5	0,90	
	Pescado frito	3	0,54	

Caldos y sopas	Caldos	Sancocho de carne	9	1,62
		Caldo de bolas	6	1,08
		Sancocho de gallina	4	0,72
	Sopas	Sopa de fideo	11	1,98
		Sopa de frejol	8	1,44
Entradas y entremés	Entrada fría	Ceviche de camarón	35	6,29
		Ceviche de pescado	4	0,72
	Entremés- envueltos	Bollo de pescado	4	0,72
Coladas y potaje	Colada de sal	Sango de atún	7	1,26
		Sango de camarón	2	0,36
TOTAL			548	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 13: Dónde recomienda consumirlas –comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia-

Dónde recomienda consumirla			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	El Ídolo 1	93	24,80
	El Ídolo 2	67	17,87
	El Ídolo 3	55	14,67
	Barquito	53	14,13
	Brenta (sudamericano)	33	8,80
Parques	Trevi	27	7,20
	Cassinis	11	2,93
	Ovidio	7	1,87
	Tripoli	5	1,33
Casas de vecinos	casa de Alfredo Morales	10	2,67
	casa de Verónica (colorada)	7	1,87
	casa de Jaramillo Carlos	5	1,33
	casa de Eva Rea	1	0,27
	casa de Katy Chile	1	0,27
TOTAL		375	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 14: Quién las prepara mejor –comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia-

Quién las prepara mejor		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE

Cecilia Loor	70	18,67
Alejandro Villamar	23	6,13
Pedro Vile	40	10,67
Juan Rugel	27	7,20
Cecilia Loor	55	14,67
Darwin Elizalde	53	14,13
Nsc	33	8,80
Beatriz vera	27	7,20
Carlos Briones	6	1,60
Martha Sandoval	5	1,33
Narcisa Tigselema	4	1,07
Carla torres	3	0,80
Piedad Flor	3	0,80
Fátima Ortiz	2	0,53
Alfredo Morales (cocinero)	10	2,67
Verónica Alarcón	7	1,87
Sr. Jaramillo Carlos	5	1,33
Sra. Eva Rea	1	0,27
Sra. Katy Chile	1	0,27
TOTAL	375	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 15: Información cruzada –comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LAS PREPARA MEJOR
Platos principales	Cocidos	Fritada de chanco	Restaurantes	El Ídolo 1	Cecilia Loor
		Guatita			Alejandro Villamar
		Encebollado			
	Arroces	Arroz con menestra y carne		El Ídolo 2	Pedro Vile
		Arroz con camarón			Juan Carlos Rugel
		Arroz con pollo			
		Arroz con atún			
	Secos	Seco de pollo		El Ídolo 3	Cecilia Loor
		Seco de gallina			
		Seco de carne			
	Bisté	Bisté de pollo		Barquito	Darwin Elizalde
		Bisté de carne			
	Estofado	Estofado de res		Trevi	Beatriz Vera
		Estofado de pollo		Cassinis	Carlos Briones
		Estofado de chanco			Martha Sandoval
Aves, carne, mariscos	Pollo frito	Parques	Ovidio	Narcisa Tigselema	
	Carne frita		Carla Torres		
	Pescado frito		Tripoli	Piedad Flor	

Caldos y sopas	Caldos	Sancocho de carne	Casas de vecinos	de	Fátima Ortiz		
		Caldo de bolas					
		Sancocho de gallina					
	Sopas	Sopa de fideo				casa de Alfredo Morales	Alfredo Morales
		Sopa de frejol					
Entradas y entremés	Entrada fría	Ceviche de camarón	Casa de Verónica Alarcón	de	Verónica Alarcón		
		Ceviche de pescado					
	entremés- envueltos	Bollo de pescado				casa de Jaramillo Carlos	Jaramillo Carlos
Coladas y potaje	Colada de sal	Sango de atún	casa de Sra. Eva Rea	de	Eva Rea		
		Sango de camarón				Casa de Katy Chile	Katy Chile

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de las encuestas.

Considerando las comidas que se elaboran y consumen con mayor frecuencia tenemos en primer lugar la fritada de chancho (11,15%), este plato tiene como ingrediente principal la carne de chancho y se acompaña con mote o yuca, algunas veces viene servido con maduro frito, es un plato que se adapta a cualquier fiesta o compromiso social; luego tenemos la guatita (10,25%), tiene como ingrediente principal el *librillo* y se sirve siempre acompañado de arroz blanco y, algunas veces, también se agrega tajadas de aguacate; con el 8,81% el arroz con menestra y carne, es otro de los platos preparados con mayor frecuencia, tiene tres ingredientes básicos: arroz, menestra de frejol y la carne (asada o frita), a veces, se acompaña con encurtido de cebolla y tomate; también tenemos el seco de pollo (7,73%) se acompaña con arroz.

3.1.4 Comidas ecuatorianas más demandadas

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

Tabla 16: Nombre de las comidas -comidas ecuatorianas más demandadas-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entrada y entremés	Entradas frías	Ceviche de camarón	102	26,15
		Ceviche de pescado	4	1,03
		Ceviche mixto	4	1,03

	Entremés – envueltos	Bollo de pescado	22	5,64
	Entremés – tortillas	Yapingacho	10	2,56
Plato principal	Cocidos	Encebollado de pescado	74	18,97
		Fritada de chancho	33	8,46
	Arroces	Arroz con menestra y carne	23	5,90
		Arroz con camarón	36	9,23
		Churrasco	13	3,33
		Arroz con menestra y pescado	13	3,33
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de bolas	32	8,21
		Caldo de salchicha/manguera	15	3,85
TOTAL			389	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 17: Dónde recomienda consumirlas - comidas ecuatorianas más demandadas-

Dónde recomienda consumirlas			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	El Ídolo 1	98	25,79
	El Ídolo 2	70	18,42
	El Ídolo 3	53	13,95
	Barquito	52	13,68
	Brenta (sudamericano)	25	6,58
Parques	Cassinis	23	6,05
	Trevi	11	2,89
	Ovidio	9	2,37
	Tripoli	8	2,11
Casa de vecinos	casa de Alfredo Morales	15	3,95
	casa del Sr. Jaramillo Carlos	9	2,37
	casa de Verónica Alarcón	7	1,84
TOTAL		380	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 18: Quién las prepara mejor - Comidas ecuatorianas más demandadas-

Quién las prepara mejor		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cecilia Loor	60	15,79
Alejandro Villamar	38	10,00
Pedro Vile	45	11,84
Juan Rugel	25	6,58

Cecilia Loor	53	13,95
Darwin Elizalde	52	13,68
Nsc	25	6,58
Martha Sandoval	23	6,05
Beatriz Vera	11	2,89
Narcisa Tigselema	9	2,37
Piedad Flor	8	2,11
Alfredo Morales	15	3,95
Sr. Jaramillo Carlos	9	2,37
Verónica Alarcón	7	1,84
TOTAL	380	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Tabla 19: Información cruzada - comidas ecuatorianas más demandadas-

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LAS	QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	
Entrada y entremés	Entradas frías	Ceviche de camarón	Restaurantes	El Ídolo 1	Cecilia Loor	
		Ceviche de pescado			Alejandro Villamar	
		Ceviche mixto		El Ídolo 2	Pedro Vile	
	Entremés envueltos	–			Juan Rugel	
	Entremés tortillas	–		Yapingacho	El Idolo 3	Cecilia Loor
Plato principal	Cocidos	Encebollado de pescado		Parques	Barquito	Darwin Elizalde
		Fritada de chancho			Brenta (sudamericano)	Nsc
	Arroces	Arroz con menestra y carne			Cassinis	Martha Sandoval
		Arroz con camarón			Trevi	Beatriz Vera
		Churrasco		Ovidio	Narcisa Tigselema	
	Arroz con menestra y pescado	Tripoli	Piedad Flor			
	Arroz con pollo	casa de Alfredo Morales	Alfredo Morales			
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de bolas	Casa de vecinos	casa de Jaramillo Carlos	Sr. Jaramillo Carlos	
		Caldo de salchicha/manguera		casa de Verónica Alarcón	Verónica Alarcón	

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Nombre de las comidas:

De las comidas más demandadas en los lugares de expendio tenemos: el ceviche de camarón (26,15%) es un plato de entrada fría, tiene como ingrediente principal el camarón (se prefiere usar el camarón ecuatoriano), se acompaña ya sea con chifles o tostado; el encebollado de pescado (18,97%), presenta dos ingredientes principales: la yuca y el pescado, es un plato que se sirve acompañado con chifles y/o canguil y con encurtido de cebolla y tomate, es muy común, en la comunidad ecuatoriana, atribuir a este plato la capacidad de aliviar los efectos de la resaca o *chuchaqui*; el arroz con camarón (9,23%), tiene como ingredientes principales el arroz y el camarón, a veces, se sirve con maduro frito; y entre los caldos, el más pedido tenemos el caldo de bolas (8,21%), es un plato muy gustoso, se trata de un caldo de carne de res que llevan bolas de plátano rallado rellenas de carne, se sirve acompañado con tajitas de limón.

Dónde recomienda consumirlas:

De los lugares más recomendados tenemos: los restaurantes, en este caso por ser el más conocido naturalmente es también el más recomendado: El Ídolo 1 (5,79%), El Ídolo 2 (18,42%) y el Barquito (13,68%). En cuanto a los parques, el más recomendado es el Cassinis (6 %). De las casas la más recomendada es la del Sr. Alfredo Morales (3,95%).

Quién las prepara mejor:

También en esta pregunta, tenemos a la Sra. Cecilia Loor (29,64%), Darwin Elizalde (13,68%), Pedro Vile (11,84%), Alejandro Villamar (10%). Considerando quienes preparan mejor y venden en los parques, tenemos a la Sra. Marta Sandoval (6 %) y de las personas que venden en casa el Sr. Alfredo Morales.

3.1.5 Comidas ecuatorianas que han cambiado su preparación

Qué comidas típicas/ tradicionales/ ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside?

Tabla 20: Cambios en la preparación

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	PORCENTAJE
Entradas y entremés	Entradas frías	Ceviche de pescado	13	Actualmente se prepara con pescado llamado <i>cernia o persico</i> , antes se preparaba con pescado picudo o corvina	13	14,77
		Entremés- envueltos	Humas	10	Se licua el choclo en vez de moler se usa otro queso y el choclo es más dulce	5
	10			Se usa papel aluminio cuando no hay hoja	4	4,55
	10			Se usa papel aluminio cuando no hay hoja	1	1,14
	Bollo de pescado	9	Tradicionalmente se usa el picudo, ahora se prepara con atún	7	7,95	
		9	Cuando no hay hoja se usa papel aluminio	2	2,27	
	Entremés- tortillas	Yapingacho	3	Se usa el queso: <i>quartiolo, caciotta, feta</i> . Antes se usaba el queso fresco	3	3,41
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de salchicha	12	faltan las salchichas rellenas con sangre, no se ponen todas las menudencias del cerdo, etc.	8	9,09
			12	Sólo rellenas con plátano (no sangre)	4	4,55
		Caldo de bolas	3	Se usa un tipo de col llamada <i>verza</i>	3	3,41
Coladas y potajes	Potajes	Fanesca	15	Faltan ingredientes como los chochos, los mellocos, el palmito	9	10,23
			15	Antes se usaba el pescado salado seco, ahora se usa la sardina, atún, el bacalao	6	6,82
	Colada de dulce	Colada morada	6	Faltan ingredientes como la mora, la naranjilla, etc., y la harina tiene otro sabor	6	6,82
Platos principales	Cocidos	Encebollado	9	Se usa otro pescado (atún, <i>persico</i> ...)	6	6,82
			9	Yuca no es fresca (otro sabor)	3	3,41
		Guatita	8	Se cocina rápido, porque el mondongo es suave y bien lavado	8	9,09
TOTAL			88		88	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

En esta pregunta se pudo notar que existía una cierta dificultad, por parte de los encuestados a dar una respuesta, lo que primero respondían era que según ellos no existe un verdadero cambio en la preparación y argumentaban que, actualmente en Milán, se puede encontrar cualquier tipo de ingrediente para preparar cualquier tipo plato, lo único que notaban era el “cambio de sabor”.

Sin embargo, se ha obtenido que los cambios en la preparación son evidentes en algunas comidas, sobre todo, en la fanesca (17,05) donde se notan cambios principalmente por la falta de algunos ingredientes como chochos, mellocos, palmito, etc., y por el empleo de otro tipo de pescado. Así también, el ceviche de pescado (14,77%) que actualmente se usa otro tipo de pescado (*cernia o persico*); como también, el caldo de salchicha (13,64%) referente a la falta del sangre en el relleno de las salchichas; en la preparación de las humas con el 11,37% se nota cambios: porque actualmente es muy usada la licuadora mientras que antes se usaba el molino o porque el queso utilizado es otro y también porque, a veces, se usa el papel aluminio al puesto de la hoja del mismo choclo.

3.1.6 Comidas ecuatorianas que se han dejado de preparar.

Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside?

Tabla 21 : Comidas ecuatorianas que actualmente ya no se preparan

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	QUIÉN SABE COMO SE PREPARA
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de cangrejo	32	8,29	Eva Rea
		Caldo de bagre	31	8,03	Fanny Alarcón (ec)
		Yaguarlocro	22	5,70	Dorinda Estrada (ec)
		Caldo de pata	7	1,81	Alba Apollo (ec)
		Caldo de campeche	4	1,04	Fanny Navarrete
		Caldo blanco	4	1,04	Fanny Navarrete
	Sopas	Caldo de vena de toro	3	0,78	Eva Rea
		Sopa de arveja	16	4,15	Carmen Vega
		Chupe de pescado	8	2,07	katy chile
		Sopa de choclo	7	1,81	Eva Rea
		Locro de melloco	6	1,55	Bertha Pena
Platos principales	Asados y frituras	Sopa de verde	5	1,30	Fanny Navarrete
		Sopa marinera	4	1,04	Alba Cabrera
		Pescado corvina (frita, apanada)	20	5,18	Eva rea
	Secos	Carne de cuy asado/horneado	12	3,11	Dorinda Estrada (ec)
		Chicharrón	7	1,81	Jorge males (ec)
		Seco de chivo	12	3,11	Jorge males (ec)
Aves, carnes, mariscos / pescado	Seco de guanta	8	2,07	Judith García	
	Encocado de pescado	9	2,33	Elvira casquete (ec)	

Coladas y potajes	Potajes	Repe	22	5,70	Foster Mosquera (mamá)
	Colada de sal	Polvo de haba	16	4,15	Mariana Villacres (ec)
Entradas y entremés	Entremés- envueltos	Hallacas	10	2,59	Eva Rea
		Quimbolito	7	1,81	Alba Cabrera
		Humas	5	1,30	Mariana Arias
		Chigüiles	2	0,52	Elisa Vergara (ec)
	Entradas frías	Ceviche de concha	13	3,37	katy chile
		Ceviche de corvina	5	1,30	katy chile
	Entradas calientes	Ensalada de remolacha	10	2,59	Miryan Jaramillo
Ensalada de palmito		4	1,04	Miryan Jaramillo	
Postres	Dulces	Arroz con leche	10	2,59	Eva Rea
		Chucula	9	2,33	Katy Luna (mamá)
		Dulce de higo	7	1,81	katy luna
		Dulce de guayaba	6	1,55	Fanny Navarrete
		Dulce de guineo	4	1,04	Fanny Navarrete
		Dulce de leche	4	1,04	Fanny Navarrete
Bebidas	Bebidas frías	Batidos/licuados de frutas	5	1,30	Foster Mosquera (mamá)
		Jugo de tamarindo	4	1,04	Alba Cabrera
		Jugo de tomate de árbol	2	0,52	Alba Cabrera
	Bebidas fermentadas	Chicha de jora	5	1,30	katy chile
		Otra chicha	3	0,78	Fanny Alarcón (ec)
TOTAL			386	100	

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Se han registrado alrededor de 45 comidas ecuatorianas que actualmente no se preparan. En este caso las más nombradas están dentro las tipologías de caldos y sopas: el caldo de cangrejo (8,29%), el caldo de bagre (8,23), el yaguar loco (5,7). Refiriéndonos a la tipología de platos principales se registra que no se prepara, la corvina frita (5,18), el cuy asado (3,11%), el seco de chivo (3,11%) y el seco de guanta (2,70%). Hablando de los platos de entrada y entremés los que, actualmente, no se preparara son: el ceviche de concha (3,37%). Así mismo, otro plato dentro de coladas y potajes que no se preparan actualmente son el repe (5,7%), el polvo de haba (4,15%).

Es importante notar que algunos platos ecuatorianos que actualmente no son preparados, es por falta del ingrediente principal (cangrejo, pescado bagre, cuy, corvina, guanta, concha, etc.)

3.1.7 Comidas nuevas preparadas por los ecuatorianos residentes en Milán

¿Qué comidas nuevas conoce que son preparadas por persona de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside?

Tabla 22: Comidas nuevas preparadas por los ecuatorianos residentes en Milán

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA		INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DÓNDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (ingrediente)		
			%				
Platos principales	Pastas	Pasta al ragú	80	16,7	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Lasaña	74	15,5	Pasta	Supermercado	Ipercoop
		Pasta al pesto	48	10,0	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Pasta al atún	30	6,3	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Pasta al horno	14	2,9	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Ñoquis	11	2,3	Pasta	Supermercado	Ipercoop
		Pasta fría	10	2,1	Pasta	Supermercado	Ipercoop
		<i>Tortellini</i>	8	1,7	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Pasta con tomate	7	1,5	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Pasta con fréjol	7	1,5	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Pasta a la <i>matriciana</i>	6	1,3	Pasta	Supermercado	Esselunga
		Espaguetis con almejas	5	1,0	Pasta / almejas	Supermercado	Esselunga
	Ravioles	5	1,0	Pasta	Supermercado	Ipercoop	
	Arroces	ensalada de arroz	34	7,1	Arroz	Supermercado	Ipercoop
		<i>Risotto</i> amarillo (azafrán)	6	1,3	Arroz	Supermercado	Esselunga
<i>Risotto</i> con champiñón		5	1,0	Arroz	Supermercado	Esselunga	
Carnes	Asado	18	3,8	Carne	Supermercado	Esselunga	
	Estofado	7	1,5	Carne	Supermercado	Esselunga	
	Chuleta a la milanesa	6	1,3	Carne	Supermercado	Esselunga	
	ternera con salsa de atún	6	1,3	Carne/ atún	Supermercado	Esselunga	
Otros de ingreso moderno	Pizza	<i>Pizza</i>	32	6,7	Masa de harina	Supermercado	Esselunga
Entradas	Entradas calientes	Tortilla de huevo	20	4,2	Huevos	Supermercado	Penny market
		Calabacín relleno	9	1,9	Calabacín	Supermercado	Penny market
	Entradas frías	Ensaladas	13	2,7	Vegetales	Supermercado	Ipercoop
		Jamón y melón	4	0,8	Jamón/melón	Supermercado	Esselunga
Caldos y sopas	Sopas	Sopa de verduras	9	1,9	Verdura	Supermercado	Esselunga
Postres	Dulce	<i>Tiramisù</i>	2	0,4	Biscochos/café	Supermercado	Esselunga
		<i>Strudel</i>	2	0,4	Masa/manzana	Supermercado	Esselunga
			478	100%			

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de las encuestas.

La pasta, típica comida italiana, y sus variables son algunas las nuevas comidas preparadas por los ecuatorianos. El plato más preparado es la pasta al ragú⁴⁷ (16,7%), los ingredientes principales son: pasta (espaguetis, tallarines, macarrones, penne, etc.) y el ragú, este plato es preferido porque el condimento lleva carne y por su veloz preparación; así también, otro plato tenemos la lasaña, para su preparación se utiliza las laminas de pasta (generalmente fresca) alternadas con el ragú y en la parte superior se pone la *bechamel*⁴⁸ y queso rallado, otra característica de este plato es que, se lo prepara en el horno; la pasta al pesto⁴⁹ (10%) resulta otro nuevo plato preparado y consumido por los ecuatorianos, también en este caso el pesto utilizado para condimentar la pasta es el que se encuentra envasado, ya preparado; otro plato, tenemos la ensalada de arroz (*insalata di riso*) (7,1%), el ingrediente principal es el arroz mezclado con pedacitos de verdura (cocinada, cruda o en vinagre), salchicha, atún, queso y lo que se desee agregar, además podemos decir que este es un plato preparado en verano y se sirve frío.

3.1.8 Ingrediente básico más empleado

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

Tabla 23: Ingrediente básico más empleado

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Arroz	Arroces	Arroz con pollo	60	14,81
			Arroz con camarón	56	13,83
			Arroz con	35	8,64

⁴⁷ El ragú es una salsa preparada con la carne molida y salsa de tomate, es un condimento gustoso para la pasta y la lasaña. Generalmente se utiliza el ragú envasado ya listo, es decir solo de mezclar con la pasta.

⁴⁸ La bechamel (*besciamella* en italiano), es una salsa que lleva como ingredientes harina, leche, mantequilla y sal.

⁴⁹ El pesto es una salsa típica de la región Liguria (Italia):se muele la albahaca, piñones o pinol, ajo y se agrega el aceite de oliva y una mezcla de queso parmesano y *pecorino* (queso de oveja)

			menestra		
			Arroz con carne	13	3,21
	Carne de pollo	Asados y frituras	Pollo frito	18	4,44
		Secos	Seco de pollo	13	3,21
		Bisté	Bisté de pollo	11	2,72
		Horneados	Pollo horneado	5	1,23
	Carne de res	Secos	seco de carne	10	2,47
		Estofados	Estofado de carne	9	2,22
		Asados y frituras	Carne frita	8	1,98
	Carne de chanco	Cocidos	Fritada	32	7,90
		Horneados	Horneado de chanco	20	4,94
	Fideos	Cocidos	Tallarín	18	4,44
Caldos y sopas	Fideos	Sopas	Sopa de fideo	24	5,93
	Legumbres		Sopas frejol / lenteja	12	2,96
Coladas y potajes	Legumbres	Potajes	Menestras frejol / lenteja	21	5,19
			Papas	Puré	8
	Entradas y entremés		Papas	Entremés- tortillas	Yapingacho
Huevos		Tortilla de huevo	5		1,23
Caldos y sopas	Verduras	Sopas	Sopa de verduras	4	0,99
TOTAL				405	100

Fuente: elaboración propia a partir datos de las encuestas.

Hemos encontrado que entre los ingredientes básicos más utilizados tenemos el arroz que, a más de utilizarse como acompañamiento para secos, bisté, estofados, etc., es utilizado para preparar platos como: el arroz con pollo (14,81%), este plato lleva como ingredientes el arroz y la carne de pollo, desmenuzada, la cual se cocina aparte con un refrito para luego mezclarla con el arroz, así también tenemos el arroz con camarón (13,83%) tiene como ingredientes principales el arroz y el camarón, a veces, se sirve con maduro frito; anotamos también el arroz con menestra y carne (8,6%), en el cual a más del arroz encontramos la menestra de frejol y la carne (asada o frita) , a veces, se acompaña con encurtido de cebolla y tomate . por otro lado, también tenemos la fritada (7,90%) para la cual se utiliza la carne de chanco como

ingrediente, este plato es muy frecuente, sobre todo, por su gusto y fácil preparación, se sirve acompañado de yuca o mote y de un encurtido de cebolla y tomate.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TÍPICA/TRADICIONAL ECUATORIANA EN MILÁN

4.1 Ficha Inventario

Tabla 24 : Cuadro resumen de la comida típica/tradicional ecuatoriana en Milán

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Fritada	Tradicional	no tiene	baja	Restaurantes/parques	Milán	Milán	Milán	Milán	parque Trípoli, restaurante Patacones (vía Vernini)	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurantes/parques	Milán	Milán	Milán	Milán	metropolitana Brenta (corso lodi)	Milán
Horneado de chancho	Tradicional	no tiene	baja	restaurante	Milán	Milán	Milán	Milán	zona Brenta	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "el manantial"	Milán	Milán	Milán	Milán	vía Francesco Nava	Milán
Encebollado de pescado	Tradicional	no tiene	baja	restaurante/casa	Milán	Milán	Milán	Milán	viale Monza	Milán
	Tradicional	"yucaso" (Portoviejo); Ceviche (El Empalme)	baja	restaurante/casa	Milán	Milán	Milán	Milán	zona Famagosta	Milán
Pavo horneado	Tradicional	no tiene	baja	casa/restaurantes	Milán	Milán	Milán	Milán	zona brenta (corso lodi)	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "el manantial"	Milán	Milán	Milán	Milán	via Francesco Nava	Milán
Arroz con camarón	Tradicional	no tiene	baja	casa/restaurantes	Milán	Milán	Milán	Milán	zona brenta (corso lodi)	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	casa de Alfredo Morales	Milán	Milán	Milán	Milán	vía Montegani	Milán
Bollo de pescado	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "El Barquito"	Milán	Milán	Milán	Milán	Vía Rombon	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	casa de Alfredo Morales	Milán	Milán	Milán	Milán	vía Montegani	Milán
Caldo de bolas	Tradicional	no tiene	baja	restaurantes/casa Eva Rea	Milán	Milán	Milán	Milán	Zona plaza Acurso / Certosa	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "El Barquito"	Milán	Milán	Milán	Milán	Vía Rombon	Milán
Caldo de salchicha	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "El Barquito"	Milán	Milán	Milán	Milán	Vía Rombon	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurante/casa	Milán	Milán	Milán	Milán	Zona Ocurso / Certosa	Milán
Ceviche de camarón	Tradicional	no tiene	baja	restaurante/casa	Milán	Milán	Milán	Milán	cerca del hospital Sacco (zona Certosa)	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	parque Tripoli	Milán	Milán	Milán	Milán	parque Trípoli	Milán
Fanesca	Tradicional	no tiene	baja	restaurante "el manantial"	Milán	Milán	Milán	Milán	vía Francesco Nava	Milán
	Tradicional	no tiene	baja	restaurantes/casa Eva Rea	Milán	Milán	Milán	Milán	Zona plaza Acurso / Certosa	Milán

Fuente: elaboración propia a partir datos de las entrevistas a informantes claves

El cuadro ha sido realizado en base a las entrevistas aplicadas a los informantes claves, lo cual nos ha permitido considerar estos diez platos como los más representativos de la gastronomía ecuatoriana en la ciudad de Milán, se trata de comidas consideradas tradicionales que presentan una baja sensibilidad al cambio, sobre todo, estos platos se refieren a comidas relacionadas con los lugares de expendio. Se ha podido establecer que los lugares dónde se vende comida ecuatoriana son: restaurantes, parques y casas. Además, se puede observar que resaltan platos de la región costa del Ecuador; este hecho se manifiesta debido al origen de la mayor parte de inmigrantes presentes en la ciudad de Milán, quienes provienen, en especial, de las provincias del Guayas y El Oro.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

Tabla 25: Platos relacionados con las fiestas

NOMBRE DE LA COMIDA	TIPOLOGIA DE LA COMIDA	TIPO DE COMIDA	FIESTA RELACIONADA
Pavo horneado	Plato principal-horneados	Tradicional	Navidad
Horneado de chanco	Plato principal-horneados	Tradicional	Año nuevo. A veces: Navidad
Fanesca	Potaje	Tradicional	Semana Santa
Fritada	Plato principal-fritada	Tradicional	Puede ser preparado en: Navidad, Año nuevo y en cualquier otra ocasión festiva.

Fuente: elaboración propia a partir datos de las entrevistas a informantes claves

En base a los datos obtenidos de las entrevistas, tenemos que la gastronomía ecuatoriana en Milán, relacionada a las fiestas, presenta cuatro platos tradicionales: el pavo horneado y el horneado de chanco se relacionan con las fiestas más importantes del año y festejadas internacionalmente (Navidad y Año Nuevo). Mientras que se ha podido evidenciar la fanesca,

un plato de la tradición católica ecuatoriana es, cada vez, menos preparado y consumido por los ecuatorianos residentes en Milán. Pero, es muy presente, en el imaginario colectivo, como un plato tradicional de la Semana Santa. Podríamos deducir que este hecho se relaciona más que por la falta de ingredientes, que alguien ha manifestado, por la diferencia entre Ecuador e Italia del día de la celebración de esta fecha, es decir, en Italia no es festivo el Viernes Santo, sino el lunes de Pascua o también llamado Lunes del Ángel (*lunedì dell'Angelo*). En cuanto a la fritada, es un plato que se acostumbra a preparar ya sea para las fiestas como Navidad y Año Nuevo, como también, en otros compromisos sociales (cumpleaños, bautizos, etc.)

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL ECUATORIANO

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional ecuatoriana.

Es indudable que la gastronomía está íntimamente ligada a la cultura de un pueblo y siendo la cultura el principal sello de identificación de un pueblo, podemos deducir que la gastronomía forma parte de los factores que determinan esta identidad. Así mismo, debemos tener presente que en la actualidad, la gastronomía es un elemento cultural capaz de transmitir una imagen simbólica del lugar a visitar, es decir, de un destino turístico.

Nuestro país posee una inmensa riqueza natural y cultural, dentro de esta última, podemos también afirmar que las cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonia y región Insular) ofrecen una amplia variedad gastronómica.

Hoy en día la gastronomía ha obtenido una importancia considerable en campo turístico, que incluso, cada vez más frecuente, se habla de “turismo gastronómico”⁵⁰ entendido no sólo como el hecho de visitar un destino, sino también de probar y descubrir nuevos sabores y sus preparaciones culinarias.

En nuestro caso específico de estudio, primeramente, haremos un breve análisis de la realidad gastronómica “étnica”⁵¹ en Italia tomando como referencia un artículo de Mauricio de Gregorio⁵², que habla acerca de la relación de los italianos con la gastronomía extranjera, en el cual se expone que son los jóvenes quienes tienen una mayor predisposición hacia las comidas étnicas; ya sea por la curiosidad innata que por la mayor frecuentación de amigos

⁵⁰ Por ejemplo: la importancia del turismo gastronómico en Italia también está dado por los ingresos que este sector proporciona. Según el ONT (Observatorio Nacional del Turismo), en el 2010 el 5% de las vacaciones en Italia han sido motivadas por intereses legados a la gastronomía, la mayor parte de la demanda está compuesta por extranjeros y los mismo italianos representan el 35,7 %.

⁵¹ Gastronomía “étnica” entendida como todas las comidas no italianas.

⁵² De Gregorio, Maurizio. (2010). Cucina “Extra”. *Corriere della sera SETTE*. 46 (pp. 83-84)

extranjeros. Así, según datos generales se tiene que el 19% de la población italiana consume platos étnicos, al menos, una vez al mes, el 30% dos o tres veces al año y el 51% raramente, los más frecuentados son los locales chinos (40,4%), los japoneses (16,2 %) y los mexicanos con el 15,1%. En cuanto a los frequentadores, se trata de jóvenes entre los 18 y 34 años (64,2%) al menos una vez han probado una comida extranjera, a según aumentan las edades la porcentual se baja, por ejemplo, al 47,5 % en los 35 y 54 años y 45% los mayores de 54años. Otro dato interesante es que los residentes del norte y centro son más frequentadores de locales “étnicos” de los que viven en el sur. Por otro lado, en el aspecto de la restauración, la distinciones de “clases” están estrechamente ligadas al origen del flujo migratorio, por ejemplo, no existen restaurantes africanos de “clase alta” porque la condición de la inmigración de aquellos países esta al pie de la pirámide social, así como, los locales de Oriente Medio como turcos, egipcianos, etc. (centrados en pizzerías y kebab). A seguir, en la “clase media” están los locales libaneses, indianos, y los restaurantes chinos tradicionales, o los chinos que ofrecen comida japonés. Y en la cima se encuentran los restaurantes japoneses. Naturalmente, el aumento del fenómeno migratorio (según datos de la Caritas -octubre 2010- la cantidad de extranjeros presente en territorio italiano es alrededor de cinco millones, en 1990 eran apenas 500 mil extranjeros) produce una serie de reacciones e intereses incluso en campo gastronómico (la alimentación y de la restauración).

En lo específico, hablando de los locales presentes en Milán que ofrecen comida ecuatoriana, podemos afirmar que existen pocos y, aun menos, aquellos identificables, claramente, como “*restaurantes ecuatorianos*”. En realidad ciertos locales se identifican como restaurantes de comida latinoamericano o sudamericano en donde se realizan platos ecuatorianos, peruanos, colombianos, etc. y, desde luego, no se los puede considerar de alta categoría, tal vez, de media o baja, considerando la proveniencia migratoria y el servicio ofrecido.

Otra característica de los restaurantes ecuatorianos es que se orientan a satisfacer una demanda limitada a la propia comunidad con una oferta centrada en platos que pueden ser considerados “típicos” de la región costa (ceviches, encebollado, bollos de pescado, caldo de bolas,...etc.) Esto debido a que la mayoría de ecuatorianos residentes en Milán proviene de la región costa del Ecuador (sobre todo, del Guayas y El Oro).

Promoción y difusión

Para la puesta en marcha de estrategias de promoción eficaces debemos tener presente que es imprescindible que se establezca un proceso comunicacional que informe al cliente sobre el producto, despierte su interés de modo que lo induzca al consumo.

Tomando en cuenta lo antes señalado se considera que la promoción y difusión de la gastronomía ecuatoriana en Milán se la debe realizar en dos fases: la primera orientada a crear las bases para una adecuada promoción, la misma que se centrará en la organización, capacitación, formación etc., de los actores involucrados como por ejemplo: restauranteros, vendedores de comida, tanto en parques como en casas y más interesados en el sector gastronómico.

La segunda fase: se encargara de la promoción misma, siguiendo las estrategias necesarias como por ejemplo: la participación a ferias, organizar eventos, distribución material informativo, etc.

Las fuentes de financiamiento, asesoramiento, formación, etc., las podemos encontrar tanto en instituciones públicas ecuatorianas como italianas así: el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración a través de su Oficina Comercial con sede en el Consulado General de Milán; el Ministerio de Turismo del Ecuador⁵³; el Consulado General del Ecuador en Milán a

⁵³ Según el Ministerio de Turismo: El Plan Integral de Marketing Turístico del Ecuador 2014 , del presupuesto para la promoción internacional, asigna el 45% para promoción turística a los considerados “*Mercados de Consolidación*” –en total son 8- de los cuales Italia es uno de ellos y para el cual, a su vez, se le asigna el 13%. (MINTUR)

través su Centro de Arte y Cultura; La Secretaria Nacional del Migrante. En cuanto a las instituciones italianas tenemos: Región Lombardía a través de la oferta formativa; Provincia de Milán a través del Departamento de Políticas Sociales y el Municipio de Milán, además se puede contar con el aporte de *sponsor* privados, restauranteros y otros interesados que pueden ser beneficiados de esta propuesta.

Primera Fase:

- Establecer un foro de participación de los diferentes actores relacionados con la gastronomía y las entidades públicas ecuatorianas (Consulado o SENAMI -Secretaria Nacional del Migrante-) presentes en Milán.
- Incentivar el asociacionismo o la creación de un grupo de trabajo, con la finalidad de conseguir una estructura de gestión que sea la encargada de llevar adelante las estrategias de promoción y difusión para conseguir los objetivos propuestos.
- Gestionar la facilitación de asesoramiento para la creación de empresas o negocios dedicada a la venta de alimentos para obtener los respectivos permisos y autorizaciones. (Región Lombardía, Provincia o Municipio)
- Realizar cursos de formación y capacitación con respecto a la higiene, manipulación y preparación de alimentos. Con la finalidad de proponer un producto de calidad y un servicio de calidad. En este punto será muy importante involucrar a los vendedores informales, sobre todo quienes venden en los parques. (Ninguno de ellos posee el permiso respectivo para desarrollar la actividad de venta de alimentos).
- Incentivar a los actores involucrados que en sus negocios propongan una oferta gastronómica variada, es decir, realizando platos que representen a las cuatro regiones del Ecuador.

Segunda Fase:

- Participación a manifestaciones gastronómicas organizadas por entes públicos (Municipio, Región, Provincia) o por asociaciones, fundaciones, etc.

- Organizar una feria gastronómica ecuatoriana que se llamará “*Los sabores de mi Tierra*”, con el objetivo de hacer conocer la amplia variedad de platos de nuestro país.
- Organizar un “*encuentro de comidas*” ecuatoriana-milanés, es decir, un evento gastronómico en donde se permita al público gustar y comparar entre los platos ecuatorianos y las comidas milaneses.
- Reforzar la presencia gastronómica en manifestaciones importantes como el “Desfile de la Confraternidad” organizado cada año por el Consulado General en Milán que celebra la fiesta de la independencia del Ecuador. - Ya en el 2010 se organizó una “plaza de comidas” pero existía poca oferta de platos-.
- Elaboración de material informativo impreso como: folletos, trípticos, pósters. Los mismos que deberán contener las siguientes características:
 - Ser bilingüe: es decir, contener la información en español/italiano
 - La información debe proporcionar una descripción amplia de las comidas.
 - La información debe resaltar la calidad de productos usados para la preparación.
 - La información debe resaltar la correcta higiene en el manejo y preparación de los alimentos
 - La información debe resaltar la originalidad y valor cultural de cada plato propuesto.

Ciertamente, una correcta promoción comporta un empeño serio y responsable con miras a resaltar la imagen gastronómica-cultural y por ende turística del Ecuador.

5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales

Actualmente, la empresa privada, refiriéndonos a los restaurantes ecuatorianos, son quienes podrían promocionar y comercializar los platos típicos y tradicionales ya que poseen los

permisos necesarios para la preparación y venta de alimentos, además, se encuentran inseridos en el mercado milanés.

Al momento se desconoce de organismos no estatales que se ocupen de promocionar/comercializar platos ecuatorianos.

CONCLUSIONES

En forma general, podemos afirmar que la gastronomía ecuatoriana en Milán está representada por los mismos platos que eran preparados por los ecuatorianos antes de emigrar. En la mayoría de estas comidas se trata de conservar la misma forma de preparación y, en lo posible, utilizar los mismos ingredientes que se utilizaban en el país de origen. Además, es interesante resaltar que se advierte un cierto orgullo, en los inmigrantes ecuatorianos, en el afirmar que continúan “*preparando y comiendo ecuatoriano*”.

Sin embargo, vale la pena precisar ciertos detalles que presentan las comidas, así: los platos de consumo diario (ingrediente básico el arroz, secos, bisté, guatita, etc.) a los que podríamos, fácilmente, decir que son los más preparados. Los platos que necesitan mayor elaboración (caldo de bolas, bollos, encebollados, etc.) generalmente son preparados los fines de semana. Y con respecto a los platos preparados para festividades, aparte fechas como Navidad y Año Nuevo donde sobresalen los horneados que son los más frecuentes, se ha podido observar una menor frecuencia en la preparación de platos para festividades como la Semana Santa y aún menos para Finados, a las cuales se les asocia, inmediatamente, platos tradicionales como la fanesca y la colada morada, respectivamente. Pero en la realidad, son comidas que, cada vez, se va preparando con menor frecuencia y comidas tradicionales correspondientes a otras festividades (por ejemplo: carnaval, etc.) no son ni siquiera nombradas.

De esto podemos deducir que en realidad existe una pérdida de la cultura gastronómica tradicional/típica y, sobre todo, con el paso del tiempo quienes resultarían mas penalizados son las futuras generaciones, es decir, los hijos de inmigrantes ecuatorianos y los hogares mixtos – ecuatoriano/italiano- donde, seguramente la realidad gastronómica es otra.

La adquisición de los ingredientes básicos para la preparación de los platos ecuatorianos no representa mayor problema (según la mayoría de investigados) para quienes habitan en la

ciudad de Milán, ya que actualmente, se encuentra casi todo en los grandes supermercados, en especial, es muy conocido por la comunidad ecuatoriana el mercado “XXIV Maggio” (se encuentra desde el camarón ecuatoriano, la harina de plátano, el mote, etc.).

Por otro lado, es importante señalar que no existe una mezcla o fusión en la preparación de platos ecuatorianos e italianos; dado que, se mantiene una clara y consciente diferencia entre comida italiana y comida ecuatoriana. Cabe recalcar, que en los hogares ecuatorianos predomina la preparación de comidas ecuatorianas; a pesar, de vivir años en este país, la comida italiana se la prepara pocas veces durante la semana y, sobre todo, cuando hay “*poco tiempo*”.

Así mismo, se ha podido establecer que en el tipo de comida ecuatoriana, actualmente preparada y consumida en Milán, influye la procedencia migratoria, por tal razón, es evidente que la mayor parte de platos son de origen costeño, es decir, de la región costa del Ecuador.

Los lugares de expendio de la gastronomía ecuatoriana han sido ubicados en: restaurantes, parques (sólo aquellos frecuentados por ecuatorianos) y casa de vecinos.

Los restaurantes que son, absolutamente, identificados como ecuatorianos son pocos (Idolo1, 2 y el Barquito), aunque existe otros restaurante donde venden comida ecuatoriana pero no son completamente identificables como ecuatorianos.

La venta en los parques está caracterizada por estar dentro de un *contexto conflictivo*⁵⁴ con la población italiana. La venta es realizada por vendedores ambulantes sin ningún tipo de permiso o control para realizar tal actividad y además, casi siempre, viene asociada a la venta de cerveza.

⁵⁴ El problema de la mala utilización de los parques por parte de los inmigrantes de origen sudamericano – por lo general peruanos y ecuatorianos- debido sobre todo al abuso del alcohol, crea gran malestar en la población italiana, lo que ha dado vida a estereotipos negativos que afectan negativamente a toda la comunidad, razón por la cual, con respecto a la comunidad ecuatoriana, existe un proyecto orientado a trabajar con los frequentadores de los parques para sensibilizarlas al respeto y buen uso de los parques públicos. El “proyecto parques” actualmente se encuentra en su tercera fase, llevado adelante por el Consulado General en Milán.

Hay que considerar que tanto en los restaurantes, parques o casas de vecinos la venta está orientada a satisfacer la demanda, únicamente, de la misma comunidad ecuatoriana.

Y por último, podemos señalar que, hasta el momento de la presente investigación en la ciudad de Milán, no se ha podido individuar la existencia de organismos (no estatales) que se ocupen de promocionar/comercializar platos ecuatorianos.

RECOMENDACIONES

- Incentivar la conservación de las comidas típicas/tradicionales mediante iniciativas que involucren a ecuatorianos tanto mayores, que aporten con su experiencia, como a jóvenes que conozcan y aprendan a valorar la gastronomía de su país de origen.
- Incentivar a los vendedores de comida ecuatorianas – restaurantes- a la preparación de platos tradicionales ecuatorianos, posiblemente proponiendo platos que representen las cuatro regiones del Ecuador, es decir, ampliar la oferta gastronómica en sus menús y el máximo esmero en brindar un servicio de calidad con el propósito de atraer no sólo al cliente ecuatoriano sino también al cliente italiano.
- Realizar eventos mirados a rescatar platos de nuestra cultura. Por ejemplo, organizar concursos del tipo: “*A la búsqueda del plato perdido*”⁵⁵ con la finalidad de involucrar a los restaurantes de comida ecuatoriana en la preparación de platos típicos//tradicionales o ancestrales que se estén perdiendo o que se hayan dejado de preparar, para de esta manera rescatarlos y conceder la oportunidad de su degustación tanto a ecuatorianos como italianos.
- Sugerir a las autoridades que están llevando adelante el “proyecto Parques” la agregación del aspecto gastronómico en dicho proyecto, dándole mayor resalte en las actividades propuestas y, sobre todo, involucrando a los vendedores ambulantes en la formación y asesoramiento para la obtención de los respectivos permisos para la venta de comidas.
- Recomendar a las autoridades, tanto del Ministerio de Turismo como del Ministerio de Relaciones Exteriores, la creación de un ente del Turismo Ecuatoriano o una oficina del turismo en Milán. Que sea quién organice coordine y ponga en marcha proyectos

⁵⁵ Se podría tomar como ejemplo una iniciativa organizada por la FIPE (Federación Italiana de locales de restauración y entretenimiento) en ocasión del Día Mundial del Turismo 2011. “Alla ricerca del piatto perduto”.

para el correcto desarrollo de la promoción y puesta en valor de los recursos turísticos ecuatorianos encaminados a mejorar la imagen del Ecuador como destino turístico.

BIBLIOGRAFÍA

- Barlosius, Eva (s.f): Universo del corpo. En Enciclopedia Treccani [En línea] recuperado 20 de enero de 2011, de [http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia_\(Universo_del_Corpo\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia_(Universo_del_Corpo))
- Comune di Milano - Settore Statistica e S.I.T: *Dati statistici relativi alla sanità 2007* Milano [Base de datos] recuperado el 1 de febrero de 2011, de <http://www.comune.milano.it/>
- Assessorato Turismo, Marketing, Territoriale, Identità (2008). *Programma di sviluppo turistico, Sistema turistico della città di Milano*. Milano (pp.15) [En línea] recuperado el 18 de enero de 2011 de <http://www.comune.milano.it> > ... > Sistema Turismo
- Comune di Milano - Settore Statistica e S.I.T: *Popolazione residente anno 2009*. Milano [Base de datos] recuperado el 10 de enero de 2011, de <http://www.comune.milano.it>
- Direzione Centrale Aree Cittadine e Consigli di Zona (2009). *La popolazione straniera a Milano, Dati e analisi*. [En línea]. Milano. Recuperado el 15 de enero de 2011, de <http://www.comune.mi.it/>
- CNEL (2010). Gruppo di studio per le politiche giovanili: *Vogliamo dare casa ai giovani? Inchiesta sulla condizione abitativa degli under35 in Italia*. [En línea] recuperado el 15 de enero de 2011, de <http://www.portalecnel.it/PORTALE/documenti.nsf/>
- De Gregorio, Maurizio (2010) *Cucina "Extra"*. *Corriere della sera SETTE*. 46 (pp. 83-84)
- De San Eugeni, Jordi (2008, 30 octubre) *La gastronomía como marca de identidad en la promoción turística*. [En línea] recuperado el 1 de octubre de 2011, de http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=238
- Giorgio, D., Giorgio, M. y Walter, P. (2011). *Servizi e tecniche di enogastronomia..* Milano, Italia: Edit. Franco Lucisano
- Gonzalez.C. y M.^a Angeles (2002). *Fundamento Teorico Practicos y Gestion Practica de la Agencia de Viajes* (pp. 45) Segunda edicion. Madrid, España: Edit Sistesis.
- ISTAT (2010) *L'abitazione delle famiglie residenti in Italia. Anno 2008*, Famiglia e società – Statistiche in breve.
- ISTAT (2010, 12 octubre). *Popolazione residente al 1° gennaio 2010*. En Scheda riassuntiva, Roma [En línea] recuperado el 22 de enero 2011 de <http://www.istat.it/it/archivio/1811>


- Mazzucato, Valeria. (2008). *Le città metropolitane nella prospettiva europea. Milano e Barcellona: due metropoli a confronto*. (pp. 154). Tesis de grado, Università degli Studi di Padova, Padua, Italia.
- MIUR-Ufficio di Statistica: Indagine sull'Istruzione Universitaria, laureati ed esami, anno solare 2009. Italia [Base de datos] recuperado el 2 febrero 2011 de <http://statistica.miur.it/scripts/IU/vIU0.asp>
- NONISMA (2010). Dalle esperienze di housing sociale alla risposta del Piano Nazionale di Edilizia Abitativa e del Piano Casa. En 2° Rapporto Nomisma 2010. (pp.131-132) Roma, Italia: AGRA. Srl. .
- Provincia di Milano (2007, maggio) *Sistema Milano: Dinamiche ed eccellenze produttive nell'area metropolitana*. [En línea] recuperado el 10 de abril de 2011 de http://www.provincia.milano.it/export/sites/default/economia/doc/sistema-milano_2007x1x.pdf
- Sacchi, A., Stella, A. (2011, 11 de abril). Il design conquista la città, un affare da 450. *Corriere della Sera*
- Sanchez V., Alberto (2008). La presencia y la influencia de los italianos en Guayaquil. En *Los italianos en la mitad del mundo* (pp. 4 – 18). Quito: Embajada de Italia
- Sangalli, C. (2005). *Lo stretto legame tra moda e territorio*. Milano: Camera di Commercio. [En línea] consultado el 13 de marzo 2011 de <http://www.mi.camcom.it/web/guest/lo-stretto-legame-tra-moda-e-territorio>
- Ricerca Uffici Studi (2009). "*Design driven Innovation e collaborative innovation*" Camera di Commercio [En línea] consultado el 15 de marzo de 2011, de <http://www.milanomet.it/it/economia-e-impresa/design.html>

SITOGRAFÍA

- <http://liberogusto.org/index.php/argomenti/storia-della-gastronomia>
- <http://statistica.miur.it/normal.aspx?link=pubblicazioni>
- <http://statistica.miur.it/scripts/IU/vIU0.asp>
- <http://www.ambitalquito.org>
- <http://www.angolodelgusto.it/>
- <http://www.comune.milano.it>
- http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=238
- http://www.governo.it/Governo/Costituzione/1_titolo2.html
- http://www.integratingcities.it/ita/travel_informazioni-la_citta.html
- http://www.lastampa.it/_web/_RUBRICHE/soldi/dizionario/b.asp
- <http://www.lombardiafiere.regione.lombardia.it/interna.asp?sez=48&info=15>
- <http://www.mi.camcom.it/show.jsp?page=416532>
- <http://www.milanomet.it>
- http://www.nomisma.it/fileadmin/User/LA_CONDIZIONE_ABITATIVA-2010.pdf
- <http://www.portalecnel.it/>
- <http://www.provincia.milano.it>
- <http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia/>
- <http://www.tuttitalia.it/lombardia/18-milano/>

ANEXOS

Anexo 1: Modelo de encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40%; height: 20px;"></div> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA La Universidad Católica de Loja</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 40%; padding: 5px;">Encuesta No. _____</div> </div>					
Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.					
I. ASPECTOS GENERALES	Nombre del Barrio:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
	N. °	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en el este sector donde usted reside.				
	N. °	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

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

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

Manual para la aplicación de la encuesta

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.

- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:

Típico: Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.

Tradicional: Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

Ancestral: Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

- Las encuestas deben aplicarlas a personas ecuatorianas que residen en el lugar donde usted, está realizando la investigación.

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				

2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector donde usted reside.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia en el sector en donde reside.

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

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

6			
7			
8			
9			
10			

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.

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

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

6. Qué comidas ecuatorianas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar en donde usted reside.

- a. **Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- b. **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

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

Anexo 3: Parrilla para el ingreso de la información-encuestas

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DEL BARRIO	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside .				2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector (donde usted reside).				3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.				4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas, (restaurantes, puestos de comida, etc) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside .				e. NACIONALIDAD	
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	1. ECUATORIANO	2. OTRA NACIONALIDAD

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.			6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.			7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por persona de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.				8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas))			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	c. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
										a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla

Previo al ingreso de información debe:

1. Revisar las **encuestas**, de manera que estén debidamente llenadas, es decir: Debe tener lógica la información receptada.
Deben estar totalmente llenas.
La información debe ser fidedigna.
Deben estar con letra entendible.

2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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

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

Al escribir la información en la parrilla, debe utilizar un mismo formato de letra y presentación, por ejemplo: lo correcto sería “Jugo de arazá”, y lo incorrecto sería, ingresar solo la palabra “Jugo” o a su vez se ingrese con minúsculas ”jugo”, también puede presentarse el caso de que la digitalización se la realice con errores, por ejemplo “Juo”, debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

a. En el literal a. **NOMBRE DE LAS COMIDAS**, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.

Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan al país de origen de los entrevistados, debe igualmente escribirlos en la parrilla.

Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.

b. En el literal b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS** (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.

c. En el literal c. **QUIEN LAS PREPARA MEJOR** (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.

d. En el literal d. **CÓMO SE PREPARA** (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.

e. En el literal b. **CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN** (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.

f. En el literal b. **CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARA** (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).

g. En los literales a, b, c, d, e y f de la **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO** (1, 2, 3, 4,5 Y 6), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.

h. En los literales a, b, c, d, e y f, **NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE** (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de

cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO.

Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

Se escribirá NC/NSC, en caso de que sea estrictamente necesario.

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

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles son las comidas que usted conoce, que son propios de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside, esta tiene tres variables:

Columna (C), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (D), b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (E), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (F), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de las comidas.

En relación a la pregunta: 2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiesta en este sector (donde usted reside).

Columna (G), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (H), b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto de la/s persona/s del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (I), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (J), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En relación a la pregunta: 3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.

Columna (K), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

Columna (M), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona, o personas que consta en la encuesta.

Columna (N), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

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

Columna (O), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (P), b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (Q), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona, o personas que consta en la encuesta.

Columna (R), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

Columna (S y T). e. NACIONALIDAD, deberá escribir la nacional que corresponda, de acuerdo a la información que conste en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.

Columna (U), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (V), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir los cambios en la preparación que existan de cada uno de las comidas.

Columna (W), d. CÓMO SE LA PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En relación a la pregunta: 6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.

Columna (X), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (Y), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que sabe/n cómo se preparaba cada una de las comidas.

Columna (Z), d. CÓMO SE LA PREPARABA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En la relación a la pregunta 7: Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.

Columna (AA), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (AB), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre/s del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

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

Columna (AD), d. CÓMO SE LA PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En relación a la pregunta: 8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

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

Columna (AE), a. NOMBRE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico anotado anteriormente.

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

Columna (AF), b. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AG), c. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AH), d. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AI), e. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AJ), f. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

Anexo 4: Ficha de entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de producto					

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	

	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

Manual para la aplicación de entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR MANUAL DE LA ENTREVISTA



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar *cinco fotos diferentes en digital* por cada comida.

Cuya resolución debe ser de 10 a 14 megapíxeles

Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

7. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

8. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

9. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.

- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la entrevista.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado, expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atenderlos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

Tipo de comida: Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o ancestral.

Típico: Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle” o “Cuyes de Ficoa”

Tradicional: Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

Ancestral: Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

Población: Pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas de**

producción: Pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

Anexo 5: Fichas entrevistas desarrolladas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA : 1						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Fanny Álvarez Navarrete		50	Femenino	Vía Gorizia: 3881639XXX	13 años
	<i>Verónica Alarcón Fuente</i>		<i>45</i>	<i>Femenino</i>	<i>Vía Oglio: teléfono 3470990XXX</i>	<i>9 AÑOS</i>
Nombre de la comida			Fritada			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			no se			
Tipología de la comida			Plato principal-fritada			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			parques, restaurantes			
			<i>parques, restaurantes</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			parque Trípoli, restaurante Patacones (vía Vernini)			
			<i>metropolitana Brenta (corso lodi)</i>			
Características	Ingredientes		Carne chanco, cebolla colorada, aliños, sal, ajo entero, pimienta, aceite			
			<i>Carne de chanco, cebolla colorada, cebolla blanca, ajo, comino, sal, pimiento, agua.</i>			
	Ingrediente principal		carne de chanco			
	Preparación		se aliña la carne y se lo deja así por lo menos un par de horas para que se concentre el aliño, se pone en un gran sartén y se hace dorara por pocos minutos, se le agrega un poco de agua y el resto de los ingredientes, cuando esta por secarse el agua se le pone un poco de aceite y se deja que termine de cocinarse y dorarse.			
			<i>Se pica la carne y se aliña, se pone la cebolla colorada, en pedazos grandes, cebolla blanca, ajo, sal, comino y un poco de agua y se lo pone a cocinar dejando que la carne se cocine bien, y removiendo la carne de vez en cuando. Dejar que se seque el agua, y se dora con la misma manteca que sale dela carne. Solo en caso de que la carne este sin manteca se pone un poco de aceite.</i>			
Acompañamiento		yuca, mote, maduro, ensalada de cebolla colorada				
		<i>yuca, mote, maduro, arroz, ensalada de cebolla</i>				
Combinación/sustitución de			no se			

	produco	<i>no se</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cuando se aliña la carne se le puede agregar un poco de salsa china. <i>antes de que se seque el agua se quita la cebolla y los ajos, para que so se quemem cuando comienza a dorar la carne.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	horneado de chanco, chuleta frita <i>no se</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>
	Horno de barro	<i>no responde</i>
	utensilios de madera	<i>para remover la carne es mejor usar la cuchara de madera</i>
	cocina a leña	<i>no responde</i>
	Otros:	antes se usaba cocina de leña, ahora la cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	se usa la carne de chanco <i>no se</i>
	Significado que posee la comida	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Usos	en las fiestas (bautizo, bailes) <i>en cualquier ocasion de fiestas</i>
	Qué representa	<i>no se</i> <i>un plato facil de preparar</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	se prepara en cualquier fecha, no esta identificado con una fiesta en especial.
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Relación con mitos/leyendas	no se debe comer carne de chanco cuando se tiene un cortado porque se inflama <i>no se</i>
	Relación con las fiestas	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Quién las elabora	Carla Jaramillo, Pablo Páez <i>katy Luna, Carmen Vega</i>
	Quienes la consumen	ecuatorianos y extranjeros <i>ecuatorianos y extranjeros</i>
	/organización	Promocionan la comida
Comercializan la comida		<i>no se</i> <i>no se</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Comercializan	<i>no se</i> <i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	carnicería "la scelta" (zona Bausan), <i>no se</i>
	Mercados (al minorista)	Supermercado: esselunga, Penny Market

Producción del Ingrediente base		<i>supermercados esselunga, coop, carnicerías</i>
	Área	no responde
		<i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde
		<i>no responde</i>
	Provincia	no responde
		<i>no responde</i>
	Población	no responde
		<i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde
<i>no responde</i>		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA : 2							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Lorgia Katherine Chile Ornazo		40	Femenino	Vía Candiani. Teléfono 3292974XXX	12 AÑOS	
	<i>Carlos Muñoz Basurte</i>		<i>38</i>	<i>M</i>	<i>Vía F. Nava teléfono: 3318559XXX</i>	<i>12 AÑOS</i>	
Nombre de la comida			Horneado de chancho				
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NO TIENE OTROS NOMBRES				
			<i>NO</i>				
Tipología de la comida			Plato principal-horneados				
Tipo de comida			Tradicional				
Sensibilidad al cambio			Alta		Media		Baja
							X
							X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en algunos restaurantes solo con ordenación. (zona brenta)				
			En casas, restaurantes (El manantial)				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			metropolitana (brenta- lodi)				
			cerca de la Metro Zara				
Características	Ingredientes		carne de chancho, ajo, cebolla, pimienta, comino, vino rojo, salsa china (salsa de soya), mostaza, canela, clavo de olor, jugo de tamarindo (o piña), mantequilla.				
			<i>carne de chancho, aliños (ajo, cebolla, comino, pimienta, clavo de olor), vino rojo, tamarindo o jugo de naranja.</i>				

Uensimios para la preparación	Ingrediente principal	carne de chanco
	Preparación	se pincha la carne para que el aliño se concentre y se deja macerar de un día para el otro, antes de meter en el horno éste debe estar bien caliente, se deja cocer a 200° de 2 a 2 ½ según los Kilos de carne.
		<i>se prepara la carne con todo los aliños, se deja marinar al menos medio día (6 horas). Lugo ponerlo en horno caliente a 200° por al menos 2 horas</i>
	Acompañamiento	con papas al horno, cocinadas o fritas; ensalada rusa; salsa o ensalada de cebolla
		<i>con arroz navideño, papas, relleno</i>
	Combinación/sustitución de produco	al puesto del tamarindo se puede poner pedazos de pina.
		<i>se puede remplazar el tamarindo con el jugo de naranja o coca cola.</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cuando esta casi listo se agrega un poco de vino o el jugo de tamarindo, para que no quede demasiado seco.
		<i>agregar una copa de coñac, cuando este a mitad de cocinado. Hacerlo cocina bien y conservarlo en lugar fresco</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	seco de chanco, chuleta frita, fritada
		<i>menestrón de chanco, fritada, tamales de chanco.</i>
	Ollas de barro	<i>no responde</i>
	Horno de barro	<i>no responde</i>
	utensilios de madera	<i>no responde</i>
	cocina a leña	<i>no responde</i>
Otros:	<i>horno a gas / a veces se usa las ollas de barro al puesto de los normales recipientes para hornear.</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se
		<i>no se</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque la carne es de chanco
		<i>porque la carne se la hace cocinar en el horno</i>
	Significado que posee la comida	un plato fácil de preparar
		<i>no se</i>
	Usos	para compromisos sociales
		<i>en caso de fiestas</i>
	Qué representa	no se
		<i>un plato apreciado por todos</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fin de ano, navidad, y otras fiestas particulares
	Por qué se prepara en estas fiestas	fácil de prepara y a casi todos les gusta
		<i>porque hace parte de nuestra tradición</i>
	Relación con mitos/leyendas	no se
		No
Relación con las fiestas	sobre todo se relaciona con el fin de ano	
	<i>es ideal para preparar en cualquier fiesta</i>	
Quién las elabora	Mariuxi Moreira, Marylin Moreira, Nadia Naranjo	
	<i>Marisol basurte, María Cellan</i>	
Quienes la consumen	todos los ecuatorianos y algunos Italianos	
	<i>sobre todo ecuatorianos y otros latinos</i>	
or	Promocionan la comida	no se

Centros de producción del ingrediente base		<i>no conozco</i>
	Comercializan la comida	Restaurantes <i>solo en los restaurantes (por ordenación) generalmente se le prepara en los hogares.</i>
	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>
	Comercializan	no se <i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	no se <i>no se</i>
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	carnicería "la scelta" zona Bausan y en cualquier supermercado. <i>supermercados esselunga; mercado 24 maggio.</i>
	Área	no responde
		<i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde
		<i>no responde</i>
	Provincia	no responde
		<i>no responde</i>
	Población	no responde
		<i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde
<i>no responde</i>		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA : 3						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lorgia Katherine Chile Ornazo		40	Femenino	Vía Candiani. Teléfono 3292974XXX	12 años
	<i>Alfredo Morales</i>		38	<i>Masculino</i>	<i>Vía L. Montegani 6.Telefono:3299768XXX</i>	<i>11 años</i>
Nombre de la comida			encebollado de pescado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			<i>no tiene otros nombres</i>			
Tipología de la comida			<i>yucaso (Portoviejo); Ceviche (El Empalme)</i>			
Tipo de comida			Plato principal-cocidos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	

				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		restaurantes, casas, a veces en parques		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		viale Monza (restaurante Patacón)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		<i>zona Famagosta, cerca de vía Meda, tranvía 3</i>		
Características	Ingredientes	Yuca, pescado Albacora, yerbita, albaca, tomate, cebolla, pimienta, ají, sal.		
	Ingredientes	<i>pescado, yuca, yerba buena, ají peruano, cebolla, sal.</i>		
	Ingrediente principal	pescado y yuca		
	Preparación	hacer cocinar la yuca y en otra olla cocinar el pescado con aliños, albaca, etc. . en el agua del pescado preparar el caldo con el refrito (cebolla, tomate, pimienta, ajo) y el ají peruano . dejar hervir por unos 15 minutos mas o menos . Para servir se coloca primero la yuca y se la baña con el caldo preparado junto con cebolla curtida y un poco de yerbita .		
	Preparación	<i>se hace cocinar el pescado en agua, con la cebolla y sal luego se saca el pescado y se lo tiene aparte en esa misma agua se hace cocinar la yuca se le agrega un poco de ají, se sazona al gusto. Cuando la yuca esta cocinada también se saca aparte.</i>		
	Acompañamiento	chifles, arroz, canguil, tostado, pan		
	Acompañamiento	<i>con chifles, ensalada de cebolla, limón</i>		
	Combinación/sustitución de productos	se puede usar otro pescado como el atún		
Combinación/sustitución de productos	<i>se puede cambiar el pescado: albacora, espada, orata</i>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se pone junto la yuca con el caldo solo al momento de servir para que el caldo no se haga demasiado espeso.			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>el caldo se lo debe mantener siempre caliente, para que quede un poco espeso el caldo se licua un poco de yuca</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pescado frito, ceviche			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<i>muchín de yuca, ceviche de pescado</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>		
	Horno de barro	<i>no responde</i>		
	utensilios de madera	<i>no responde</i>		
	cocina a leña	<i>no responde</i>		
	Otros:	<i>no responde</i>		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se		
	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<i>no se</i>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no se		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<i>no se</i>		
	Significado que posee la comida	no se		
	Significado que posee la comida	<i>no se</i>		
	Usos	cuando se esta malanochado o con chuchachi		
	Usos	<i>no se</i>		
Qué representa	es un plato de la costa del ecuador			
Qué representa	<i>no se</i>			
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>no hay una fecha especial para prepararlo</i>			
Por qué se prepara en estas fiestas	no se			
Por qué se prepara en estas fiestas	<i>no se</i>			

	Relación con mitos/leyendas	es un poco afrodisiaco <i>se dice que es afrodisiaco y bueno para el chuchaqui.</i>
	Relación con las fiestas	no se <i>no se</i>
	Quién las elabora	Alba Apolo, Fanny Alarcón <i>Richard Campos, Darwin Álvarez</i>
	Quienes la consumen	ecuatorianos, poco extranjeros (italianos) <i>Ecuatorianos, poco los italianos</i>
/organizacio	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
	Comercializan la comida	no se <i>no se</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>
	Comercializan	no se <i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	no se <i>Orto mercado (vía Lombroso, 54)</i>
	Mercados (al minorista)	pesquería de la Estación Central (vía Sammartini), mercados comunales. Y la yuca en negocios etnico <i>Esselunga, 24 de Mayo, Estación Central</i>
Producción del Ingrediente base	Área	no responde <i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde <i>no responde</i>
	Provincia	no responde <i>no responde</i>
	Población	no responde <i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde <i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: 4						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Verónica Alarcón Fuente	45	Femenino	Vía Oglio: teléfono 3470990XXX		9 AÑOS
	<i>Alfredo Morales</i>	38	<i>Masculino</i>	<i>Vía L. Montegani 6.Telefono:3299768XXX</i>		<i>11 años</i>
Nombre de la comida		Arroz con camarón				
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		no se				
Tipología de la comida		<i>no tiene otros nombres</i>				
Tipo de comida		plato principal-arroces				
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja		
				x		
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		restaurantes, casas				
		<i>en casa, en restaurantes</i>				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		metropolitana brenta (corso lodi)				
		<i>zona Famagosta, cerca de vía Meda, tranvía 3</i>				
Características	Ingredientes	arroz, camarones, refrito(cebolla blanca, cebolla colorada, pimiento, ajo, zanahoria, achiote), sal al gusto, orégano, yerbita, salsa de soya. <i>camarón, arroz, pimiento, zanahoria, arveja, yerbita, cebolla colorada, sal, achiote, comino, margarina</i>				
	Ingrediente principal	camarón y arroz				
	Preparación	colocamos en un recipiente todos los ingredientes para el refrito, cuando este listo el refrito colocar los camarones, esperar que doren. luego se le agrega el arroz previamente cocinado, se agrega un chorrito de salsa de soya, una pisca de cilantro, ají no moto. <i>se hace el arroz se prepara el refrito (cebolla, sal, achiote, comino, pimiento, etc.), se agrega el camarón un poco de vino blanco, se pone un poco de margarina y se mezcla con el arroz.</i>				
	Acompañamiento	maduros fritos <i>maduro frito, salsa de tomate</i>				
	Combinación/sustitución de productos	no se <i>en vez del maduro se puede acompañar con aguacate</i>				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no dejar cocinar mucho tiempo los camarones <i>no dejar cocinar mucho los camarones porque si no se vuelve gomoso y pequeños.</i>				
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	sango de camarón, ceviche de camarón <i>ceviche, coctel de camarón, emborrajados de camarón</i>				
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>			
Horno de barro		<i>no responde</i>				
utensilios de madera		<i>no responde</i>				
cocina a leña		<i>no responde</i>				
Otros:		<i>no responde</i>				
Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se					
	<i>no se</i>					

	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque tiene arroz y camarón <i>lleva camarón y arroz</i>
	Significado que posee la comida	Ninguno <i>no se</i>
	Usos	se lo puede preparar en caso de fiestas <i>no se</i>
	Qué representa	no se <i>un plato muy bueno</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no tiene una fiesta particular puede ser preparada en cualquier compromiso social
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se <i>no se</i>
	Relación con mitos/leyendas	no se <i>no se</i>
	Relación con las fiestas	no se <i>no se</i>
	Quién las elabora	Katy luna, Carmen vega <i>Stalin Ríos, Richard Campos, Darwin Álvarez</i>
	Quienes la consumen	ecuatorianos, sudamericanos, italianos <i>ecuatorianos y extranjeros</i>
/organizacio	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
	Comercializan la comida	Restaurantes <i>Restaurantes</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>
	Comercializan	no se <i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	no se <i>ortomercado (vía Lombroso 54)</i>
	Mercados (al minorista)	supermercados, mercado 24 Mayo <i>supermercados (coop, esselunga, metro)</i>
Producción del Ingrediente base	Área	no responde <i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde <i>no responde</i>
	Provincia	no responde <i>no responde</i>
	Población	no responde <i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde <i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: 5						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Darwin Elizalde Sánchez		41	Masculino	vía Rombon, 44. Teléfono: 022140XXX	10 años
	<i>Alfredo Morales</i>		<i>38</i>	<i>Masculino</i>	<i>Vía L. Montegani 6.Telefono:3299768XXX</i>	<i>11 años</i>
Nombre de la comida			Bollo de pescado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			no se			
			<i>no se</i>			
Tipología de la comida			entremés-envueltos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante			
			<i>en casa, parques y restaurantes</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			cerca de la estación de trenes Lambrate esta el restaurante Barquito			
			<i>zona Famagosta, cerca de vía Meda, tranvía 3</i>			
Características	Ingredientes		plátano, pescado, maní, yerbita, cebolla, pimienta, ajo achioté, aceite o manteca de chanco, sal, hojas de plátano			
			<i>Pescado atún o espada, plátano, hojas de plátano, maní, cebolla, yerbita, ajo, achioté, sal, pimienta, pimienta, tomate, sal.</i>			
	Ingrediente principal		plátano y pescado			
	Preparación		se ralla el verde se lo mezcla con un poco de manteca, sal y achioté. Se prepara el refrito con la cebolla, el maní el pimienta, el tomate, la yerbita, se sazona bien; luego con parte de refritos mezcla el rallado de plátano y se lo hace cocinar un poco cuando la masa este un poco espesa se lo pone en la hoja se plátano con un poco de refrito y pescado, se envuelve el bollo y se lo termina de cocinar.			
			<i>se prepara el refrito con la cebolla, el tomate, el maní licuado en un poco de agua, la yerbita luego se pone un poco de agua y el pescado, se deja cocinar. Se ralla el plátano y se deja cocinar el plátano rallado en el refrito, sacando primero el pescado y un poco de refrito, luego se lo pone es las hojas de plátano se le da la forma se agrega un pedazo de pescado con un poco de refrito en la mitad del bollo se envuelve bien y se lo deja a cocinar a baño maría</i>			
Acompañamiento		salsa picante				
		<i>salsa picante</i>				
Combinación/sustitución de		al puesto del atún otro pescado que tenga poco espinos				

	productos	<i>se puede reemplazar el atún con pescado espada</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se conserva el agua del pescado para poner un poco en la masa y el refrito. <i>usar ingredientes frescos</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	patacones, pescado frito, encebollado <i>cazuela, el bolón, empanadas de verde</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>	
	Horno de barro	<i>no responde</i>	
	utensilios de madera	<i>no responde</i>	
	cocina a leña	<i>no responde</i>	
	Otros:	<i>no responde</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	tiene origen costeña <i>no se</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque esta envuelto en hoja de plátano <i>porque se parece a los tamales</i>	
	Significado que posee la comida	Ninguno <i>no se</i>	
	Usos	Ninguno <i>no se</i>	
	Qué representa	no se <i>no se</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	sobre todo los fines de semana, no existe una fecha particular para su preparación	
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es trabajoso para preparar <i>no se</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>porque lleva maní y pescado se dice afrodisiaco</i>	
	Relación con las fiestas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Quién las elabora	Tania Elizalde, Antonio Rodríguez <i>Estalin Ríos, Richard campos</i>	
	Quienes la consumen	Ecuatorianos, latinoamericanos <i>Ecuatorianos</i>	
	/organizacio	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
		Comercializan la comida	Restaurantes <i>Restaurantes</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>	
	Comercializan	no se <i>no se</i>	
	Mercados (al mayorista)	ortomercado (vía Lambroso,54) <i>Ortomercado</i>	
	Mercados (al minorista)	ortomercado (miércoles y sábado), plátano en el mercado 24 de Mayo <i>esselunga, 24 de Mayo, estación central</i>	
	In	Área	no responde

		<i>no responde</i>
Región (Costa, Sierra, Oriente)		no responde
		<i>no responde</i>
Provincia		no responde
		<i>no responde</i>
Población		no responde
		<i>no responde</i>
Épocas de producción		no responde
		<i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA : 6						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eva Argentina Rea Garcés		56	Femenino	Vía varesina. Teléfono 3338212XXX	13 años
	Darwin Elizalde Sánchez		41	Masculino	vía Rombon, 44. Teléfono: 022140XXX	10 años
Nombre de la comida			caldo de bolas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			no tiene otros nombres			
Tipología de la comida			<i>no se</i>			
Tipo de comida			palto principal-caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Casas particulares y en restaurantes			
			<i>sobre todo restaurantes .</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Zona Acursio / Certosa			
			<i>Restaurante Barquito cerca a la estación de tren de Lambrate</i>			
Características	Ingredientes		carne con hueso y pura, plátanos, yuca, col, cebolla, zanahoria, pimiento, aliño (cebolla, sal, comino, pimienta, ajo), choclo, yerbita. Para el relleno: carne del caldo picada finamente, zanahoria, arvejas, maní, sal, cebolla, comino, pimienta, achiote, huevo cocinado, yerbita			
			<i>plátano, carne de res, yuca, col, vainita, choclo. Para el relleno: zanahoria, arvejas, huevo duro, aliños, maní, carne, sal, yerbita.</i>			
	Ingrediente principal		plátano, carne de res			

	Preparación	hacer cocinar la carne con los aliños, la cebolla, el pimiento. Mas adelante se pone el plátano, la yuca, el choclo y el resto de ingredientes. Cuando el plátano esta cocinado se saca y se maja, luego se lo mezcla con el plátano rallado crudo para hacer la masa para las bolas. Para el relleno se hace un refrito con la cebolla, el maní, la carne picada, aliños, arvejas, zanahoria, huevos cocinados picados, sal, achiote. Cuando está listo el refrito se hace las bolas con la masa del plátano y se rellena con el refrito, se deja cocinar las bolas en el caldo a fuego lento.	
		<i>se pone a cocinar la carne y el plátano con la cebolla y aliños. Aparte se ralla el plátano cuando el plátano esta ya cocinado se lo amasa y mezcla con el plátano rallado crudo para formar las bolas, para el relleno se hace un refrito con la cebolla, aliños, zanahoria, carne picada, maní, arvejas, huevo cocinado picado. todo esto se pone dentro de las bolas, y se la pone en el caldo se las deja cocinar.</i>	
	Acompañamiento	con limón <i>con una porción de arroz y limón</i>	
	Combinación/sustitución de productos	no se <i>no se</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	, no dejar que hierva el caldo después de poner las bolas, hay que hacerlas cocinar a fuego lento. no mecer la olla después de poner las bolas porque se rompen <i>no dejar enfriar la masa, es mejor cocinar el plátano a parte.</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	bolón de verde, empanadas de verde. <i>patacones, bollo, tamales</i>	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>
		Horno de barro	<i>no responde</i>
		utensilios de madera	<i>no responde</i>
		cocina a leña	<i>no responde</i>
Otros:		<i>no responde</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se <i>no se</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no se <i>por la forma de las bolas de verde</i>	
	Significado que posee la comida	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Usos	se come cuando se quiere <i>como almuerzo o merienda</i>	
	Qué representa	un plato con mucho alimento <i>un rico plato</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no tiene una fecha particular para su preparacion	
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se no se	
	Relación con mitos/leyendas	no se no se	
	Relación con las fiestas	no se no se	

	Quién las elabora	no se
		Fulvia castro, Reina Godos
	Quienes la consumen	Ecuatorianos
		<i>ecuatorianos, latinoamericanos y poco los italianos</i>
/organizacio	Promocionan la comida	no se
		<i>no se</i>
	Comercializan la comida	Restaurantes
		Restaurantes
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no responde
		<i>no responde</i>
	Comercializan	no responde
		no responde
	Mercados (al mayorista)	no se
		ortomercado (vía Lombroso, 54)
	Mercados (al minorista)	Mercado comunal 24 de Mayo
		ortomercado (sábado y miércoles al público), Mercado 24 de Mayo.
Producción del Ingrediente base	Área	no responde
		<i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde
		<i>no responde</i>
	Provincia	no responde
		<i>no responde</i>
	Población	no responde
		<i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde
		<i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: 7						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eva Argentina Rea Garcés		56	Femenino	Vía varesina. Teléfono 3338212XXX	13 años
	<i>Darwin Elizalde Sánchez</i>		<i>41</i>	<i>M</i>	<i>vía Rombon, 44. Teléfono 022140XXX</i>	<i>10 años</i>
Nombre de la comida			caldo de salchicha			
Con que otros nombres se la conoce a esta			<i>caldo de manguera</i>			
			caldo de manguera, caldo de tubo, caldo de morcilla.			

comida		
Tipología de la comida		plato principal-caldos
Tipo de comida		Tradicional
Sensibilidad al cambio		Alta
		Media
		Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		en restaurantes, y en casas privadas
		<i>en restaurantes</i>
Lugares más cercanos al lugar de preparación		zona Acursio y Certosa
		<i>restaurante "El Barquito" esta cerca de la estación de Lambrate</i>
Características	Ingredientes	para el caldo: plátano, menudencias e interiores del chanco, aliños, col, sal, pimienta, pimienta. Para el relleno: las tripas de chanco, sangre, plátano rallado, orégano, hierba buena, cebolla, aliños, col, arroz. <i>salchicha : rellena de plátano y arroz, de sangre. Visceras de chanco, aliños, sal, pimienta, comino, col, platano, cebolla colorada, pimienta, orégano, culantro, hierbabuena.</i>
	Ingrediente principal	salchichas (de sangre y plátano)
	Preparación	se prepara el relleno para las tripas, se hace un refrito se mezcla con el arroz ya antes cocinado y a según se mezcla con la sangre o con el plátano rallado. Se pone a hervir el resto de la menudencias con la cebolla, pimienta, el plátano cortado en pedazos, se sazona. Cuando las salchichas no botan el agua sangre quiere decir que esta cocinada. <i>solo se enjuagan las salchichas (te las venden bien lavadas) se prepara el relleno con la sangre y otro poco con plátano. Se hace cocinar las menudencias del chanco, se pone los pedazos de plátano, cuando esta ya cocinado se ponen las salchichas rellenas, la col y se controla la sazón.</i>
	Acompañamiento	limón, y una porción de arroz <i>con ensalada o salsa picante y limón</i>
	Combinación/sustitución de productos	solo con plátano cuando no hay sangre <i>si no se encuentra sangre se los hace solo rellenas de plátano.</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	poner al final la hierba buena, es el toque final <i>para evitar que se rompan las salchichas hay que sacarlas aparte cuando estén cocinadas.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	morcillas fritas misturiado (menudencias), salchichas rellenas fritas,
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		<i>no responde</i>
utensilios de madera		<i>no responde</i>
cocina a leña		<i>no responde</i>
Otros:		<i>cocina a gas</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se <i>no se</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por la salchichas <i>porque el caldo lleva la salchicha</i>
	Significado que posee la comida	no se <i>no se</i>
	Usos	se come en cualquier periodo <i>como almuerzo</i>

	Qué representa	un plato sustancioso <i>un palto tradicional ecuatoriano</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no tiene una fecha particular para su preparacion	
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se <i>no se</i>	
	Relación con mitos/leyendas	es sustancioso <i>es bueno para el "chuchaqui"</i>	
	Relación con las fiestas	no se <i>no se</i>	
	Quién las elabora	Fanny Alarcón, <i>Antonio Rodríguez, Miguel Quito</i>	
	Quienes la consumen	solo ecuatorianos <i>solo ecuatorianos</i>	
	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>	
		Comercializan la comida	en casas, y en los restaurantes <i>Restaurantes</i>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no responde <i>no responde</i>
		Comercializan	no responde <i>no responde</i>
		Mercados (al mayorista)	no responde <i>no responde</i>
		Mercados (al minorista)	mercado 24 de mayo; carnicerías <i>mercado comunal de Corveto, carnicería zona Bausán</i>
	Producción del Ingrediente base	Área	no responde <i>no responde</i>
Región (Costa, Sierra, Oriente)		no responde <i>no responde</i>	
Provincia		no responde <i>no responde</i>	
Población		no responde <i>no responde</i>	
Épocas de producción		no responde <i>no responde</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA : 8						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Fanny Álvarez Navarrete	50	Femenino	Vía Gorizia: 3881639XXX	13 años
	<i>Lorgia Katherine Chile Ornazo</i>	<i>40</i>	<i>Femenino</i>	<i>Vía Candiani. Teléfono 329297XXX</i>	<i>12 AÑOS</i>
Nombre de la comida		ceviche de camarón			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		no tiene otros nombres			
Tipología de la comida		entrada fría			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		restaurantes, casa de vecinos			
		<i>restaurantes, parques, casas de vecinos</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		cerca del hospital Saco (zona Certosa)			
		<i>zona Bausan, parque Tripoli</i>			
Características	Ingredientes		camarón, cebolla colorada, yerbita, naranja, limón, sal, pimienta, mostaza, salsa de tomate		
			<i>camarones, cebolla colorada, tomate pelado licuado y picado, limón, naranja, yerbita, aceite, sal y pimienta.</i>		
	Ingrediente principal		Camarón		
	Preparación		poner a hervir un poco de agua, cuando hierve poner los camarones a cocinarse por un par de minutos, preparar la "ensalada criolla" (cebolla, tomate, limón, naranja, sal) poner un poco del agua del camarón (fría), agregar el camarón, la sal, la pimienta, la mostaza, la salsa de tomate.		
			<i>cortar la cebolla en rodajas muy , picar el tomate y un poco licuarlo, poner en un recipiente y agregar el limón, naranja, aceite, sal, pimienta, mezclar y luego poner los camarones ya cocinados.</i>		
	Acompañamiento		chifles, patacones, tostado		
			<i>arroz, tostado, canguil, chifle</i>		
	Combinación/sustitución de productos		si no hay naranja se puede agregar un poquito de cola fanta		
			<i>no se</i>		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		en el agua donde se pone a hervir los camarones agregar un poquito de comino, apenas estén cocinados los camarones pasarlos en agua fría para que no se cocinen demasiado, servir siempre el ceviche frio		
		<i>no cocinar mucho el camarón, máximo 3 minutos en agua hirviendo</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		arroz con camarón, tortilla de camarón, pinchos de camarón			
		<i>arroz con camarón, arroz marinero, sango de camarón</i>			
ra la	Ollas de barro		<i>no responde</i>		

	Horno de barro	<i>no responde</i>
	utensilios de madera	<i>no responde</i>
	cocina a leña	<i>no responde</i>
	Otros:	<i>no responde</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se <i>no se</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque se prepara con el camarón <i>porque lleva camarón</i>
	Significado que posee la comida	no se <i>no se</i>
	Usos	se come en cualquier momento
		<i>no se</i>
	Qué representa	un plato de la costa ecuatoriana
		<i>no se</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no existe una fecha particular para prepararlo
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se
		<i>no se</i>
	Relación con mitos/leyendas	como todo marisco es afrodisiaco
		<i>se dice que sea un afrodisiaco (mariscos)</i>
	Relación con las fiestas	no se
		<i>no se</i>
Quién las elabora	José Jaramillo, Lupita Guerra	
	<i>Alba Apolo, Fanny Alarcón</i>	
Quienes la consumen	solo ecuatorianos	
	<i>Ecuatorianos</i>	
/organización	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
	Comercializan la comida	no se <i>no se</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no se
		<i>no se</i>
	Comercializan	no se
		<i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	Ortomercado, Estación Centra (vía Sammartini)
<i>no se</i>		
Mercados (al minorista)	Supermercados, negocios de productos sudamericanos	
	<i>supermercados: esseluga; 24 de Mayo, negocios indianos</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	no responde
		<i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde
		<i>no responde</i>
Provincia	no responde	
	<i>no responde</i>	
Población	no responde	
	<i>no responde</i>	

	Épocas de producción	no responde
		<i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: 9						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carlos Muñoz Basurte		38	M	Vía F. Nava teléfono: 3318559XXX	12 años
	<i>Eva Argentina Rea Garcés</i>		<i>56</i>	<i>Femenino</i>	<i>Vía varesina, Teléfono: 3338212XXX</i>	<i>13 años</i>
Nombre de la comida			Fanesca			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			no tiene			
			<i>no tiene</i>			
Tipología de la comida			Potaje			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			restaurantes y en casa			
			<i>pocos restaurantes, casas particulares</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			cerca de la metropolitana Zara restaurante " El Manantial"			
			<i>cerca de plaza Acurso y Certosa</i>			
Características	Ingredientes			pescado bacalao, sardina, varios granos secos, granos tiernos, habas tiernas, chochos sambo, zapallo, melloco choclo, tumba sal aceite achiote, crema de leche.		
				<i>pescado seco bacalao, todo tipo de legumbres y granos secos, chochos, mellocos, palmito, zapallo, leche, cebolla, ajo, sal, maní, choclo, huevos cocinados,</i>		
	Ingrediente principal			granos y pescado seco		
	Preparación			se deja a remojar tanto el pescado como los granos secos una noche antes, se pone primero a cocinar los granos secos luego se le va agregando los tierno el sambo, el zapallo, el choclo y se pone la sardina para que de mas sabor.		
<i>se hace remojar varios tipos de legumbres secas de la noche para la mañana, se mete ha hervir el agua después se mete las legumbres frescas un poco de verdura y granos tiernos, choclo, se mete un poco de maní leche y al fin el pescado bacalao seco cocinado (el pescado se lo deja remojar por lo</i>						

		<i>menos 24 horas antes para que pierda la sal.) también se pone un rodaja de huevo cocinado.</i>	
	Acompañamiento	huevos duros, empanaditas de harina vacías <i>con arroz</i>	
	Combinación/sustitución de productos	no porque se encuentra todo <i>cuando no se puede encontrar el pescado se pune la sardina o el atún</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se le pone la sardina para que resalte el sabor de la fanesca, <i>el pescado tiene que estar bien en remojo sino dañara la fanesca, cocinar bien los granos para evitar cualquier tipo de infección.</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	menestra, sango de sardina, bacalao al horno <i>sopa de frejol, emborrajados de bacalao</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no responde</i>	
	Horno de barro	<i>no responde</i>	
	utensilios de madera	<i>no responde</i>	
	cocina a leña	<i>no responde</i>	
	Otros:	<i>no responde</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	tiene que ver con la religión <i>está ligado a la religión católica</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no se <i>no se</i>	
	Significado que posee la comida	Religioso <i>Religioso</i>	
	Usos	no se <i>no se</i>	
	Qué representa	un plato de la semana santa <i>no se</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	es un plato tradicional que se prepara en la semana santa	
	Por qué se prepara en estas fiestas	es una tradición católica <i>siempre se ha preparado es semana santa</i>	
	Relación con mitos/leyendas	no se <i>no se</i>	
	Relación con las fiestas	Religioso <i>Religioso</i>	
	Quién las elabora	María Cellan, Marisol Basurte <i>no se</i>	
	Quienes la consumen	sobre todo ecuatorianos <i>ecuatorianos y algunos italianos</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
		Comercializan la comida	no se <i>no se</i>
Producción del consumidor	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>	
	Comercializan	no se	

		<i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	no se <i>no se</i>
	Mercados (al minorista)	Supermercados: esselunga, coop, 24 de mayo. <i>Mercado 24 de Mayo, negocios indianos o de productos sudamericanos (vía Monza, Vía Espinase)</i>
Producción del Ingrediente base	Área	no responde
		<i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde
		<i>no responde</i>
	Provincia	no responde
		<i>no responde</i>
	Población	no responde
		<i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde
		<i>no responde</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 10						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán	Milán
	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>	<i>Milán</i>
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Verónica Alarcón Fuente		45	Femenino	Vía Oglio: teléfono 347099XXX1	9 AÑOS
	<i>Carlos Muñoz Basurte</i>		<i>38</i>	<i>M</i>	<i>Vía F. Nava teléfono: 3318559XXX</i>	<i>12 AÑOS</i>
Nombre de la comida			Horneado de Pavo			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			no se <i>no tiene otros nombres</i>			
Tipología de la comida			Plato principal – horneados			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta		Baja	
					x	
					x	
Lugar de			se prepara en casa y poco en restaurantes			

expendio/adquisición (actores locales)		<i>Solo con ordenación(restaurante El manantial)</i>
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Metropolitana Brenta (corso lodi) <i>Cerca de la Metro Zara</i>
Características	Ingredientes	pavo entero, cebolla, ajo, hojitas de laurel, sal, vino blanco <i>Pavo entero aliños (ajo, cebolla, comino, pimienta, clavo de olor), vino rojo, tamarindo o jugo de naranja.</i>
	Ingrediente principal	Pavo
	Preparación	se aliña el pavo, se pasa la sal por todas las partes, dentro del pavo se mete el ajo la cebolla y las hoja de laurel, se lo remoja con un poco de vino blanco, el horno debe estar bien caliente y se lo hace hornear a 220°. <i>Se prepara la carne con todos los aliños, se deja marinar al menos medio día (6 horas). Lugo ponerlo en horno caliente a 200° por al menos 2 horas</i>
	Acompañamiento	ensalada, papas al horno, arroz <i>Con arroz navideño, papas, relleno</i>
	Combinación/sustitución de productos	no se <i>Se puede remplazar el tamarindo con el jugo de naranja o coca cola.</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	es mejor dejarlo macerar algunas horas dentro la refrigeradora antes de hornearlo. <i>Agregar una copa de coñac, o vino blanco a mitad cocinado. Hacerlo cocinar bien y conservarlo en lugar fresco</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	no se <i>no se</i>
	para la	Ollas de barro
Horno de barro		no responde
utensilios de madera		no responde
cocina a leña		no responde
Otros:		<i>horno a gas</i>
Usos y conservación (valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no se <i>no se</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque se honea el pavo <i>no se</i>
	Significado que posee la comida	no se <i>un plato de fiesta</i>
	Usos	no se <i>en la Navidad</i>
	Qué representa	un plato de la tradición <i>un platofestivo</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	navidad y pocas veces en ano nuevo
	Por qué se prepara en estas	porque es un plato tradicional ecuatoriano

	fiestas	<i>hace parte de nuestra tradición</i>
	Relación con mitos/leyendas	no se <i>no se</i>
	Relación con las fiestas	navidad <i>con la fiesta de navidad</i>
	Quién las elabora	Katy Luna, Carmen Vega <i>Marisol Basurte, Maria Cellan</i>
	Quienes la consumen	sobre todo ecuatorianos y otros latinos <i>Latinos</i>
organizaciones	Promocionan la comida	no se <i>no se</i>
	Comercializan la comida	no se <i>Solo en los restaurantes (por ordenación) generalmente se le prepara en los hogares.</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no se <i>no se</i>
	Comercializan	no se <i>no se</i>
	Mercados (al mayorista)	no se <i>no se</i>
	Mercados (al minorista)	supermercados esselunga, coop, carnicerías supermercado esselunga, mercado 24 Maggio
Producción del ingrediente base	Área	no responde <i>no responde</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	no responde <i>no responde</i>
	Provincia	no responde <i>no responde</i>
	Población	no responde <i>no responde</i>
	Épocas de producción	no responde <i>no responde</i>

Anexo 6: Fotografías de los platos típicos/tradicionales

Fritada:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Horneado



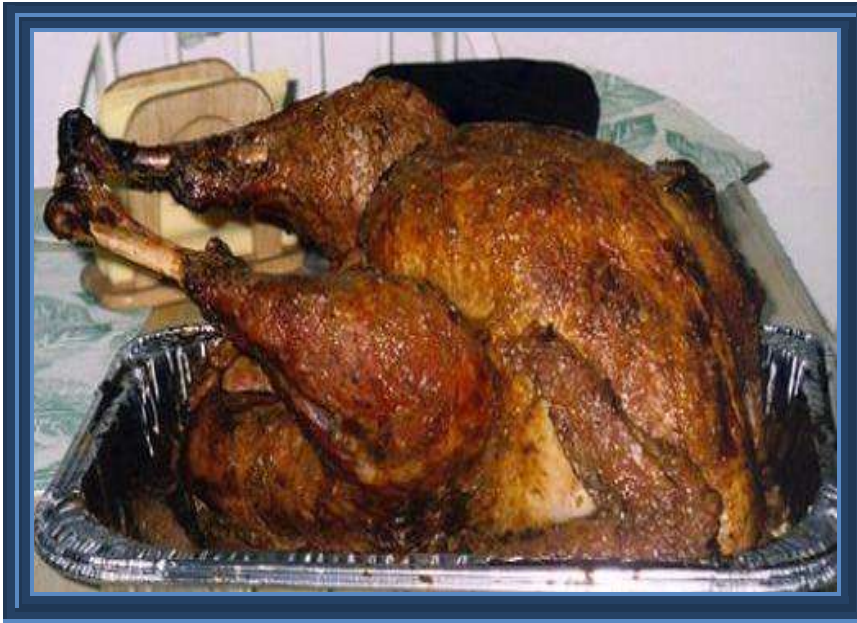
Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Encebollado de pescado:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Pavo Horneado:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Arroz con camarón:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Bollo de pescado:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Caldo de bolas:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Caldo de salchicha:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Ceviche de camarón:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos

Fanesca:



Fuente: Archivo personal y gentil concesión de amigos