



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURISTICAS Y HOTELERAS

“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en el distrito de Ciudad Lineal, Madrid-España, segunda fase”.

Trabajo de fin de carrera

Autora:

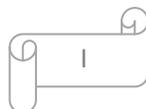
Castillo Velasco Mónica Alejandra

Director:

Ludeña Reyes Alex Paúl, Mgs.

MADRID – ESPAÑA

2012



CERTIFICACIÓN

Magister.

Alex Paúl Ludeña Reyes

DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

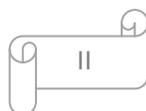
CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en el distrito de Ciudad Lineal, Madrid-España, segunda fase” realizado por la profesional en formación Castillo Velasco Mónica Alejandra: cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Madrid, junio de 2012

f).....

C.I:



CONTRATO DE CESION DE DERECHO DE TESIS

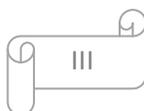
Yo, *Mónica Alejandra Castillo Velasco*; declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a su representantes legales los posibles reclamos y acciones legales.

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

f).....

Autor: Mónica Alejandra Castillo Velasco

C.I: 1720092707



AUTORÍA

Las ideas, conceptos y opiniones de la presente investigación, son responsabilidad únicamente de su autora.

.....

Mónica Alejandra Castillo Velasco

DEDICATORIA

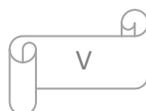
Quiero dedicar esta tesis a mi madre y familia, que a pesar de la distancia siempre les llevo en mis pensamientos y corazón.

A mi abuela quien ha sido mi madre, amiga y ejemplo para poder seguir adelante en esta vida.

A todos mis compañeros, amigos, sin ellos no habría tenido la fuerza y constancia para poder culminar y terminar este arduo trabajo.

Sin duda no puedo olvidarme de la persona que amo, ya que ha sabido ofrecerme su cariño, su apoyo incondicional y sus palabras de aliento que ha hecho posible la culminación de este trabajo.

Mónica Castillo Velasco



AGRADECIMIENTO

Primeramente quisiera agradecer sinceramente a mi director y tutor de Trabajo de Fin de Carrera Mgs. Alex Ludeña Reyes, por su esfuerzo, dedicación, paciencia y motivación, cualidades que han sido importantes para mi formación como investigadora.

Y como no, dar las gracias a la Universidad Técnica Particular de Loja en especial a todos los catedráticos de la Facultad de Hotelería y Turismo, por brindarme sus conocimientos y darme la oportunidad para formarme como persona y profesional.

La Autora

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	II
CONTRATO DE CESION DE DERECHO DE TESIS	III
AUTORÍA	IIIV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	VII
ÍNDICE DE TABLAS	X
ÍNDICE DE IMÁGENES	XIII
RESUMEN.....	XIV
INTRODUCCIÓN	XV
OBJETIVOS.....	XVI
CAPITULO I	1
1. SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR.....	2
1.1. Situación geográfica del distrito de CIUDAD LINEAL	2
1.2. Aspectos demográficos	3
1.2.1. Indicadores de salud	5
1.2.2. Indicadores educacionales	6
1.2.3. Migración interna y externa de los ecuatorianos en el distrito de Ciudad Lineal	11
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	12
1.3. Análisis de la vivienda.....	14
1.4. Situación política y administrativa	15
1.5. Sector productivo primario	17
1.5.1. La agricultura	17
1.5.2. Ganadería	18
1.5.3. Pesca	18
1.5.4. Producción y rendimiento.....	19
1.5.5. Asistencia Técnica.....	20
1.5.6. Comercialización y Consumo	22
1.5.7. Crédito	23

1.6. Sector productivo secundario	25
1.6.1. Industria	25
1.6.2. Artesanía	26
1.6.3. Crédito	27
1.7. Sector productivo terciario	28
1.7.1. Comercio	28
1.7.2. Turismo (Madrid)	29
1.7.3. Transporte (distrito de Ciudad Lineal)	31
CAPITULO II.....	32
2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA	33
2.1. Gastronomía	33
2.2. Historia de la gastronomía en general.....	33
2.2.1 Edad antigua de la gastronomía.....	34
2.2.2 Edad media de la gastronomía.....	34
2.2.3 Edad moderna de la gastronomía	35
2.3. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.	37
2.3.1. Influencias en la cocina ecuatoriana.....	37
2.3.2 Influencia de la comida ecuatoriana en la española.....	38
CAPÍTULO III	40
3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL	41
3.1. Datos Generales de la Gastronomía del distrito.....	41
3.2. Platos/ Bebidas/ Postres tradicionales	41
3.2.1 ¿Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector?.....	42
3.2.2 Comidas que se preparan en épocas de fiesta en este sector	46
3.2.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	49
3.2.4 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.....	52
3.2.5 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	55
3.2.6 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	58
3.3. Platos / Bebidas / Postres actuales	62
3.3.1. Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	62
3.3.2. Ingredientes básicos del sector que más emplean en la elaboración de las comidas.....	65
CAPÍTULO IV	67

4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL	68
4.1. Ficha.....	68
4.2. Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas	73
 CAPITULO V.....	 76
5. PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL.....	77
5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del Distrito de Ciudad Lineal.....	77
5.2. Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ bebidas/ postres típicos y tradicionales.....	80
 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	 84
CONCLUSIONES	84
RECOMENDACIONES	85
 BIBLIOGRAFÍA	 86
 ANEXOS	 88
a. Encuesta.....	88
b. Manual para la aplicación de las encuestas	91
c. Parrilla para el ingreso de información	103
d. Instructivo para el ingreso de información	104
e. Entrevista	109
f. Manual para la aplicación de entrevistas.....	111
g. Tablas con la información completa del CAPITULO III	118
h. Entrevistas	134

ÍNDICE DE TABLAS

CAPÍTULO I

Tabla 1. Datos de población general.....	4
Tabla 2. Guarderías privadas	7
Tabla 3. Guarderías públicas	8
Tabla 4. Colegios públicos (Infantil y Primaria)	8
Tabla 5. Institutos de Educación Secundaria.....	9
Tabla 6. Colegios privados (Infantil, Primaria y Secundaria) concertados y no concertados.....	9
Tabla 7. Colegios privados (Primaria y Secundaria) concertados y no concertados.....	10
Tabla 8. Centros extranjeros.....	10
Tabla 9. Población de origen extranjero por barrios.....	12

CAPÍTULO III

Pregunta 1; Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector?.....	42
Tabla 10. Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector.....	42
Tabla 11. Dónde recomienda consumirlas	43
Tabla 12. Quién las prepara mejor	44
Tabla 13. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor	45
Pregunta 2. Comidas que se preparan en épocas de fiesta en el sector.....	46
Tabla 14. Comidas que se preparan en épocas de fiesta	46
Tabla 15. Dónde recomienda consumirlas	47

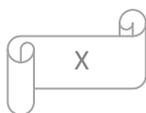


Tabla 16. Quién las prepara mejor	48
Tabla 17. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor	49
Pregunta 3. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	49
Tabla 18. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	50
Tabla 19. Dónde recomienda consumirlas	50
Tabla 20. Quién las prepara mejor	51
Tabla 21. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor	52
Pregunta 4. Comidas más demandadas por los visitantes en el sector.....	52
Tabla 22. Comidas más demandadas por los visitantes en el sector.....	53
Tabla 23. Dónde recomienda consumirlas	54
Tabla 24. Quién las prepara mejor	54
Tabla 25. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor	55
Pregunta 5. Comidas típicas/tradicionales y/ o ancestrales ecuatorianas que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	55
Tabla 26. Comidas ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación	56
Tabla 27. Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales.....	57
Pregunta 6. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	58
Tabla 28. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	59
Pregunta 7. Comidas nuevas que se preparan en el sector	61
Tabla 29. Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	61

Pregunta 8. Ingredientes básicos que más se emplean en la elaboración de las comidas ... 65

Tabla 30. Ingredientes básicos que más se emplean en la elaboración de las comidas 65

CAPÍTULO IV

Tabla 31. Inventario de la gastronomía..... 68

Tabla 32. Gastronomía relacionada a las fiestas..... 73

ANEXOS

Tablas con la información completa del capítulo III.....118

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Mapa de ubicación del distrito de Ciudad Lineal.....	2
Imagen 2. Vista desde Pueblo Nuevo.	16
Imagen 3. Turismo en Madrid	29
Imagen 4. Cocido madrileño	35
Imagen 5. Caracoles a la madrileña	35
Imagen 6. Una ración de patatas bravas	36

RESUMEN

En el distrito de Ciudad Lineal hace 13 años aproximadamente la migración se hacía evidente introduciendo nuevas formas de vida entre ellos grupos de Ecuatorianos y con ello nuevas costumbres y tradiciones las cuales han ido asimilándolas y que han gustado a la mayoría de habitantes y comparten junto con ellos esa inquietud por preservar esas tradiciones y aprender más de ellas. La presente investigación muestra las posibles soluciones para la puesta en marcha de los valores gastronómicos típicos y tradicionales de Ecuador en dicho distrito perteneciente a la Comunidad de Madrid.

La investigación destaca las características del distrito, aspectos económicos, sociales, productivos, las generalidades de la gastronomía, además del análisis de los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a un cierto grupo de personas ecuatorianas residentes en el Distrito, contiene un inventario en forma de tablas consecuencia de las entrevistas hechas de igual manera a familias procedentes de Ecuador.

Y por último se plantean estrategias para poner en marcha los valores gastronómicos y sobre todo se busca la manera de promocionarlos mediante organismos no estatales dentro del distrito.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día la emigración de ecuatorianos ha conllevado a que una parte de sus costumbres se hayan dado a conocer en otros países. Ecuador y España, son países que han sufrido ese proceso migratorio, mismo que ha afectado de distintas formas a cada uno y en muchos aspectos.

La presente investigación trata de desglosar cada uno de esos aspectos, como es la gastronomía típica y tradicional en el lugar donde residen actualmente ciudadanos que han viajado desde Ecuador.

El estudio e investigación de este planteamiento está enfocado al descubrimiento de todos aquellos cambios, en cuanto a sus costumbres gastronómicas se refiere y también al grado de aceptación que han tenido los habitantes en el distrito de Ciudad Lineal.

En primer lugar se presenta una descripción del lugar que va a ser objeto de indagación, analizando su situación económica social y productiva.

A continuación se explica todas las generalidades de la gastronomía del distrito, entre las cuales incluye la historia general de las costumbres alimenticias propias del lugar, también se hace la comparativa con las costumbres ecuatorianas y las influencias que tienen ambas.

Seguidamente se hace un diagnóstico amplio del conjunto gastronómico tanto de los platos tradicionales como de los actuales lo que nos llevará hasta la obtención de referencias gastronómicas relacionadas con las fiestas.

Finalmente se propone todos los argumentos y estrategias idóneas para poner en práctica el valor de la gastronomía típica y tradicional en el distrito objeto de estudio.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

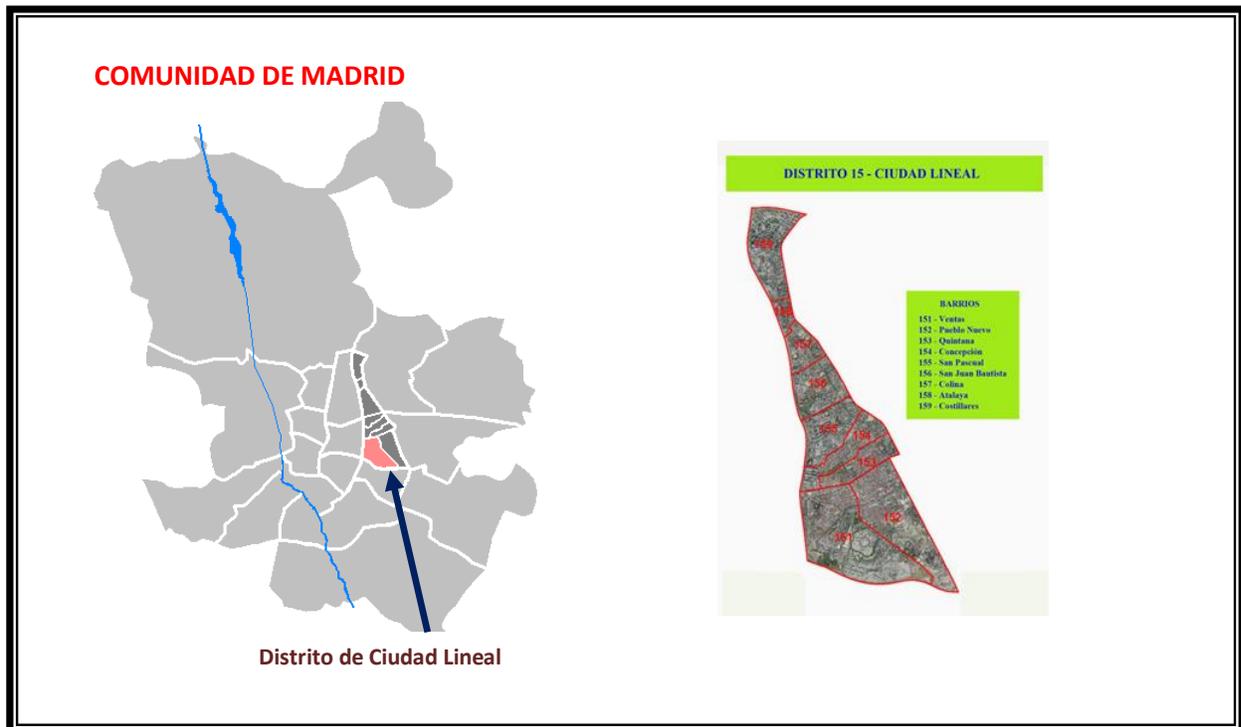
1. Determinar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la elaboración de platos y bebidas típicas.
3. Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el distrito.

CAPITULO I

1. SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL SECTOR

1.1. Situación geográfica del distrito de CIUDAD LINEAL

Imagen 1. Mapa de ubicación del Distrito de Ciudad Lineal



Fuente: Ayuntamiento de Madrid.

Elaboración: La Autora

El distrito de Ciudad Lineal pertenece a Comunidad de Madrid en España.

Ciudad Lineal es el nombre de un distrito perteneciente a la ciudad de Madrid y organizado administrativamente en los barrios de: Ventas, Pueblo Nuevo, Quintana, Concepción, San Pascual, San Juan Bautista, Colina, Atalaya y Costillares.

El nombre del distrito proviene de la idea de "ciudad lineal" un modelo de organización de la ciudad ideado por el ingeniero y urbanista español Arturo Soria, basado en la idea de la línea. En honor a este urbanista se le puso nombre a la principal arteria de circulación del distrito, la calle de Arturo Soria. (Alonso Pereira, 1998)

En 1892 don Arturo Soria y Mata publica: Proyecto de Ciudad Lineal alrededor de Madrid, la cual rodeando la capital por fuera de su límite municipal, la unía con los pueblos que se agregaron en 1948-1949: Canillas, Hortaleza, Chamartín, etc. En 1894 se constituye la Compañía Madrileña de Urbanización, con el fin de edificar la Ciudad Lineal, su existencia fue breve, ya que hubo de disolverse por falta de medios cuando sólo había terminado el primer tramo del ambicioso proyecto: entre la carretera de Aragón y Chamartín de la Rosa. Utopía y realismo mezclados intervinieron en el crecimiento que se hizo, una vez fracasado el planeamiento oficial, como suburbio privilegiado de Madrid. Sobreviven algunos hoteles en la zona comprendida entre la Avenida de América y la carretera de Aragón.

De los edificios recientes hay que destacar el Hospital del Aire, el Instituto Eduardo Torroja, el Club de Stella y las viviendas unifamiliares que construyeron los arquitectos Coderch y Valls en 1958. (Alonso Pereira, 1998)

Este distrito ha sido considerado la experiencia urbana más singular y novedosa que se realizó en Madrid durante las últimas décadas del siglo XIX.

1.2. Aspectos demográficos

Poblacionalmente tiene un elevado peso en el conjunto de comunidades. El porcentaje de inmigrantes en el Distrito es superior a la media provincial, lo que unido a la población nativa hace que el distrito reúna en su superficie considerable del total de la población madrileña; de la que una parte muy elevada se concentra en el espacio urbano y metropolitano autonómico.

La superficie total del distrito es de 1.136,6 hectáreas.

Este distrito cuenta al 1 de enero de 2011, con 227.329 habitantes. En comparación con el año anterior. La población ha disminuido en 2.408 personas. Esta reducción sitúa al distrito de Ciudad Lineal como uno de los que más población ha perdido en 2010, sólo superado por el distrito de Latina. En lo que respecta a la población extranjera (39.686 habitantes), la disminución ha sido de 1.572 empadronados menos. La población española, por su parte se ha

reducido en 821 personas. La población extranjera supone un 17,5% del total de la población del distrito, porcentaje superior al de la media de la ciudad de Madrid (16,9%). (Desarrollo, 2011)

El siguiente cuadro refleja los valores y porcentajes de la población total y extranjera en el distrito de Ciudad Lineal.

Tabla 1. Datos de población general

Ámbito	Total Población	Población extranjera	% Población extranjera	Españoles nacidos fuera de España	% Población origen extranjero
Distrito Ciudad Lineal	227329	39686	17,46%	13877	23,56%
Madrid	3293156	557117	16,92%	173206	22,18%

Fuente: Informes Distritales Ciudad Lineal 2011

Elaboración: La Autora

A enero de 2011, Ciudad Lineal posee el 6,8% de los afiliados a la Seguridad Social de Madrid (95.152). De éstos, 16.681, es decir el 17,5%, son afiliados extranjeros. Entre julio 2009 y julio 2010 se ha reducido en un 4,3% los trabajadores extranjeros afiliados. (Desarrollo, 2011)

En Ciudad Lineal viven 13.877 españoles no nacidos en España y que mayoritariamente se han nacionalizado en los últimos años. Esta importante cifra lo sitúa como el segundo distrito de la ciudad por volumen de nacionalizados detrás de Carabanchel. Además, el barrio de Pueblo Nuevo, con 4.457 nuevos españoles, se sitúa como el primer barrio de la ciudad en volumen de nacionalizados. El 80% d estos vecinos de Pueblo Nuevo proceden de **Ecuador**, Perú, República Dominicana, Colombia, Cuba, Argentina y Venezuela. Si sumamos estos nuevos españoles y la población extranjera, puede afirmarse que el 23,6% de los vecinos del distrito son de origen extranjero. Este colectivo supone 28,6% de los vecinos de Quintana y el 28,4% de los de Pueblo Nuevo. (Desarrollo, 2011)

1.2.1. Indicadores de salud

La sanidad pública del distrito no está bien valorada en el aspecto relativo a atención médica secundaria, en el que se refleja el problema de las listas de espera. Por el contrario, en los Centros de Salud se destaca que algunos de ellos funcionan bastante bien. (Dirección General de Inmigración y Cooperación al Desarrollo, 2011)

En relación con los servicios sanitarios municipales, se muestra un desconocimiento de los mismos con excepción del SAMUR que es bien conocido y valorado.

La información suministrada por los servicios municipales para prevención de enfermedades y las actividades sanitarias dirigidas a la mujer también se valora positivamente.

En el caso de los centros de salud, el 38% de la población tiene acceso a estos centros a menos de 500 metros, valor inferior al de la media municipal 43% y un 62% de la población del distrito tiene acceso a ellos a menos de 1 km de distancia. (Madrid, 2005)

El sistema de la salud consta de los Centros Madrid Salud (CMS) que son el lugar de referencia de salud pública de los distritos de la ciudad de Madrid, tanto por su conocimiento sobre los problemas de salud y sus determinantes sociales en su ámbito comunitario, como por sus programas y acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y salud ambiental.

Su ámbito de influencia es el siguiente: Ventas, Pueblo Nuevo, Quintana, Concepción, San Pascual, San Juan Bautista, Colina, Atalaya, Costillares

Los programas marco de salud de abordaje prioritario que desarrollan estos Centros Madrid Salud son:

1. Alimentación, actividad física y salud
2. Salud sexual y reproductiva
3. Prevención y promoción de la salud en el ámbito educativo
4. Envejecimiento activo y saludable

5. Salud materno-infantil
6. Deshabituación tabáquica
7. Prevención y promoción de Salud Mental o Psicohigiene
8. Desigualdades sociales en salud
9. Entorno urbano y salud

1.2.2. Indicadores educacionales

La educación y la formación son fundamentales para el cambio económico y social.

En efecto, la educación y la formación forman parte de la respuesta a los crecientes retos socioeconómicos y demográficos a los que se enfrenta la Comunidad en un contexto de mundialización.

Estos factores se corresponden en gran medida con los que conforman la educación y la formación en la Comunidad de Madrid y que son elementos decisivos para apoyar el potencial de excelencia, innovación y competitividad del capital humano.

En el distrito de Ciudad Lineal el 96% de la población del distrito tiene acceso a centros educativos, a menos 500 metros desde su vivienda, porcentaje que aumenta hasta el 100% si aumentamos la distancia a 1 km.

Por lo que se refiere a plazas de guardería y centros de educación infantil, el índice es de 1,1 niños/plaza, déficit inferior al medio en el conjunto de la ciudad. (Madrid, 2005)

En el distrito de Ciudad Lineal, hay 31 guarderías (3 públicas y 28 privadas), 12 colegios públicos de educación infantil y primaria, 5 institutos de educación secundaria, 31 colegios privados (concertados y no concertados) y 1 centro extranjero. A continuación están los nombres y direcciones de todos estos centros:

Tabla 2. Guarderías privadas

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Alfredo López (concertado)	C/ Villaescusa, 50	28017 – Madrid	913041980
Angelitos de Nerey (concertado)	C/ José Luis de Arrese, 38	28017 – Madrid	914053022
Benjamines	Plaza de Platón, 1	28027 – Madrid	914034223
Cangurito	C/ General Aranzaz, 65	28027 – Madrid	917422469
Caracol	C/ Los Hermanos García Noblejas, 158	28017 – Madrid	913042663
Cascabel	C/ Condado de Treviño, 35	28033 – Madrid	913830309
Chiquitín	C/ Torrelaguna, 65	28027 – Madrid	914043035
Delphos	C/ Estrecho de Corea, 34	28027 – Madrid	914086309
Deneas	C/ Virgen de Lluç, 13	28027 – Madrid	914072609
Diversión Y Talento Divertium	C/ Matías Turrión, 6	28043 – Madrid	913002081
El Pinar (concertado)	C/ Caleruega, 51	28033 – Madrid	917661154
Espíritu Santo	Avda. de Daroca, 28	28017 – Madrid	913559191
Había Una Vez	C/ Doctor Vallejo, 3	28027 – Madrid	913681065
Jaizkibel	C/ José del Hierro, 29	28027 – Madrid	-
Jesús Niño	C/ Florencio García, 12	28027 – Madrid	914078672
la Casa de Papel	C/ Los Arfe, 4	28027 – Madrid	913671734
Lázaro	C/ Los Hermanos Gómez, 42	28017 – Madrid	914086800
Magdalena Aulina	C/ Aleixandre, 5	28033 – Madrid	913591607
María Inmaculada (concertado)	C/ Luis Ruiz, 26	28017 – Madrid	913675838
Mi Cole	C/ Martínez Villergas, 16	28027 – Madrid	-
Mi Primer Cole 3	C/ Vereda del Carmen, 9	28017 – Madrid	913771009
Ntra. Sra. de la Providencia	C/ Marqués de Portugalete, 14	28027 – Madrid	917421434
Ñecos	C/ Guillén de Castro, 10	28017 – Madrid	913770231
Pelusin	C/ Marqués de Portugalete, 8	28027 – Madrid	917421866
Projardin Ventas	C/ Ramón Patuel, 10	28017 – Madrid	917250134

Sagrada Familia	C/ Ricardo Ortiz, 114	28017 – Madrid	913551119
Santa Claus (concertado)	C/ Arturo Baldasano, 22	28043 – Madrid	914135338
Santa María	C/ Virgen de Lluc, 60	28027 – Madrid	-

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 3. Guarderías públicas

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
El Encinar	C/ Estrecho de Mesina, 1	28043 - Madrid	913884725
El Pilar	C/ Siena, 38	28027 - Madrid	914036749
Madrid-Ciudad Lineal Nº 3	C/ Condesa de Venadito, 21	28027 - Madrid	917657134

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 4. Colegios públicos (Infantil y Primaria)

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Carlos V	C/ Virgen del Val, 3	28027 – Madrid	914041481
Conde de Romanones	C/ Elfo, 143	28027 – Madrid	913673655
Gandhi	C/ Gandhi, 10	28017 – Madrid	917544592
Gustavo Adolfo Becquer	C/ Santa Genoveva, 32	28017 – Madrid	914051507
Joaquin Turina	C/ Arturo Soria, 332	28033 – Madrid	913025556
Leopoldo Alas	C/ Pedrezuela, 18	28017 – Madrid	914033755
Méjico	Avda. de Badajoz, 74	28027 – Madrid	914035744
Miguel Blasco Vilatela	C/ Los Hermanos García Noblejas, 70	28017 – Madrid	913043999
Ntra. Sra. de la Concepción	C/ Virgen del Sagrario, 24	28027 – Madrid	914040275
San Benito	C/ Juan Pérez Zúñiga, 36	28027 – Madrid	913670800

San Juan Bautista	C/ Sorzano, 1	28043 – Madrid	914131225
San Juan Bosco	C/ Santa Irene, 2	28017 – Madrid	914053610

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 5. Institutos de Educación Secundaria

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Barrio de Bilbao	C/ Villaescusa, 20	28017 - Madrid	913041018
Francisco de Goya	C/ Santa Irene, 4	28017 - Madrid	914051101
Miguel Delibes	C/ Villaescusa, 17	28017 - Madrid	917541070
Salvador Dalí	C/ Verdaguer Y García, 2	28027 - Madrid	914049490
San Juan Bautista	C/ San Nemesio	28043 - Madrid	914137961

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 6. Colegios privados (Infantil, Primaria y Secundaria) concertados y no concertados

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Ágora (concertado)	C/ Marqués de Portugalete, 17	28027 - Madrid	917421891
Arturo Soria	C/ Duque de Tamemes, 9	28043 - Madrid	914157295
Casa de la Virgen (concertado)	C/ Virgen del Val, 1	28027 - Madrid	914041788
Centro Cultural Elfo (concertado)	C/ Elfo, 74	28027 - Madrid	913673653
Colegio Europeo Almazan	C/ Mesena, 101	28033 - Madrid	913020706
Corazón de María (concertado)	C/ Zigia, 1	28027 - Madrid	913671269
Corpus Christi (concertado)	C/ Amara, 4	28027 - Madrid	913679327
Espíritu Santo (concertado)	C/ San Emilio, 54	28017 - Madrid	914055439
Huérfanos de la Armada	C/ Arturo Soria, 278	28033 - Madrid	913795595
Joyfe	C/ Vital Aza, 65	28017 - Madrid	914082263
la Purísima (concertado)	C/ Ricardo Ortiz, 29	28017 - Madrid	917262805

Liceo Madariaga (concertado)	C/ Francisco Madariaga, 11	28017 - Madrid	914061491
Madre de Dios (concertado)	C/ Ángel Muñoz, 5	28043 - Madrid	914158169
María Reina (concertado)	C/ Gil Y Polo, 7	28017 - Madrid	914075372
Mater Inmaculata (concertado)	C/ Madre Antonia París, 1	28027 - Madrid	914036200
Mirasierra (concertado)	C/ Ascao, 33	28017 - Madrid	913673087
Montpellier (concertado)	C/ Virgen del Val, 7	28027 - Madrid	914041100
Ntra. Sra. de la Merced (concertado)	C/ José Luis de Arrese, 5	28017 - Madrid	913556394
Ntra. Sra. de Las Victorias (concertado)	C/ Apóstol Santiago, 72	28017 - Madrid	914035303
Ntra. Sra. del Buen Consejo (concertado)	C/ Ábalos, 5	28043 - Madrid	914132551
Nuevo Equipo (concertado)	C/ López de Aranda, 5	28027 - Madrid	917421611
Obispo Perello (concertado)	C/ Virgen del Sagrario, 22	28027 - Madrid	914073600
San José (concertado)	C/ Emilio Ferrari, 87	28017 - Madrid	913674075
Santa María del Carmen (concertado)	C/ Los Misterios, 38	28027 - Madrid	913774569
Santísimo Sacramento (concertado)	C/ Arturo Soria, 208	28043 - Madrid	914135938
Stella Maris (concertado)	C/ Arturo Soria, 71	28027 - Madrid	913672004

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 7. Colegios privados (Primaria y Secundaria) concertados y no concertados

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Ramón Y Cajal	C/ Arturo Soria, 206	28043 – Madrid	914135631
Santo Domingo Sabio (concertado)	C/ Santo Domingo Sabio, 2	28017 – Madrid	913683100
Jesús María (concertado)	C/ Hermanos García Noblejas, 68	28017 – Madrid	913671660

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

Tabla 8. Centros extranjeros

Nombre	Dirección	Población	Teléfono
Colegio Saudí de Madrid (Arabia Saudí)	C/ Salvador de Madariaga, 4	28027 - Madrid	914052884

Fuente: Centros de educación infantil, primaria y secundaria, Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: Centros de educación Ciudad Lineal.

1.2.3.Migración interna y externa de los ecuatorianos en el distrito de Ciudad Lineal

El distrito de Ciudad Lineal cuenta, a 1 de enero de 2011 con 227.329 habitantes. De los cuales 39.686 son habitantes extranjeros empadronados en Ciudad Lineal, el 20,3% es de nacionalidad ecuatoriana es decir 8.056 personas (representan el 10,4% de los ecuatorianos de la ciudad). El mayor porcentaje de población ecuatoriana asentada en el distrito se encuentra en el barrio de Pueblo Nuevo. Las siguientes nacionalidades más numerosas son la rumana, peruana y colombiana, con el 10,5%, 9,2% y 7,2%, respectivamente, de peso entre los ciudadanos extranjeros. También superan los 1.000 habitantes los procedentes de Bolivia, República Dominicana, Paraguay, Bulgaria, China, Marruecos, Italia y Francia.

El barrio con un mayor porcentaje de extranjeros respecto a la población total del propio barrio es Pueblo Nuevo, donde los extranjeros representan el 21,8% de la población. El barrio de Pueblo Nuevo es donde residen más personas extranjeras (13.946), el 21,5 % de los vecinos. Entre los que destacan los ecuatorianos, que suponen más de la cuarta parte de los extranjeros. Ventas también posee porcentajes superiores a la media del distrito 20,2%. En dichos barrios más del 55% de los extranjeros tienen nacionalidad ecuatoriana, colombiana, peruana, boliviana, dominicana y paraguaya.

El 13,4% de las personas que residen en el distrito de Ciudad Lineal tienen menos de 16 años de edad, los extranjeros son el 16,7% del total de los menores.

Desde el año 2000, los menores extranjeros han mantenido una tendencia creciente hasta el año 2009. Desde entonces su número se ha reducido un 10%.

Los barrios con más cantidad de menores extranjeros son Pueblo Nuevo con 1.991, lo cual supone el 24% de los menores residentes, y Ventas, con 1.504, es decir, el 23,8%. El peso de este colectivo también es importante en Quintana, donde suponen el 24,4% de los menores empadronados. (Desarrollo, 2011)

Para efectos de esta investigación se tomó en cuenta los datos facilitados en el Ayuntamiento o Municipio del distrito de Ciudad Lineal presentados en enero del año 2010 siendo los valores los siguientes: número de Ecuatorianos 8.958 y población ecuatoriana entre 25-65 años 6.444 personas. Dichos datos se utilizaron para establecer el número de encuestas (220) a realizar dentro de lugar de indagación y cuyos resultados se los presenta en los capítulos posteriores.

La siguiente tabla muestra los porcentajes de la población extranjera dentro del distrito de Ciudad Lineal.

Tabla 9. Población de origen extranjero por barrios

BARRIOS	POBLACION TOTAL	POBLACIÓN EXTRANJERA	%POBLACION EXTRANJERA	TOTAL POBLACIÓN ORIGEN EXTRANJERO	%POBLACIÓN ORIGEN EXTRANJERA	%POBLACIÓN EXTRANJERA (-16 años)
Ventas	51201	10335	21,19%	3427	26,88%	20,88%
Pueblo Nuevo	64796	13946	21,52%	4457	28,40%	21,42%
Quintana	25920	5645	21,78%	1760	28,57%	22,92%
Concepción	21727	3629	16,70%	1220	22,32%	16,71%
San Pascual	19366	2037	10,52%	762	14,45%	11,27%
San Juan Bautista	12984	1435	11,05%	674	16,24%	12,54%
Colina	6321	794	12,56%	387	18,68%	10,63%
Atalaya	1746	267	15,29%	94	20,68%	15,82%
Costillares	23261	1591	6,84%	1096	11,55%	4,13%

Fuente: Padrón Municipal, Enero 2011

Elaborado: La Autora

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

La Comunidad de Madrid es la tercera región española con mayor volumen de recursos humanos laborables, poniendo de manifiesto a lo largo de los últimos 25 años un comportamiento altamente dinámico en este campo. En términos de población laboral su crecimiento reciente ha sido espectacular y mucho mayor que en el resto de las comunidades, influida sin duda esta situación por el alto componente de población extranjera que registra y por lo elevado de la tasa de actividad de este grupo.

Dispone respecto a otras regiones de mayor capital humano por persona en términos de educación formal como con el paso del tiempo a nivel educativo en España ha ganado importancia como fuente de diferencias regionales de productividad, aunque en un contexto evolutivo de reducción de las mismas. Fenómeno que a lo concerniente a la Comunidad de Madrid sitúa a ésta como la región donde la contribución del stock de capital humano a la productividad regional registra el valor más alto entre todas las comunidades españolas. Ello

pone de manifiesto la importancia que alcanza dicho stock como motor de crecimiento y consolidación de la economía de la Comunidad de Madrid. (García Ballesteros, 2008)

Hechos que no excluyen sin embargo, la existencia de limitaciones y dificultades en su seno, pues los desajustes entre oferta y demanda ocupacional se presentan actualmente con cierta frecuencia y profundidad, en consonancia con los cambios económicos y tecnológicos que de forma continua se vienen registrando.

Pobreza

Referente a los problemas de pobreza y marginación en Madrid tienen un valor porcentual inferior al conjunto del Estado. Aún así, en mayor o menor grado, la pobreza afecta al 15% de la población, un 2% sufre pobreza calificada de severa. Los recursos que se dedican a disminuir estas carencias no llegan a superar el 1% de Producto Interior Bruto de la Comunidad Autónoma de Madrid. (Dirección General de Inmigración y Cooperación al Desarrollo, 2011)

El hecho de que tan solo el 3,7% de los recursos sean de aportación voluntaria es visto como un indicador de la escasa concienciación de los ciudadanos al respecto. En los últimos 15 años la evolución de los recursos ha sido muy positiva; desde 1985 a la actualidad se ha duplicado, y si se retrocede a 1975 la multiplicación ha sido por cuatro. A pesar de ello se sigue muy por debajo de lo óptimo. Tanto en Madrid como en la Comunidad los distritos más demandantes son los del Este y del Sur mientras que las dotaciones se agrupan en los del Oeste y del Centro.

La mayor parte de los recursos son consumidos por los segmentos de lo que se podría llamar pobreza clásica y abarca al grupo de ancianos con el 50%, infancia, minusválidos y sobretodo psíquicos. Por el contrario la nueva pobreza es la que recibe menos atenciones: mujeres maltratadas, toxicómanas y transeúntes. (Becker Zuazua, 2008)

Datos de Paro¹

Respecto al paro la ciudad de Madrid, alcanzó en el cuarto trimestre de 2010 el 14,11%: entre los españoles se reduce a un 12,17% y la de los trabajadores extranjeros asciende al 19,19%

¹ **Paro:** Situación de una persona o grupo de personas que están en condiciones de trabajar pero no tienen empleo o lo han perdido.

estas tasas son mucho más bajas que la media española (tasa de paro de extranjeros 30,40% y la tasa de paro general 20,33%) La tasa del paro entre extranjeros ha disminuido durante 2010 en 3,76 puntos y la de los españoles se ha incrementados en 1,26 puntos. A enero de 2011, el 37,4% de los trabajadores desempleados madrileños es extranjero, es decir 89.200 personas. Los datos del Instituto Nacional de Empleo son bastante menores, dado que se estiman en 47.942 los desempleados extranjeros en enero de 2011, probablemente porque no se incluyen aquellos que no cuentan con permiso de trabajo en vigor. (Dirección General de Inmigración y Cooperación al Desarrollo, 2011).

Los datos específicos del Distrito de Ciudad Lineal son:

- ☞ Total de desempleados 14.101
- ☞ Población extranjera parada 3.329 que representa el 23,61% de los parados en la Comunidad de Madrid.
- ☞ Trabajadores afiliados a la Seguridad Social 95.152 de los cuales 16.681 es la población extranjera afiliada.

1.3. Análisis de la vivienda

La antigüedad de las viviendas puede dar una idea de la calidad residencial y de los crecimientos urbanos, al existir un elevado grado de relación entre la edad de la vivienda y su calidad constructiva (incluyendo aspectos como superficie, situación, equipamientos).

Ciudad Lineal es uno de los distritos que estando fuera de la “Almendra central” presenta porcentajes superiores a la media municipal en lo que se refiere a infraestructuras y equipamientos por vivienda. Las viviendas que tienen entre 61 y 90 m² son las más numerosas dentro del parque residencial madrileño y también dentro del distrito de Ciudad Lineal. También se destaca que es uno de los distritos, situados en la periferia, con mayor presencia de viviendas de gran tamaño (> 121 m²).

Los porcentajes de viviendas en propiedad en este Distrito, son del 79,29 %, valor superior a la media municipal (73,43%). (García Delgado, 2007)

La vivienda nueva

El número total de viviendas en el distrito de Ciudad Lineal en el año 2002 era de 96.967, habiéndose construido en el periodo 1997-2002 un total de 5.470 de nueva planta, en este periodo el total de viviendas construidas en el municipio fue de 106.765.

La superficie media de las viviendas se situaba en torno a 97,72 m², cifra inferior a la media municipal (100,82 m²).

El precio de la vivienda nueva ha ido aumentando en todos los distritos. El distrito de Ciudad Lineal presenta un incremento en el precio de la vivienda menor al de la media municipal con un 67,95%, no obstante, los precios están por encima de la media municipal.

La posibilidad de nueva construcción va reduciéndose por la escasez de suelo disponible, Ciudad Lineal, con 459.956 m² edificables, es el séptimo distrito con menos espacio aprovechable prevista por el Plan General de Ordenación Urbana.

En este distrito se han construido 88 viviendas de protección pública oficial y 64 viviendas de precio tasado en el periodo de vigencia. (Desarrollo, 2011)

1.4. Situación política y administrativa

Desde Junio de 2007 el Concejal-Presidente del distrito de Ciudad Lineal es Manuel Troitiño Pelaz. Durante su mandato el número de plazas de educación infantil sostenidas con fondos públicos se ha incrementado espectacularmente gracias a la apertura de tres nuevas escuelas infantiles en el Distrito (E.I. Rocío Jurado, E.I. Las Azaleas y E.I. San Juan Bautista).

Asimismo durante este periodo se ha llevado a cabo la instalación de hierba artificial en cuatro campos de fútbol de tierra (Almudena, Cocheras, Arroyo de la Media Legua y San Pascual) convirtiendo al distrito en un referente de la práctica del deporte de base de la Ciudad de Madrid.

Por otra parte se han construido carriles-bici en algunas de las principales arterias que atraviesan el distrito (Calle Marqués de Corbera, Calle Hermanos García Noblejas, Avenida Donostiarra y Calle José del Hierro.) Aunque las asociaciones de ciclistas continúan demandando la construcción de un carril bici en la calle Arturo Soria y algunos sectores son críticos con los proyectos que se han ejecutado.

Todas estas gestiones son realizadas en beneficio de los habitantes del distrito para su progreso y desarrollo.

De esta manera los pobladores natales y extranjeros se adaptan e interaccionan entre ellos con mucha más facilidad y eficacia, lo que influye directamente a dicho crecimiento socioeconómico.

División administrativa

Imagen 2. Vista desde Pueblo Nuevo.



Fuente: Ayuntamiento de Ciudad Lineal.

Elaboración: La Autora. 2011

Está organizado administrativamente en los barrios:

- Atalaya
- Colina
- Concepción
- Costillares
- Pueblo Nuevo
- Quintana
- San Pascual
- San Juan Bautista
- Ventas

1.5. Sector productivo primario

En la autonomía madrileña las actividades del sector primario son meramente testimoniales. La población activa agraria de Madrid representa tan solo el 1.8% del total, bastante por debajo de la media nacional que se estima en el 3%. De hecho la cifra madrileña es semejante a la población agraria que tiene Dinamarca, lo que se explica por el hecho de que Madrid es una economía mucho más dinámica y terciaria que la mayoría de las autonomías españolas, como le corresponde a una ciudad con un elevado grado de proyección internacional.

1.5.1. La agricultura

La pujante industrialización que tuvo Madrid en los años del desarrollismo produjo dos importantes efectos sobre el sector agrario madrileño, en primer lugar se originó una fuerte presión sobre el suelo agrario, una parte significativa del mismo fue abandonado y se transformó en suelo industrial; paralelamente la población empleada en la agricultura se recolocó en la industria, por lo que el sector primario subsistió en Madrid como una actividad residual de la economía.

Los cultivos que aún persisten en las escasas tierras cultivadas, también son testimoniales y tienen que ver con la trilogía mediterránea (agrupación del trigo, la vid y el olivo).

El olivar parece haber aumentado algo su superficie, siendo el de mayor importancia el de Campo Real, cuyas aceitunas tienen denominación de origen. Por lo que respecta al viñedo, antes de la industrialización varios municipios eran productores de vid, Carabanchel, Villaverde, Barajas y Hortaleza entre otros. La ampliación territorial de Madrid Capital, al inicio de la segunda mitad del siglo XX, a costa de los municipios limítrofes, marca el punto de inflexión en el cambio de usos productivos en los mismos, algunos dejan de ser espacios básicamente agrarios para alojar instalaciones industriales como Villaverde, otros simplemente se convierten en ciudades dormitorio, es decir netamente de residencia.

Después de que los vinos madrileños consiguiesen denominación de origen, la vid pareció recuperarse tímidamente en tres sub-zonas al Sur de la autonomía, la de San Martín de

Valdeiglesias, que reúne el 35% del viñedo inscrito, la de Navalcarnero con el 14% y la de Arganda con el resto.

El resto de cultivos es testimonial, pero en cualquier caso su desarrollo no es pujante.

1.5.2. Ganadería

La actividad ganadera aporta en España en torno a un 40% de la Producción Final Agraria. Dicho porcentaje, que creció significativamente en el decenio de los sesenta, se ha mantenido prácticamente inalterado desde los primeros años setenta en el citado valor.

En cambio a lo que respecta a la Comunidad de Madrid la ganadería tiene algo más de presencia respecto a la agricultura, destacando sobre todo la ganadería estabulada, siendo el bovino junto con la avicultura las dos producciones con que más cabezas cuentan.

El destino principal de la producción es el mercado alimentario madrileño.

Por tanto el sector primario en la Autonomía Madrileña no tiene peso económico ni social. Al igual que sucede con la agricultura, la minería tampoco tiene mayor importancia, existen algunas canteras de extracción de granito o yesos, pero poco significativas.

1.5.3. Pesca

Madrid evidentemente no es una ciudad que se dedique a la pesca pero España es en sí un país marítimo que cuenta con una extensa plataforma continental que recorre a lo largo de toda la periferia del litoral español. Esta plataforma se encuentra a escasa distancia de tierra y es muy rica en recursos pesqueros.

La explotación de estos recursos marinos tiene una gran tradición en España. Ya en la Edad Media y la Edad Moderna, el comercio de sardinas, bacalao y boquerones en salazón, bonito en

escabeche etc. estableció redes de conexión entre los puertos gallegos, cantábricos, sur atlánticos o del levante, y las ciudades del interior. (García Delgado, 2007)

Las aguas nacionales, definidas como las que discurren desde la costa hasta la línea exterior de 200 millas náuticas, que delimita la Zona Económica Exclusiva (ZEE), constituyen el Caladero Nacional. En el Caladero Nacional faena la mayor parte de la flota pesquera española en cuatro zonas pesqueras diferenciadas: Cantábrico-Noroeste, Golfo de Cádiz, Canarias y Mediterráneo. Se trata de flota de bajura, cuyos buques se encuentran en censos que les posibilita faenar en zonas determinadas del Caladero y con artes o aparejos específicos, si bien existe un elevado número de unidades pesqueras de carácter artesanal.

La elevada demanda de productos pesqueros puso de manifiesto la insuficiencia de la producción pesquera del caladero nacional y propició el desarrollo de pesquerías en aguas exteriores y caladeros lejanos. (García Delgado, 2007)

El Tratado de la Unión Europea establece que la pesca constituye una de las Políticas Comunes y que, por lo tanto, la Unión tiene competencia exclusiva en la materia. Las Comunidades Autónomas tienen competencia sobre la pesca que se realiza en aguas interiores, el marisqueo y la acuicultura, y en materia de ordenación del sector pesquero y de comercialización de los productos pesqueros, en desarrollo y ejecución del marco unitario.

España por su ubicación geográfica esta beneficiada de norte a sur, la pesca es un factor primordial dentro de la economía, y cabe recalcar que por eso el gobierno presta muchas ayudas para que esta actividad se lleve a cabo en las mejores condiciones respetando todos los aspectos, sean estos económicos o ambientales.

1.5.4. Producción y rendimiento

Este sector representa aproximadamente el 3% del PIB y ocupa alrededor del 7% de la población activa. La Comunidad de Madrid ha venido creciendo habitualmente por encima de la media de la economía española. En los últimos siete años el PIB de ésta Comunidad ha aumentado, en promedio, 4 décimas de punto por encima del conjunto de España.

El peso del segmento cualificado en relación total del empleo de la región continúa incrementándose año tras año. La proporción del empleo cualificado en la Comunidad de Madrid supera ampliamente la media comunitaria. Una evolución de ésta naturaleza implica, sin duda, haber introducido una dinámica que actúa como elemento de arrastre de sistema productivo de la región, por las posibilidades competitivas que ello conlleva. (García Delgado, 2007)

No obstante y de cara a la eliminación de los desajustes de cualificación detectados en el sistema productivo madrileño, se precisa redoblar el empuje en materia de formación profesional formal, a la vez que profundizar en los esfuerzos llevados a cabo en formación continua para ocupados o trabajadores en activo, que muestran una diferencia significativa respecto a los niveles registrados en la Unión Europea. Todo esto representa un reto importante para los próximos años.

1.5.5. Asistencia Técnica

En la Autonomía Madrileña las actividades del sector primario son meramente testimoniales. La población activa agraria de Madrid tan solo representa el 1,8% del total, bastante por debajo de la media nacional, que se estima en un 3%, lo que se explica por el hecho de que esta Comunidad tiene una economía mucho más dinámica y terciaria que la mayoría de las autonomías españolas. (Becker Zuazua, 2008)

La pujante industrialización que tuvo Madrid en los años del desarrollismo produjo importantes efectos sobre el sector agrario madrileño: en primer lugar se originó una fuerte presión sobre el suelo agrario: una parte significativa del mismo fue abandonado y se transformó en suelo industrial; paralelamente la población empleada en agricultura se recolocó en la industria, por lo que el sector primario subsistió en Madrid como una actividad residual de la economía.

Los cultivos que aún persisten, en las escasas tierras cultivadas también son testimoniales y tienen que ver en sí con el conjunto mediterráneo. El olivar parece haber aumentado algo su superficie, siendo el de mayor importancia el de Campo Real, cuyas aceitunas tienen denominación de origen. Por lo que respecta al viñedo, antes de la industrialización varios

municipios eran productores de vid tales como: Carabanchel, Villaverde, Barajas y Hortaleza entre otros. La ampliación territorial de Madrid Capital, al inicio de la segunda mitad del siglo XX, a costa de los municipios limítrofes, marca el punto de inflexión en el cambio de usos productivos en los mismos, algunos dejan de ser espacios básicamente agrarios para alojar instalaciones industriales, como Villaverde, otros simplemente se convierten en ciudades dormitorio. (Becker Zuazua, 2008)

Después de que los vinos madrileños consiguiesen denominación de origen, la vid pareció recuperarse tímidamente en tres sub zonas al Sur de la autonomía, la de San Martín de Iglesias, que reúne el 35% del viñedo inscrito, la de Navalcarnero con el 14% y la de Arganda con el resto. El resto del cultivo es testimonial, pero en cualquier caso su desarrollo no es pujante.

La ganadería tiene algo más de presencia, destacando sobre todo la ganadería estabulada (es decir metida en un establo), siendo el bovino junto con la avicultura las dos producciones con que más cabezas cuentan. El destino principal de la producción es el mercado alimentario madrileño. Por lo tanto, se puede afirmar que el sector primario en la Autonomía Madrileña no tiene peso ni económico ni social. Al igual que sucede con la agricultura, la minería tampoco tiene mayor importancia, existen algunas canteras de extracción de granito yesos, pero poco significativas. (Martín, 2010)

Pese a todo lo mencionado La Comunidad de Madrid supone el 0,24% del territorio de la Unión Europea (UE) y un 1,4% de su población. Se localiza en una posición periférica con respecto a Europa. Desde la incorporación de España a la UE, el PIB per cápita madrileño se ha ido acercando a la media comunitaria. Por ello las ayudas europeas que ha recibido son menos cuantiosas que otras comunidades.

Las ayudas procedentes de los fondos estructurales se han dirigido a paliar el declive industrial, a desarrollar las áreas agrarias vulnerables y a mejorar la formación profesional y el empleo, a través de fondos como:

☞ FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional)

☞ FEOGA-Orientación (Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agraria) y ,

☞ FSE (Fondo Social Europeo).

Que han beneficiado a más de la quinta parte de la población.

La Comunidad también se ha beneficiado de aportaciones europeas procedentes del Fondo de Cohesión para infraestructura y para medio ambiente. Y también de fondos de Iniciativas Comunitarias para recuperar el patrimonio histórico del casco histórico de la capital. (Becker Zuazua, 2008)

1.5.6. Comercialización y Consumo

El comercio interior se ha convertido en uno de los principales sectores receptores-impulsores de la actividad española.

La Comunidad de Madrid presenta una estructura comercial de gran riqueza y variedad. La coexistencia de pequeños comercios, grandes superficies, formas de venta sin establecimiento, mercados mayoristas, etc., determinan que Madrid sea una ciudad comercial que ejerce un papel vertebrador en el desarrollo de los procesos de impulso e innovación del sector. (García, 2007)

Los canales y formas de comercialización son muy variados y se caracterizan por la continua innovación empresarial y la creciente complejidad de las relaciones fabricantes-distribuidor y mayorista-detallista, en el contexto de la aparición de formas comerciales emergentes (descuento duro, grandes superficies especializadas, parques fabricantes, etc.) y la adaptación generacional de los hipermercados, supermercados, grandes almacenes, mercados de abastos, etc.

Todas las formas comerciales presentan su cesta de características, contribuyendo a la creciente segmentación de mercado. En el comercio mayorista destaca el papel de Mercamadrid en la

comercialización agroalimentaria y la situación de transición de los autos servicios mayoristas afectados por el desarrollo de la distribución masiva en productos de gran consumo.

La política pública se ha orientado hacia el establecimiento del marco regulador y el desarrollo de medidas de apoyo a la pequeña y media empresa comercial. En materia de regulación destaca la normativa relativa a la implantación de grandes superficies, la determinación de los horarios de apertura y cierre, y las condiciones y requisitos para el desarrollo de la venta ambulante.

Finalmente hay que resaltar que Madrid es, en sí misma, una gran ciudad comercial, con una gran variedad de la oferta que genera desplazamientos exclusivos para la realización de actos de compra. Esta situación provoca notables sinergias positivas para el desarrollo de otras actividades de servicios (hoteles, restauración, ocio, etc.), con lo que se puede afirmar, que en un mercado actual, la comunidad de Madrid tiene imagen de gran establecimiento comercial, con una gran variedad de secciones y departamentos (las diversas formas y zonas comerciales). (García Delgado, 2007)

1.5.7. Crédito

La capitalidad financiera de Madrid, y su posición líder en el proceso de internacionalización de la economía española de los últimos años, están fuera de toda duda. Dicha capitalidad se basa en su capacidad para atraer fondos hacia los distintos mercados en ella ubicados, desde los monetarios y bursátiles a los de deuda y cambio, y de contar con una gama de entidades de intermediación financiera, bancaria y no bancaria en disposición de canalizar eficientemente el ahorro hacia inversiones productivas.

La importancia cuantitativa actual del sector financiero de la comunidad de Madrid puede expresarse en un porcentaje muy simple: a Madrid le corresponde cerca del 26% del valor añadido (esto es el valor de la producción) generado por todas las instituciones financieras en España. Es el mismo porcentaje que supone el sector financiero de Madrid en relación con España, en términos de empleo o remuneración de asalariado: decimas arriba o abajo, una cuarta parte del total nacional. Cifras que contrastan con las que representa Madrid, en el conjunto de todos sus sectores, tanto en término de valor añadido (17%) como de empleo total

(15%) o de remuneración de asalariados (18%) y, que son bien expresivas del grado de especialización financiera que tiene Madrid dentro de España. (García Delgado, 2007)

En resumidas cuentas el sector financiero alcanza en la Comunidad de Madrid un peso cuantitativo, en términos tanto de producto como de empleo, que desborda el de cualquier otro indicador de su importancia económica regional, muy por encima del peso que tiene el sector servicios dentro del total nacional. Esto sólo puede deberse a un efecto de capitalidad financiera que centraliza en Madrid actividades y operaciones bancarias de carácter no estrictamente regional. Los datos regionalizados del Boletín estadístico del Banco de España no hacen sino ratificar esta impresión: tanto los depósitos recibidos en la comunidad de Madrid por bancos y cajas como los créditos concedidos en ella por estas instituciones, suponen honestamente entorno a una cuarta parte de los respectivos nacionales, tanto para los depósitos como para los créditos, situando la región en un indiscutible primer puesto nacional. La ascendente senda porcentual de los depósitos contrasta de cualquier modo con la descendente de los créditos.

Pese a que el sector primario está un tanto obsoleto en la Comunidad de Madrid esto no quiere decir que no se brinde ningún tipo de financiación a los proyectos que estén dentro de este sector, es así que en las entidades financieras han creado ciertos créditos para cubrir, entre otras, la financiación de las siguientes actividades agrícolas y ganaderas tales como:

- ☞ Adquisición o adaptación de terrenos para uso industrial, comercial o agrario.
- ☞ Adquisición, construcción o reforma de naves y locales.
- ☞ Adquisición o reparación de maquinaria, utillaje o herramientas.
- ☞ Financiación Puente

La cuantía del préstamo alcanzará hasta el 80% del importe de la inversión, nunca superando el 70% del valor de la tasación en caso de garantía hipotecaria.

Y por último el tipo de interés puede ser fijo o variable.

1.6. Sector productivo secundario

La industria española representa el 23% del PIB, al que se añade el 11% de la construcción (gran soporte de la Economía en España en los últimos años). La mejora de los niveles de vida de un país pasa por la competitividad de su industria que además se encuentra íntimamente ligado con el posterior desarrollo del sector terciario o de servicios.

1.6.1. Industria

El distrito de Ciudad Lineal aporta a la industria madrileña un total de 758 establecimientos el 6,64% del total y 6.473 empleos que representan un 4,97% de los trabajadores del sector en la ciudad, proporciones ambas que tienden a crecer en los últimos años. Se caracteriza, además, por tener un área calificada, Avenida de América Sur y Norte que se remonta a las décadas de 1960/'70 y que abarca una superficie de 27,6 Has., con un 90% de ocupación y apenas 16 locales pertenecientes a la categoría de industria manufacturera, es decir, el 2,1% de los establecimientos industriales del distrito.

En concordancia con esto, la actividad que mejor representa a este distrito es la de servicios a las empresas, tanto por el volumen de locales 30,4% como por el de empleo generado, que alcanza los 3.163 trabajadores, es decir, un 28,1% del total del área calificada.

Como contrapunto, los locales calificados como industria manufacturera tan solo representan el 10,8% del total del distrito. Los subsectores industriales representados están liderados por el de la “edición, artes gráficas y reproducción de soportes grabados” 22% de los locales y algo más del 31% del empleo y “fabricación de equipo e instrumentos médico quirúrgico, de precisión, óptica y relojería” 11% de los locales y 26% del empleo. (Martín, 2010)

Resulta destacable también el papel de algunas instituciones de la Administración pública, que ya representan en torno a un 10,3% del empleo existente.

La plena ocupación del área y la práctica ausencia de suelo disponible hacen esperable el mantenimiento de esos mismos rasgos en los próximos años.

El área se ha especializado en funciones de dirección, gestión y control, por lo que los datos sobre empresas industriales del Directorio deben, por tanto, interpretarse como correspondientes a sedes empresariales u oficinas de empresas dedicadas a la actividad industrial, pero que no desempeñan tareas de fabricación en este ámbito de la ciudad próximo al centro de negocios y bien comunicado con el aeropuerto. (Martín, 2010)

1.6.2. Artesanía

Respecto a este punto del sector secundario, y debido a lo expuesto en cuanto a la Industria y que en su mayoría se dedican a ello más que a la propia artesanía no hay muchos datos de que sobresalga o más bien tenga un impacto relevante dentro de la economía del distrito, no con esto quiere decir que sea obsoleta, por el contrario, este sector tiene sus debidos lapsos de tiempo, es decir que en ciertas épocas del año es cuando se dan a conocer dichas artesanías, que precisamente de origen español no son en su totalidad, puesto que curiosamente son de mano extranjera las artesanías y manualidades que se venden. (Becker Zuazua, 2008)

Las épocas en la que hay este comercio de artesanías es en las Ferias Navideñas que suelen instalarse en la plaza principal del distrito, este es el sitio ofrecido por el Ayuntamiento para su comercialización, las principales artesanías que se vende en estos sitios es de elaboración ecuatoriana, muchas de las veces estos pequeños comerciantes lo traen de Ecuador (Otavalo especialmente), y otros lo elaboran en su sitio de residencia.

No hay datos en porcentajes de esta actividad puesto que las autoridades competentes no dan cifras al respecto para evitar así problemas tanto de convivencia entre comerciantes como por ejemplo a lo referente a cálculos excesivos de impuestos por parte de Hacienda.

1.6.3. Crédito

En este caso está inmerso el sector de la industria por ello las entidades financieras han creado y favorecido al apoyo de las Pymes² para potenciar la atención a este sector a través de la mano de profesionales especialistas en el mismo, y de los productos más adecuados para proporcionarles la financiación que necesitan para crecer.

En esta línea ofrecen el **Préstamo Pyme**² que consta de las siguientes características:

- ☞ Primeramente estará destinado a la financiación de inversiones empresariales a largo plazo con tipos de interés competitivos y permanentemente actualizados. Con la máxima flexibilidad y adaptación a las necesidades de los clientes.
- ☞ Pueden financiar un alto porcentaje de su inversión en cómodos plazos de amortización.
- ☞ La finalidad de estos préstamos es muy diversa por ejemplo:
 - Inversiones en activos inmateriales.
 - Adquisición o adaptación de terrenos para uso industrial, comercial o agrario.
 - Adquisición, construcción, reforma naves o locales uso industrial, comercial o agrario.
 - Inversiones en equipos e instalaciones técnicas.
 - Entre otras muchas.

Otro ejemplo de tipo de crédito es el **Préstamo Emprendedores** con las siguientes características:

- ☞ El cliente puede solicitar hasta 40.000€
- ☞ Tiene hasta 7 años para amortizarlo.
- ☞ Sin comisiones de estudio ni apertura.
- ☞ Asegura el pago de las cuotas con la Garantía de Protección de Pagos
- ☞ Incluye la prima del seguro en este Préstamo.

² Pymes: son Pequeñas y Medianas Empresas, con un número no muy grande de trabajadores, y con una facturación moderada.

☞ Las facilidades adicionales son:

- Abrir una cuenta corriente sin comisiones de mantenimiento ni administración.
- Obtendrá tarjetas de crédito sin coste de cuota de emisión ni de mantenimiento, independientemente de la facturación (tarjeta Business Classic y Visa Electron)
- Utilización del servicio bancario por internet sin comisión alguna de alta ni mantenimiento.

Existen muchas clases de ofertas por parte de las entidades financieras, solo hay que saber elegir la mejor opción que se adapte a las necesidades del proyecto o empresa que se tenga en mente.

1.7. Sector productivo terciario

En España alcanza el 63% del PIB. Este sector se divide en dos grandes grupos: los servicios privados y los servicios públicos (aquellos que por su importancia son producidos directamente por el Estado o tienen una especial tutela por su parte). En España tradicionalmente ha sido el *turismo* el impulsor de este sector, aunque se están acometiendo grandes desarrollos en otros sectores (especialmente en los dirigidos a las empresas) que están dinamizando y actualizando las estructuras industriales y comerciales del país. (Martín, 2010)

1.7.1. Comercio

El sector del comercio en este distrito es muy importante, tanto para pequeños comerciantes como aquellos que poseen grandes almacenes.

Ciudad Lineal se encuentra muy bien comunicada con el centro de la ciudad, es decir en medio del distrito pasa la arteria principal que dirige al centro y hacia el aeropuerto, y se llama calle Alcalá, en esta calle a partir del metro del Carmen aproximadamente hasta el metro de Ciudad Lineal, es netamente comercial. Existe una Asociación de Comerciantes que se apoyan a la

promoción y modernización del pequeño comercio de de la proximidad, fomentando el asociacionismo y las actuaciones conjuntas.

El objetivo principal de estos es modernizar el comercio y servicios tradicionales, mejorando la posición competitiva de los establecimientos comerciales, de hostelería, de servicios personales y de los servicios a todas las empresas de la C/ Alcalá (El Carmen-Plaza Ciudad Lineal) y sus calles adyacentes, emprendiendo acciones para rediseñar su organización para hacer frente a los cambios en el mercado detallista y la nueva era de la distribución al menor. (García, 2007)

1.7.2. Turismo (Madrid)

Imagen 3. Turismo en Madrid



Fuente: Comunidad de Madrid.

Elaboración: La Autora 2011

El turismo es un sector fundamental para la economía madrileña, aportando el 8,7% del PIB de la ciudad y generando en torno a 200.000 empleos directos e indirectos.

Además, en los últimos 8 años ha experimentado un importante crecimiento en el número de visitantes (superior al 50%) y de pernoctaciones (más del 40%). De hecho, en 2010 se marcó un récord de turistas, con casi 7,9 millones, y de pernoctaciones, con 15 millones. (Martín, 2010)

"Estas cifras, las mejores de la historia de Madrid, representan un crecimiento interanual cercano al 10% en viajeros y de más del 11,5% en pernoctaciones. Es decir, que el año pasado creció más en pernoctaciones que en visitantes, lo que significa un incremento de la estancia media y, por tanto, de los ingresos generados por el turismo para la economía madrileña", ha explicado Gallardón (Alcalde de Madrid), puntualizando que el crecimiento más fuerte se ha registrado en el turismo internacional, especialmente el procedente de Italia, Alemania y Estados Unidos. (Becker Zuazua, 2008)

Pese a ello, el Consistorio pretende seguir incidiendo en la vía de la promoción turística y la fidelización mediante la atención al visitante, en este caso exportando todo un estilo de vida que se plasma en un spot publicitario en el que se ven las diferentes opciones con las que cuentan un grupo de cuatro jóvenes y una pareja más madura desde que llegan al aeropuerto o la estación de Atocha hasta que abandonan la capital.

Restaurantes, ocio nocturno, museos, zonas verdes, cañas y tapas en alguna terraza del centro, compras, deporte, etc., son todas las cosas que se pueden hacer en la capital española y todo gozando de un alto nivel de seguridad.

El turismo ha demostrado una especial fortaleza en un contexto de crisis y puede ser uno de los sectores clave en la recuperación económica. Por eso, es necesario adaptarse a un nuevo escenario en el que el poder económico y político se está redistribuyendo entre las potencias consolidadas y las emergentes.

Un objetivo que pasa por aumentar la capacidad de atraer inversiones y talento, e impulsar la actividad económica, entre otros. Y, para eso, es imprescindible aumentar el turismo en la capital española y sus distritos.

En sí el turismo en la Comunidad de Madrid es uno de los sectores más dinámicos e innovadores que contribuyen al crecimiento económico de la región, siendo su oferta turística una de las más sólidas y diversificadas de Europa. Madrid es un destino turístico que ofrece una gran variedad de atractivos de primer nivel en la capital, y en cuanto al turismo rural también son de buena calidad respecto a las actividades de ocio disfrutando y respetando la naturaleza, todo esto, favorecido enormemente por una red de infraestructura de transportes que facilitan notablemente su acceso.

1.7.3. Transporte (distrito de Ciudad Lineal)

Distrito nororiental que se articula en torno al gran eje norte-sur de las calles Hermanos García Noblejas y Arturo Soria, y en menor medida por el tramo de calle de Alcalá en sentido este-oeste, que da acceso a los distritos de la zona sur. Otras vías de importancia, con idéntico sentido, comunican al distrito con Chamartín, Salamanca, Hortaleza y San Blas. (Alonso Pereira, 1998)

Todas ellas tienen una notable capacidad importante, al disponer de dos o más carriles por sentido. Al mismo tiempo, el distrito se encuentra bien comunicado con la M-30, la Avenida de Manuel Azaña, que permite la conexión con el acceso al aeropuerto Madrid-Barajas y con la autopista M-40, así como con el Eje de O'Donnell, que constituye el inicio de la nueva carretera radial R-3 (Madrid-Valencia). Por lo que respecta al transporte público, la comunicación con el resto del municipio es buena en términos generales. (García, 2007)

Cuenta con un total de 9 paradas de Metro y 29 accesos, que comunican de forma directa el distrito con el resto de la ciudad.

Cabe mencionar la existencia de un intercambiador de gran importancia, llamado Ciudad Lineal, que cuenta con conexiones de metro, autobús urbano e interurbano, así como taxis.

No cuenta en cambio con servicio ferroviario de Cercanías, aunque la red de autobuses urbanos de la Empresa Municipal de Transporte cubre las necesidades de movilidad de los habitantes del distrito.

CAPITULO II

2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2.1. Gastronomía

Cada ciudad, cada país siempre tiene su historia, su origen, pues bien, este es el caso de la gastronomía madrileña es una fusión de origen, costumbres y tradiciones, de casi todos los que han pasado por su tierra.

Esta comida es muy aceptada por cualquier turista que pise suelo madrileño, porque a su paso les cautiva y embriaga con los aromas deliciosos que desprenden.

La Gastronomía de Madrid posee las tradiciones culinarias propias de la población inicial cuando Felipe II creó la capital, y posteriormente de los pueblos de su propia provincia que fueron aportando sus viandas a la gastronomía propia de la ciudad de Madrid. Es frecuente comprobar cómo el olor típico de la cocina madrileña es el olor de la fritura en aceite vegetal: los churros (elaborados en las churrerías), los calamares a la romana, la tortilla de patatas, los bocadillos de calamares servidos en los bares, las patatas bravas, los chopitos, las gallinejas, etc. los bares y restaurantes despiden este olor por las calles a casi cualquier hora del día. Madrid es cocina fruto de las prisas de las tascas y fogones, de platos elaborados rápido y mostrando sabores para ser acompañados con vinos de la región. Muchos de los platos que poseen la denominación "a la madrileña" son originarios de las tascas y tabernas madrileñas. (Díaz, 2005)

2.2 Historia de la gastronomía en general

Una de las características de la gastronomía de Madrid es su capacidad de adaptación de platos provenientes de otras zonas geográficas de España. Algunos de los platos y costumbres culinarias más tradicionales tienen su origen en la emigración de poblaciones procedentes de diversas partes de España y que tuvo su existencia a comienzos de siglo XX. (Furney, 2008)

Hoy en día no es extraño observar como las comidas de otras culturas se instalan en numerosas calles haciendo más rica la oferta y abriendo las puertas a una cocina fusión. Algunos afirman que la gastronomía de Madrid es originaria de las costumbres culinarias manchegas. Toda ella muy influenciada desde sus orígenes con los métodos e ingredientes que exhibía previamente la cocina del al Ándalus. De estas cocinas ancestrales antes de la conversión en capital todavía quedan restos en algunas costumbres.

2.2.1 Edad antigua de la gastronomía

Hasta casi finales del siglo XVIII, las descripciones de Madrid, de sus alojamientos y restauración no fueron más que negativos por parte de los viajeros porque no se desarrollaban como las grandes ciudades europeas de aquel entonces tales como París o Londres, cabe recalcar que precisamente no tenían la denominación de restaurantes más bien eran conocidas como fondas o mesones, etc., que hoy en día todavía permanece en la cocina madrileña, las gallinejeras friendo en la calle y las cantinas sirviendo vinos.

Algunos de los mesones típicos de hoy en día datan del siglo XVIII, por ejemplo Casa Botín que se estableció como Posada ya en el año 1725 o la Posada de la Villa que data de 1642. El establecimiento de la Corte hizo que existiesen dos gastronomías: la cortesana y la popular. También está la Fonda de la Cruz de Malta, en la cual se pagaba 20 reales por día que incluía alojamiento y comida, luego ya hacia el siglo XIX la Fonda de la Amistad tenía el mismo coste de 20 reales y por los mismos servicios.

2.2.2 Edad media de la gastronomía

A medida que aumentaron sitios para poder comer, el turista y la población se fueron acostumbrando a ciertos tipos de platos que según la época de año en que se encontrasen los elaboraban como por ejemplo el cordero fresco o salado, cocido con guisantes, habas y cebollas y se reconoció como la alimentación corriente del pueblo y que se la hacía cuando en la Comunidad atravesaban por temperaturas bastante bajas, es en esta época que nace el uso de la olla podrida que se convertiría con el tiempo en el famoso cocido madrileño.

Imagen 4. Cocido madrileño



Fuente: Bar Penedillo

Elaboración: La Autora, 2011.

2.2.3 Edad moderna de la gastronomía

Tuvieron que pasar muchos años para que hoy en día, Madrid tenga restaurantes de cocina regional española o internacional, para cualquier presupuesto desde los de alto prestigio a los populares, que ofrecen una envidiable relación calidad/precio en comparación a muchas capitales europeas. Madrid es un destino culinario internacional de primer orden, bien apreciado por el visitante extranjero cuya única queja es el horario español para las comidas y las cenas, ya que los restaurantes abren sus puertas dos o tres horas más tarde que lo acostumbrado en otros países europeos. Sin embargo, presentándose a almorzar a la una de la tarde y a cenar a las nueve, suelen ser garantía de encontrar una mesa puesta ya que los madrileños comen fuera entre las dos y las cuatro de la tarde y cenan más bien a partir de las diez de la noche. Y mucho más en los meses de verano, porque aunque muchos de los madrileños salen de ciudad para disfrutar de sus vacaciones, sin embargo los turistas son los que aprovechan las múltiples actividades que ofrece Madrid y entre ellas está el degustar la excelente gastronomía que ella ofrece.

Imagen 5. Caracoles a la madrileña



Fuente: Bar Penedillo.

Elaboración: La Autora, 2011.

Imagen 6. Una ración de patatas bravas



Fuente: Bar Penedillo

Elaboración: La Autora, 2011.

En Madrid es frecuente el denominado tapeo, es decir desplazarse por varios bares tomando de pie en la barra diversas raciones de platos que se comparten entre personas de un mismo grupo. Las tapas se acompañan frecuentemente de cerveza (denominada *caña*) o de algún vino de la región. Y precisamente esta es la principal atracción hacia los turistas y los propios ciudadanos, es una tradición bastante agradable y diferente de vivir, más aun si en el lugar de origen no conocen estas costumbres.

Los platos más populares pueden encontrarse en los bares y tascas madrileños que cobran vida en Madrid con un carácter propio y son:

- **Cocido madrileño**, es un estofado de verduras y carne muy popular, que contiene garbanzos, carne (generalmente de vacuno), hortalizas y embutidos.
- **Callos a la madrileña**. Es elaborado con tripas de vacuno o cordero, pata y morro de vaca, chorizo, morcilla, pimentón y otros aliños.
- **Sopas de ajo** que según algunos autores es el tercer plato madrileño.
- El **Besugo a la madrileña**. Plato muy tradicional elaborado con besugo al horno, plato típico de la culinaria navideña.
- **Judías a lo tío Lucas** - Plato contundente de judías (fréjol) remojadas y cocidas en aceite de oliva y ajo.
- **Ensalada San Isidro** - Se trata de una ensalada con hojas de lechuga, aceitunas negras, huevo duro cortado en rebanadas y atún en lata.

En cambio la palabra tapeo es originaria exclusivamente de España se puede decir que es su seña de identidad, estos pequeños platos se los sirve en tabernas y bares y normalmente se

los consume para picar entre horas o simplemente cuando se está con un grupo de amigos o familia en un bar disfrutando de un vaso de cerveza (caña), en sí es su acompañante inseparable. (Besas, 2009)

Los platos más comunes en Madrid a la hora de "tapear" son:

- **Oreja a la plancha.** Es una ración típica de orejas de cerdo existe en diversas variedades: *al ajillo*, con *salsa picante*, a *la vizcaína*, etc.
- Las **gallinejas**. Fritura de vísceras de cordero.
- Las **Gambas al ajillo** y **setas al ajillo**, ambos muy populares en los bares del centro. Suele ser un aperitivo adecuado para mediodía, se sirven muy calientes y se deben comer al instante.
- **El Bocado** tiene una gran variedad de posibilidades desde el eterno bocadillo de calamares (elaborado con calamares a la romana) y el pepito de ternera (bocadillo con un filete de ternera).
- Las **Patatas bravas** y **la tortilla de patatas** brava son muy populares como tapas en la mayoría de los bares.
- Los **caracoles a la madrileña**, Son caracoles en una salsa algo picante.
- Los **Soldaditos de Pavía**. Son pedazos de lomo de bacalao desalados, rebozados y fritos. .
- **Huevos estrellados** - Tapa típica que se sirve hoy en día en la mayoría de los bares y tascas de la época.
- **Media tosta** - Típico pan abierto que se ofrecía en los cafés de la época y que hoy en día aparece en celebraciones y verbenas.

2.3. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.

2.3.1. Influencias en la cocina ecuatoriana

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo un vino generoso.

Ecuador y España tienen mucha relación histórica porque se remonta a la época de conquista por parte de españoles a tierras ecuatorianas, esto no solo fue una mezcla de razas sino de sabores e ingredientes nuevos para la gastronomía indígena y ancestral de Ecuador.

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, introdujo en Ecuador elementos y experiencias europeas y africanas, por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. (Ecuaworld, 2010)

El hecho más relevante de lo mencionado fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando así la dieta y reforzando el arte culinario. El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, pero sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo. (Ecuaworld, 2010)

La gallina se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno.

El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles,

queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

2.3.2 Influencia de la comida ecuatoriana en la española

Debido a todo el fenómeno migratorio por parte de ciudadanos ecuatorianos hacia España es acertado imaginar que la gastronomía ha sufrido ciertas influencias por parte de sus nuevos habitantes.

Esto en parte se debe a que en los últimos años en la Comunidad de Madrid se realiza un evento llamado Madrid Fusión, en el cual se reúnen los mejores chefs representantes de cada país para dar a conocer sus novedades culinarias. (Alonso Pereira, 1998)

Por ejemplo un sabroso atún blanco en escabeche es una propuesta que ha gustado al igual que novedosos cócteles basados en productos ecuatorianos que han sorprendido a los paladares acostumbrados solo a su comida autóctona madrileña.

Uno de los cócteles que han preparado se llama La Mitad del Mundo que tiene una base cítrica de limón, naranja, azúcar moreno, maracuyá, se llena de hielo picado y se hace un destilado de limón; y el otro es El Libertador hecho con grosella y coco aromatizado con pétalo de rosas, en fin todo depende de la imaginación de los especialistas en la rama. (Periódico, 2011)

Lo importante de toda esto es que Ecuador se da a conocer no solo por sus costumbres y tradiciones culturales sino a través de sus habilidades culinarias también.

En el caso de la comida ecuatoriana con la presente investigación se ha visto que no hay precisamente una influencia con la gastronomía española sino más bien una fusión entre ambas.

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL

3.3. Datos Generales de la Gastronomía del distrito

La gastronomía ecuatoriana en este sector es bastante aceptada y conocida por parte de la población tanto nativa de este país como del resto de naciones migratorias como por ejemplo: peruanos, colombianos, bolivianos, argentinos, etc.

Los ciudadanos sudamericanos guardan ciertas similitudes tanto en costumbres como en tradiciones, de igual forma en el aspecto gastronómico existe esa homogeneidad y por ende mucha más apreciación y degustación favorable de la comida ecuatoriana. Un dato bastante llamativo es que hay muchos hogares formados por parejas de distinta nacionalidad y ello conlleva a abrirse muchas más expectativas y curiosidades por conocer los distintos hábitos de su pareja y a la vez aprender mucho de cada uno de sus países.

El número de encuestas aplicadas en el distrito es: 220 y cuyos resultados se reflejan en los próximos cuadros que muestran que la mayoría de las personas indagadas optan por conservar sus costumbres y tradiciones, aunque esto implique un cierto coste adicional comparado al valor que se gasta en la comida del lugar de residencia habitual.

3.4. Platos/ Bebidas/ Postres tradicionales

Dentro de este grupo de platos tradicionales se destacan los que mayor porcentaje han obtenido como resultado del proceso de encuestas, las preferencias que tiene cierto tipo de gastronomía según su fecha de elaboración, sus costes, la facilidad para adquirir sus ingredientes y por último la dificultad para realizar dichos platos.

Debido a que las tablas presentadas en el CAPÍTULO III son bastante extensas en las preguntas 1, 2, 3 y 4 se ha minimizado los datos ubicando en ellos los valores más significativos utilizados para un análisis mucho más claro y preciso. De tal manera que las tablas completas se encuentran situadas en la parte de ANEXOS.

Pregunta 1

3.2.1 ¿Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector?

Los datos que se presenta a continuación señalan el tipo de platos y nombre de los mismos que se hacen con mayor frecuencia en las familias encuestadas.

Tabla 10. Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Entradas frías	Ceviche de Camarón	12	13,95
		Ceviche de Pescado	6	6,98
		Chochos con tostado	5	5,81
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	16	18,60
		Caldo de patas	7	8,14
		Caldo de bolas de verde	4	4,65
	Sopas	Sopa de fideo	10	11,63
		Sopa de bolas de verde	5	5,81
Bebidas	Bebidas Frías	Batidos de frutas tropicales	6	6,98

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Los platos con los mayores porcentajes de consumo son los siguientes:

- ☞ Caldo de gallina 18,60%
- ☞ Ceviche de camarón 13,95%
- ☞ Sopa de fideo 11,63% y
- ☞ Caldo de patas 8,14%

Los platos han obtenido estos porcentajes porque en primer lugar los ingredientes son de fácil acceso y están al alcance de los que lo elaboran, es decir, en los barrios y en el distrito, en general está muy bien dotado de lugares de abastecimiento tales como supermercados, hipermercados, mercados y tiendas de barrio que facilitan la compra de dichos ingredientes.

En cuanto a los costos de dichos ingredientes también facilitan la elaboración porque estos no son excesivamente caros, solo hay que resaltar en el caso del Ceviche de Camarón, puede resultar

con un coste más elevado en relación a los otros, porque para poder cocinar este plato hay que usar gambas en reemplazo de los camarones, en consecuencia las gambas cuestan aproximadamente 7€ el kilo , en cualquier época del año excepto en el mes de diciembre, porque es costumbre en España cenar en navidad y año nuevo toda clase de mariscos, y entonces sube más del 50% de su coste habitual por lo tanto para poder hacer este delicioso plato supone más gastos que los otros .

De todo esto destaca que la población residente en este distrito ha buscado la manera de conservar sus costumbres sin perder ese afán de recordar los sabores de su tierra. Otro punto a favor de esto es que los 4 platos de mayor consumo señalados anteriormente, no tienen alto nivel de dificultad, al contrario, todos sus ingredientes, mencionados anteriormente son de fácil adquisición por lo tanto permite crear ese vínculo entre gastronomía, costumbre y tradición.

Tabla 11. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	46	23,96
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	36	18,75
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	26	13,54
	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	13	6,77
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	11	5,73
	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	10	5,21

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

En este enunciado y según este cuadro se demuestra que la población ecuatoriana ha alcanzado un nivel de estabilidad bastante relevante, puesto que al haber una cantidad considerable de compatriotas ha permitido la creación y desarrollo lugares en los cuales puedan sentirse como en casa.

Según los datos reflejados en esta tabla muestran los lugares donde se recomienda consumir las delicias ecuatorianas en su mayoría es en Restaurantes seguida de tiendas donde venden productos importados directamente para este grupo de consumidores.

Destacándose de ésta manera, en primer lugar está el Restaurante Perla del Pacífico con un porcentaje de consumo del 23,96%, que quizá su amplio porcentaje en comparación al resto se deba a su estratégica ubicación, es decir está al alcance de muchos de los encuestados.

Luego está el Restaurante Casa Ecuador con el 18% de visitas de sus comensales, y esto según los informantes claves se debe a que este restaurante fue uno de los pioneros en este campo de venta de comidas típicas, tradicionales y/o ancestrales.

En cambio el Restaurante Rincón Nanegalense cuenta con 13,54% de clientela que prefiere como lugar para consumir allí las delicias ecuatorianas.

Tabla 12. Quién las prepara mejor

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Julia Quiñónez	46	25,27
Bertha Lema	36	19,78
Patricio Santos	26	14,29
Mario Lema	12	6,59
Dolores Caizaguano	11	6,04
José Zumba	10	5,49
María Pérez	9	4,95
Daniel Soria	9	4,95

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Los datos que arroja este cuadro en cambio son los nombres de las personas que a su parecer preparan mejor los platos típicos dentro del Distrito de Ciudad Lineal.

La señora Julia Quiñónez alcanzó un 25,27% de buenas opiniones en cuanto a la mejor elaboración de estos platos. Seguido está la señora Bertha Lema con 19,78% y por último en tercer lugar con un porcentaje destacado entre el resto de valores esta el señor Patricio Santos con un 14,29%.

Tabla 13. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Entradas	Entradas frías	Ceviche de Camarón	Restaurantes	Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
		Ceviche de Pescado		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
		Chochos con tostado		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina		Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	Mario Lema
		Caldo de bolas de verde			Dolores Caizaguano
		Caldo de patas		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	José Zumba
	Sopas	Sopa de fideo			María Pérez
		Sopa de bolas de verde		Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	Daniel Soria
Bebidas	Bebidas Frías	Batidos de frutas tropicales			

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Esta tabla es un recopilatorio de información cruzada de toda la primera pregunta, es un reflejo de todo lo anteriormente mencionado, es decir, qué se observa en conjunto el nombre de las comidas, el lugar donde adquirirlas o degustarlas y las preferencias de las personas que preparan dichos platos.

Puesto que en esta tabla no consta ningún porcentaje porque es un resumen de las tres tablas anteriores lo destacable es que los platos que más se consumen son 3 tipos de entradas, 3 tipos de caldos, 2 de sopas y 1 ejemplo de bebida fría. Todos ellos se consumen en Restaurantes la mayoría de ellos cercanos a las viviendas de los encuestados, es decir dentro de distrito de Ciudad Lineal, y las personas que lo preparan mejor son los encargados o cocineros de cada restaurante mencionado.

Pregunta 2

3.2.2 Comidas que se preparan en épocas de fiesta en este sector

Cualquier persona sin importar su edad, raza, sexo, religión, e incluso nacionalidad lleva consigo sus costumbres y tradiciones donde quiera que se encuentre.

Es por esto que en época de fiestas, en su mayoría recuerdan esas tradiciones que han pasado de generación en generación y que aun estando fuera de su tierra natal las conservan.

La tabla siguiente presenta los platos con sus porcentajes respectivos según el grado de consumición y elaboración de los mismos en épocas de fiesta.

Tabla 14. Comidas que se preparan en épocas de fiesta

NOMBRE DE LAS COMIDAS				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Frituras	Fritada	98	42,24
	Calientes	Encebollado	25	10,78
	Horneados	Hornado	23	9,91
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	13	5,60

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Las comidas que más las elaboran y consumen son:

- ☞ Fritada con un 42,24%
- ☞ Encebollado con un 10,78%
- ☞ Hornado con un 9,9%

Las razones de estos porcentajes se debe que al existir cierta demanda de los ingredientes bases los vendedores aprovechan y sacan sus mejores ofertas para que su consumo aumente y por ende obtengan mejores beneficios.

En un principio en los supermercados o mercados simples, no sabían lo que era la Fritada pero con el pasar de los años los propios vendedores y la población española en general se ha dado cuenta del valor histórico que posee la comunidad ecuatoriana en cuanto a gastronomía se refiere, aunque en los demás ámbitos también es bastante apreciada dicha población de inmigrantes.

El inolvidable encebollado al ser un plato típico también es valorado y degustado en gran medida no solo en restaurantes sino en las casas y en cualquier reunión familiar o después de alguna fiesta, etc.

Hay que mencionar otro plato relevante en esta gastronomía: el Hornado, aquel plato que no puede faltar en los paladares de propios y extraños.

Los costes de cada uno de los platos varían, pero tampoco tienen un valor excesivo, en relación con los sueldos que se ganan en España, lo que sí se puede comparar es el precio entre un plato hecho en casa y el comer en un restaurante, porque en el primer caso los ingredientes pueden salir muchas más raciones y casi por el mismo precio que un solo plato en un restaurante.

Tabla 15. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	19	23,46
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	14	17,28
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	14	17,28
	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	8	9,88
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	5	6,17
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	4	4,94

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Según las encuestas el resultado que se obtuvo es que el Restaurante Perla del Pacífico con el 23,46% es el sitio favorito donde prefieren consumir los platos típicos, tradicionales y/o ancestrales de la población ecuatoriana.

En igual porcentaje están dos restaurantes y estos son: Restaurante Casa Ecuador y El Rincón Nanegalense ambas con el 17,28%

Tabla 16. Quién las prepara mejor

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Julia Quiñónez	19	23
Bertha Lema	14	17
Patricio Santos	14	17
José Zumba	8	10
Dolores Caizaguano	5	6
Daniel Soria	4	5

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Como derivación de los porcentajes de la tabla anterior quienes preparan mejor los platos son las propietarias de los restaurantes. De tal forma que los porcentajes respecto a las preferencias de elaboración son los siguientes:

Julia Quiñónez con el 23%

Bertha Lema y Patricio Santos con el 17% ambos.

Como se mencionó desde el inicio de este capítulo las tablas solo contienen los valores más altos en cuanto a frecuencia y por ende porcentaje, y esta tabla no es la excepción.

Tabla 17. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos Principales	Frituras	Fritada	Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
	Calientes	Encebollado		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
	Horneados	Hornado		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5				José Zumba	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano
				Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Esta tabla contiene la información de los tres literales anteriores y es el resumen de los platos que se consumen en épocas de fiestas o reuniones familiares, además refleja los lugares y quienes según los entrevistados son las personas que preparan mejor dichas delicias.

El plato más destacable es la fritada seguida del encebollado, el hornado y por último el caldo de gallina, todos estos son elaborados en los restaurantes que se encuentran cerca del Distrito o que simplemente son los que consideran que hacen mejor los platos mencionados.

Pregunta 3

3.2.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector

En esta pregunta se desvela los mayores porcentajes de aquellos platos que más se elaboran dentro del distrito por parte de las familias encuestadas.

Se menciona los suculentos platos que tienen por costumbre hacerlos y consumirlos convirtiéndolos en una excelente exposición de gastronomía autóctona de su país, es decir de Ecuador.

Tabla 18. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector

NOMBRE DE LAS COMIDAS				
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS		FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Frituras	Fritada	94	34,81
	Calientes	Encebollado	22	8,15
	Horneados	Hornado	20	7,41
	Frituras	Churrasco	8	2,96
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	7	2,59
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker	6	2,22

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

El plato con el mayor porcentaje de elaboración es la fritada con 34,81% a su favor seguida del encebollado con el 8,15% seguido por el hornado con el 7,41%.

Como se mencionó en las preguntas anteriores los costos de los ingredientes bases no son excesivos ni mucho menos, porque a raíz de que hay un número considerable de ecuatorianos no solo en este distrito sino en todo el suelo español, hay mucha demanda y por ende mucha oferta de productos e ingredientes para la elaboración de los tres platos mayormente consumidos.

Tabla 19. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	19	24,05
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	16	20,25
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	15	18,99
	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	5	6,33
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	4	5,06
	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	4	5,06

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Los lugares de mayor preferencia para consumir estos platos son:

- ☞ Restaurante Perla del Pacífico con el 24,05%
- ☞ Restaurante Casa Ecuador con el 20,25%
- ☞ Restaurante Rincón Nanegalense con el 18,99%

Normalmente estas personas acuden a estos lugares porque saben la forma en que lo preparan, la sazón que tienen las comidas y sobre todo el sabor que atrae a cada uno de los encuestados para haberlos elegido como los mejores.

Tabla 20. Quién las prepara mejor

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Julia Quiñónez	19	25
Bertha Lema	16	21
Patricio Santos	15	20
José Zumba	4	5
Dolores Caizaguano	4	5

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Las personas mejor valoradas en cuanto a la preparación de estos platos son:

- ☞ Julia Quiñónez con un 25% de preferencias
- ☞ Bertha Lema con un 21% y
- ☞ Patricio Santos con un 20%

Por lo tanto la Sra. Julia Quiñónez prepara mejor los platos típicos, tradicionales y/o ancestrales.

La diferencia entre la Sra. Bertha Lema y el Sr. Patricio Santos es mínima del 1% de preferencias, y respecto al cuarto valor de frecuencia y porcentaje es de 16% con el Sr. José Zumba y la Sra. Dolores Caizaguano.

Tabla 21. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos Principales	Horneados	Hornado	Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
	Calientes	Encebollado		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
	Frituras	Fritada		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
		Churrasco		Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba
Caldos y Sopas	Caldos	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20			
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker		El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	Dolores Caizaguano

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

La tabla 21 es el resumen del cruce de las variables de los platos que más se consumen, las personas que mejor los preparan y los lugares de igual manera.

Por ejemplo esta el hornado, el encebollado, la fritada, el churrasco, caldo de gallina y el Quacker.

Todos estos platos prefieren consumirlos en los siguientes restaurantes: Perla del Pacífico, Casa Ecuador, Rincón Nanegalense, Salón de Otoño, Gran Asador y Rincón Ambateño.

Según los encuestados las personas que mejor preparan estos platos son: Julia Quiñónez, Bertha Lema, Patricio Santos, José Zumba y por último Dolores Caizaguano.

Pregunta 4

3.2.4. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

Hay ciertos platos que gustan más y gustan menos, de hecho los visitantes son muy exigentes al momento de comer porque exigen calidad y la comida ecuatoriana cumple ese sello por toda la trayectoria que tiene el nombre de origen.

Lo cierto es que la propia tabulación de las encuestas muestra como algunos de los platos mencionados en la tabla 22 son los que más consumen los visitantes en el distrito de Ciudad Lineal.

Tabla 22. Comidas más demandadas por los visitantes en el sector

NOMBRE DE LAS COMIDAS				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Frituras	Fritada	111	45,87
	Cocidos	Encebollado	26	10,74
	Horneados	Hornado	22	9,09

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

El plato principal que prácticamente es el preferido en la población ecuatoriana y parte extranjera, es: la FRITADA que ha arrasado en el porcentaje con un 45,87%, casi la mitad en cuanto a preferencias se refiere. Seguramente es debido a la excelente aceptación de este plato y lo principal es que el cocinarlo no implica una pérdida excesiva de tiempo ni mucho menos de dinero.

Luego tenemos con un porcentaje del 10,74% al ENCEBOLLADO, que por su sabor y por el fácil acceso a la compra de los ingredientes para poder prepararlo es el segundo plato principal cocido más aceptado por el colectivo ecuatoriano en este Distrito.

Por último y con muy poca diferencia al anterior plato esta el HORNADO con un 9,09% de aceptación, pero si se compara con el porcentaje del primero, existe una gran diferencia de valores porcentuales, y esto se debe a la distinta preparación de cada uno.

A parte de que estos platos los hacen en casa hay que tener en cuenta que muchas de las familias o grupos prefieren comer en restaurantes, y entre los más visitados están los siguientes: Restaurante Perla del Pacífico, Restaurante Rincón Nanegalense y el Restaurante Casa Ecuador.

Tabla 23. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	23	23,23
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	18	18,18
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	13	13,13
	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	8	8,08
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	6	6,06
	Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	5	5,05

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Realizando un análisis comparativo se deduce que el restaurante de la zona con mayor demanda por parte de los clientes es el *Restaurante Perla del Pacífico* ya que su presentación y su comida atraen a un 23,23% de población que prefieren consumir uno de los 3 platos más demandados por su parte.

Otra opción es el Restaurante Rincón Nanegalense que abarca el 18,18% de aceptación debido a la atención, precios, variedad y la ubicación dentro del Distrito.

Además de éste tenemos al Restaurante Casa Ecuador que capta un 13,13% de clientes, esto se debe a que no es cerca del lugar de residencia habitual.

Tabla 24. Quién las prepara mejor

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Julia Quiñónez	20	23,53
Patricio Santos	18	21,18
Bertha Lema	13	15,29
José Zumba	7	8,24
Dolores Caizaguano	6	7,06
Oswaldo Bolaños	5	5,88

Fuente: Madrid, 2011

Elaborado: La Autora

Las personas que según la población son las mejores en preparar los platos seleccionados como favoritos son las que a continuación se detalla con sus respectivos porcentajes:

- ☞ Julia Quiñónez con un 23,52%

☞ Patricio Santos con un 21,18%

☞ Bertha Lema con un 15,29%

Tabla 25. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Frituras	Fritada	Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
	Cocidos	Encebollado		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
		Encebollado Mixto		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
	Horneados	Hornado		Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker		Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	Oswaldo Bolaños

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Esta tabla contiene la información cruzada de las 3 tablas anteriores dentro de la pregunta 4 y refleja el conjunto de los platos que más les gusta consumir o hacer a los encuestados el resultado promedio da como resultado que tanto la Fritada, Encebollado, Encebollado Mixto, Hornado, Ceviche de Camarón y Quacker prefieren comerlos en los siguientes restaurantes: Perla de Pacífico, Rincón Nanegalense, Casa Ecuador, Salón de Otoño, Gran Asador, Rincón Manabita con sus respectivos dueños o cocineros, es decir quienes lo preparan mejor y son : Julia Quiñónez, Patricio Santos, Bertha Lema, José Zumba, Dolores Caizaguano y Oswaldo Bolaños.

Pregunta 5

3.2.5. Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación

Existe variedad de platos que se elaboran en cada hogar ecuatoriano y que ahora mismo lo hacen en su nuevo lugar de residencia, pero hay que tener en cuenta que no están en su país y hay ciertos productos que han sido reemplazados porque no encuentran exactamente los mismos para que pueda tener el mismo sabor, en la próxima tabla se explica los platos que han sufrido esos cambios.

Tabla 26. Comidas ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUCIA DEL CAMBIO
Platos Principales	Cocidos	Menestrón	2	No hay fideo apropiado que se utiliza para la preparación	2
		Encocado de chautizas	1	No existe las chautizas (tipo de pez-sardina de río)	1
		Encocados	1	La leche de coco la venden en latas	1
	Asados	Papas con cuy	1	No hay Cuy en España	1
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de pata	2	No hay patas de cerdo y no de res	2
Coladas y Potajes	Potajes	Fanesca	58	No hay sambo	58
		Locro de cuero	7	No hay el cuero reventado	7
		Yaguarlocco	6	No hay todo el menudo	6
Entradas	Frías	Librillo	4	El sabor del librillo no es igual que en Ecuador, en España lo lavan con lejía y es blanca	4
		Ceviche de camarón	1	No hay camarón la reemplazan con gambas	1
Entremeses	Envueltos	Humitas	7	Llegan hechas y congeladas	7
		Tamales	3	No hay hoja de achira	3
	Picadas	Papas con salsa de maní	2	No hay el maní crudo para tostar y pelar	2
	Frituras	Emborrajados de maqueño	2	No hay maqueño	2
Bebidas	Frías	Jugos de naturales	15	Solo hay pulpas congeladas	15
		Jugo de naranjilla	2	Venden naranjilla solo en pulpas congeladas	2
		Jugo de guanábana	2	Solo hay pulpas congeladas	2
	Compuestas	Colada Morada	66	No hay mortiños ni frutas naturales	66
		Colada de naranjilla	1	No hay naranjilla solo en pulpas	1
	Calientes	Morocho con pasas	2	No venden morocho partido finito solo hay el normal (grueso)	2
		Chocolate de Ambato	2	No hay ese chocolate solo hay tabletas o en polvo	2
	Fermentadas	Chicha de jora	2	No le fermentan	2
Postres	Dulces	Dulce de guayaba	1	No hay guayaba solo pulpas	1
Otros típicos y Tradicionales	Aditamentos	AjÍ de pepa	1	En España no hay la pepa de sambo pero lo reemplazan con el maní	1
TOTALES			191		191

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Según estos datos se puede decir que los dos platos que sufrido más frecuencias de cambio son la fanesca (58) y la colada morada (66); esto es debido a que los ingredientes básicos que se usaban en Ecuador para su elaboración no son los mismos entonces buscan reemplazarlos por productos más elaborados que normalmente no tienen el mismo sabor ni contenido que los naturalmente usados, como es el caso de la colada morada, uno de sus ingredientes llamado ishpingo no se

encuentra en venta en España, otra razón de cambio es que no usan todas las frutas naturales que conlleva la colada morada, por ejemplo la naranjilla y la mora vienen en pulpas congeladas.

Otro ejemplo es la fanesca, todos sus componentes se los consigue en las tiendas latinas y en un Mercado que se llama Maravillas pero la razón por la que ha cambiado la preparación es que el sambo no hay en estos sitios de abastecimiento o si es que los tienen los venden a un precio muy elevado que las amas de casa prefieren evitarlo y reemplazarlo por algún otro ingrediente parecido, en la Semana Santa que es cuando se hace la fanesca el precio de el sambo ha llegado a estar en 15€ una pieza de 1 kilo aproximadamente, es por eso que al ver estos valores no lo compran y agregan a su fanesca el calabacín que es mucho más barato y lo producen en España.

A continuación se presenta la clasificación de aquellos platos en típicos, tradicionales o ancestrales que se preparaban hace años en el país de origen y actualmente han cambiado su elaboración precisamente por esa variación de lugar de residencia.

Tabla 27. Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICAS	Jugo de naranjilla
	Jugos naturales
	Jugo de guanábana
	Locro de cuero
	Papas con cuy
	Encocado de chautizas
	Librillo
	Morocho con pasas
	Emborrajados de maqueño
	Menestrón
	Ají de pepa
	Encocados
	Ceviche de camarón
	TRADICIONALES
Caldo de patas	
Tamales	
Papas con salsa de maní	
Chocolate de Ambato	
Dulce de guayaba	

ANCESTRAL	Colada Morada
	Fanesca
	Yaguarlocro
	Chicha de jora

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011
Elaborado: La Autora

La tabla 27 es una clasificación de todos los platos que se han obtenido de todas las encuestas. Dicha clasificación se hizo en base a tres grupos: COMIDAS TÍPICAS con 13 platos y pertenecen a este porque se han apropiado del sector de cada encuestado por su preparación, es decir que el plato se volvió propio del sector.

El segundo grupo es de los platos TRADICIONALES 6 en total, estos platos entran en este grupo cuando éstos se han convertido en consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

Y por último están los platos ANCESTRALES y son 4 éstos son los que históricamente se preparan con productos del sector.

Pregunta 6

3.2.6 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente

Hay distintos platos de origen ecuatoriano que son fácil de hacerlos porque se consigue la mayoría de los ingredientes pero no a todos se los puede reemplazar ni mucho menos importar esos ingredientes faltantes entonces es cuando simplemente se deja de consumirlos con la esperanza de degustarlos el momento en que regresen a su país de origen en este caso Ecuador.

La tabla 28 muestra todos esos platos que ya no se preparan en el nuevo lugar de residencia y la frecuencia respectiva.

Tabla 28. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE LOS PREPARA	FRECUENCIA
Plato Principal	Asado	Cuy asado	15	Carmen Quinga	1
				Sara Parra	1
				María José Ayala	2
				María Simbaña	4
				Amelia Arévalo	2
				Teresa Páez	5
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de bagre	25	Lucrecia Ceballos	2
				Leticia Pin	1
				Lina Terán	1
				Nelly Báez	3
				Daysi Jurado	2
				Ana Aulestia	2
				María Eugenia Cabrera	4
				Nancy Romero	10
	Sopas	Caldo de 31	15	Nilda Campos	7
				Ornela Durán	5
				Lupe Cando	2
				Beatriz Salazar	1
		Sopa de tomate	15	Ester Sánchez	3
				Natividad Cáceres	6
Sopa Juliana	1	María Luisa Proaño	1		
		Martha Armas	5		
Bebidas	Calientes	Trigo con leche	8	Martha Balseca	1
				Patricia Chagcha	3
Postres	Pastelería Criolla	Cocadas	5	María José Ayala	5
				Sandro Ibutjes	5
Entremeses	Asados	Tripa mishque	46	Regina Rivera	9
				Rosario Caranqui	4
				Carmina Tarancón	5
				Diana Pallo	2
				Lucinda Costa	4
				Ermiña Cobo	5
				Rita Piedra	5

				Rosa Paredes	10
				Tamara Oña	2
Otros Típicos y Tradicionales	Coladas Dulces	Chapo	32	Graciela Bautista	2
				Silvia Costa	5
				Gabriela Trujillo	1
				Alejandra Rodríguez	3
				Carmen Chalco	1
				Juana Suárez	1
				Blanca Moreno	1
				Liliana Calero	4
				Luz María Benítez	3
				Paulina Gaibor	6
				Lupe Marca	5
				Dulce de oca	21
		Cumandá Calderón	8		
		Carmen Rosero	1		
Mercedes Gualotuña	7				
				Noemí Chicaiza	3
TOTALES			183		183

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Algunos ejemplos de lo anteriormente dicho es la TRIPA MISHQUE con una frecuencia de 46 opiniones que no la consumen. El CHAPO, con 32 y el Caldo de Bagre con 25.

Las razones principales por las que no consumen este tipo de platos son:

- ☞ El ingrediente principal de dichos platos no lo comercializan en España.
- ☞ La importación de estos ingredientes sería muy costoso y no obtendrían beneficios los comerciantes porque el precio tendría que ser elevados para el cliente.
- ☞ Al ser muy caro los productos o ingredientes se opta por no hacerlo ni prepararlo.
- ☞ En el caso de la Tripa Mishque no se la hace porque lo tradicional es hacerlo en una parrilla con carbón y al aire libre, en cambio en la zona urbana de Madrid no es permitido tener este tipo de parrillas, tendrían que tener un permiso especial o de lo contrario serían objeto de multas cuantiosas.

- ☞ Para preparar el Chapo hace falta el ingrediente principal que es la máchica y eso no lo venden en ningún supermercado aún.
- ☞ Lo mismo sucede con el Caldo de Bagre, esa clase de marisco no hay en este país.

3.5. Platos/ Bebidas/ Postres Actuales

En esta parte se trata sobre la elaboración y preparación de nuevos platos tomando e introduciendo los nuevos ingredientes base.

Todo esto tiene una importancia alta, puesto que los españoles se han adaptado a las costumbres ecuatorianas y estos como población inmigrante también tienen la obligación, por así decirlo, de adaptarse e integrarse a esta tierra que les abrió sus puertas.

Por ende se verá y conocerá en la tabla 29, las comidas nuevas que se están fusionando con la cultura de Ecuador.

Pregunta 7

3.3.1. Comidas nuevas que se preparan en el sector

Son muchos tipos de platos nuevos que preparan los ciudadanos de Ecuador residentes en el Distrito de Ciudad Lineal y en la siguiente tabla no solo se refleja la frecuencia sino el ingrediente básico con que se los prepara e incluso el nombre del lugar donde se lo puede adquirir dicho ingrediente.

Tabla 29. Comidas nuevas que se preparan en el sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Platos principales	Arroces	Paella	90	Arroz Mariscos Azafrán	Carrefour
					LIDL
					Eroski

					Ahorra Más
					Bar El Valencianito
	Estofados	Lentejas con chorizo	9	Chorizo	Carrefour
					LIDL
					Eroski
					Ahorra Más
					Hipercor
Caldos y Sopas	Sopas	Sopa Gallega	4	Acelga	Mercadona
					Carrefour
					LIDL
					Restaurante Rincón Gallego
Coladas y Potajes	Potajes	Potaje de garbanzo	9	Garbanzos	Mercadona
					Carrefour
					LIDL
		Ahorra Más			
		Hipercor			
		Condis			
	Cocido madrileño	6	Garbanzo Chorizo Morcilla	Mercadona	
				Carrefour	
				LIDL	
	Eroski				
	Restaurante Cocina Madrileña				
	Fabada	6	Alubias (fréjol)	Carrefour	
LIDL					
Eroski					
Ahorra Más					
Hipercor					
Condis					
Callos a la madrileña	4	Callos(librillo)	Bar Ciudad Lineal		
			Casa Elías		
Entradas	Frías	Gazpacho	7	Tomate	LIDL
					Carrefour
		Ensaladilla Rusa	7	Papas Zanahoria Vainitas Mahonesa	Mercadona
					Carrefour
	LIDL				
	Eroski				
	Restaurante Cocina Madrileña				
	Calientes	Croquetas	20	Caldo del pollo	Mercadona
Carrefour					
LIDL					

					Hipercor
					Restaurante Cocina Madrileña
		Guisantes con jamón	16	Trozos de jamón serrano	Mercadona
					Carrefour
					LIDL
					Hipercor
		Orejas de cerdo	13	Orejas	Bar Penedés
					Mercadona
					Carrefour
		Migas	3	Chorizo	Mercadona
					Carrefour
					LIDL
					Eroski
					Condis
					Ahorra Más
		Espinacas revueltas	2	Espinacas	Mercadona
Entremeses	Tortillas	Tortilla de Patatas	44	Huevos Papas	Mercadona
					Carrefour
					LIDL
					Eroski
					Bar El Valencianito
					Restaurante Los 100 Montaditos
	Patatas bravas	2	Salsa brava	Bar Ciudad Lineal	
Picadas	Judías verdes	5	Alverjas	Mercadona	
				Carrefour	
				LIDL	
				Eroski	
				Condis	
Postres	Pastelería criolla	Churros	2	Harina	Kiosco Atocha
					Kiosco La Plaza
TOTAL			249		

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

En este análisis se incluye los datos de los 3 platos que tienen el número más alto de frecuencia en elaboración y preferencia.

☞ PAELLA → frecuencia → 90

Como primer plato que pertenece al grupo de principal en la categoría de arroces está la Paella, que a pesar de ser de origen Valenciano, es un plato tradicional que se lo prepara y reconoce en

todo el territorio español al igual que en el exterior, puesto que es una referencia gastronómica internacional, reconocida por su nombre y por ende al país que representa.

☞ TORTILLA DE PATATAS → frecuencia → 44

También llamada tortilla española, es clasificada como un entremés, categoría tortilla. Se trata de una de las preparaciones más clásicas de la cocina española que puede encontrarse en cualquier bar o restaurante que casi siempre lo pasan junto a una caña o un tercio de cerveza.

☞ CROQUETAS → frecuencia → 20

La croqueta es una porción de masa hecha con un picadillo de diversos ingredientes que ligado con bechamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda u ovalada

Estos tres platos son de mayor consumo dentro de la población encuestada porque la adquisición de los ingredientes no implica un gasto excesivo ni se sale de cualquier presupuesto normal, más bien al ser de consumo casi diario, son mucho más accesibles y se los obtiene en cualquier sitio de venta de comida y por supuesto se los encuentra en distinta época del año porque siempre se la está consumiendo tanto en los hogares españoles como en los de origen ecuatoriano.

Otro de los puntos por los cuales la muestra de personas que se ha entrevistado ha elegido estas comidas como preferidas, es porque son de fácil preparación es decir, no hay un alto nivel de dificultad en su elaboración. Esto es un aspecto a favor porque el horario de trabajo normalmente es partido y para la hora del almuerzo hay un margen de 3 horas por eso casi siempre cocinan platos de fácil y rápida preparación, para que después de comer se tomen la famosa siesta española.

Pregunta 8

3.3.2. Ingredientes básicos del sector que más emplean en la elaboración de las comidas

En esta última pregunta se afirma una vez más las preferencias de las comidas que tienen los entrevistados, y el cómo destacan los ingredientes bases para la elaboración de las comidas.

Se describe cada ingredientes básico uno a uno en la tabla 30 luego los tipos de platos que se elaboran con ese ingrediente, sus nombres y luego se analizará dichos ingredientes.

Tabla 30. Ingredientes básicos que más se emplean en la elaboración de las comidas

INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
QUESO	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de Bolas	5	2,69
	Entremeses	Frituras	Patacones	20	10,75
			Empanadas	15	8,06
		Picadas	Choclos	8	4,30
		Envueltos	Humitas	2	1,08
AVENA	Bebidas	Compuestas	Quaker	12	6,45
	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa	4	2,15
CERDO	Platos Principales	Frituras	Fritada	30	16,13
		Horneados	Hornado	10	5,38
MAIZ	Platos Principales	Horneados	Hornado	7	3,76
		Frituras	Fritada	4	2,15
	Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de patas	4	2,15
	Coladas y Potajes	Coladas	Morocho de sal	1	0,54
		Potajes	Sancocho	1	0,54
	Entremeses	Frituras	Tostado	12	6,45
		Tortillas	Mote pillo	9	4,84
		Envueltos	Humitas	2	1,08
Picadas	Mote	1	0,54		
YUCA	Platos Principales	Cocidos	Encebollado	22	11,83
	Coladas y Potajes	Potajes	Sancocho	6	3,23
	Postres	Pastelería Criolla	Pan de yuca	1	0,54
GALLINA/POLLO	Platos Principales	Asados	Pollo asado	5	2,69
		Caldos	Caldo de gallina	3	1,61
	Caldos y Sopas	Secos	Seco de gallina	2	1,08
TOTALES				186	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

De esta tabla se obtuvo los siguientes resultados:

- ☞ El ingrediente con el mayor porcentaje de uso es el QUESO con 27,60%
- ☞ El siguiente es el MAÍZ con un 22,05%
- ☞ Luego el CERDO con 21,51%
- ☞ La YUCA en cambio tiene un 15,60%
- ☞ La AVENA un 8,60%
- ☞ Y por último la GALLINA con 5,38%

CAPÍTULO IV

4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL

4.3. Ficha

La presente tabla representa el inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral en lo referente al consumo y usos de los distintos platos en los días o fechas especiales de fiestas, las razones que motivan su consumo, historia, sensibilidad al cambio, entre otras, pero sobre todo son los motivos que tienen los entrevistados para seguirlos elaborando fuera del país de origen.

Después de realizar las entrevistas en el distrito de Ciudad Lineal se reflejan los datos más representativos en la Tabla N° 31.

Tabla 31. Inventario de la gastronomía

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	Típica	NSC	Baja	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Virgen del Sagrario	Madrid
FRITADA	Típica	NSC	Baja	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Virgen del Sagrario	Madrid
CHURRASCO	Tradicional	NSC	Baja	Carrefour Las Rosas	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	Madrid
CHURRASCO	Tradicional	NSC	Baja	Restaurante Perla del Pacífico II, Calle de Vital Aza, 37	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	Madrid
ENCEBOLLADO	Típico	Calma chuchaqui	Baja	Carrefour las Rosas	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Calle Esequiel Solana	Madrid
ENCEBOLLADO	Típico	Estofado de pescado	Baja	Mercadona	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Calle Esequiel Solana	Madrid
CEVICHE DE CAMARÓN	Tradicional	NSC	Media	Calle de Berrastegui	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Berrastegui	Madrid

CEVICHE DE CAMARÓN	Tradicional	NSC	Media	Restaurante Perla del Pacífico/ Emilio Ferrari 12	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Emilio Ferrari 12	Madrid
COLADA MORADA	Ancestral	Colada de los Santos difuntos	Alta	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 13	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Florencio García	Madrid
COLADA MORADA	Ancestral	Colada de los Santos difuntos	Alta	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	Madrid	Madrid	Madrid	Ciudad Lineal	C/Gutiérrez de Cetina	Madrid

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Los platos son elaborados con mayor frecuencia en aquellas ocasiones especiales en que la familia que vive en la misma ciudad se reúne para preparar esas delicias y que automáticamente les hacen trasladar a sus orígenes.

La Fritada

La inigualable fritada es un plato típico de Ecuador, aunque hay que tener en cuenta que ahora mismo se encuentran en la tierra originaria del ingrediente principal, el cerdo, esto hace un poco más fácil la elaboración de este exquisito plato, lo único esencial es saber el secreto y trucos para cocinarlo y así el sabor no varíe en gran dimensión respecto a la que se hace en su lugar natal.

Este plato típico de la gastronomía ecuatoriana se remonta a la época del colonialismo español a principios de los años 1800.

La forma de preparación resumida es la siguiente: la carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas. Esta es la manera originaria de hacerlo en Ecuador pero en España no se cuenta con el utensilio (paila de bronce) para que tenga ese sabor que tanto recuerda a su país.

La fritada se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común.

Es por eso que este plato tiene un nivel bajo de *sensibilidad al cambio*, porque la forma de preparación depende únicamente de lo que hayan aprendido en Ecuador, es decir las enseñanzas que les hayan transmitido sus padres.

En cuanto a los ingredientes, la mayoría se los encuentra en los supermercados que tienen en sus propios barrios o distrito en general.

Hay que destacar otro punto importante como son los costos de este plato. Primeramente los ingredientes que llegan a las tiendas de barrio no son con precios elevados, por ejemplo la carne de cerdo, como proviene del propio territorio español su precio es más barato, el kilo lo venden por 2.90€, esto en comparación con un kilo de carne que está sobre los 5.99€. Una bolsa de 1kg de maíz mote 1.85€, entre los demás completos no más de 5€, por lo tanto este plato para una familia de 4 comensales no supone un gasto excesivo.

El Churrasco

Este plato tan conocido y usado en Ecuador es el primo pobre de los churrascos brasileiros o argentinos, es decir que cada ciudadano ecuatoriano lo adaptó a sus gustos y costumbres y de ahí fue que nació su propio churrasco.

En general para los ecuatorianos el termino churrasco no es solo la carne sino un plato principal que contiene carne (asada o frita) cubierto con un huevo frito y servido con arroz, papitas fritas, ensalada, plátanos fritos y un buen ají. Aunque el filete de carne de su churrasco sea más delgado que las versiones más populares argentinas o brasileras, está lleno de sabor por todos los componentes adicionales y eso lo convierten en un delicioso plato de comida.

El nivel de sensibilidad al cambio es muy bajo de hecho no hay dificultad alguna para conseguir sus componentes, porque dentro del distrito se vende todos los ingredientes por lo tanto su preparación es mucho más accesible para los que deseen comer esta delicia de plato.

Sus ingredientes se los puede adquirir directamente en los supermercados como por ejemplo en Carrefour, Mercadona, LIDL, Ahorramás, Día y un mercado llamado Maravillas, estos son los

sitios accesibles a los minoristas, pero hay un mercado mayorista llamado Mercamadrid que abastece los mercados y pequeñas tiendas de barrio para vender al consumidor.

El Encebollado

Es otra de esas delicias que si se la prueba la primera vez se queda como encantado por ello, aunque hay muchas leyendas sobre su origen a continuación se menciona algunas de ellas.

Este plato nació en 1963, en el suburbio oeste de la ciudad de Guayaquil, y más concretamente en las puertas polvorosas de las escuelas fiscales, como fiambre de cuatro reales para la infancia que a las puertas de la escuela lo comían en un pequeño pocillo de hierro enlozado que era vaciado por un cucharón de aluminio de un balde de hierro enlozado por el vendedor de oficio, siempre varón, con gorro y camiseta que lo expendía en modalidades de pago, directo o al fío, porque existían niños que solo tenían dos reales y de una rebusca próxima, ofrecían o prometían el pago restante.

Otra mención de su origen es que data cuando la ciudad colonial de Santiago de Guayaquil era un corregimiento, la tripulación cuando estaba cansada, se exponían a muchas horas de trabajo, después bebían y al día siguiente las cocineras preparaban el invento del encebollado como fórmula para calmar el chuchaqui.

Son muchas las historias pero lo importante es que este plato se ha convertido en un plato típico y que al igual que la población ecuatoriana emigró igual sus costumbres, entre ellas el sabroso encebollado. Para su elaboración ahora mismo encontramos la mayoría de sus ingredientes al alcance de los consumidores por eso la sensibilidad al cambio es baja porque lo único que no hay es un pez llamado albacora con el que se prepara en Ecuador pero en Madrid se usa es el bonito o el atún en reemplazo del otro.

Igualmente todos los ingredientes se los encuentra en los supermercados cercanos al lugar de la residencia y también las tiendas de frutas de barrio.

En sí este plato tradicional sigue muy presente en los hogares provenientes de Ecuador y poco a poco en los hogares del distrito.

Ceviche De Camarón

Cabe recalcar que en sí el ceviche nació en y es genuino de Perú, pero al estar tan cerca de Ecuador y más que todo por la influencia de la región en que se origina, este plato se lo come especialmente en la costa y de ahí su sazón y sabor.

En Ecuador se sirve en un plato profundo para sopa o un tazón. Se prepara con camarones hervidos, jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta, cebolla paiteña picada en pluma (cebolla colorada en rodajas) en cantidades abundantes.

Las recetas varían regionalmente, incorporando o prescindiendo del jugo de naranja o de la salsa de tomate. Se acompaña con maní tostado, maíz tostado, chifles

La sensibilidad al cambio de este plato es media porque en Madrid los camarones se los reemplaza con las gambas o langostinos también.

Los lugares de adquisición son en los supermercados (Carrefour, LIDL, Mercadona, Ahorramás, Día) también compran los productos en mercados y tiendas de barrio.

La Colada Morada

Dentro de esta lista de comidas está la bebida tradicional: la Colada Morada, que está dentro del tipo de comida ancestral porque antiguamente los indígenas llevaban comida a sus muertos para que tengan algo que comer en su otra vida, después de la colonización algunas de estas tradiciones se modificaron por la presencia de la tradición cristiana y el uso del color morado en sus ceremonias y de ahí salió la colada morada y los panes llamados guaguas de pan que tenían forma de niñas

La forma de preparar esta succulenta colada, según los ingredientes que los encontramos cerca del distrito, es la siguiente: cocinar las especies de dulce (canela, clavo de olor, pimienta de dulce, anís, panela) agregar las pulpas de naranjilla y mora, hierba Luisa, la harina negra o mazamorra y por ultimo agregar fruta picada y por supuesto servir con unas ricas guaguas de pan.

Para la elaboración de esta colada se acude normalmente a las tiendas latinas, es decir las que exclusivamente se dedican a importar los productos desde Ecuador , especialmente para esta fechas en las que se hace la Colada Morada , ahí se encuentra todos los ingredientes.

La sensibilidad al cambio en este caso es media, porque lo que no hay en su forma natural son las naranjillas y la mora, tan solo venden en bolsas congeladas las pulpas , el resto sí que lo venden, en cuanto a los precios son un tanto elevados en ciertos ingredientes, pero casi siempre los compran de todas formas.

Lo importante es no perder esas costumbres y tradiciones, y hasta el momento de las encuestas algo en lo que enfatizaron es que en medida de lo posible tratan de pasar esas costumbres a sus hijos y nietos para que sepan, entiendan y valoren sus orígenes.

4.4. Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor dicho se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes

Todos los platos que resultaron de las entrevistas y que se detallan en la **Tabla 32**, son los que se usan cuando tienen alguna reunión familiar o un fin de semana, depende mucho de la situación en la que se encuentren y la fecha en especial.

Tabla 32. Gastronomía relacionada a las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Día de los Difuntos	Colada Morada	Principalmente en el 2 de noviembre porque su contenido asemeja la sangre e los difuntos y las guaguas los propios cuerpos	Esta colada muestra sin duda la fusión del ritual indígena con el católico ya que el color morado tiene un significado de muerte y luto en la iconografía católica lo que resultó perfecto para la celebración de la fiesta de los difuntos

Principales reuniones familiares	Fritada	Pese a que el cerdo lo introdujeron desde España la comunidad ecuatoriana inventó una forma única para su preparación convirtiéndole así en un plato típico de la sierra ecuatoriana.	Se reúne la familia, las mujeres aliñan un día antes la carne para prepara la fritada, lo hacen normalmente las mujeres más mayores y con más experiencia en la elaboración de este plato. Se lo acompaña normalmente con el mote.
Fines de semana	Churrasco	El churrasco ecuatoriano es el primo pobre de los churrascos brasileiros o argentinos	En el fin de semana las madres hacen este plato porque a los niños gusta mucho.
Normalmente al día siguiente de una fiesta	Encebollado	La fórmula del encebollado quita el malestar después de haber bebido en exceso en alguna fiesta	Plato típico que se consume después de una fiesta o reunión. Todos aquellos que lo consumen afirman que es un plato revitalizante. Lo preparan también los hombres, compran los ingredientes antes de la fiesta para tener listo al día siguiente después del exceso de copas.
Normalmente en verano	Ceviche de camarón	Plato tradicional que se realizar en casi toda la costa del Pacífico desde Chile hasta las costas de México	Plato típico que se hace para reuniones familiares o celebraciones de las mismas y la hacen las esposas y también los maridos, especialmente los que son oriundos de la Costa Ecuatoriana. Rezan antes de comer este plato.

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

EL CHURRASCO

Lo hacen normalmente en un fin de semana cuando la familia está reunida o alguien viene de visita, es fácil de prepararlo y sus ingredientes son de fácil adquisición, lo que proporciona un resultado apetitoso.

Entre semana no lo preparan por cuestiones de tiempo y trabajo, eso no les permite disfrutar con la tranquilidad debida.

FRITADA

Es muy conocida ya dentro del distrito, es un plato que se lo elabora casi siempre en fiestas familiares como cumpleaños, santos, día de la madre, día del padre, etc., en sí se lo toma a este plato como un motivo de unión entre familia.

En cambio el plato para el día siguiente de esas reuniones, después de haber comido la deliciosa fritada y unas cuantas copas de bebida por la celebración que haya sido, se prepara un sabroso **ENCEBOLLADO** para revitalizar al cuerpo. Este se lo puede preparar en cualquier época del

año porque siempre están disponibles los ingredientes, es solo cuestión de decidir hacerlo y volver a recordar los años vividos en su país.

Luego esta una colada ancestral, que viene desde los antepasados ecuatorianos, esa tradición la intentan conservar y es por eso que el Día de los Difuntos o Finados es un acto lleno de fe y ritualismo dentro de la cultura ecuatoriana. Cada 2 de noviembre, cientos de familias visitan los cementerios con flores y plegarias y disfrutan del sabor de la tradicional **COLADA MORADA** y guaguas de pan en compañía de sus allegados y el recuerdo de sus muertos, además año tras año madres a hijas pasan sus conocimientos culinarios para que sigan las costumbres de generación en generación.

El **CEVICHE DE CAMARÓN**, casi siempre lo elaboran en los meses de verano para refrescarse por el calor excesivo que se suele dar en España.

Hay múltiples y variadas fiestas ecuatorianas que normalmente se celebran en tierras españolas, e intenta no olvidarse de ellas, lo importante para este colectivo es mantener su gastronomía típica, tradicional y ancestral siempre presente en sus vidas y familia para que no se pierdan con el tiempo.

CAPITULO V

5. PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del Distrito de Ciudad Lineal

Después de todo el procedimiento realizado en los capítulos anteriores es momento de dar a conocer las estrategias con las que se pondrá en marcha LA PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS EN EL DISTRITO DE CIUDAD LINEAL. Y son los siguientes:

- Organizar Eventos de Intercambio Cultural Gastronómico entre ecuatorianos y personas de otras nacionalidades para dar a conocer dicha riqueza típica y tradicional, por ejemplo en las siguientes fechas: en el festivo de Madrid el 15 de agosto, el 12 de octubre el día de la raza y antes de navidad también es una fecha idónea para realizar este tipo de eventos.

Para esto se necesita el apoyo de una organización que ayude a este tipo de eventos y la más idónea para esta propuesta es la **Asociación Ecosol-Sord**, porque entre los servicios que brinda están: educar para la formación integral de la persona, fomentando la solidaridad entre hombres y pueblos, formación de agentes de promoción social, *promover y realizar proyectos de cooperación para el desarrollo*. Ésta última característica es la que lleva a la mejor elección de esta asociación. Las características e información más amplia sobre las organizaciones no gubernamentales se encuentran expuestas en el punto **5.2**.

Aunque esta asociación es dirigida por hermanas franciscanas no solo se dedican a ayudar a quienes más los necesiten, al contrario al manifestarles este tipo de evento, dan su aprobación y apoyo para utilizar sus instalaciones, el personal capacitado que tienen a su disposición e incluso las instituciones y autoridades que tienen en su agenda y que están vinculadas al tema de inserción de la inmigración.

Esta asociación al ser una organización sin fines de lucro, brinda la oportunidad de realizar un evento meramente de difusión y promoción gastronómica de Ecuador dentro del distrito en el que dicha asociación se desenvuelve.

La Asociación Ecosol-Sord ayuda y brinda la debida orientación para este tipo de puesta en marcha del evento gastronómico propuesto, en cual no solo se da a conocer la existencia de los platos más tradicionales y típicos que tienen más acogida dentro de la comunidad ecuatoriana, sino que además les permitirá probar a los asistentes las distintas formas de preparación y la sazón que tiene cada uno de los platos.

¿Cómo se puede llevar a cabo esta estrategia?

1. Crear una asociación entre todos los restaurantes y tiendas latinas del sector del Distrito de Ciudad Lineal como son: Restaurante Rincón Nanegalense, Restaurante Perla del Pacífico I y II, Rincón Ambateño, Rincón Pacteño, Rincón Manabita, Bar-Restaurante Gran Asador. Dentro de las tiendas latinas tenemos a los Productos Goya y a la panadería y pastelería Ecuapan.
2. Proponer un fondo dentro de esta asociación para poder solventar los gastos de publicidad y propaganda, y por otro lado buscar patrocinadores para que auspicien este proyecto, por ejemplo radios tales como Ecuatoriana Fm, Activa Fm, Top Radio. En cuestión de la elaboración de los platos se encarga cada restaurante y tienda latina de esa manera también se promocionan cada uno de ellos.
3. Escoger una fecha adecuada para dicho evento, teniendo en cuenta siempre la disponibilidad de los vecinos del distrito, es decir en un fin de semana o algún día festivo dentro de la Comunidad de Madrid, para que así tenga una mayor acogida este programa gastronómico.

4. Utilizar los medios de comunicación tanto de televisión, radio, prensa e internet, para dar más publicidad a la actividad gastronómica y así tenga de esta manera una acogida favorable por parte de los que conforman el distrito.
5. Repartir invitaciones para el acontecimiento en puntos estratégicos de cada barrio de todo el distrito, como por ejemplo, salidas de metro, paradas de autobuses, parques infantiles, panaderías, bares, restaurantes, tiendas de ropa, centros comerciales, mercados y supermercados.
6. Una vez dentro del evento la asociación formada por restaurantes y tiendas latinas darán a degustar los platos más típicos y tradicionales como son: La fritada, el hornado, encebollado, ceviche de camarón, churrasco, la colada morada incluso la fanesca, etc. Esta asociación entre pequeños comerciantes les ayudará como servicio publicitario para cada uno de ellos porque los degustadores probaran sus delicias y depende de ello para que los visiten más a menudo en sus respectivos locales, con esto se benefician cada miembro de la sociedad y a la vez la difusión de la cultura gastronómica.
7. Hacer concursos y sorteos para que los vecinos tengan más curiosidad de asistir al evento. Por ejemplo se puede sortear una cesta de productos que sirvan para la elaboración de cualquiera de los platos típicos y tradicionales.
8. Elaborar recetarios de los platos más típicos, tradicionales y ancestrales de Ecuador.
9. Regalar los recetarios a quienes ya han degustado y se han interesado por conocer más de esos nuevos sabores.

Estas estrategias propuestas resultarían muy efectivas puesto que el público español y de otras nacionalidades casi siempre buscan encontrar nuevas sensaciones y atreverse a reinventar sus gustos gastronómicos.

A continuación se expone un ejemplo de calendario de actividades para que se lleve a cabo el evento:

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	FECHA DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE
Creación de una sociedad entre Restaurantes y tiendas latinas dentro del Distrito de Ciudad Lineal	15 de mayo	Restaurantes: Rincón Nanegalense, Perla del Pacífico, El Rincón Ambateño, Rincón Pacteño, Rincón Manabita, Gran Asador, Productos Goya, Ecuapan.
Proponer un fondo dentro de la asociación para solventar gastos de publicidad y propaganda	12 de julio	
Escoger la fecha para el evento	15 de septiembre	
Poner en marcha las estrategias de publicidad	15 de junio	
Repartir invitaciones para el evento	12 de agosto	
Hacer el listado de los platos y quienes los realizaran para la degustación	15 de octubre	
Realización del evento en la Asociación Ecosol-Sord	15 de julio	Asociación Ecosol-Sord y Representante de los Restaurantes
	12 de septiembre	
	15 de noviembre	
	15 de Agosto festivo de la Virgen de la Paloma	Asociación Ecosol-Sord y Representante de los Restaurantes
	12 de octubre	
	15 de Diciembre (semana anterior a Navidad)	

Elaboración: La Autora

5. 2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ bebidas/ postres típicos y tradicionales

En la Comunidad de Madrid existen muchas asociaciones que no son parte del Estado Español ni tampoco dependen del gobierno ecuatoriano, entre ellas están aquellas asociaciones formadas por personas de origen ecuatoriano, que se han creado paulatinamente para apoyar y preservar las costumbres y la cultura de Ecuador.

Normalmente éstas son las que se encargan de la organización de eventos que tienen relación con las fiestas más nombradas de Ecuador, por ejemplo:

- ☞ Asociación Virgen de Cisne
- ☞ Puricuna
- ☞ Asociación Hispano-Ecuatoriana Rumiñahui
- ☞ Centro Hispano Ecuatoriano CEPI
- ☞ Centro Hispano Boliviano

Esta última asociación ha brindado mucha ayuda en el tema cultural y gastronómico que intenta difundir Ecuador, por lo tanto es un agente activo más, el cuál es capaz de promover el consumo de la gastronomía y a la vez el aprendizaje e intercambio cultural. Este CEPI Boliviano se encuentra precisamente ubicado en el sector del distrito de Ciudad Lineal.

Además hay tener en cuenta que existen otro tipo de organizaciones no gubernamentales que actúan indirectamente y colaboran con los inmigrantes para promocionar, desarrollar y patrocinar sus proyectos y eventos, siempre y cuando trabajen conjuntamente en pro de la comunidad.

A continuación se las describe con sus respectivos datos y características:

Asociación Ecosol – Sord

Esta asociación es de naturaleza privada y que pertenece al grupo de Organización No Gubernamental (ONG). También está integrada en la Federación de ONG de Desarrollo de la Comunidad de Madrid (FONGDCAM) y es miembro de la Confederación de Comercio Justo Su dirección es: Calle Ricardo Ortiz, 29, 28017 MADRID. Distrito: CIUDAD LINEAL. Barrio: Ventas

Los servicios que presta son los siguientes:

- ☞ Educar para la formación integral de la persona, fomentando la solidaridad entre hombres y pueblos
- ☞ Formación de agentes de promoción social
- ☞ Promover y realizar proyectos de cooperación para el desarrollo
- ☞ Promoción en integración social de la mujer.
- ☞ Promoción social, laboral y humana de personas con discapacidad auditiva Favorecer el Comercio Justo
- ☞ Sensibilización Social
- ☞ Información, orientación y asesoramiento
- ☞ Inserción Social

Centro de Estudios y Solidaridad con América Latina (CESAL)

Este centro es privado, pertenece al grupo de las ONG, está integrada en la Federación de ONG de Desarrollo de la Comunidad de Madrid (FONGDCAM) y en la Coordinadora de ONGD para el Desarrollo – España.

Su localización es: Calle Siena, 15 Planta Bajo 28027 MADRID. Distrito: CIUDAD LINEAL. Barrio: QUINTANA. Transporte más próximo: metro El Carmen y bus 21, 38, 48, 106, 110, 146, 210.

Los servicios con que cuenta este centro son los siguientes:

- ☞ Información, orientación y asesoramiento
- ☞ Gestión y/o financiación de proyectos de desarrollo en el Tercer Mundo
- ☞ Sensibilización de la población
- ☞ Educación para el desarrollo
- ☞ Denuncia de violación de derechos humanos en el mundo
- ☞ Voluntariado - Ayuda humanitaria de emergencia
- ☞ Acción social con inmigrantes

Fundación Codespa

Esta fundación es privada, pertenece al grupo de Organización no Gubernamental (ONG). Los sectores que abarca o atiende son: Conjunto de la población de países en vías de desarrollo y Juventud. De Mujeres. Además está integrada en la Coordinadora de ONG para el Desarrollo España y en la Federación de ONG de Desarrollo de la Comunidad de Madrid (FONGDCAM).

Se encuentra ubicado en la Calle Rafael Bergamín, 12 Planta Bajo, 28043 Madrid en el Barrio San Juan Bautista y el bus más próximo es el 53.

Los servicios que brinda son:

- ☞ Promoción y cooperación social
- ☞ Gestión y/o financiación de proyectos de desarrollo en el Tercer Mundo
- ☞ Sensibilización de la población
- ☞ Educación para el desarrollo
- ☞ Ayuda humanitaria
- ☞ Formación de voluntariado
- ☞ Envío de cooperantes/voluntarios al Tercer Mundo
- ☞ Servicio de documentación
- ☞ Publicación - Cursos - Investigación

Todas estas organizaciones según los servicios y características que prestan, son los más idóneos para llevar a cabo todas las estrategias de promoción, difusión y comercialización de esta puesta en valor de los recursos gastronómicos, además que se cuenta con la ventaja que su ubicación es dentro del distrito y eso facilita mucho la publicidad de cualquier eventualidad.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- ☞ La puesta en marcha de los valores gastronómicos típicos y tradicionales en el distrito de Ciudad Lineal se realiza debido a la buena gestión y organización por parte del realizador del evento y la organización no gubernamental que preste su ayuda para su ejecución
- ☞ La gastronomía Ecuatoriana persiste en las costumbres de sus compatriotas.
- ☞ Este estudio permitió evaluar el grado de conocimiento que tienen los ciudadanos Ecuatorianos y no Ecuatorianos acerca de la cultura gastronómica del país, dándonos como resultado un alto grado de conocimiento gastronómico vinculado al país de Ecuador
- ☞ Los compatriotas a pesar de estar tanto tiempo fuera del Ecuador, tiene la predisposición necesaria para difundir la cultura gastronómica Ecuatoriana.
- ☞ Los habitantes de Ciudad Lineal cuyo origen es Ecuador, tiene mayor facilidad de adquisición de los ingredientes para la elaboración de los platos típicos y tradicionales, puesto que las importaciones han aumentado significativamente y eso permite prepararlos con mayor frecuencia.
- ☞ Con los datos obtenidos de las encuestas se muestra que desde el año 2000 que empezó la migración desde Ecuador a España tuvieron que pasar aproximadamente 5 años, es decir hasta el 2005, para que se puedan encontrar con mayor facilidad los productos ecuatorianos y éstos a su vez se puedan convertir en las delicias que hoy por hoy se consumen cada vez más en los distintos hogares.
- ☞ Los propios ecuatorianos son los mejores embajadores de la cultura y tradición gastronómica en el distrito de Ciudad Lineal.

RECOMENDACIONES

- ☞ Asistir y ser partícipe de los eventos gastronómicos que se realizan dentro del distrito y en la Comunidad de Madrid en general.
- ☞ Mejorar el concepto de los valores gastronómicos Ecuatorianos para introducirlos y difundirlos más en el distrito y que sus habitantes de esa manera conozcan esta nueva cultura gastronómica.
- ☞ Promover las fiestas de Ecuador simultáneamente en España, ofertando degustaciones de la gastronomía dependiendo de la fecha o fiesta que se esté celebrando.
- ☞ Realizar una alianza estratégica con el Consulado Ecuatoriano para que sea partícipe de las actividades gastronómicas a desarrollarse, de tal manera que contribuyan a la difusión de los eventos.
- ☞ Aumentar la difusión de la gastronomía Ecuatoriana con eventos gastronómicos parecidos al planteado en esa investigación para que la valoren, aprecien y la consuman de mejor manera.
- ☞ Transmitir los conocimientos gastronómicos a las futuras generaciones a pesar de no estar en Ecuador.
- ☞ Se recomienda construir alianzas entre los diversos sectores tanto públicos como privados, tales como el Ayuntamiento del distrito, el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Consulado de Ecuador, la FIDACAM (Federación Intersectorial de Autónomos de la Comunidad de Madrid), etc., con la finalidad de consolidar una importante base de apoyo, imprescindibles para promocionar las actividades gastronómicas y lograr un impacto importante en la opinión pública.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso Pereira, J. R. (1998). *La Cuida Lineal de Madrid*. Barcelona: Fundación Caja de Arquitectos.
- Besas, P. (2009). *Historia y Anécdotas de las Fondas Madrileñas*. Madrid: La Librería.
- Becker Zuazua, F. (2008). *La Economía de la Comunidad de Madrid*. Madrid: Universitaria Ramón Areces.
- Castro M. Fernando. (2001). *El Proyecto de investigación y su esquema de elaboración*. Colson C.A, Caracas.
- Díaz, L. (2005). Madrid: *Bodegones, mesones, fondas y restaurantes, cocina y sociedad*. Madrid: Espasa Calpe D.L.
- García Ballesteros, A. (2008). *Inmigración y Sistema Productivo en la Comunidad de Madrid*. Madrid: Versal S.L.
- García Delgado, J. L. (2007). *Estructura Económica de Madrid*. Madrid: Aranzadi.S.A.
- Gea, María Isabel (2002). *Ciudad Lineal y San Blas: Historias de los distritos de Madrid*. La Librería, Madrid.
- Hernández S. Roberto, C. Fernández y P. Baptista. (2000). *Metodología de la Investigación*. Mc.Geaw Hill, México.
- Martín, E. M. (2010). *La Economía de Madrid*. Madrid: Gráficas Muriel.
- Munch, Lourdes y E. Ángeles. (1993). *Métodos y técnicas de investigación*. Trillas, México
- Sánchez, David Miguel (2010). *Un paseo por la Ciudad Lineal*. La Librería.

DIRECCIONES ELECTRÓNICAS

- Desarrollo, D. G. (febrero de 2011). *Informes Distritales de Ciudad Lineal*. Recuperado el 10 de abril de 2011, de <http://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/CooperacionEInmigracion/Inmigracion/EspInformativos/MadridConvive/Observatorio/Publicaciones/Informe%20Distrito%20Ciudad%20Lineal.pdf>

- *Diagnóstico de sostenibilidad del Distrito de Ciudad Lineal*. (s.f.). Recuperado el 10 de abril de 2011, de http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones/TemaMedioAmbiente/Diagnosticos21Distritos/CuidadLineal/ciudad_lineal-1.pdf
- Dirección General de Inmigración y Cooperación al Desarrollo. (15 de febrero de 2011). *Madrid.es*. Recuperado el 10 de abril de 2011, de <http://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/CooperacionEInmigracion/Inmigracion/EspInformativos/MadridConvive/Observatorio/Publicaciones/Magnbasicas2011.pdf>
- Ecuaworld. (2010). *Ecuaworld.com*. Recuperado el 10 de abril de 2011, de [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina%20ecuatoriana.htm)
- Madrid, A. d. (2005). *Munimadris.es*. Recuperado el 10 de abril de 2011, de http://madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones/TemaMedioAmbiente/Diagnosticos21Distritos/CiudadLineal/ciudad_lineal-1.pdf
- Periódico, Q. (17 de marzo de 2011). *Qué.es*. Recuperado el 10 de abril de 2011, de <http://www.que.es/madrid/2011037403-nueva-campana-promocional-turismo-madrid-epi.html?anker 1>

ANEXOS

a. Encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
 <p style="text-align: center; font-size: small;">UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA <i>La Universidad Católica de Loja</i></p>				Encuesta No. _____	
Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.					
I. ASPECTOS GENERALES	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°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside.						
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	e. NACIONALIDAD	
					1. ECUATORIANO	2. OTRA NACIONALIDAD
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.					
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN		d. CÓMO SE LA PREPARA	
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					

	9						
	10						
	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
7	4	4	4	4	4

b. Manual para la aplicación de las encuestas

MANUAL DE LA ENCUESTA



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

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

Ancestral: Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.
- Las **encuestas** deben aplicarlas a **personas ecuatorianas** que residen en el **lugar donde usted, está realizando la investigación.**

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

a. Nombre de las comidas: debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado.

b. Donde recomienda consumirlos: debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

c. Quién los prepara mejor: deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.

d. Cómo se la prepara: deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
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.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				

3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector en donde reside.				
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	b. DÓNDE	c. QUIÉN LAS	d. CÓMO SE

	LAS COMIDAS	RECOMIENDA CONSUMIRLOS	PREPARA MEJOR	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.

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

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

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 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

d. Instructivo para el ingreso de información

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION 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.

e. 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 productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
tempos 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	
	Quienes lo consumen	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	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	

f. Manual para la aplicación de entrevistas

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Averiguar si la producción del ingrediente base de 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.

g. Tablas con la información completa del CAPITULO III

Pregunta 1

Cuáles son las comidas que conoce, que son propias del sector

Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Entradas frías	Ceviche de Camarón	12	13,95
		Ceviche de Concha	1	1,16
		Ceviche Mixto	1	1,16
		Ceviche de Pescado	6	6,98
		Chochos con tostado	5	5,81
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo	1	1,16
		Estofado de carne	3	3,49
		Estofado de lengua	1	1,16
		Nádaró	1	1,16
		Estofado de patas	1	1,16
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	16	18,60
		Caldo de bolas de verde	4	4,65
		Caldo de patas	7	8,14
		Caldo de Salchicha	1	1,16
		Caldo de manguera	1	1,16
	Sopas	Sopa de fideo	10	11,63
		Sopa de Quinoa	1	1,16
		Sopa de bolas de harina	2	2,33
		Sopa de fideo frito	1	1,16
		Sopa de bolas de verde	5	5,81
Bebidas	Bebidas Frías	Batidos de frutas tropicales	6	6,98
TOTAL			86	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	10	5,21
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	36	18,75
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	26	13,54

	Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	1	0,52
	Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	46	23,96
	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	9	4,69
	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	13	6,77
	Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	7	3,65
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	11	5,73
	Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	6	3,13
	Restaurante Perla del Pacífico II, Calle de Vital Aza, 37	2	1,04
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	9	4,69
	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	4	2,08
	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	1	0,52
	Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	2	1,04
	Restaurante Sabor Esmeraldeño, Guillen de Castro 26	1	0,52
	Restaurante Penedés, Calle de Monte Igueldo 118	1	0,52
Tiendas latinas	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	6	3,13
	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	1	0,52
TOTAL		192	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
José Zumba	10	5,49
Bertha Lema	36	19,78
Patricio Santos	26	14,29
Carlos Zúñiga	1	0,55
Julia Quiñónez	46	25,27
María Pérez	9	4,95
Mario Lema	12	6,59
Oswaldo Bolaños	7	3,85
Dolores Caizaguano	11	6,04
Manuela López	6	3,30
Daniel Soria	9	4,95
Isabel Suntaxi	4	2,20

Pamela Oña	5	2,75
TOTAL	182	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo		Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba
		Estofado de carne		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
		Estofado de lengua		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
		Nádaró		Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	Carlos Zúñiga
		Estofado de patas		Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	Restaurantes	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	María Pérez
		Caldo de bolas de verde		Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	Mario Lema
		Caldo de patas		Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	Oswaldo Bolaños
		Caldo de Salchicha		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano
		Caldo de manguera		Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	Manuela López
		Sopas		Restaurante Perla del Pacífico II, Calle de Vital Aza, 37	Galo Quiñónez
	Sopa de fideo	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria		
	Sopa de Quinua	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	Isabel Suntaxi		
	Sopa de bolas de harina				

		Sopa de fideo frito		Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	Marina Lema
		Sopa de bolas de verde		Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	Mayra Ordoñez
Entradas	Entradas frías	Ceviche de Camarón		Restaurante Sabor Esmeraldeño, Guillen de Castro 26	Stalin Quinde
		Ceviche de Concha		Restaurante Penedés, Calle de Monte Igueldo 118	Martín Arveloa
		Ceviche Mixto			
		Ceviche de Pescado			
		Chochos con tostado			
Bebidas	Bebidas Frías	Batidos de frutas tropicales	Tiendas latinas	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	Pamela Oña
				Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	Carlos Gómez

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Pregunta 2

Comidas que se preparan en épocas de fiesta en el sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón	2	0,86
	Calientes	Cazabe	3	1,29
Entremeses	Envueltos	Humitas	1	0,43
		Ayampaco	4	1,72
	Frituras	Empanadas de viento	1	0,43
	Picadas	Mote con chicharrón	2	0,86
		Tortillas	Mote pillo	2
	Llapingachos		1	0,43
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	2	0,86
	Asados	Patatas con pollo	1	0,43
		Pollo asado	1	0,43
	Horneados	Hornado	23	9,91
	Secos	Seco de pollo	5	2,16
		Seco de chivo	3	1,29
	Arroces	Arroz blanco	3	1,29
		Menestra de fréjol	1	0,43
		Arroz con pollo	1	0,43
		Arroz con pato	1	0,43
	Cocidos	Encocado de pescado	1	0,43
Guatita		3	1,29	

		Encebollado	25	10,78
		Encebollado mixto	2	0,86
	Frituras	Fritada	98	42,24
		Choclo con fritada	4	1,72
	Aves, Carnes, Mariscos	Churrasco	1	0,43
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	13	5,60
		Caldo de bolas de verde	1	0,43
		Caldo de patas	1	0,43
Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano	1	0,43
		Locro de cuero	1	0,43
		Fanesca	3	1,29
		Sancocho	1	0,43
		Sancocho de pescado	2	0,86
		Papas con cuero	5	2,16
Bebidas	Calientes	Morocho	1	0,43
	Compuestas	Colada Morada	6	2,59
Postres	Pastelería criolla	Empanadas de queso	1	0,43
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker	5	2,16
TOTALES			232	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	8	9,88
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	14	17,28
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	14	17,28
	Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	1	1,23
	Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	19	23,46
	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	3	3,70
	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	3	3,70
	Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	2	2,47
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	5	6,17
	Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	2	2,47
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	4	4,94
	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	2	2,47
	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	1	1,23
	Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	1	1,23
Tiendas latinas	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	1	1,23
	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	1	1,23

TOTAL		81	100
--------------	--	-----------	------------

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
José Zumba	8	10
Bertha Lema	14	17
Patricio Santos	14	17
Carlos Zúñiga	1	1
Julia Quiñónez	19	23
María Pérez	3	4
Mario Lema	3	4
Oswaldo Bolaños	2	2
Dolores Caizaguano	5	6
Manuela López	2	2
Daniel Soria	4	5
Isabel Sntaxi	2	2
Marina Lara	1	1
Mayra Ordoñez	1	1
Pamela Oña	1	1
Carlos Gómez	1	1
TOTAL	81	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
Platos principales	Estofados	Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba	
	Asados				Estofado de carne
			Patatas con pollo		
	Horneados		Pollo asado	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
			Secos		
	Arroces				
Arroz blanco		Seco de chivo			

		Menestra de fréjol		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos		
		Arroz con pollo					
		Arroz con pato					
	Cocidos	Encocado de pescado				Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	Carlos Zúñiga
		Guatita					
		Encebollado					
		Encebollado mixto					
		Frituras					
	Aves, Carnes, Mariscos	Choclo con fritada					
		Churrasco			El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	María Pérez	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina		Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	Mario Lema		
		Caldo de bolas de verde					
		Caldo de patas		Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	Oswaldo Bolaños		
Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano		
		Locro de cuero					
		Fanesca					
		Sancocho					
						Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	Manuela López
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria					
		Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	Isabel Suntaxi				

		Sancocho de pescado		Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	Marina Lara
		Papas con cuero			
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón		Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	Mayra Ordoñez
	Calientes	Cazabe			
Bebidas	Calientes	Morocho			
	Compuestas	Colada Morada			
Entremeses	Envueltos	Humitas			
		Ayampaco			
	Frituras	Empanadas de viento			
	Picadas	Mote con chicharrón			
	Tortillas	Mote pillo			
Llapingachos					
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker			
				Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	Pamela Oña
Postres	Pastelería criolla	Empanadas de queso	Tiendas latinas	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	Carlos Gómez

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Pregunta 3

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector

NOMBRE DE LAS COMIDAS				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón	4	1,48
	Calientes	Cazabe	3	1,11
Entremeses	Envueltos	Humitas	3	1,11
		Tamal lojano	2	0,74
	Frituras	Patacones con queso	4	1,48
		Plátano frito	2	0,74
		Pristiños	1	0,37
		Chifles	2	0,74
	Picadas	Mote con chicharrón	2	0,74

		Habas con choclo y queso	5	1,85
	Tortillas	Llapingachos	1	0,37
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	2	0,74
	Asados	Pollo asado	1	0,37
	Horneados	Hornado	20	7,41
	Secos	Seco de carne	6	2,22
		Seco de pollo	5	1,85
		Seco de chivo	1	0,37
	Arroces	Arroz blanco	3	1,11
		Arroz con menestra y carne	4	1,48
		Arroz con pollo	1	0,37
		Arroz con pato	1	0,37
		Apanado	2	0,74
	Cocidos	Encocado de pescado	2	0,74
		Guatita	10	3,70
		Encebollado	22	8,15
		Encebollado mixto	1	0,37
	Frituras	Fritada	94	34,81
		Choclo con fritada	3	1,11
Aves, Carnes, Mariscos	Bandera	1	0,37	
	Churrasco	8	2,96	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	7	2,59
		Caldo de bolas de verde	3	1,11
	Sopas	Sopa de fideo	2	0,74
		Sopa de bolas de harina	2	0,74
Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano	3	1,11
		Locro de papas	4	1,48
		Yaguarlocro	1	0,37
		Locro de cuero	4	1,48
		Fanesca	1	0,37
		Sancocho	3	1,11
		Sancocho de pescado	3	1,11
		Sancocho costeño	1	0,37
		Papas con cuero	5	1,85
Bebidas	Frías	Batidos de frutas tropicales	1	0,37
	Calientes	Morocho	2	0,74
	Compuestas	Colada Morada	2	0,74
Postres	Pastelería criolla	Pan de yuca	2	0,74

Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker	6	2,22
	NSC		2	0,74
TOTALES			270	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	5	6,33
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	16	20,25
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	15	18,99
	Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	1	1,27
	Restaurante Perla del Pacifico, Calle Emilio Ferrari 12	19	24,05
	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	4	5,06
	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	1	1,27
	Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	3	3,80
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	4	5,06
	Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	3	3,80
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	2	2,53
	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	2	2,53
	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	1	1,27
	Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	1	1,27
Tiendas latinas	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	1	1,27
	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	1	1,27
TOTAL		79	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
José Zumba	4	5
Bertha Lema	16	21
Patricio Santos	15	20
Carlos Zúñiga	1	1
Julia Quiñónez	19	25
María Pérez	3	4
Mario Lema	1	1
Oswaldo Bolaños	2	3

Dolores Caizaguano	4	5
Manuela López	3	4
Daniel Soria	2	3
Isabel Suntaxi	2	3
Marina Lara	1	1
Mayra Ordoñez	1	1
Pamela Oña	1	1
TOTAL	75	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba
	Asados	Pollo asado			
	Horneados	Hornado			
	Secos	Seco de carne		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
		Seco de pollo			
		Seco de chivo			
	Arroces	Arroz blanco		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
		Arroz con menestra y carne			
		Arroz con pollo			
		Arroz con pato			
		Apanado		Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	Carlos Zúñiga
	Cocidos	Encocado de pescado		Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
		Guatita			
		Encebollado			
		Encebollado mixto			
Frituras	Fritada	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	María Pérez		
	Choclo con fritada	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	Mario Lema		

	Aves, Carnes, Mariscos	Bandera		Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	Oswaldo Bolaños		
		Churrasco					
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina					
		Caldo de bolas de verde					
	Sopas	Sopa de fideo		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano		
		Sopa de bolas de harina					
Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano		Restaurante Mi lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	Manuela López		
		Locro de papas					
		Yaguarlocro					
		Locro de cuero					
				Fanesca		Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria
				Sancocho			
				Sancocho de pescado			
				Sancocho costeño			
		Papas con cuero					
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón					
	Calientes	Cazabe					
Bebidas	Frías	Batidos de frutas tropicales	Tiendas latinas	Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 14	Pamela Oña		
	Calientes	Morocho		Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	Isabel Suntaxi		
	Compuestas	Colada Morada					
Entremeses	Envueltos	Humitas	Restaurantes	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	Marina Lara		
		Tamal lojano					
	Frituras	Patacones con queso		Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	Mayra Ordóñez		
		Plátano frito					
		Pristiños					
		Chifles					
	Picadas	Mote con chicharrón					
		Habas con choclo y queso					
Tortillas	Llapingachos						
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker					
Postres	Pastelería criolla	Pan de yuca	Tiendas latinas	Pueblo Nuevo- Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	Carlos Gómez		

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

Pregunta 4

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

NOMBRE DE LAS COMIDAS				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frias	Ceviche de Camarón	7	2,89
Entremeses	Envueltos	Humitas	1	0,41
		Tamal lojano	2	0,83
		Quimbolitos	2	0,83
	Frituras	Pristiños	1	0,41
	Picadas	Mote con chicharrón	2	0,83
		Habas con choclo y queso	3	1,24
Platos principales	Horneados	Hornado	22	9,09
		Carne molida al horno	1	0,41
	Secos	Seco de carne	1	0,41
		Seco de pollo	4	1,65
		Seco de chivo	2	0,83
	Arroces	Arroz blanco	3	1,24
		Menestra de fréjol	4	1,65
		Arroz con pollo	1	0,41
		Arroz con pato	1	0,41
		Apanado	1	0,41
	Cocidos	Guatita	5	2,07
		Encebollado	26	10,74
		Encebollado mixto	9	3,72
	Frituras	Fritada	111	45,87
	Aves, Carnes, Mariscos	Churrasco	2	0,83
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	2	0,83
		Caldo de bolas de verde	2	0,83
Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano	2	0,83
		Yaguarlocro	1	0,41
		Locro de cuero	2	0,83
		Sancocho de pescado	1	0,41
		Papas con cuero	5	2,07
Bebidas	Compuestas	Colada Morada	1	0,41
Postres	Pastelería criolla	Pan de yuca	1	0,41
		Empanadas de queso	1	0,41
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker	6	2,48
	NSC		7	2,89
TOTALES			242	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	8	8,08
	Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	13	13,13
	Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	18	18,18
	Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	1	1,01
	Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	23	23,23
	El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	4	4,04
	Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	2	2,02
	Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	5	5,05
	Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	6	6,06
	Restaurante Mi Lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	3	3,03
	Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	4	4,04
	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	2	2,02
	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	1	1,01
	Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	1	1,01
	Restaurante Sabor Esmeraldeño, Guillen de Castro 26	1	1,01
Tiendas latinas	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	1	1,01
NSC		6	6,06
TOTALES		99	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
José Zumba	7	8,24
Bertha Lema	13	15,29
Patricio Santos	18	21,18
Carlos Zúñiga	1	1,18
Julia Quiñónez	20	23,53
María Pérez	3	3,53
Mario Lema	1	1,18
Oswaldo Bolaños	5	5,88
Dolores Caizaguano	6	7,06
Manuela López	3	3,53
Daniel Soria	4	4,71

Isabel Suntaxi	2	2,35
Marina Lara	1	1,18
Mayra Ordoñez	1	1,18
TOTALES	85	100

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Horneados	Hornado	Restaurantes	Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5	José Zumba
		Carne molida al horno			
	Secos	Seco de carne			
		Seco de pollo			
		Seco de chivo			
	Arroces	Arroz blanco		Restaurante Casa Ecuador, Calle Batalla del Salado 3	Bertha Lema
		Menestra de fréjol		Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74	Patricio Santos
		Arroz con pollo		Restaurante Sabor Latino, Calle San Francisco el Grande 6	Carlos Zúñiga
		Arroz con pato		Restaurante Perla del Pacífico, Calle Emilio Ferrari 12	Julia Quiñónez
		Apanado		Restaurante Rincón Pacteño, Calle Esequiel Solana 88	Mario Lema
		Guatita		Restaurante Rincón Manabita, Calle Gutiérrez de Cetina 105	Oswaldo Bolaños
	Cocidos	Encebollado		Bar- Restaurante Gran Asador, Calle de los Urquiza 20	Dolores Caizaguano
		Encebollado mixto		Restaurante Mi Lindo Quito, Calle Marqués de Viana y Calle Cueta 2	Manuela López
	Frituras	Fritada		Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria
Aves, Carnes, Mariscos	Churrasco	Restaurante Rincón Ecuatoriano, Calle Barco 8	Isabel Suntaxi		
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina	Restaurante Rincón Imbabureño, Calle Torrecilla del Leal 15	Marina Lara	
		Caldo de bolas de verde			

Coladas y Potajes	Potajes	Repe lojano		Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	Mayra Ordoñez	
		Yaguarlocro		Bar Restaurante Chick Chick, Calle Batalla de Salado 10	Daniel Soria	
		Locro de cuero		Restaurante Sabor Esmeraldeño, Guillen de Castro 26	Stalin Quinde	
		Sancocho de pescado		El Rincón Ambateño, Calle Esequiel Solana 111, esquina Juan de Boscan	María Pérez	
		Papas con cuero				
Entradas	Frías	Ceviche de Camarón		Restaurante El Lojanito, Calle Luis Ruiz 49	Mayra Ordoñez	
Bebidas	Compuestas	Colada Morada				
Entremeses	Envueltos	Humitas		Tiendas latinas	Pueblo Nuevo-Ecuapan, Calle Río Ulla 17 y Madres Plaza de Mayo	Carlos Gómez
		Tamal lojano				
		Quimbolitos				
	Frituras	Pristiños				
	Picadas	Mote con chicharrón				
Habas con choclo y queso						
Otros típicos tradicionales	Coladas dulces	Quacker				
Postres	Pastelería criolla	Pan de yuca				
		Empanadas de queso				

Fuente: Encuestas Distrito Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

h. Entrevistas

Nota: En cada tabla hay dos entrevistas realizadas

📌 Entrevista 1 y 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	MADRID
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	MADRID
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Guillermina	Carrasco Paillacho	45	FEMENINO	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	10
	Carmen María	Quinga Quishpe	50	FEMENINO	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	7
Nombre de la comida			FRITADA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Plato Principal, Frituras			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Salón de Otoño, Calle Murcia 5			
			Restaurante Rincón Nanegalense, Calle Esequiel Solana 74			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro de Madrid, estación Palos de la Frontera , línea 3			
			Metro de Madrid, estación Ascao , línea 7			
Características	Ingredientes			Cebolla	Ajo	
				Agua	Sal	
	Ingrediente principal			Cerdo		
	Preparación			Dejar alineada la carne de cerdo la noche anterior y al día siguiente freír en aceite con ajos y cebolla y añade un chorrito de cerveza para su buen sabor y luego cuando ya estén dorados los trozos de carne quita la mayoría de aceite para poner un poco de agua para que se cueza.		

		La preparación es similar a la anterior, la única diferencia es que no pone el chorro de cerveza del anterior		
	Acompañamiento	Mote	Tortillas	Tostado
		Tortillas	Mote	Plátano frito
	Combinación/sustitución de productos			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Chorrito de cerveza(si es pilsener mejor)		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado	Cochinillo	Orejas	
	Estofado de patitas			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita, y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español a principios de los años 1800		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Al ser la carne de cerdo frita su nombre más acertado fue fritada		
	Significado que posee la comida	Pese a que el cerdo lo introdujeron desde España la comunidad ecuatoriana inventó una forma única para su preparación convirtiéndole así en un plato típico de la sierra ecuatoriana.		
	Usos	Plato típico que se hace para reuniones familiares o celebraciones de las mismas		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas familiares todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es un plato típico de la tierra		
		Para recordar los años que han vivido en Ecuador		
	Relación con mitos/leyendas	NSC		
	Relación con las fiestas	Porque es un palto principal típico de su tierra		
	Quién las elabora	José Zumba		
Patricio Santos				
Quienes la consumen	Ecuatorianos	Espanoles		
	Peruanos	Bolivianos		
Promocionan la comida	UTPL (tarde gastronómica)			
	Centro Hispano Ecuatoriano (CEPI)			
Comercializan la comida	UTPL (tarde gastronómica)			
	Asociación Rumiñahui			
Instituciones/organizaciones				

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	El cerdo es de origen español. Si no se puede ir al restaurante normalmente lo hace en casa en cualquier fiesta		
		La señora siempre lo hace en casa para cualquier visita o fiesta familiar		
	Comercializan	Todos los supermercados cercanos de Ciudad Lineal		
		Casa Elías		
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid		
Mercados (al minorista)	Carrefour	Mercadona	Día	
	Mercadona	Ahorra Más	LIDL	
Producción del Ingrediente base	Área	España		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Noroeste de la Península Ibérica		
	Provincia	Castilla y León		
Población	Zamora			
Épocas de producción	Todo el año			

Fuente: Entrevistas en el Distrito de Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

📌 Entrevista 3 y 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Hermanos de Pablo	MADRID
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/ De Ascao	MADRID
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sara	Ulla	55	FEMENINO	c/Virgen del Sagrario y Alcalá	11
	Galo	Quiñónez	60	MASCULINO	c/Virgen del Sagrario y	13

				Alcalá
Nombre de la comida		CHURRASCO		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida				
Tipología de la comida		Plato Principal, Aves, Carnes y Mariscos		
Tipo de comida		Típico		
Sensibilidad al cambio		Alta		Media
				Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Carrefour Las Rosas		
		Restaurante Perla del Pacífico II, Calle de Vital Aza, 37		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Metro de Madrid, estación Alsacia, línea 2		
		Metro de Madrid, estación Ascao , línea 7		
Características	Ingredientes	Aceite	Cebolla	Papas
		Huevos	Aguacate	
	Ingrediente principal	Carne de res		
	Preparación	Freír un filete de carne grande, dos huevos fritos, hacer las tortilla de papa, hacer un encurtido de cebolla y tomate , freír uno o dos chorizos y agregar una rodaja de aguacate		
		Le añade también arroz y papas fritas		
	Acompañamiento	Tortillas		
	Combinación/sustitución de productos			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Menestra de Frejol			
	Parrilladas			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	Sartén de teflón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			
	Mucha gente, especialmente en EEUU, conoce al churrasco como un bistec grueso de carne de res asado a la parrilla, algo muy popular en países como Brasil donde tienen restaurantes llamados churrasquerías, o como en Argentina o Uruguay donde los churrascos son partes de sus famosos asados o			

Instituciones/Organizaciones		parrilladas. El churrasco ecuatoriano es el primo pobre de los churrascos brasileiros o argentinos		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Está lleno de sabor y todos los componentes de este plato en realidad lo convierten en un delicioso y satisficente plato de comida.		
	Significado que posee la comida	También es una buena opción para los niños, porque aun el niño más melindroso podrá encontrar algo que le guste en un plato de churrasco		
	Usos	Es un palto principal fácil y rápido de preparar		
	Qué representa			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fin de semana(sábado , domingo)		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque esta la familia al completo		
		Por no perder las costumbres del país		
	Relación con mitos/leyendas			
	Relación con las fiestas	Normalmente se lo hace para cualquier fiesta		
	Quién las elabora	Sara	Ulla	
		Galo	Quiñónez	
	Quienes la consumen	Ecuatorianos		
Argentinos				
Promocionan la comida	Integramadrid			
	Asociación Puricuna			
Comercializan la comida	Principalmente Restaurantes Ecuatorianos			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Consumo interno(solo en casa)		
	Comercializan	Mercado Maravillas (Cuatro Caminos)		
Mercados (al mayorista)				
Mercados (al minorista)	Mercado Maravillas (Cuatro Caminos)			
del Ingrediente	Área	España		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Centro		

Provincia	Madrid		
Población	Madrid		
Épocas de producción	Todo el año		

Fuente: Entrevistas en el Distrito de Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

☞ Entrevista 5 y 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Calle Esequiel Solana	MADRID
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Calle Esequiel Solana	MADRID
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Clara	Cabascango	47	FEMENINO	C/Calle Esequiel Solana	9
	Daisy	Jurado	49	FEMENINO	C/Calle Esequiel Solana	11
Nombre de la comida			ENCEBOLLADO			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Calma chuchaqui			
			Estofado de Pescado			
Tipología de la comida			Plato Principal, Cocidos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Carrefour las Rosas			
			Mercadona			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro de Madrid, estación Ascao , línea 7			
			Metro de Madrid, estación Ascao , línea 7			

Características	Ingredientes	Yuca	Aceite de Oliva	Limón
		Cebolla colorada	Tomates	
	Ingrediente principal	Bonito	Atún	
	Preparación	Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, tomate licuado. Lista la yuca cocinar el pescado alineado, Curtir la cebolla colorada con los limones. Trocear la yuca y el pescado y cortar en tiras. Mezclar con lo anterior y servir		
	Acompañamiento	Canguil		
	Combinación/sustitución de productos	En vez de Bonito puede usarse atún		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Añadir mostaza		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopa de pescado Pescado frito		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El origen data cuando la ciudad colonial de Santiago de Guayaquil era un corregimiento, la tripulación cuando estaba cansada, se exponían a muchas horas de trabajo, bebían y las cocineras inventaron el encebollado como fórmula para calmar el chuchaqui.		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es un estofado de pescado con cebollas.		
	Significado que posee la comida	Porque la fórmula del encebollado quita el malestar después de haber bebido en exceso		
	Usos	Plato típico que se come al día siguiente de una fiesta		
	Qué representa	Un plato revitalizante		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas familiares todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es un plato típico de la tierra		
	Relación con mitos/leyendas	Aparición de los astilleros y los puertos e inmediatamente inventan este plato		
	Relación con las fiestas	Fiestas de Guayaquil		

	Quién las elabora	Clara Cabascango		
		Daisy Jurado		
	Quienes la consumen	Ecuatorianos	Españoles	
		Peruanos		
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	UTPL (tarde gastronómica)		
		Asociación Rumiñahui		
	Comercializan la comida	Restaurantes ecuatorianos		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Ambos informantes compran el ingrediente base para autoconsumo		
	Comercializan			
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid	Mapesca S.A	
		CIAMAR		
	Mercados (al minorista)	Ahorra Más	Casa Elías	
		Mercadona	Carrefour	
	Producción del ingrediente base	Área	España	España
Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa		
Provincia		Galicia	Barcelona	
Población		Galicia	Mercabarna	
Épocas de producción	Todo el año	Todo el año		

Fuente: Entrevistas en el Distrito de Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

📌 Entrevista 7 y 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Berrastegui	MADRID
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Emilio Ferrari 12	MADRID
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Dayana	Hurtado	41	FEMENINO	C/Berrastegui	13

	Julia	Quiñónez	51	FEMENINO	C/Emilio Ferrari 12	12
Nombre de la comida			CEVICHE DE CAMARÓN			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Entrada	Fría		
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Calle de Berrastegui			
			Restaurante Perla del Pacífico, C/ Emilio Ferrari 12			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro de Madrid, estación Pueblo Nuevo , línea 7 y línea 5			
			Metro de Madrid, estación Pueblo Nuevo , línea 7 y línea 5			
Características	Ingredientes		Cebolla paiteña		Perejil	Aceite de oliva
			Tomate		Sal	Limón
	Ingrediente principal		Gambas			
	Preparación		Lavar los camarones, pelarlos y sacarles las venas, poner en agua hirviendo hasta que tomen un color rosado. Sacarlos y dejarlos enfriar. En un cazo poner el agua de los camarones, la cebolla, los camarones, el jugo de naranja, la salsa de tomate, aceite de oliva y perejil picado.			
			La preparación es similar a la anterior, la única diferencia es que no pone el zumo de naranja del anterior			
	Acompañamiento		Chifles			
	Combinación/sustitución de productos		No hay camarón pero se lo sustituye con las gambas, que son muy parecidos pero de mayor tamaño			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Agregar salsa de tomate (Kétchup)			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Gambas al ajillo			
Calamares apanados(gambas)						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Ollas de aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		Debido a la procedencia marina de su principal ingrediente (pescado), algunas teorías lo sitúan en la gastronomía de los pueblos indígenas de las costas pacíficas de Sudamérica,			
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida		Su origen es de pescado "ENCEBOLLADO" con limón y de la conjunción de estos dos conceptos nace el ENCEBICHADO y de allí el			

		CEVICHE		
	Significado que posee la comida	Plato tradicional que se realiza en casi toda la del Pacífico desde Chile hasta las costas de México		
	Usos	Plato típico que se hace para reuniones familiares o celebraciones de las mismas		
	Qué representa	El sabor de los mariscos ecuatorianos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Normalmente en verano		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hace calor y este plato refresca mucho a la hora de comer		
	Relación con mitos/leyendas			
	Relación con las fiestas			
	Quién las elabora	Dayana Hurtado		
		Julia Quiñonez		
	Quiénes la consumen	Ecuatorianos	Espanoles	
		Peruanos	Colombianos	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Casa América (12 de octubre)		
		IFEMA(FITUR)		
	Comercializan la comida			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			
	Comercializan			
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid		
	Mercados (al minorista)	Carrefour	Día	Ahorra Mas
		Mercadona	LIDL	Casa Elías
Producción del Ingrediente base	Área	España	España	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa Norte		
	Provincia	Galicia	Barcelona	
	Población	Las Rías de Galicia	Barcelona	
	Épocas de producción	Todo el año		

Fuente: Entrevistas en el Distrito de Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: La Autora

📌 Entrevistas 9 y 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/ Florencio García	MADRID
	MADRID	MADRID	MADRID	CIUDAD LINEAL	C/Gutiérrez de Cetina	MADRID
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Judith	Vélez	40	FEMENINO	C/ Florencio García	11
	Aidé	Machado	45	FEMENINO	C/Gutiérrez de Cetina	9
Nombre de la comida			COLADA MORADA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Colada de los Santos difuntos			
Tipología de la comida			Otros típicos y tradicionales, Coladas Dulces			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Productos Goya, Gutiérrez de Cetina 13			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro de Madrid, estación Pueblo Nuevo, línea 7			
			Metro de Madrid, estación Ascao , línea 7			
Características	Ingredientes			Especies dulces	Pulpas de naranjilla y mora	
				Piña	Frutilla	
	Ingrediente principal			Harina negra o mazamorra		
	Preparación			Cocinar las especies de dulce(canela, clavo de olor, pimienta de dulce, anís, panela) agregar las pulpas de naranjilla y mora, hierba Luisa, la harina negra o mazamorra y por ultimo agregar fruta picada		
Acompañamiento			Guaguas de Pan			

Utensilios para la preparación	Combinación/sustitución de productos	Pulpas de naranjilla y mora		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Añadir un poco de maicena para que este espesa		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			
	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
Usos y conservación (Valoración histórica)	cocina a leña			
	Otros:	Olla de aluminio		
	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es una colada dulce que nació principalmente en la Sierra ecuatoriana, En el caso de las comunidades indígenas de la región andina, sobre todo en áreas rurales como en la provincia de Tungurahua, su consumo y ofrenda es en el propio cementerio junto a la tumba de los difuntos familiares como parte del rito de reencuentro con los antepasados.		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque la colada por su color, asemeja a la sangre de los difuntos		
	Significado que posee la comida	Esta colada muestra sin duda la fusión del ritual indígena con el católico ya que el color morado tiene un significado de muerte y luto en la iconografía católica lo que resultó perfecto para la celebración de la fiesta de los difuntos		
	Usos	Su uso es específicamente para recordar a sus seres queridos difuntos.		
	Qué representa	Principalmente en el 2 de noviembre porque su contenido asemeja la sangre e los difuntos y las guaguas los propios cuerpos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	2 de noviembre, día de los difuntos		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una tradición y costumbre en el país		
	Relación con mitos/leyendas	tradiciones del ritual funerario de los indígenas era la de alimentar a los muertos		
	Relación con las fiestas	Su contenido es el representativo del día de los difuntos		
	Quién las elabora	Judith	Vélez	
		Aidé	Machado	
Quienes la consumen	Ecuatorianos			

Instituciones/Organizaciones	Promocionan la comida	Integramadrid		
		CEPI ecuatoriano		
	Comercializan la comida	Principalmente Restaurantes Ecuatorianos		
		Tiendas latinas		
Centros de producción o ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En casa todos los años (día de los difuntos)		
	Comercializan			
	Mercados (al mayorista)			
	Mercados (al minorista)	Mercado Maravillas (Cuatro Caminos)		
Producción del Ingrediente base	Área	España		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Centro		
	Provincia	Madrid		
	Población	Madrid		
	Épocas de producción	El 1 de noviembre (España)		

Fuente: Entrevistas en el Distrito de Ciudad Lineal, 2011

Elaborado: LA Autora