



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*

**TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**“Investigación y puesta en valor de los recursos  
gastronómicos del Ecuador en el Distrito Tetuán en  
Madrid – España”, (segunda Fase)**

**Trabajo de fin de titulación**

**AUTORA: Mendoza Carrera Germania Elizabeth**

**DIRECTORA: Sánchez Cevallos Rosa Estefanía, Ms.**

**CENTRO UNIVERSITARIO LOJA**

**2012**

## **Certificación**

Ms.

Estefanía Sánchez Cevallos

### **DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN**

#### **CERTIFICA:**

Que el presente trabajo denominado: “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en el Distrito de Tetuán en Madrid – España” realizado por el profesional en formación: Mendoza Carrera Germania Elizabeth; cumple con los requisitos establecidos en las normas 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.

Loja, junio de 2012

f).....

## **AUTORÍA**

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

.....  
Germanía Elizabeth Mendoza Carrera

Autora

## **DEDICATORIA**

A mi amigo Antonio que ha sido mi principal apoyo durante todo el tiempo que ha durado mis estudios, con su persistencia y apoyo incondicional.

Mis padrinos César y Alicia, que son como mis padres, siempre están cuando les necesito, les doy las gracias por apoyarme y motivarme para seguir con mis sueños.

A Dios que siempre me ha dado fortaleza, fuerza, persistencia, y me ha guía donde vaya, es mi principal y valioso apoyo, la Fe que tengo por él, hace que todo lo que me proponga lo consiga, gracias Señor por cumplir con uno de mis metas propuestas.

**Elizabeth**

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar a la Universidad Técnica Particular de Loja por permitir realizar mis estudios profesionales y darme la oportunidad de cumplir uno de mis sueños, a través de la Educación a Distancia.

De manera especial, mi sincero agradecimiento a la Ms. Estefanía Sánchez Cevallos, por haberme guiado y orientado para terminar con el último escalón de mi sueño profesional.

A mi madre le doy las gracias por estar siempre ahí, ha sido uno de los motivos por el que yo he luchado para cambiar mi vida tanto profesional como personal, ha sido muy difícil estar lejos de los que quieres, pero cuando persigues algo ni la distancia ni los malos momentos que pasas te pueden vencer.

**Elizabeth**

## CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

“Yo, Germania Elizabeth Mendoza Carrera, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

F.....

AUTORA

## INDICE

<b>RESUMEN .....</b>	<b>XIV</b>
<b>INTRODUCCION .....</b>	<b>XV</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>XVI</b>
<b>CAPÍTULO I .....</b>	<b>1</b>
<b>SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL DISTRITO DE TETUÁN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Situación geográfica .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Aspectos demográficos .....</b>	<b>3</b>
1.2.1 Indicadores de Salud .....	6
1.2.2 Indicadores Educativos .....	10
1.2.3 Migración interna y externa .....	16
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza .....	18
<b>1.3 Análisis de la vivienda .....</b>	<b>21</b>
<b>1.4 Situación política y administrativa .....</b>	<b>23</b>
<b>1.5 Sector productivo primario .....</b>	<b>23</b>
1.5.1 Agricultura .....	23
1.5.2 Ganadería.....	24
1.5.3 Caza y pesca .....	24
1.5.4 Comercialización y consumo.....	24
1.5.5 Crédito .....	26
<b>1.6 Sector productivo secundario .....</b>	<b>28</b>
1.6.1 Industria .....	28
1.6.2 Artesanía .....	28
1.6.3 Crédito .....	28
<b>1.7 Sector productivo técnico.....</b>	<b>29</b>
1.7.1 Comercio.....	30
1.7.2 Turismo .....	32
1.7.3 Transporte .....	34
1.7.4 Crédito .....	36
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>38</b>
<b>GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO.....</b>	<b>38</b>
<b>2.1 Gastronomía.....</b>	<b>38</b>
<b>2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia .....</b>	<b>40</b>
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>43</b>
<b>DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE TETUÁN .....</b>	<b>43</b>
<b>3.1 Datos generales de la gastronomía del Distrito .....</b>	<b>43</b>
3.1.1 Comidas propias de este sector .....	45
3.1.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.....	54
3.1.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	63

3.1.4	Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.....	71
<b>3.2</b>	<b>Platos/ Bebidas/ Postres Tradicionales .....</b>	<b>80</b>
3.2.1	Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	80
3.2.2	Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	84
<b>3.3</b>	<b>Platos / Bebidas/ Postres Actuales.....</b>	<b>89</b>
<b>CAPÍTULO IV.....</b>		<b>100</b>
<b>INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE TETÚAN .....</b>		<b>100</b>
4.1	Ficha.....	100
4.2	Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.....	104
<b>CAPITULO V .....</b>		<b>111</b>
<b>PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO .....</b>		<b>111</b>
5.1	Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del distrito.	111
5.2	Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ Bebidas/ postres típicos y tradicionales. ....	112
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>		<b>120</b>
<b>CONCLUSIONES:.....</b>		<b>120</b>
<b>RECOMENDACIONES:.....</b>		<b>121</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>		<b>122</b>

<b>Gráfica n° 1.....</b>	<b>3</b>
<b>Gráfica n° 2.....</b>	<b>4</b>
<b>Gráfica n° 3.....</b>	<b>5</b>
<b>Gráfica N° 4.....</b>	<b>6</b>
<b>Gráfica n° 5.....</b>	<b>9</b>
<b>Gráfica n° 6.....</b>	<b>9</b>
<b>Gráfico n° 7.....</b>	<b>18</b>
<b>Gráfico n°8.....</b>	<b>19</b>
<b>Gráfico n° 9.....</b>	<b>20</b>
<b>Gráfico n° 10.....</b>	<b>21</b>
<b>Gráfico N°11.....</b>	<b>50</b>
<b>Grafico n° 12.....</b>	<b>57</b>
<b>Gráfico n° 13.....</b>	<b>66</b>
<b>Grafico n° 14.....</b>	<b>74</b>
<b>Grafico n° 15.....</b>	<b>83</b>
<b>Grafico N° 16.....</b>	<b>88</b>
<b>Grafico N° 17.....</b>	<b>93</b>
<b>Grafico N° 18.....</b>	<b>98</b>

<b>TABLA N° 1 .....</b>	<b>11</b>
<b>TABLA N° 2 .....</b>	<b>11</b>
<b>TABLA N° 3 .....</b>	<b>13</b>
<b>TABLA N° 4 .....</b>	<b>17</b>
<b>TABLA N° 5 .....</b>	<b>41</b>
<b>TABLA N° 6 .....</b>	<b>45</b>
<b>TABLA N° 7 .....</b>	<b>48</b>
<b>TABLA N° 8 .....</b>	<b>50</b>
<b>TABLA N° 9 .....</b>	<b>52</b>
<b>TABLA N° 10 .....</b>	<b>53</b>
<b>TABLA N° 11 .....</b>	<b>54</b>
<b>TABLA N° 12 .....</b>	<b>56</b>
<b>TABLA N° 13 .....</b>	<b>59</b>
<b>TABLA N° 14 .....</b>	<b>60</b>
<b>TABLA N° 15 .....</b>	<b>62</b>
<b>TABLA N° 16 .....</b>	<b>63</b>
<b>TABLA N° 17 .....</b>	<b>65</b>
<b>TABLA N° 18 .....</b>	<b>68</b>
<b>TABLA N° 19 .....</b>	<b>69</b>
<b>TABLA N° 20 .....</b>	<b>70</b>
<b>TABLA N° 21 .....</b>	<b>71</b>
<b>TABLA N° 22 .....</b>	<b>73</b>
<b>TABLA N° 23 .....</b>	<b>76</b>
<b>TABLA N° 24 .....</b>	<b>77</b>
<b>TABLA N° 25 .....</b>	<b>78</b>
<b>TABLA N° 26 .....</b>	<b>80</b>
<b>TABLA N° 27 .....</b>	<b>82</b>
<b>TABLA N° 28 .....</b>	<b>84</b>
<b>TABLA N° 29 .....</b>	<b>86</b>
<b>TABLA N° 30 .....</b>	<b>89</b>
<b>TABLA N° 31 .....</b>	<b>92</b>
<b>Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas. ..</b>	<b>94</b>
<b>TABLA N° 32 .....</b>	<b>94</b>

<b>TABLA N° 33</b> .....	<b>96</b>
<b>TABLA N° 34</b> .....	<b>100</b>
<b>TABLA N° 35</b> .....	<b>104</b>

<b>Fotografía N° 1</b> .....	<b>10</b>
<b>Fotografía N° 2</b> .....	<b>10</b>
<b>Fotografía N° 3</b> .....	<b>12</b>
<b>Fotografía N° 4</b> .....	<b>13</b>
<b>Fotografía N° 5</b> .....	<b>22</b>
<b>Fotografía N° 6</b> .....	<b>23</b>
<b>Fotografía N° 7</b> .....	<b>25</b>
<b>Fotografía N° 8</b> .....	<b>25</b>
<b>Fotografía N° 9</b> .....	<b>27</b>
<b>Fotografía N° 10</b> .....	<b>27</b>
<b>Fotografía N° 11</b> .....	<b>31</b>
<b>Fotografía N° 12</b> .....	<b>33</b>
<b>Fotografía N° 13</b> .....	<b>35</b>
<b>Fotografía N° 14</b> .....	<b>44</b>
<b>Fotografía N° 15</b> .....	<b>44</b>
<b>Fotografía N° 16</b> .....	<b>44</b>
<b>Fotografía N° 17</b> .....	<b>44</b>
<b>Fotografía N° 19</b> .....	<b>102</b>
<b>Fotografía N° 20</b> .....	<b>102</b>
<b>Fotografía N° 21</b> .....	<b>103</b>
<b>Fotografía N° 22</b> .....	<b>104</b>
<b>Fotografía N° 23</b> .....	<b>105</b>
<b>Fotografía N° 24</b> .....	<b>106</b>
<b>Fotografía N° 25</b> .....	<b>107</b>
<b>Fotografía N° 27</b> .....	<b>107</b>
<b>Fotografía N° 28</b> .....	<b>107</b>

<b>Fotografía N° 29</b> .....	<b>108</b>
<b>Fotografía N° 30</b> .....	<b>109</b>
<b>Fotografía N° 31</b> .....	<b>110</b>
<b>Fotografía N° 32</b> .....	<b>110</b>
<b>Fotografía N° 33</b> .....	<b>112</b>
<b>Fotografía N° 34</b> .....	<b>114</b>
<b>Fotografía N° 35</b> .....	<b>115</b>
<b>Fotografía N° 36</b> .....	<b>118</b>

<b>ANEXO.....</b>	<b>124</b>
<b>ANEXO # 1.....</b>	<b>124</b>
<b>ANEXO # 2.....</b>	<b>135</b>
<b>ANEXO # 3.....</b>	<b>141</b>
<b>ANEXO # 4.....</b>	<b>149</b>
<b>ANEXO # 5.....</b>	<b>152</b>

## RESUMEN

El actual trabajo determina 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 diversificado de la oferta turística. Para promover y poner en marcha este plan de desarrollo gastronómico, se ha desarrollado un procedimiento, que empieza con el estudio de mercado a los inmigrantes ecuatorianos que llevan viviendo más de cinco años en el distrito de Tetuán, están las entrevistas a los informantes clave que van detallando la elaboración de los platos, así también como los ingredientes más demandados por los compatriotas. Se tiene que la Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, ya que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico, las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. Se detalla la situación económica social y productiva del distrito de Tetuán, se determina las Generalidades de la gastronomía del distrito, su relación e historia de la comida ecuatoriana.

## INTRODUCCION

El Ecuador es uno de los países más ricos a nivel gastronómico del mundo, es el punto de fusión de las latitudes, sus secretos culinarios ofrecen una mezcla sorprendente de sabores durante todo el año.

Nuestra pretensión es plantear un conjunto de premisas, ideas, valoraciones y propuestas que permitan al lector o lectora y a las entidades públicas y privadas conocer la variedad de platos de las diferentes regiones del Ecuador, que actualmente se elaboran en las familias de inmigrantes ecuatorianos que llevan viviendo mucho tiempo en el distrito de Tetuán. La gastronomía está ganando importancia entre las motivaciones de todas las personas que les gusta el arte culinario.

Gracias a la riqueza del suelo ecuatoriano, la calidad, el exotismo y la frescura de sus ingredientes y especerías, los restaurantes ofrecen infinitas opciones para aquellos que disfrutan de una buena comida, acompañada de una atmósfera apropiada y con un servicio personalizado.

El presente trabajo pretende compartir con todo el mundo la cultura culinaria del Ecuador, que es realmente diversa y sobretodo deliciosa, que conozcan la elaboración y preparación de la cocina ecuatoriana así como la variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracteriza a este paraíso, la ubicación del país, en el centro del planeta, determina una intensa radiación solar que enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica.

Espero que llegue a todo tipo de lectores y que se interesen por conocer nuestra cultura que es muy amplia e interesante.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL:**

Determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en el distrito de Tetuán, midiendo el nivel de conservación y variabilidad de preparación de la gastronomía Ecuatoriana.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Determinar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de los restaurantes de la zona estudiada.
2. Detallar los ingredientes que son empleados en la elaboración de platos y bebidas típicas.
3. Establecer a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar un sinnúmero de 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.

# CAPÍTULO I

## SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL DISTRITO DE TETUÁN

### 1.1 Situación geográfica

El distrito de Tetuán se localiza al noroeste del municipio de Madrid. El distrito está atravesado por un eje de importancia capital en su configuración, la calle de Bravo Murillo que, partiendo de la glorieta de Cuatro Caminos llega hasta la Plaza de Castilla, constituyéndose como eje central y comercial del distrito.

Su núcleo inicial está situado en la glorieta de Cuatro Caminos, encrucijada en que las Rondas de 1860 - actuales calles de Reina Victoria y Raimundo Fernández Villaverde- venían a cortar la Carretera de Francia, hoy Bravo Murillo.

#### **Historia:**

El distrito tiene su origen en el año 1860, cuando se asentaron allí las tropas vencedoras de la guerra africana. La barriada se denominó “Tetuán” en memoria de la ciudad africana que lleva ese nombre, también se conoce como «Tetuán de las Victorias» por la ciudad marroquí de Tetuán, de donde procedían los soldados.

Previo a este suceso solo había algunas casas de recreo y huertas, en torno a la carretera de Francia conocida actualmente como calle Bravo Murillo había algunos paradores para los viajeros que llegaban a Madrid. Era una zona de recreo y huertas. Atravesado por diversos riachuelos y una orografía con desniveles acusados que complicaban tanto la construcción como la urbanización de la zona.<sup>1</sup>

Con la llegada de las tropas comenzaron las primeras edificaciones provisionales, más tarde la población comenzó a crecer. El nombre de la carretera de Francia fue modificado por el de O'Donnell, en memoria del general que ganó la guerra en Tetuán, así como también muchos de los nombres originarios del distrito aludían a ciudades africanas donde los soldados españoles habían combatido.

---

<sup>1</sup> Díez de Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*. Ayuntamiento de Madrid. Madrid, 1987

El único vestigio de aquellas épocas es lo que actualmente se conoce como el rastrillo que se realiza en la calle Marqués de Viana que era, en aquel entonces, la segunda calle en importancia, después de la carretera de Francia.

Hacia el año 1860 que coincide con la fecha en que se aprobó el plan del ensanche donde los campesinos que llegaban a las ciudades no tuvieron más opción que instalarse en el extrarradio, allí las viviendas eran más accesibles y empezaba a hacerse visible el fenómeno de infravivienda, se trataba de viviendas que carecían de los servicios elementales.

Pese a esto último, la comunicación de esta zona con la del centro, del cual se hallaba relativamente apartado, era buena, motivo por el cual numerosas construcciones comenzaron a tomar lugar a ambos lados de la carretera de Francia.

Es así como comienza a formarse Tetuán, el cual fue convirtiéndose paulatinamente en un barrio obrero. La mayoría de su población eran jornaleros que trabajaban en las obras del Ensanche o en industrias cerca de la zona.

En el año de 1888 se traslada el Ayuntamiento de Chamartín a Tetuán, este último fue adquiriendo tal importancia a nivel poblacional que, pese a que dependía de Chamartín de la Rosa, fue trasladado el Ayuntamiento, perdiendo así Chamartín la importancia que tenía anteriormente. Mientras que este último seguía siendo un pueblo rural, Tetuán, ya había adquirido una identidad propia. Hacia el año de 1948 ambos fueron anexionados a Madrid.

En términos generales podemos decir que en los últimos años de todos los distritos de Madrid, Tetuán es aquel que más cambios ha sufrido, tanto urbanística como sociológicamente. Estamos refiriéndonos al contraste que va produciéndose entre la parte Este y Oeste del barrio, mediante la aplicación de diversos planes de rehabilitación, a través de los cuales fue produciéndose una gran diferenciación interna del distrito: la zona que ocupa el tramo oeste (artesanal, comercial y residencial obrero) y el barrio financiero-burocrático y residencial de lujo al este del distrito, que se termina de urbanizar entre los 60' y 70'. Paisajes que parecen hablar de dos realidades completamente diferentes.<sup>2</sup>

El distrito de Tetuán es muy heterogéneo, tanto arquitectónica como socialmente. En él podemos encontrar desde modernos rascacielos, como el complejo AZCA, centro financiero de Madrid, hasta pequeñas casas de tipología rural, herencia del barrio en sus orígenes, en la zona oeste del distrito. La calle Bravo Murillo es una de las calles más dinámicas y cosmopolitas de Madrid, donde conviven varias culturas.

---

<sup>2</sup> Díez de Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*. Ayuntamiento de Madrid. Madrid, 1987

## Limites:

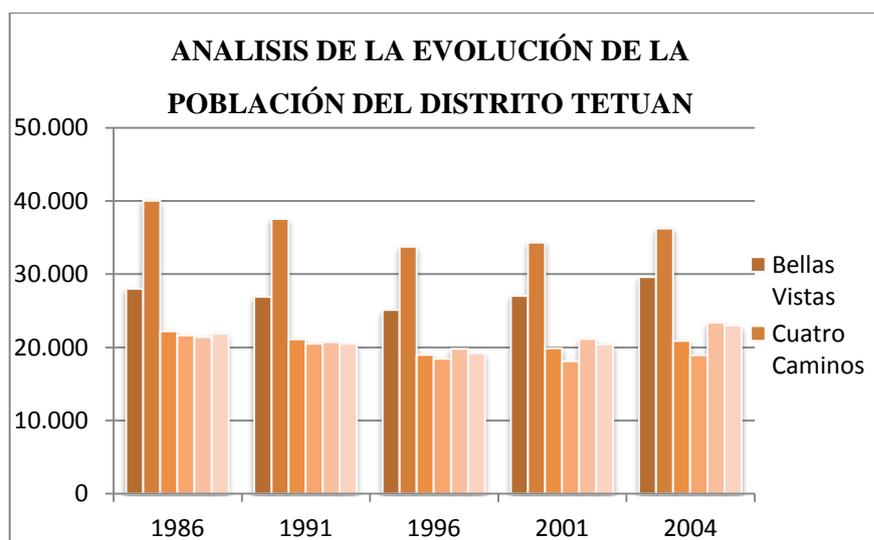
El distrito queda limitado por las siguientes vías:

- Paseo de la Castellana: establece el límite con Chamartín.
- Avenida de Monforte de Lemos: establece el límite con Fuencarral-El Pardo.
- Calle de Sinesio Delgado: establece el límite con Fuencarral-El Pardo.
- Camino del Chorrillo: establece el límite con Moncloa-Aravaca.
- Calle de Villaamil: establece el límite con Moncloa-Aravaca.
- Calle de Ofelia Nieto: establece el límite con Moncloa-Aravaca.
- Avenida de Pablo Iglesias: establece el límite con Moncloa-Aravaca.
- Avenida de la Reina Victoria: establece el límite con Chamberí.
- Calle de Raimundo Fernández de Villaverde: establece el límite con Chamberí.<sup>3</sup>

## 1.2 Aspectos demográficos

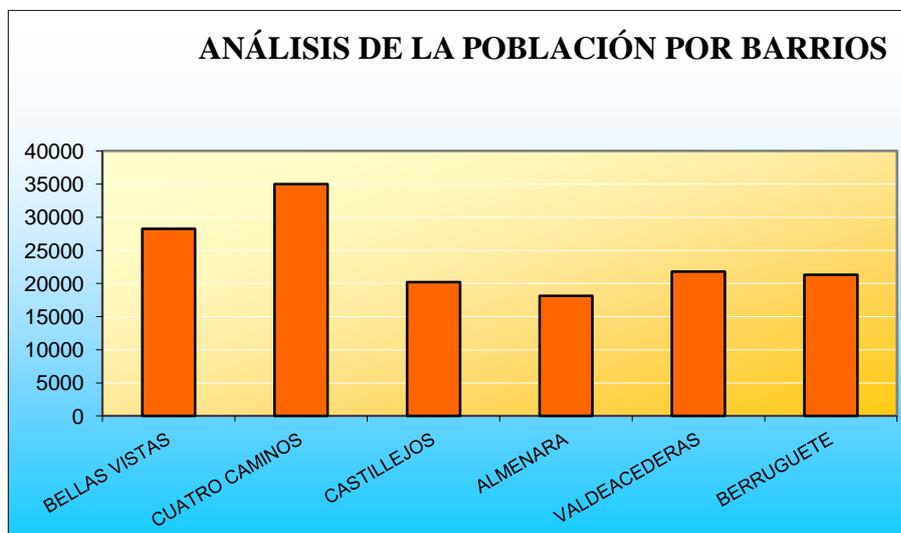
**Población:** La población que reside en Tetuán, es de 155,649 habitantes, concentradas especialmente en los barrios de Cuatro Caminos y Bellas Vistas, un cinco por ciento respecto a la población total madrileña. De esos ciudadanos, casi 22.400 son niños frente a una población de mayores que supera los 48.900 adultos y la población extranjera es de 35.015 9.

Gráfica nº 1



<sup>3</sup> Díez de Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*. Ayuntamiento de Madrid. Madrid, 1987

Gráfica nº 2



Fuente: Anuario Estadístico 2003

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

### Envejecimiento De La Población

La evolución demográfica del municipio de Madrid revela un importante proceso de Envejecimiento, siendo la tasa de envejecimiento de Tetuán una de las más altas entre los distritos de la capital, superior a la media de la ciudad.

El índice de sobre-envejecimiento representa la proporción de los más ancianos, de 75 años y más sobre la población de 65 años. Es un indicador específico del envejecimiento demográfico y permite medir la composición del grupo de los más mayores. En Tetuán es de más de cuatro puntos superior a la media de la ciudad. Por último, el índice de envejecimiento nos relaciona a la población mayor de 65 años con la menor de 15 años para ver si la población mayor del municipio es más numerosa que la joven.

El nivel socioeconómico se determina como medio-bajo, con un elevado número de población anciana, si bien esta característica general se contrapone en las zonas de Azca y Castillejos, con niveles de renta muy por encima de la media del distrito.

Esta pirámide nos muestra una ampliación de población entre los 25 y los 45 años y que a pesar de que nacen más varones que mujeres, en la parte alta de la pirámide hay la tendencia opuesta la media de años de vida es mayor siempre entre las mujeres que los hombres.

Gráfica nº 3



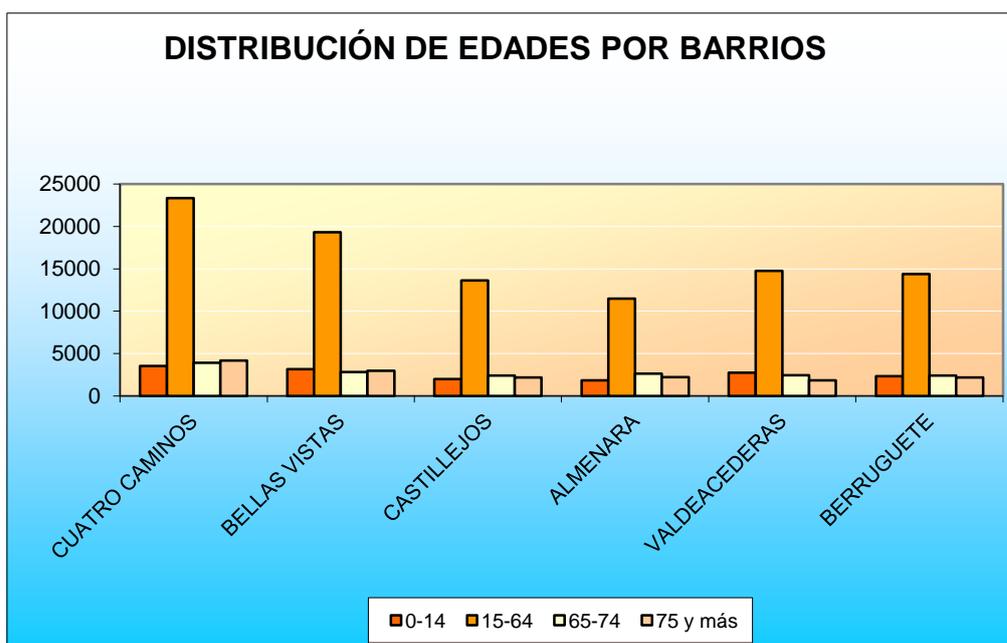
Fuente: [www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf)

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

Los barrios en los que mayor población joven encontramos son Bellas Vistas, Valdecederas y Berruguete. Por el contrario Cuatro Caminos es el barrio con mayor población de más de 65 años del distrito considerado como el barrio más envejecido, le siguen Almenara y Castillejos.

Cuatro Caminos es el barrio con mayor densidad de población del distrito sobre todo de población en edad laboral: 15- 64 años como puede observarse en la gráfica que sigue. Almenara es el distrito con menor población de derecho del distrito.

Gráfica N° 4



Fuente: [www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf)

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**Densidad:** El distrito presenta una alta densidad poblacional de 283 hab/ha (por encima de la media municipal que es de 52,95 hab/ha). 28.888 hab/km<sup>2</sup>

**Superficie:** Tiene una Superficie total de 538.81 km<sup>2</sup> <sup>4</sup>

### 1.2.1 Indicadores de Salud

Los indicadores de salud son instrumentos de evaluación que pueden determinar directa o indirectamente modificaciones dando así una idea del estado de situación de una condición. Son necesarios para poder objetivar una situación determinada y a la vez poder evaluar su comportamiento en el tiempo mediante su comparación con otras situaciones que utilizan la misma forma de apreciar la realidad.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Datos del Anuario Estadístico del Ayuntamiento de Madrid de 2006

<sup>5</sup> Web Gabriel Rada. Revisado 2007 Tomás Merino <http://escuela.med.puc.cl/recursos/recepidem/insintrod6.htm> (accesado el día 03/01/2011)

En el distrito de Tetuán los centros Madrid salud tienen como función principal el desarrollo de los Programas Preventivos y de Promoción de Salud dirigidos a los ciudadanos del distrito. Tenemos los siguientes:

### **Imsalud**

Los recursos sanitarios del IMSALUD (Instituto Madrileño de Salud) de Atención Primaria y Atención Especializada en el distrito de Tetuán pertenecen al área 5.

### **Centro Municipal de Salud**

Atiende a todo el distrito de Tetuán enmarcado dentro de los siguientes programas:

- Programa del niño de riesgo (0-3 años)
- Programa adolescentes (15-20 años)
- Programa Materno
- Programa Menopausia (45-55 años)
- Programa Mayores (mayores de 65)
- Programa Salud Escolar
  - Subprograma bucodental
  - Aprendiendo a crecer
- Programa Memoria (mayores de 65 años)
- Programa Próstata (60-70 años)
  - Subprograma disfunción eréctil
- Programa Accidentes
- Programa tabaco
- Consulta planificación familiar
- Consulta de Salud Mental (coordinados con Maudes y derivados por atención primaria)

### **Salud Mental**

El Centro de Salud Mental “Tetuán” ubicado en la calle Maudes está en las afueras del distrito lleva a cabo diferentes programas:

### Atención a Drogodependientes

- CAID (Agencia Antidroga, Comunidad de Madrid) Programa de Intervención Familiar, Libre de Drogas, Sustitutivos Opiáceos, Menores y Adolescentes, Atención Psiquiátrica.
- CAD (Plan Municipal Contra la Droga, Ayuntamiento de Madrid)
- Centro de Atención a Conductas Adictivas de Cruz Roja

También tenemos al centro de Rehabilitación Psiquiátrica “San Enrique”. Se encarga de la rehabilitación de enfermos mentales crónicos de las áreas 2 y 5 de salud.

### **Dispensarios:**

- Dispensario médico jurídico, dispone de medicina general y diversas especialidades digestivo, oftalmología, reumatología, ginecología, otorrinolaringología, dentista, pulmón y corazón siendo todas ellas gratuitas para la población que lo requiera.
- Dispensario Nuestra Señora de las Victorias, fundamentalmente cuentan con el servicio de podología, además realizan apoyo a los pacientes en los domicilios.

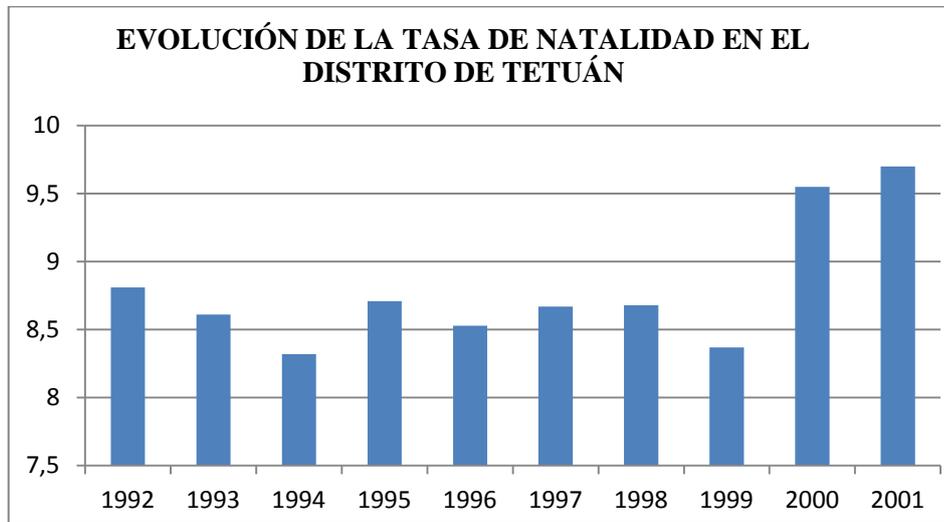
Cada uno de estos Centros tienen su especialidad y están bien organizados de tal manera que el paciente sabe a dónde dirigirse sin ninguna dificultad.

### Natalidad y Mortalidad

En el distrito de Tetuán el número de nacimientos se redujo, este descenso de la población producido entre los años 1994 y 1999, se puede observar en las gráficas.

Una de las causas de la disminución de natalidad es por qué las mujeres del distrito de Tetuán tienen a sus hijos entre los 30- 34 años mayoritariamente, este hecho coincide con el cambio de las pautas que se ha venido produciendo en nuestro país de incorporación de la mujer al mercado laboral y un retraso en la edad media a la hora de tener hijos/ as.

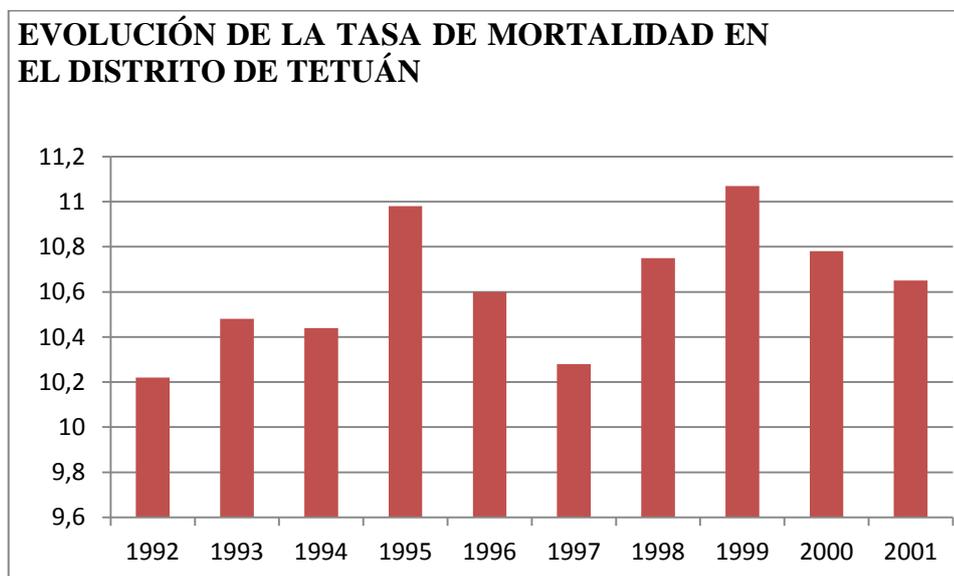
Gráfica n° 5



Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Tetu%C3%A1n\\_\(Madrid\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Tetu%C3%A1n_(Madrid))

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

Gráfica n° 6



Fuente: Anuario Estadístico 2003

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

En las gráficas de natalidad y mortalidad del distrito se observa que se ha producido un importante ascenso de la natalidad entre los años 2000- 2001 y es por el incremento de la población inmigrante en el distrito. Paralelamente ha descendido la mortalidad en el distrito.

## Fotografía n° 1



Centro de Especialidades José Marvá  
Fuente: Elizabeth Mendoza

### 1.2.2 Indicadores Educativos

En el distrito de Tetuán hay 18 guarderías son 6 públicas y 12 privadas, 7 colegios públicos de educación infantil y primaria, 3 institutos de educación secundaria y 8 colegios privados.

## Fotografía n° 2

### ESCUELA JAIME VERA



Grupo Escolar Jaime Vera.  
Fuente: Elizabeth Mendoza

## Educación primaria, centros Públicos

En este cuadro vemos los centros de educación primaria del sector público, y vemos el número de estudiantes que estudian en los centros, están clasificados por residentes y extranjeros.

**Tabla nº 1**

	Jaime vera	Pio XII	Felipe II	Ignacio Zuloaga	Juan Ramón Jiménez	Federico Rubio	Ortega y Gasset	TOTAL
Alumnos	605	270	204	401	206	340	610	2.636
Inmigrantes	423	176	95	200	169	273	268	1.626
Porcentaje	69,9%	41,6%	46,5%	49,8%	82%	80,2%	43,9%	62%
Minorías étnicas	3	31	25		22		4	85

Fuente: Ayuntamiento de Madrid. *Anuario estadístico 2003*. [www.munimadrid.es](http://www.munimadrid.es)

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

## Colegios Concertados

**TABLA Nº 2**

	E. Infantil	E. Primaria	E.S.O.
Divino Corazón	140	300	207
Gil Díaz	48	107	---
María Auxiliadora	146	374	388
Ntra. Sra Del Pilar	149	331	246
Padre Piquer	---	---	431
Patrocinio San José	632	458	---
San Antonio	74	139	---

San José	80	162	113
San Juan Bautista	151	462	479
<b>Total</b>	<b>1.420</b>	<b>2.333</b>	<b>1.864</b>

Fuente: Ayuntamiento de Madrid. *Anuario estadístico 2003*. [www.munimadrid.es](http://www.munimadrid.es)

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Estos son los centros concertados, de infantil, primaria y la ESO, cada uno con su respectivo porcentaje.

### Escuelas Infantiles

- Aguadulce
- La plazuela
- Ntra. Sra. De las Victorias
- Ntra. Sra. De los Ángeles

### Fotografía nº 3



Escuela de Educación Infantil "Los Ángeles"

Fuente: Elizabeth Mendoza

## Institutos Públicos de Educación Secundaria

Vemos en este cuadro los institutos públicos de educación secundaria que están organizados por cursos e indicando el número de alumnos que asisten a los centros educativos.

**TABLA N° 3**

Jaime Vera				Ntra. Sra. de la Almudena				Tetuán Victorias			
1°	2°	3°	4°	1°	2°	3°	4°	1°	2°	3°	4°
74	73	89	73	138	82	97	59	30	24	40	21
Total			309	Total			376	Total			115

Fuente: Ayuntamiento de Madrid. *Anuario estadístico 2003*. [www.munimadrid.es](http://www.munimadrid.es)

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**Fotografía n° 4**



Colegio Jaime Vera

Fuente: Elizabeth Mendoza

### Áreas que incluyen los centros educativos son:

- Aula de Compensación Educativa (ACE)
- Centro de Educación de Adultos
- Escuelas Profesionales Padre Piquer

- Equipo Atención Temprana
- Escuela Popular de Inmigrantes
- Talleres de Formación Socio laboral de Caritas
- Equipo de orientación Educativa y Pedagógica
- Sección de educación de la Junta Municipal de Distrito (técnico de Educación y Educador de Absentismo)
- Centro de Apoyo al Profesorado

### **Centros que realizan Apoyo Escolar:**

- Fundación Balia
- Asociación Cuatro Ocas
- Colectivo Tetuán Ventilla
- Asociación Caminando Pueblos Unidos
- Centro de Día Mensajeros de la Paz
- Diversas Parroquias, coordinado desde Caritas Vicaría VIII

### **Principales características enumeradas acerca de la población de los CEIPs:**

- absentismo no significativo
- problemáticas derivadas de las dificultades socio familiares relacionadas con la inmigración, muy presente en la población escolar.
- Nivel socioeconómico medio-bajo
- Escasa implicación de las familias
- Diversidad en las familias de los alumnos

### **Problemáticas detectadas Educación secundaria:**

- poca capacidad para la puesta en marcha de iniciativas
- alto grado de fracaso escolar
- nivel de absentismo escolar elevado, ligado al fracaso escolar
- concentración en las aulas de un gran número de alumnado inmigrante con desfase curricular
- problemas derivados de situaciones socio familiares complejas
- delegación en la escuela de funciones y responsabilidades familiares

- falta de coordinación entre la Enseñanza Primaria y la Secundaria
- falta de personal fijo para dar continuidad a los programas
- dificultades en la integración y la convivencia
- falta de recursos del profesorado ante determinadas situaciones
- violencia en la salida de los centros
- agresividad verbal<sup>6</sup>

Demandas de usuarios detectadas desde la Sección de Educación de la Junta Municipal de Tetuán:

- falta de plazas en las Escuelas Infantiles Públicas
- necesidad de prolongar la jornada escolar, debido a las obligaciones laborales de los padres.
- falta de plazas en campamentos urbanos durante los períodos vacacionales
- aumento de las plazas en el Aula de Compensación Educativa, incremento de los perfiles profesionales, así como rebajar la edad de acceso a los 14 años
- aumentar el número de centros y perfiles profesionales en los Programas de Garantía Social.
- incremento de las cuantías de ayudas de comedor escolar, así como revisar los requisitos de concesión. En el mismo sentido para las ayudas de libros.
- Mayor información en relación a la tramitación de las diferentes ayudas por parte de los centros escolares, y estos necesitarían de más personal, especialmente un trabajador social, dado el incremento de solicitudes, como consecuencia del aumento de la población escolar.
- El período de solicitud de ayudas coincide en el tiempo con los procesos de escolarización, y otros trámites administrativos que deben realizar los centros, produciéndose cierta saturación durante los meses de abril a septiembre.
- Necesidad de disponer de servicio de comedor en los IES, especialmente en el primer ciclo de la ESO

---

<sup>6</sup> Datos recogidos desde el IES Jaime Vera, el centro de formación Padre Piquer, el colegio M<sup>a</sup> Auxiliadora, el colegio Ntra. Sra. Del Pilar

- Necesidad de mayores recursos en los centros con mayor porcentaje de alumnos extranjeros, aulas de enlace en todos los centros, rebajar la ratio, aumentar los recursos de atención a la diversidad.
- Creación de un Centro Terapéutico en la zona norte de Madrid que atienda desde el ámbito educativo al alumnado con trastornos de salud mental.
- Los centros escolares vienen demandando poder contar con personal auxiliar destinado a apoyar a los profesores de Educación Infantil.
- Necesidad de coordinación de los programas que se ofertan a los centros escolares por parte de las distintas secciones del ayuntamiento, asociaciones, consejería de educación, etc.<sup>7</sup>

### 1.2.3 Migración interna y externa

Tetuán es uno de los distritos con mayor población extranjera, en torno al 14 por ciento de su población total. El distrito, que surgió prácticamente como un suburbio, poco a poco comenzó a poblarse de personas que llegaban a la ciudad desde el campo, es decir que su historia parece estar atravesada por la presencia de inmigrantes, solo que en aquel entonces se trataba de migraciones internas.

Este fenómeno no puede sino llevarnos a reflexionar en el paralelismo con el fenómeno que se produce actualmente en el barrio. Se trataba entonces de un tipo de migración interna que proveniente del campo y uno de los motivos que guiaban a estas personas a asentarse en el distrito tenía que ver con los bajos costes de la infravivienda. Este mismo fenómeno parece producirse hoy en el distrito con la población de origen extranjero que se ve obligada a vivir en infraviviendas, con condiciones mínimas de habitabilidad por los precios y características de las viviendas. Tanto entonces como ahora la razón principal para asentarse en el distrito era la búsqueda de un empleo y la mejora de las condiciones de vida.

Los barrios con mayor número de extranjeros son Bellas Vistas (20%), Cuatro Caminos (13,38%) y Castillejos (13,25%).<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> Ayuntamiento de Madrid. *Documento preliminar de trabajo del Plan Madrid de Convivencia Social e Intercultural*. Concejalía de Empleo y Servicios al Ciudadano, Madrid, junio 2004.

<sup>8</sup>, [www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones//Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf) (accesado el 10/04 del 2011)

Tetuán aporta al cómputo madrileño el nueve por ciento de la población extranjera, lo que dichos en términos absolutos significa que, en sus barrios, viven poco más de 35.000 inmigrantes.

En cuanto al origen de la población extranjera en el distrito de Tetuán, en primer lugar se encuentra el colectivo ecuatoriano con cerca de diez mil representantes. Seguidamente el dominicano (1.727), el marroquí (1.640), el colombiano (1.629), el filipino (1.166), y el peruano (1.097).<sup>9</sup>

**TABLA N° 4**

**Número de habitantes por nacionalidades que viven en el Distrito de Tetuán**

<b>PAÍS</b>	<b>HABITANTES</b>
Ecuador	10.000
República Dominicana	1.727
Marruecos	1.640
Colombia	1.629
Filipinas	1.166
Perú	1.097

Fuente: Datos del Padrón Municipal de Habitantes del Ayuntamiento de Madrid de 2002

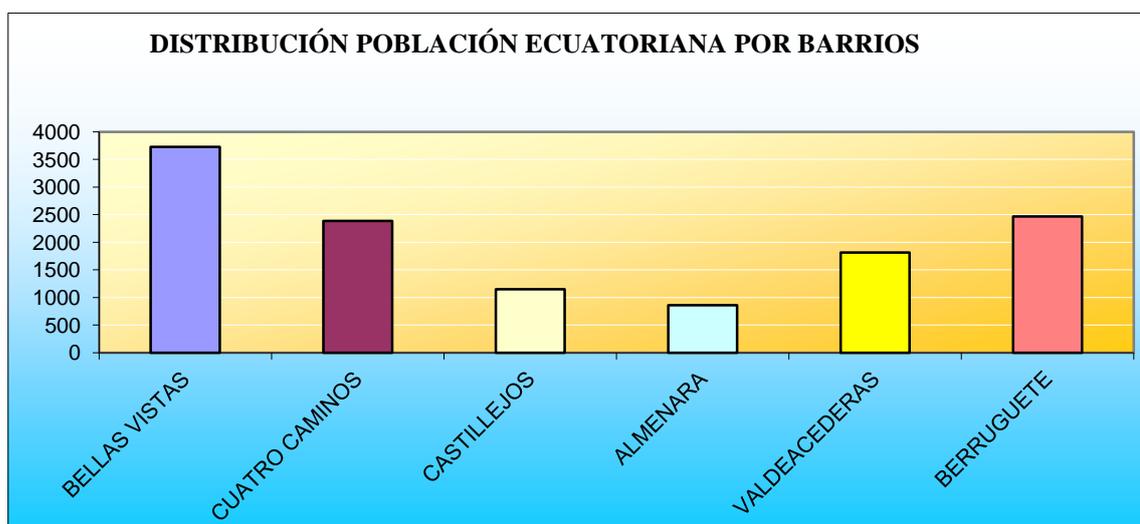
Elaborado por: Elizabeth Mendoza

<sup>9</sup> [www.madriario.es/.../tetuan-barrio-inmigrantes-comercios-bravo-m](http://www.madriario.es/.../tetuan-barrio-inmigrantes-comercios-bravo-m) (Accesado 25/05/ 2011)

La población extranjera en Tetuán representa el 20% de la población total del distrito. Esta población está desigualmente distribuida en los diferentes barrios del distrito: Cuatro Caminos tiene un 24% (el porcentaje más alto) y Almenara, Castillejos y Berruguete un 14%.

En esta grafica vemos la distribución de la población podemos inferir que la población mayoritaria en el distrito es la población ecuatoriana, que preferentemente se asienta en el barrio de Bellas Vistas, seguido de Berruguete y Cuatro Caminos, aunque en el resto de los barrios existe una presencia importante de los mismos. Eso mismo ocurre con la población procedente de República Dominicana, que se asienta principalmente en Bellas Vistas, Cuatro Caminos y Berruguete. Los marroquíes están sobre todo en Berruguete. Los colombianos y peruanos en Cuatro Caminos. Los rumanos están más dispersos dentro del distrito, al igual que los chinos y bolivianos.

Gráfico nº 7



Fuente:

<http://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/CooperacionEInmigracion/Inmigracion/EspInformativos/MadridConvive/Observatorio/Publicaciones/Informe%20Distrito%20Tetuan>

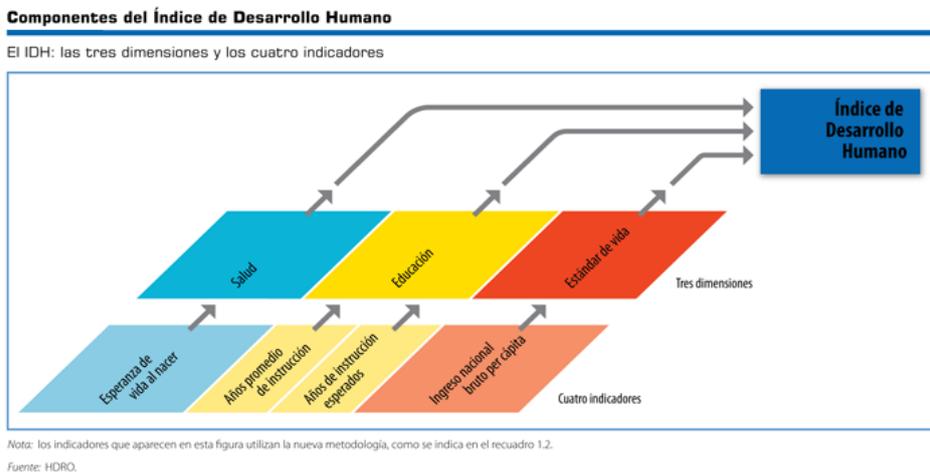
Elaborado por: Elizabeth Mendoza

#### 1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Este índice califica la calidad de vida de la población en función de los siguientes indicadores: la esperanza de vida, la matriculación escolar y la alfabetización de niños y adultos, y los ingresos, que pueden permitir o no satisfacer las necesidades básicas de las familias en Europa, en este caso concretamente la ciudad de Madrid.

Seis de los diez países con el IDH más alto están en Europa occidental. España ocupa el decimonoveno lugar.<sup>10</sup>

### Gráfico nº8



Fuente: <http://hdr.undp.org/es/estadisticas/idh/>

El componente de educación del HDI se mide ahora a través de los años de escolarización para personas adultas mayores de 25 años y los años de escolarización previstos para niños y niñas en edad escolar. La media de años de escolarización se calcula a través de la duración de los estudios en cada nivel formativo.

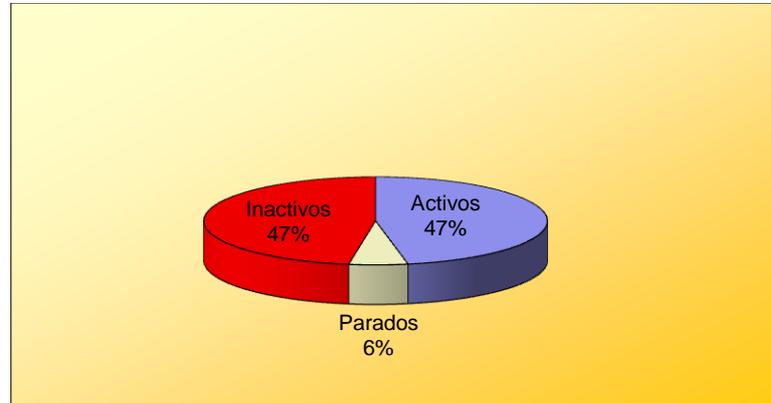
Tetuán es un distrito de fuertes contrastes, con barrios muy diferentes tipológica y morfológicamente. En ellos conviven a su vez grupos sociales de características muy diversas: desde una población obrera de baja cualificación y nivel de renta, a grupos de población con alta cualificación y elevadas rentas, pasando por muchos grupos intermedios.

Lo primero que hay que destacar al observar la actividad económica de cada barrio, es que en Bellas Vistas, Valdeacederas y Berrugete hay un número mayor de población activa que inactiva. Mientras que se observa la tendencia opuesta en los barrios de Cuatro Caminos, Castillejos y Almenara. Las cifras de personas paradas son bastante similares en todos los barrios. Esto refleja lo que hemos comentado anteriormente y oculta probablemente situaciones de subempleo o empleo encubierto.

<sup>10</sup> [www.tetuanparticipa.org](http://www.tetuanparticipa.org) › ... › *Institutos de Educación Secundaria* (Accesado el 2 de Julio del 2011)

Gráfico n° 9

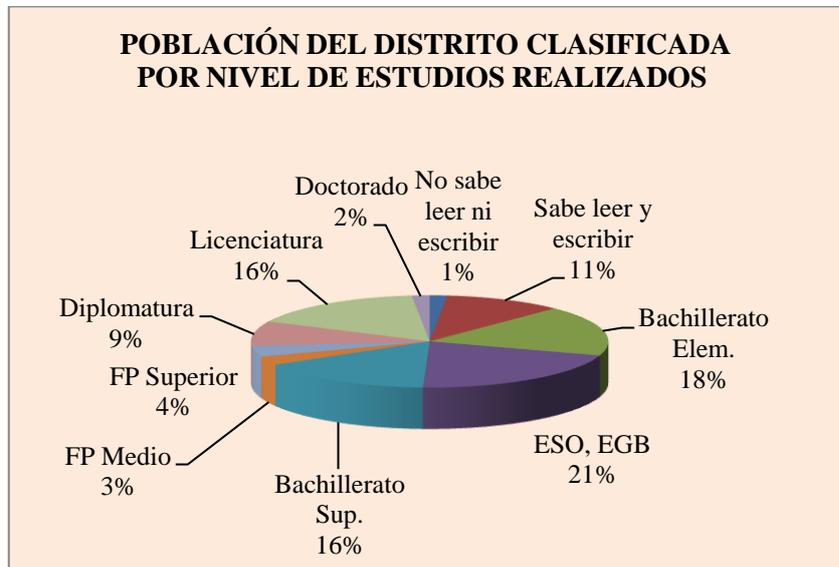
ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL DISTRITO



1. Fuente: [www.tetuanparticipa.org/wp-content/plugins/](http://www.tetuanparticipa.org/wp-content/plugins/)  
Elaborado por: Elizabeth Mendoza

A continuación aparece una gráfica con los datos de los estudios realizados por la población residente en el distrito de Tetuán. La mitad de la población mayor de 16 años del distrito de Tetuán, ha realizado estudios primarios o ni siquiera ha alcanzado ese nivel formativo. Quizás una de las variables que explica este hecho sea el origen eminentemente obrero del distrito de Tetuán. Los datos de personas con un nivel de estudios básicos no reglados (13%) también demuestran el envejecimiento de la población. Muchas de las personas mayores no tuvieron acceso a una educación reglada, porque seguramente tuvieron que comenzar a trabajar siendo muy jóvenes por lo que no pudieron acceder a los estudios mínimos actuales.

Gráfico n° 10



Fuente: [www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/.../Tetuán/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/.../Tetuán/tetuan-1.pdf)

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

En Cuatro Caminos y Castillejos se concentra la población con estudios superiores licenciados y doctorados de todo el distrito y hay posibilidades laborales, sociales e incluso de relaciones diferenciadas dentro del distrito.

También existen los problemas de inseguridad se concentran en la zona de Bellas Vista, lo que contrasta con la tranquilidad que se respira en la mayor parte del distrito. Durante los fines de semana, en los alrededores de las calles Topete y Almansa -cerca del Metro Estrecho mucha gente se reúne para beber en la calle y son frecuentes las peleas y las reyertas.

### 1.3 Análisis de la vivienda

La estructura de la vivienda en Tetuán es mixta y heterogénea, con barrios muy diferentes tanto tipológica como morfológicamente. Se puede decir que la calle de Bravo Murillo funciona como frontera entre las zonas más envejecidas y en algunos casos más degradada, y aquellas que han experimentado una transformación urbanística y poblacional más intensiva. Así los barrios de Bellas Vistas, Berruguete y Valdeacederas, presentan una estructura más antigua con viviendas de menor altura de carácter semirural y cierto "primitivismo" arquitectónico y viales más básicos; en cambio en el otro lado de Bravo Murillo, los barrios

de Cuatro Caminos (Azca) y Castillejos presentan una estructura diferente con viales readaptados y viviendas más nuevas, en donde el sector terciario está más desarrollado.

### Fotografía n° 5

#### VIVIENDA DEL DISTRITO



Fachada de una vivienda en el distrito de Tetuán

Fuente: Elizabeth Mendoza

Al norte del distrito se localiza el barrio de Almenara, con la antigua Colonia de la Ventilla, que ha experimentado un importante proceso de transformación, casi concluido, donde la creación de la Avenida de Asturias y el derribo de las infraviviendas de los viejos asentamientos y su sustitución por viviendas nuevas, ha supuesto una de las infraestructuras urbanísticas más notables en el proceso de modernización del distrito.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Jesús López Díaz: *La vivienda social en Madrid, 1939-1959*. UNED, Espacio, tiempo y forma, 2002.

## **1.4 Situación política y administrativa**

Tetuán es un distrito perteneciente a la ciudad de Madrid y está organizado administrativamente en seis barrios:

- Bellas Vistas
- Cuatro Caminos
- Castillejos
- Almenara
- Valdeacederas
- Berruguete.

Su concejal es la señora Paloma García Romero.

### **Fotografía N° 6**

#### **JUNTA MUNICIPAL DE TETUÁN**



Junta Municipal de Tetuán (C/ Bravo Murillo, 357).

Fuente: Elizabeth Mendoza

## **1.5 Sector productivo primario**

### **1.5.1 Agricultura**

El sector agrícola en el distrito posee un peso relativo escaso dentro de la economía de la región (apenas un 0,2% del PIB). Sin embargo, presenta magnitudes absolutas muy similares a las de las provincias limítrofes, aspecto que resulta especialmente significativo si se tiene en

cuenta que la Comunidad de Madrid ocupa una superficie menor y que integra una importante área metropolitana, que resta recursos a este sector.

La agricultura madrileña posee, además, un grado de variedad mucho mayor que el de las provincias colindantes. Ello es consecuencia de las tres unidades de relieve que definen el medio físico de la región y que permiten la existencia de bosques, pastos, cultivos herbáceos de secano, viñedo, olivar y cultivos hortofrutícolas de regadío, dentro de una superficie relativamente reducida, con dos áreas de especial actividad: las comarcas serranas y los valles interfluviales.<sup>12</sup>

### **1.5.2 Ganadería**

La ganadería es una actividad económica de origen muy antiguo que consiste en la crianza de animales para su aprovechamiento. En el distrito no se encuentra activa la práctica, pero si se obtienen y se consumen diversos productos derivados, como la carne, la leche, los cueros, la lana.

Los ganados más importantes en la provincia de Madrid son los relacionados con la ganadería bovina, la ovina y la porcina. Sin embargo, en otras partes de España hay tipos de ganado que tienen mayor importancia, como el caprino y el equino, como así también la cunicultura, la avicultura y la apicultura.

### **1.5.3 Caza y pesca**

En este punto vamos a decir que estas actividades no se realizan en el distrito por no disponer de lugares adecuados para realizarlas, sin embargo existe un sinnúmero de tiendas especializadas en ello, que brindan todo tipo de servicios para llevarlas a cabo.

### **1.5.4 Comercialización y consumo**

El Distrito de Tetuán cuenta con 8.677 locales comerciales, lo que representaba el 7,4% del total municipal, sólo por debajo de Centro y Salamanca. En el año 2000, aumenta su número llegando a 10.639 locales con un incremento relativo del 22,6%, y su peso

---

<sup>12</sup> Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ed (2006). «Censos y producciones ganaderas» (pdf). *Hechos y Cifras de la Agricultura, la Pesca y la Alimentación en España* (8ª edición). pp. 66-68. NIPO 251-06-115-0. <http://www.mapa.es/ministerio/pags/hechoscifras/espanol/pdf/10.pdf>.

respecto al total de la ciudad, pasa a ser del 7,10%.

### Fotografía N° 7

#### COMERCIO DEL DISTRITO EN TETUAN



### Fotografía N° 8



Comercio de la zona de Tetuán

Fuente: Elizabeth Mendoza

Hasta no hace mucho, Tetuán estaba considerado como una zona periférica, pero con la creación de los nuevos desarrollos del norte han convertido el barrio en uno más del centro. Existen varios comercios, que destacan la calidad y cantidad en la calle Bravo Murillo,

mientras critican los problemas de inseguridad en Bellas Vistas y la presencia de algunas infraviviendas. La inmigración, por su parte, ha sido en general positiva para el barrio.

Existen tres grandes rastros de Madrid que son Latina, Tetuán y Entrevías se celebran los domingos por la mañana, mientras que en algunos barrios aún hay “día de mercado” en torno a la venta ambulante de frutas y verduras entre semana.

### **1.5.5 Crédito**

En la zona de Tetuán, existen varios centros de financiamiento, en donde se facilitan préstamos para emprender un negocio en el sector primario.

Tenemos varias opciones que vamos a ir explicando:

#### Financiación Préstamo Explotación Agraria

##### Características

Este préstamo hipotecario a tipo variable y cuota variable cuya finalidad es financiar la adquisición de tierras, transformación o mejora de fincas rústicas y explotaciones ganaderas. El periodo inicial a tipo fijo puede ser de 6 meses o de 1 año, siendo el resto del plazo, hasta el vencimiento, a tipo variable, con revisiones anuales y además:

- Liquidación de intereses: mensuales, trimestrales, semestrales o anuales a pactar.
- Amortización de capital: A pactar.
- Periodo de carencia: Hasta 24 meses.
- Importe mínimo: 30.050,61 €
- Importe máximo: Hasta el 50% del valor de tasación o coste efectivo (el menor) para fincas de secano, 65% de las fincas de regadío.
- Plazo máximo: 144 meses.
- Mínimo: 3 meses.<sup>13</sup>

---

13

[https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN\\_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora](https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora) (Accesado 08/08/2011)

## Fotografía N° 9



Banco Santander

Fuente: Elizabeth Mendoza

Caja Madrid

Fuente: Elizabeth Mendoza

## Fotografía N° 10



Banco BBV

Fuente: Elizabeth Mendoza

Banco del Pichincha en España

Fuente: Elizabeth Mendoza

## **1.6 Sector productivo secundario**

### **1.6.1 Industria**

La industria predominante en la capital es de tipo manufacturera, concentrándose la mayor parte de estos locales en Carabanchel, Centro y Tetuán.

La mayoría de locales industriales corresponde a la actividad de edición, artes gráficas y reproducción de soportes grabados. Es una actividad urbana muy vinculada a las aglomeraciones de actividad económica.

El Distrito de Tetuán, tiene el 8,9% de sus establecimientos destinados al sector industrial, por encima de la media municipal que era del 7,84%. En cuanto al valor añadido industrial, el distrito de Tetuán, en el año 1997, se encontraba en el puesto 12 de la Comunidad de Madrid, con el 2,9% sobre el total y el 3,3% en ocupados.

La industria de confección y peletería cuenta con 50 locales. La rama de productos alimenticios y bebidas con 46 establecimientos de los 850 existentes en la ciudad. El porcentaje del sector de la construcción en este Distrito, es del 5,9% del total de los establecimientos productivos.

### **1.6.2 Artesanía**

La artesanía comprende, básicamente, obras y trabajos realizados manualmente y con poca o nula intervención de maquinaria, habitualmente son objetos decorativos o de uso común.

En el distrito no existe una fabricación de artesanías, por que todo ya está elaborado, pero los artesanos pueden certificar la autenticidad de su producción mediante la obtención del carné artesano correspondiente a su oficio. Los carnés artesanos son otorgados por cada comunidad autónoma.

### **1.6.3 Crédito**

En el distrito de Tetuán encontramos varias empresas dedicadas a conceder préstamos enfocados al sector productivo primario.

Tenemos el préstamo que ofrece el Banco Santander, este préstamo hipotecario nos brinda la posibilidad de llevar a cabo la construcción en nuestra explotación de cualquier inmueble

dedicado a la producción o elaboración de productos terminados y comercializados de manera que los importes se van liberando en función de un plan de disposiciones. Este Préstamo inicial a tipo fijo puede ser de 6 meses o de 1 año, siendo el resto del plazo, hasta el vencimiento, a tipo variable, con revisiones anuales y las siguientes características:

- Disposición mediante un plan de disposiciones parciales autorizadas.
- Liquidación de intereses: mensuales, trimestrales, semestrales o anuales a pactar.
- Amortización de capital: A pactar
- Periodo de carencia: Hasta 24 meses o final de las obras de mejora.
- Importe mínimo: 30.050,61 €
- Importe máximo: Hasta el 70% del valor de tasación o coste efectivo del inmueble.
- Plazo máximo: 120 meses
- Mínimo: 3 meses.

Para cada empresa, cada comercio, en los Bancos españoles se ha diseñado una oferta de productos diferente bajo la denominación de cada empresa, con soluciones y compromisos que responden a las industrias necesitan. El Distrito de Tetuán ofrece a los ciudadanos una gran cantidad de recursos, tanto públicos como privados, para la atención a las personas con necesidades especiales en cuanto a las empresas que tiene que ver con el sector industrial y artesanal.<sup>14</sup>

### **1.7 Sector productivo técnico**

El Distrito de Tetuán, al igual que el resto del Municipio, tiene una economía básicamente terciaria el 83,3% de los establecimientos pertenecen al sector terciario.

Hay que destacar las siguientes ramas de actividad en Tetuán dentro del sector terciario en función del número de locales:

La rama de hostelería tiene 885 de los 15.300 establecimientos del municipio.

Las instituciones financieras con 6.000 locales en la ciudad, disponen de 500 en el este del distrito.

La rama de educación con 3.000 locales en la ciudad, tiene 151 locales en Tetuán.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup>

[https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN\\_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora](https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora) (Accesado 22 /08/2011)

<sup>15</sup> Miguel Angel Torremocha: Situación Geográfica de Madrid, 2008

### **1.7.1 Comercio**

La carretera de Francia era un eje por el cual podía entrarse a Madrid, esto hizo que se transformara en un sitio idóneo para el asentamiento. La constante llegada de viajeros propició que comercios, posadas y mesones comenzaran a instalarse en este distrito. Se formó entonces un mercadillo en los alrededores, dado que era preciso abastecer las necesidades de los soldados que allí se encontraban. Así como también el mercadillo comenzó a atraer la atención de muchos madrileños, que allí acudían en días festivos y donde podían comprar frutas, verduras, vestimenta a un costo inferior que en Madrid. El lugar comenzó a ser un sitio al que muchos madrileños se acercaban, más allá de sus compras, para pasar un día de campo en la Dehesa de Amanuel.

En Tetuán había dos zonas claramente diferenciadas, por un lado la calle de O'Donell, de carácter comercial con tiendas, tabernas, bodegas, etc. y las calles transversales, donde abundaba la vivienda humilde y donde el comercio no existía. Además de los comercios, había puestos callejeros en los que básicamente se vendían frutas y verduras, este mercado callejero estaba sobre Bravo Murillo, pero como obstaculizaba el tránsito, fue trasladado a la calle Marqués de Viana.

En el distrito de Tetuán existen tres Mercados:

#### **El Mercado Maravillas**

Está ubicado sobre la calle Bravo Murillo, motivo por el cual parece asumir las características de los negocios que allí se sitúan. Este mercado vende productos de todo tipo: alimentación, droguería, ropa y abre todos los días de la semana excepto el domingo.

Es un centro de referencia importante para todo el distrito y todo el mundo lo reconoce como uno de los aspectos más positivos del barrio.

Al mercado Maravillas acuden personas de todos los barrios del distrito, prefiriéndolo a otros espacios y centros comerciales de la zona, por la calidad de sus productos y sus precios competitivos.

Aunque la edad media de las personas usuarias del mercado ronda los 40- 50 años, esto no quiere decir que la gente más joven haga sus compras allí. Además se está apreciando un aumento de la diversidad de productos que se pueden comprar, atendiendo a las necesidades específicas de la población de otros países.

## Fotografía N° 11



Mercado Maravillas del Distrito

Fuente: Elizabeth Mendoza

### **El Mercadillo de la calle Marqués de Viana**

Es el mercadillo de los domingos. Se sitúa sobre la calle que lleva este nombre y que los domingos permanece cortada al tráfico rodado y abarca desde Bravo Murillo hasta el Parque Rodríguez Sahagún. Es el mercado más antiguo del distrito que permanece activo, pues su origen se remonta al siglo XIX (1860).

En el mercadillo de Marqués de Viana se vende absolutamente de todo. Esto parece dar la sensación de que quienes allí acuden aprovechan la ocasión para adquirir no sólo sus alimentos, sino además todo tipo de productos: ropa, adornos para el hogar, zapatos, herramientas, música, etc. El objetivo de acudir a un lugar como este no es únicamente el abastecimiento de productos básicos de consumo, sino que se convierte en un lugar de esparcimiento, ocio, y encuentro donde la compra y el paseo se entremezclan.

En este tipo de mercadillo semanal, conviven los puestos itinerantes pero de carácter fijo, es decir, que pagan por ocupar el mismo lugar todas las semanas, con otras formas de venta más provisionales (venta ambulante) que no está tan regulada.

Este mercadillo está pendiente de reubicarse en la Avenida de Asturias, lo que está provocando un movimiento social tanto a favor como en contra del traslado que aún está pendiente de resolverse.

## **El Mercado San José**

Se sitúa sobre la calle Jerónima Llorente (barrio de Bellas Vistas), una calle transitada pero que comparada con Bravo Murillo parece prácticamente abandonada. Esta relativamente alejado de la zona más comercial del interior del barrio y su visibilidad está reducida ante la falta de otros negocios en la zona. Esta falta de visibilidad externa se corresponde con el gran abandono que muestra el lugar, una vez dentro. La mitad de los puestos están cerrados debido a que sus dueños se han jubilado y poco a poco fueron abandonando sus comercios. Sólo sobreviven unos cinco o seis puestos como memoria de lo que una vez fue un mercado activo en el barrio.

A nivel comercial, también resulta interesante mencionar el cambio en el tipo de negocios que se ha producido desde hace unos años hasta la actualidad en la zona de Bellas Vistas y Cuatro Caminos, con la llegada de la población extranjera. El número de tiendas especializadas locutorios, productos típicos, bares, restaurantes, peluquerías ha aumentado de forma considerable cambiando la fisonomía del barrio y de algunas calles en concreto.

### **1.7.2 Turismo**

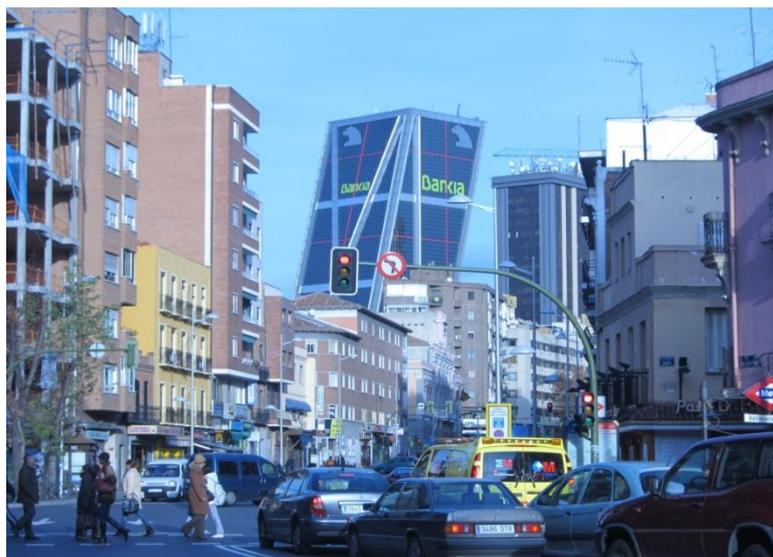
El distrito de Tetuán conserva uno de los cascos históricos más importantes entre los distritos de Madrid, que se funde armónicamente con las más modernas y cómodas infraestructuras, una completa oferta de alojamientos y servicios y la más avanzada tecnología en medios audiovisuales y de comunicación. Condiciones que, junto al empuje de una sociedad dinámica y abierta, pero también alegre y acogedora han convertido al distrito en uno de los sitios más comerciales y turísticos de la zona.

En el Distrito de Tetuán hay una calle muy concurrida llamada Bravo Murillo gracias a los diversos comercios que hay en ella, donde realizan las compras y pasean diversas culturas. También está cerca de los rascacielos de Azca, antigua zona deportiva del Real Madrid, donde han construido edificios de negocios y hoteles de cinco estrellas.

Además tenemos uno de los rastrillos, en la calle Avenida de Asturias, donde la gente realiza las compras y pasean los domingos.

Este distrito cuenta con algunos edificios históricos tenemos:

## Fotografía N° 12



Edificios Puerta de Europa

Fuente: Elizabeth Mendoza

### **Iglesia de Nuestra Señora de las Victorias**

Una de las iglesias más antiguas conservadas en el Distrito de Tetuán, es la Iglesia de Nuestra Señora de las Victorias tiene una historia ligada al nacimiento de este barrio madrileño y a la antigua guerra de África (siglo XIX).

A pesar de que la historia se remonta al siglo XIX, el templo actual fue construido en 1929. Sin embargo, anteriormente a este año debió de existir otro templo con el nombre de Iglesia de Nuestra Señora de las Victorias, pues la Reina Victoria Eugenia visitó dicha iglesia años antes, en el año 1918.

Los promotores de su construcción fueron los llamados “caballeros del Pilar”, una congregación fundada en 1924 que se dedicaba a obras de beneficencia y el proyecto lo firmaron los arquitectos Miguel Durán y Castro Fernández Shaw.

La Guerra Civil afectó considerablemente a la construcción, lo que obligó a rehacerla por sus mismos autores, que respetaron completamente el modelo original. Los añadidos y reformas posteriores han dañado la presencia urbana hacia el lateral izquierdo y han desfigurado la cubierta del cimborrio con un impropio acabado de pizarra. En su aspecto actual es en

realidad un conjunto de edificaciones, entre las que destaca la iglesia con planta de cruz latina, formada por sus características tres naves encabezadas por una hermosa cúpula.<sup>16</sup>

### **Antigua Plaza de Toros de Tetuán de las Victorias**

La Plaza de Toros de Tetuán de las Victorias empezó a construirse en el año 1870, no sin cierta polémica, según indica Aparisi Mocholí, quien se refiere a que un historiador de la época comentaba acerca del desorden en la barriada de Tetuán y se lamentaba de la construcción de una plaza de toros cuando en realidad lo que Tetuán necesitaba era un buen cuerpo de policía. M. Isabel Gea señala que su creación se debió a la orden de Ramón González, secretario del Ayuntamiento (de Tetuán) y vecino del barrio.

Su época de mayor esplendor fue la década de los 20, cuando su empresario era Domingo González “Dominguín”. Durante la guerra civil el edificio fue utilizado como almacén de objetos requisados y posteriormente como polvorín y en 1936 se produjo una explosión que la destrozó por completo. Este último dato tampoco está confirmado, porque otras versiones solo afirman que quedó medio en ruinas y no hacen referencia a la explosión. En el espacio que ocupó en su momento hoy en día se alza un conservatorio de música.<sup>17</sup>

### **1.7.3 Transporte**

Los niveles de acceso a la red de transporte público son buenos, con cuatro líneas de Metro (1, 7, 9 y 10), 11 paradas y 40 accesos. La línea 1, en el tramo comprendido entre las estaciones de Cuatro Caminos y Plaza Castilla, es la más importante, en la medida que da servicio a la práctica totalidad del distrito. Además, gracias a la proximidad del intercambiador de Nuevos Ministerios, es posible acceder a cinco líneas de la red de Cercanías, conectando Tetuán con varios municipios de la región y con el Aeropuerto Internacional Madrid-Barajas. La red de autobuses urbanos está compuesta por 25 líneas, de las que 21 tienen parada en alguno de los intercambiadores del distrito, así como un total de 107 paradas.

---

<sup>16</sup> [www.tetuanparticipa.org/wp-content/plugins/.../download.php?id=2](http://www.tetuanparticipa.org/wp-content/plugins/.../download.php?id=2) (Accesado 01/09/2011)

<sup>17</sup> Tomado de la web, Recuperado el 20 de enero de 2011, <sup>17</sup> [www.tetuanparticipa.org](http://www.tetuanparticipa.org)

La primera línea de tranvías que llegaba a Tetuán, fue la construida por la empresa privada Compañía de Tranvías de Estaciones y Mercados en abril del año de 1877 y hacía el recorrido Puerta del Sol- Chamberí-Cuatro Caminos.<sup>18</sup>

La primera línea del Metropolitano, Norte-Sur, fue inaugurada el 17 de Octubre del año 1919 y dentro de sus cuatro kilómetros de recorrido contaba con 8 estaciones: Puerta del Sol, Red de San Luis (hoy Gran Vía), Hospicio (hoy Tribunal), Bilbao, Chamberí, Martínez Campos (hoy Iglesia), Ríos Rosas y Cuatro Caminos. En el año de 1929 llega a Tetuán y actualmente dentro del distrito existen más de diez estaciones de metro que permiten el acceso a cualquier punto de la ciudad. Es una de las estaciones de metro más antiguas. Tiene seis estaciones que prestan servicio al distrito: Plaza de Castilla, Valdecederas, Tetuán, Estrecho, Alvarado y Cuatro Caminos.

El distrito también cuenta con una estación, Nuevos Ministerios, se encuentra en el extremo sureste del distrito, y en ella se pueden tomar trenes de las líneas C-2, C-3, C-4, C-7, C-8 y C-10.

### Fotografía N° 13



Metro de Tetuán

Fuente: Elizabeth Mendoza

<sup>18</sup> Tomado de la web, recuperado el 14 de septiembre, de [www.madrid.es/.../Diagnosticos21Distritos/Tetuán/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/.../Diagnosticos21Distritos/Tetuán/tetuan-1.pdf)

## **Autobuses**

Actualmente Tetuán es uno de los distritos mejor comunicados de todo Madrid, ya que cuenta con múltiples paradas de autobuses que atraviesan las calles principales del Distrito y con sus recorridos permiten acceder prácticamente a cualquier sitio.

En su intercambiador de Plaza Castilla existen más de 40 autobuses de líneas interurbanas que se dirigen a los poblados del norte de Madrid.

### **1.7.4 Crédito**

Al igual que en los sectores productivos primario y secundario en el distrito se ofrece facilidades de préstamos para el sector terciario.

Tenemos que el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, a través de la Secretaría de Estado de turismo, ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE), el acuerdo del Consejo de Ministros por el que se establece la normativa reguladora de los préstamos correspondientes a la línea para la mejora de la sostenibilidad del sector turístico se llama: Plan Futuro E. Este acuerdo está destinado a crear una línea de ayudas y subvenciones para las reformas a realizar en el sector turístico (hoteles, instalaciones, servicios, etc.) siempre y cuando se trate de inversiones en el campo de la sostenibilidad y la eficiencia energética de este tipo de instalaciones.<sup>19</sup>

Podrán ser prestatarios de esta Línea de crédito aquellas empresas con domicilio social y fiscal o establecimiento en España que desarrollen su actividad dentro del sector turístico español.

Se entenderán aquellas empresas, establecimientos o actividades de servicio que completan la oferta turística básica de cada destino turístico (sin ánimo exhaustivo, museos, balnearios y estaciones termales, parques temáticos, espectáculos culturales, cuya prestación esté directamente orientada al consumo por los turistas)

---

<sup>19</sup> <http://www.tfinnova.es/vernoticia.aspx?idnoticia=659&submenu=1&opcionmenu=6>

El Importe máximo es del 100 % de la inversión a financiar incluido el IVA o impuesto análogo.

El cliente podrá optar por alguno de los siguientes plazos de amortización:

3 años sin carencia de principal.

5 años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 1 año.

7 años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 2 años.

10 años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 3 años.

12 años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 3 años.

Importe máximo de préstamo: El importe de financiación máxima acumulada por cliente y año, en una o varias operaciones, será de 2.000.000 €<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> <http://www.tfinnova.es/vernoticia.aspx?idnoticia=659&submenu=1&opcionmenu=6>

## CAPÍTULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO

#### 2.1 Gastronomía

La historia de la gastronomía es un continuo intercambio de culturas entre las propias regiones que conforman una comunidad y un rico legado de relación histórica con el resto del mundo. Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países.

En la cocina española actual conviven dos realidades: la cocina clásica y popular fundamentada en la tradición, y la cocina actual que emplea las más novedosas e ingeniosas técnicas de cocina de autor, con cocineros que han alcanzado fama internacional reconocida. A pesar de ello la cocina clásica posee unas raíces religiosas muy profundas. Algunas formas de comer típicas de las regiones españolas se han internacionalizado, tal y como pueden ser las tapas. Entre los ingredientes españoles caben destacar los quesos, que son de una gran variedad, fruto de una actividad ganadera milenaria.<sup>21</sup> También destaca en la gastronomía española la gran variedad de vinos que posee, habiendo alcanzado algunas de sus regiones vitivinícolas fama y reconocimiento internacional. El concepto tan variado de la cocina hace que algunos autores la denominen en plural, como las «cocinas de España».<sup>22</sup>

#### Historia de la gastronomía en general

Ecuador está situado en América del Sur y está cubierta de extensos campos, selvas, bosques tropicales y los aviones agrícolas. El territorio del Ecuador de hoy estaba poblada por tribus indígenas, de nuevo cuando los europeos llegaron costa de la zona del Pacífico. Cuando el Imperio Inca de tiempo, incluido capital de hoy Quito y los primeros españoles establecieron en Quito y en Guayas. Ecuador. La cultura de la comida nacional e fusionada de estas naciones, pero también fue adaptada para incluir y valorar la naturaleza exótica local. Ecuador es el primer exportador de banano del mundo y entre los primeros exportadores de cacao y

---

<sup>21</sup> Sordo, Enrique (1960). *Arte español de la comida*. Barcelona: Barna

<sup>22</sup> Luján, Néstor; Perucho, Juan (2003). *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Barcelona: Tusquets Editores. pp. 319–342

café. Además de estos, hay muchos locales y las frutas exóticas, que se utilizan en las diferentes comidas, desde platos de postres y aderezos: aguacate, alcachofas, frambuesas, fresas, piña y papaya durante todo el año y los melocotones, manzanas, peras y otras frutas se pueden encontrar en temporadas específicas. Las carnes utilizadas son la mayoría de carne de cerdo, de res, cordero, ternera y carne de la Sierra, mariscos y atún en la costa, animales de la selva en Galápagos. Entre los platos más famosos, están los: ceviche (con almejas negro, los cangrejos rojos, peces de carne blanca, langosta o caracol de mar), locro de papa o sopa de papas y humitas, conocido como los tamales local.<sup>23</sup>

La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los pueblos que conquistan su territorio, así como de los pueblos que posteriormente coloniza. Esta situación le ha proporcionado una gran variedad de técnicas culinarias e ingredientes.

Se sabe que con la llegada de nuevas civilizaciones tempranas de origen griego a la península, como pueden ser los fenicios y los cartagineses, se introdujeron ingredientes como el olivo y la vid (aunque su cultivo no se extendió hasta la llegada de los romanos). Antes que ellos es muy posible que se cocinase con grasas animales y que se desconociera el empleo de aceites de forma culinaria. Los pueblos invasores mediterráneos se dedicaron a extraer metales preciosos, dejando una infraestructura escasa para la exportación de algunos alimentos.<sup>24</sup>

Es característico de la cocina española tradicional que se alabe, a veces, más a un cierto ingrediente en concreto que a una preparación culinaria. De esta forma, resulta habitual que se alabe a un pescado de una costa específica, a un jamón de cierto lugar, a un garbanzo de un cierto pueblo, etcétera. Esto hace que muchos platos y preparaciones posean la denominación del lugar de donde proceden los ingredientes de la mejor calidad. La variedad del clima español hace que pueda darse un gran abanico de diferentes verduras, cereales, hortalizas y frutas. Esta variedad se puede notar en las diversas cocinas regionales españolas.

La cocina española moderna abarca nuevos conceptos y se internacionaliza, bien sea con la llegada de millones de turistas al año, el reconocimiento del prestigio de ciertos cocineros, o con la aparición de restaurantes en las capitales del mundo.<sup>25</sup>

---

<sup>23</sup> <http://www.chefuri.com/v4/reportaje-historia-de-la-gastronomia-127.html>

<sup>24</sup> Martínez Llopis, Manuel (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza Editorial

<sup>25</sup> Martín Mazas, Eduardo (2008). *Teodoro Bardají Mas, el precursor de la cocina moderna en España*. Pozuelo de Alarcón: Martín

Pero la historia de la gastronomía española es también la historia de la recepción de un legado realmente muy valioso, singular y única en el contexto europeo.

## **2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia**

El Descubrimiento de América en 1492 inicia el advenimiento a tierras españolas de nuevos elementos culinarios que modificarían no sólo los hábitos culinarios españoles sino también los europeos. La cocina española recibe de las Indias diversos ingredientes, como el tomate, la patata, el ají o pimiento, el pimentón y el cacao o chocolate. Este último causó furor en la sociedad española de los siglos XVI y XVII, siendo en España donde se mezcló por primera vez con azúcar para eliminar su natural sabor amargo. Otros ingredientes viajaron hacia las Américas, como el arroz, la vid, el olivo y gran parte de los cereales.<sup>26</sup>

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país.

La gastronomía en Ecuador es rica, abundante, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras.

Uno de los ingredientes dentro del mundo de las verduras que más ha influenciado el carácter de la cocina ecuatoriana ha sido el ajo que en un ingrediente común y es ideal para hacer sofritos en la preparación de diversos platos.

La aceituna es habitual en la parte meridional oriental de la Península y su producto principal, el aceite de oliva, participa en las preparaciones culinarias de casi todo el territorio, pero con más intensidad en el sur. España es uno de los productores y consumidores más activos del mercado mundial de aceite de oliva. La comunidad ecuatoriana se ve influenciada por este producto que consumen ya de forma habitual.

También vemos que el consumo de carne de cerdo está muy extendido por el territorio, siendo España uno de los mayores consumidores y productores de esta carne en la Unión Europea, y este es positivo ya que la cocina ecuatoriana, tiene algunos platos como son la fritada, el

---

<sup>26</sup> Martínez Llopis, Manuel (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid:

hornado, la cecina lojana y esto influye ya que en la mayoría de los restaurantes es lo más demandado.

El uso de especias no está demasiado extendido en la cocina española. No obstante, tras la venida de inmigrantes ecuatorianos, se ha puesto más énfasis en el color, en el que se utiliza por excelencia el rojo, debido a especias populares como el azafrán, el pimentón, el pimiento choricero y también se da paso al Achiote especie básica para dar color a los platos ecuatorianos. La cocina ecuatoriana gusta de utilizar mucho los condimentos (albahaca, cebollas, canela, cilantro, perejil, etc.) pero destaca principalmente el Ají. Es muy habitual ponerlo en todo tipo de carnes y pescados.

Y ya para finalizar existen numerosas costumbres culinarias en el territorio español a la que los ecuatorianos de se han visto obligados acostumbrarse, los españoles poseen un comportamiento más o menos homogéneo al comer que los ecuatorianos. Es un patrón regular que el desayuno sea ligero, mientras que la comida es el contribuyente energético más importante del día. La cena suele hacerse al anochecer, por regla general más tarde que en la mayoría de los países europeos. Es costumbre que los niños y las personas de edad avanzada incluyan una merienda entre el almuerzo y la cena.

La influencia de la comida ecuatoriana en el distrito han hecho hincapié en que siguen conservando las mismas costumbres por los ecuatorianos, no con los mismos ingredientes pero si intentando que las futuras generaciones lo hagan y se familiaricen con ello. Ecuador a pesar de ser un país pequeño, su gastronomía es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales y muchas terminologías con las que se denominan a las comidas.

**TABLA N° 5**

**Terminología mínima de la culinaria ecuatoriana**

<b>Nombre</b>	<b>Explicación</b>
<b>Aguado</b>	Sopa espesa con carne
<b>Apanado</b>	Envuelto con migas de pan
<b>Cocada</b>	Dulce hecho con la nuez del coco
<b>Colada</b>	Líquido cocinado a base de harina. Es dulce o salada.
<b>Colada</b>	Bebida que se toma caliente preparada con harina de maíz morado, mora y

<b>morada</b>	otras frutas, tradicional del 2 de noviembre. Se sirve con pan en forma de una muñeca.
<b>Encocado</b>	Plato de crustáceos cocido en salsa de coco
<b>Empanada</b>	Pasta de harina de trigo o de maíz que se estira como para una pizza pequeña, se dobla después de rellenarla de queso o carne y se fríe.
<b>Fanesca</b>	Sopa que se prepara en semana santa a base de leguminosas, doce granos y pescado.
<b>Humita</b>	Pasta de maíz de sal molida y cocida a baño maría en hojas de maíz.
<b>Locro</b>	Sopa espesa a base de papas
<b>Patacón</b>	Redonditos espesos fritos, de una clase de banana verde que necesita cocinarse o freírse.
<b>Quimbolito</b>	Pasta de maíz de dulce molida y cocida a baño maría en hojas especiales.
<b>Tostado</b>	Maíz seco frito con poco aceite en una paila.
<b>Llapingachos</b>	Plato combinado de tortillas de papa, ensalada de remolacha, chorizos o longanizas, un huevo frito, aguante y lechuga

La cocina ecuatoriana como toda la gastronomía Latinoamérica es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Los condimentos constituyen el toque especial en sus platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela.

## CAPÍTULO III

### DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE TETUÁN

#### **3.1 Datos generales de la gastronomía del Distrito**

Al finalizar las encuestas a la población ecuatoriana que reside en el distrito de Tetuán en Madrid se obtuvo variedad de respuestas como que siguen preparando los platos de sus ciudades de origen, pero se ven en la necesidad de remplazar algunos productos por otros debido a que no se producen en España. Sin embargo hay muchos restaurantes que ofrecen los platos más exquisitos de la comida ecuatoriana y donde los compatriotas pueden degustar de una variedad de platos a un precio asequible.

Según el diagnóstico realizado mediante encuestas y entrevistas aplicadas en los diferentes sectores que conforman el distrito de Tetuán en Madrid, se ha verificado también que algunas personas aun poseen rasgos característicos de los Ecuatorianos, que colaboraron y contestaron con agrado y otras con la negatividad de no brindar información y en algunos casos se han cerrado a contestar pregunta alguna.

Definir la cocina madrileña auténtica no es tarea fácil, pues Madrid es la capital Europea que mayormente se ha empapado de las cocinas regionales de su país. La explicación de este fenómeno se remonta a la época de Felipe II, cuando éste la convirtió en capital de España. Por aquel entonces, los emigrantes que llegaron masivamente de las más diversas comarcas Españolas trajeron consigo sus costumbres gastronómicas.

Por otra parte hay recetas comúnmente aceptadas como típicamente madrileñas como: El cocido Madrileño, potaje de garbanzos, lentejas pardiñas, así como otros guisos de legumbres, los callos a la Madrileña, elaborados con tripa de vaca, la sopa de ajo, la tortilla de patatas o tortilla española y deliciosas recetas de cordero o ternera. Todo ello de calidad y delicioso sabor.

Sin embargo, y aunque resulte paradójico considerando su situación geográfica, en su gastronomía abundan los pescados que se encuentran aquí tanto por la cantidad y calidad excepcional.<sup>27</sup>

---

<sup>27</sup> <http://www.red2000.com/spain/madrid/1gastro.html>

**Fotografía N° 14**



Cocido Madrileño  
Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 15**



Lentejas Pardiñas  
Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 16**



Tortilla de Patata  
Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 17**



Callos Madrileños  
Fuente: Elizabeth Mendoza

En este capítulo se va mostrar más detenidamente cada una de las preguntas de la encuesta que se a realizando, se va analizar e interpretar los resultados de la investigación de mercado.

Se va a identificar los platos y bebidas, típicas y tradicionales que los ecuatorianos más conocen y elaboran diariamente así como en épocas de fiestas en el distrito, los que se preparan con mayor frecuencia, los de consumo familiar, y los ingredientes más utilizados para la elaboración de las comidas.

Análisis e interpretación de las siguientes tablas:

### PREGUNTA N°1.

#### 3.1.1 Comidas propias de este sector.

##### a. Nombre de las comidas

**TABLA N° 6**

Tipo de Plato		Nombre de las Comidas	Frecuencia	Porcentaje
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>ESTOFADOS</b>	Estofado de carne	3	0,68
		Estofado de ubre	3	0,22
	<b>FRITURAS</b>	Fritada	57	13.01
		Bolón de Verde	2	0.46
		Camarón apanado	2	0.46
		Pescado Frito con yuca	2	0.46
		Pollo apanado	1	0.22
		Cuy asado	13	2.97
	<b>ASADOS</b>	Maito Pescado asado	4	0.91
		Tripas mishque	2	0.46
		Chuletas asadas	1	0.22
		Trucha asada	1	0.22
	<b>HORNEADOS</b>	Hornado de Chancho	39	8.90

		Pollo Al Horno	4	0.91
		Papas hornadas	4	0.91
		Pavo Hornado	3	0.68
	<b>COCIDOS</b>	Guatita	28	6.39
		encebollado	13	2.97
		Fanesca	12	2.74
		Menestra de Fréjol	1	0.22
		Locro de Habas	1	0.22
		Encocado de pescado	1	0.22
		Chupe de pescado	1	0.22
		Locro de papas	1	0.22
	<b>SECOS</b>	Seco de Pollo	7	1.59
		Seco de Gallina	6	1.37
		Sopa de Pescado	1	0.22
		Seco de chivo	1	0.22
		Seco de pato	1	0.22
	<b>ARROCES</b>	Churrasco	16	3.65
		Arroz con calamar	1	0,22
		Arroz con camarón	5	1.14
		Arroz con pollo	3	0.68
		Arroz con Huevo	1	0.22
		Arroz Con Carne	1	0.22
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>	Caldo de Gallina	36	8.22
		Caldo de Pata	24	5.48
		Yaguarlocro	16	3.65
		Sancocho de pescado	16	3.65
		Caldo de Bolas	2	0.46
		Caldo de Cangrejo	2	0.46

		Sopa de arroz de cebada	2	0.46
	<b>SOPAS</b>	Caldo de quinua	1	0.22
		Caldo de zambo	1	0.22
		Sopa de camarón	1	0.22
		Sopa de zanahoria	1	0.22
		Sopa de Acelgas	1	0.22
		Sopa de fideo	1	0.22
		Sopa de Pollo	1	0.22
		Sopa de Bolas	1	0.22
<b>ENTREMESES</b>		<b>ENVUELTOS</b>	Humitas	15
	Tamales		3	0.68
	Bollo de pescado		2	0.46
	<b>PICADAS</b>	Papas con cuero	25	5.71
	<b>TORTILLAS</b>	Mote Pillo	1	0.22
		Llapingachos	8	1.83
		Papas con librillo	3	0.68
		Tortilla de Papas	2	0.46
		Mote sucio	1	0.22
		Quimbolitos	1	0.22
<b>POSTRES</b>		Cocadas	1	0.22
		Higos con queso	1	0.22
		Torta de Guineo	1	0.22
		Helados de paila	1	0.22
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>COLADA</b>	Morocho	10	2.28
		Colada Morada	1	0.22
		Colada de zapallo	1	0.22
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Ceviche de Pulpo	2	0.46
		Ceviche de Concha	4	0.91

	Ceviche de camarón	4	0.91
	Ceviche de langosta	1	0.22
	Ceviche de pollo	1	0.22
	Ceviche de Mejillones	1	0.22
	Ceviche de Chocho	1	0.22
	Ceviche Pescado	1	0.22
<b>TOTAL</b>		<b>438</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 7**

**Cuadro resumen de las comidas propias del Sector**

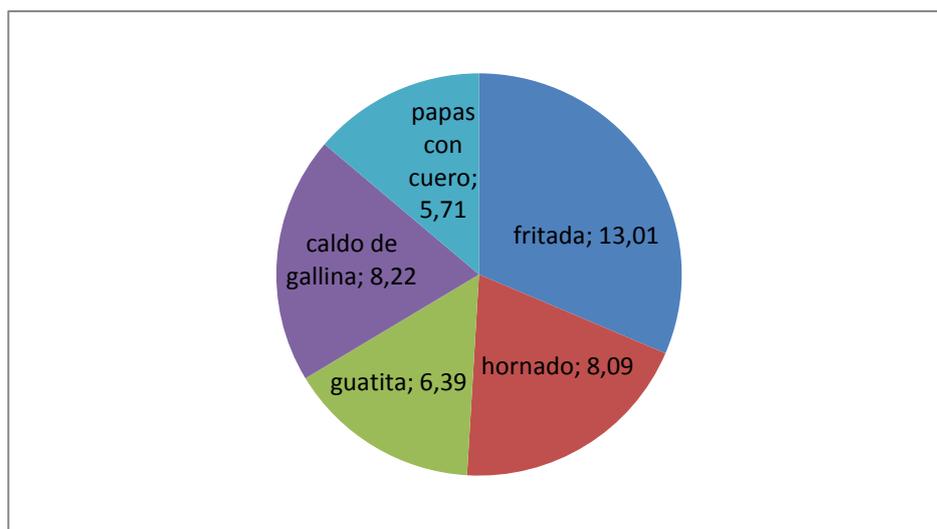
<b>NOMBRE DE LOS PLATOS</b>	<b>RESUMÉN</b>
<b>FRITADA</b>	<p>Una de las tradicionales comidas ecuatorianas es la fritada, que se hace con la carne del cerdo pero esta se hace freír en su propio jugo y aceite, son utilizados como segundos platos.</p> <p>Las fritadas se pueden servir también con mote, maíz tostado, chifles y cebolla encurtida.</p> <p>Y es un plato que se consume por los ecuatorianos residentes en el distrito alcanzando el mayor porcentaje de 13%.</p>
<b>HORNADO</b>	<p>El hornado Ecuatoriano, es muy típico en la zona de la sierra, y se lo lleva haciendo en Madrid por muchas gente de esta región, es un plato muy delicioso, su proceso de cocción es</p>

	<p>por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Se hace a base de la carne del cerdo. Y se acompaña con las papas horneadas con la pierna de chanco, mote refrito en la salsa del hornado, curtido de cebolla y tomate, tajadas de aguacate, lechuga y ají criollo. Otros acompañantes pueden ser arroz blanco, yucas, plátanos fritos, o llapingachos. Tiene un porcentaje 8.98 %.</p>
<b>CALDO DE GALLINA</b>	<p>Es un caldo muy nutritivo por su alto contenido en calorías y grasas, se cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, se espolvorea perejil y cebolla blanca picada finamente y se agregar uno o dos pedazos de yuca.</p> <p>Alcanza un porcentaje mayor respecto a los caldo con un 8.22%. Se acompaña de ají, y palomitas de maíz</p>
<b>GUATITA</b>	<p>Es un plato muy rico, a base de la panza de la vaca, llamada mondongo, se lo prepara con maní y se lo acompaña con arroz blanco y tajadas de aguacate, también es parte de un plato típico llamado bandera. Tiene un porcentaje del 6,39%</p>
<b>PAPAS CON CUERO</b>	<p>Es otro plato que se elabora en la sierra ecuatoriana y muy conocido por los compatriotas en el distrito de Tetuán. Es a base de papas cocinadas con cuero de cerdo. Se sirve caliente, en un plato sopero las papas con cuero y acompañar con el aguacate.</p> <p>Tiene un porcentaje 5,71%.</p>

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Gráfico N°11



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

De acuerdo a la investigación de campo realizada las comidas ecuatorianas que son propias del distrito de Tetuán son la fritada con el 13,01%, este plato tiene el mayor porcentaje de consumo por ser un plato típico, en especial es consumido por residentes ecuatorianos de la sierra, la materia prima que se utiliza es fácil adquisición y de bajo precio económico ronda los 2 a 4 euros el kilo de carne de cerdo, el caldo de gallina con el 8,22%, es uno de los platos más demandados por su fácil preparación, los ingredientes se puede encontrar en cualquier supermercado, el costo es accesible a cualquier consumidor y es un plato sano, el hornado con el 8,09%, este plato es solicitado por los ciudadanos ecuatorianos que mantienen su cultura gastronómica, además por qué es un plato de fácil elaboración por que se cuenta con todos los ingredientes a la hora de su preparación. La guatita con el 6,39% y las papas con cuero con el 5,71% de la población encuestada, estos dos platos llevan como ingrediente principal las patatas, que son un alimento que nos aporta mucha energía siendo adecuadas especialmente para deportistas o personas que realizan un trabajo físico como se hace referencia a la población ecuatoriana trabajadora que sigue consumiendo los platos típicos de su región.

**TABLA N° 8**

**b. Dónde recomienda consumirlas**

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES</b>	Restaurante Mi lindo Ecuador	99	18,23
	Restaurante Reina del Quinche	88	16,2
	Restaurante El recuerdo	64	11,79
	Restaurante Cocina Criolla	62	11,41
	Restaurante La ecuatoriana	58	10,68
	Restaurante Imperio latino	56	10,31
	Restaurante Las conchas	32	5,89
	Restaurante Cocina casera	31	5,7
	Restaurante Islas Galápagos	23	4,23
	Restaurante Perla del Pacífico	17	3,13
	Restaurante Las comillas	13	2,39

<b>TOTAL</b>	543	100
--------------	-----	-----

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 9**

**C. Quién las prepara mejor**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Olga Tamayo	82	16,14
José Díaz	79	15,55
Pedro Campos	53	10,43
Rosa Palacios	53	10,43
Carolina Cruz	38	7,48
Fernando López	36	7,09
Clara Muñoz	34	6,69
Mónica Bastidas	33	6,50
Gloria Gómez	28	5,51
Pedro Samaniego	18	3,54
Lola Espín	7	1,38
Teresa Pacto	5	0,98
Carmita Pérez	5	0,98
Rosa Palomeras	5	0,98
Paty Uquillas	5	0,98
Alonso Llanos	5	0,98
Pablo Caiza	5	0,98
Victoria Lozada	4	0,79
Sonia Ponce	4	0,79
Galo Zambrano	3	0,59
Cecilia Coro	3	0,59

Piedad Loor	3	0,59
<b>TOTAL</b>	508	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 10**

**COMIDAS PROPIAS DEL DISTRITO DE TETÚAN**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR
PLATOS PRINCIPALES  CALDOS Y  SOPAS	ESTOFADOS	Estofado de carne	RESTAURANTES	Restaurante Reina del Quinche	José Díaz
		Estofado de ubre		Restaurante Mi Lindo Ecuador	Olga Tamayo
	FRITURAS	Fritada		Restaurante Imperio latino	Fernando López
		Bolón de Verde		Restaurante Perla del Pacifico	Pedro Campos
		Camarón apanado		Restaurante El Recuerdo	Rosa Palacios
		Pollo apanado		Restaurante Cocina Casera	Clara Muñoz
		Pescado Frito con yuca		Restaurante Islas Galápagos	Gloria Gómez
		Cuy asado		Restaurante Las Comillas	Pedro Samaniego
	ASADOS	Tripas mishque		Restaurante La Ecuatoriana	Mónica Bastidas
		Maito Pescado asado		Restaurante Cocina Criolla	Carolina Cruz
		Chuletas asadas		Restaurante Las Conchas	Carmita Pérez

		Trucha asada		Restaurante Las Conchas	Teresa Pacto
--	--	--------------	--	-------------------------	--------------

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

## PREGUNTA N° 2

### 3.1.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

**TABLA N° 11**

Tipo de Plato		Nombre de las Comidas	Frecuencia	Porcentaje
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>DULCES</b>	Cuy Asado	7	10.60
		Tripamishque	3	2.27
		Cocadas	1	0.76
	<b>ASADOS</b>	Pollo Asado	1	0.76
		<b>FRITURAS</b>	Fritada	19
	Camarón apanado		1	0.76
	Corvina apanado		1	0.76
	Pollo apanado		1	0.76
	<b>HORNEADOS</b>	Hornado De Chancho	23	17.42
		Papas con cuero	4	3.03
		Pavo Hornado	1	0.76
	<b>COCIDOS</b>	Guatita	5	3.79
		Encebollado	3	2.27
		Cocado de pescado	1	0.76
		Locro de queso	1	0.76
		Sancocho	1	0.76
		Seco De Chivo	1	0.76
		Seco De Pollo	1	0.76
	<b>ARROCES</b>	Arroz Con Camarón	3	2.27
		Arroz Marinero	1	0.76
		Arroz Con Pollo	1	0.76
		Arroz Con Carne	1	0.76
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>		1
Caldo De Gallina			10	7.58
Caldo De cangrejo			1	0.76

		caldo de 31	1	0.76
		Caldo De Pata	6	4.55
		Yaguarlocro	1	0.76
	<b>SOPAS</b>	Sopa De zapallo	1	0.76
		Sopa De quinua	1	0.76
		Sopa De Pollo	1	0.76
<b>BEBIDAS</b>	<b>CALIENTES</b>			
<b>ENTREMESES</b>	<b>ENVUELTOS</b>	Tamales	1	0.76
		Humitas	5	3.79
	<b>TORTILLAS</b>	Llapingachos	3	2.27
		Mote Pillo	1	0.76
		Tortilla de yuca	1	0.76
		Tortilla de papa	1	0.76
<b>OTRO TIPICO Y TRADICIONALES</b>	<b>COLADA</b>	Colada Morada	4	3.03
		Fanesca	5	3.79
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRIAS</b>	Ceviche De Camarón	3	2.27
		Ceviche De pulpo	1	0.76
		Ceviche De Pescado	1	0.76
		Ceviche Mixto	1	0.76
<b>TOTAL</b>			132	100%

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 12**

**CUADRO RESUMÉN DE LAS COMIDAS DE ÉPOCAS DE FIESTA**

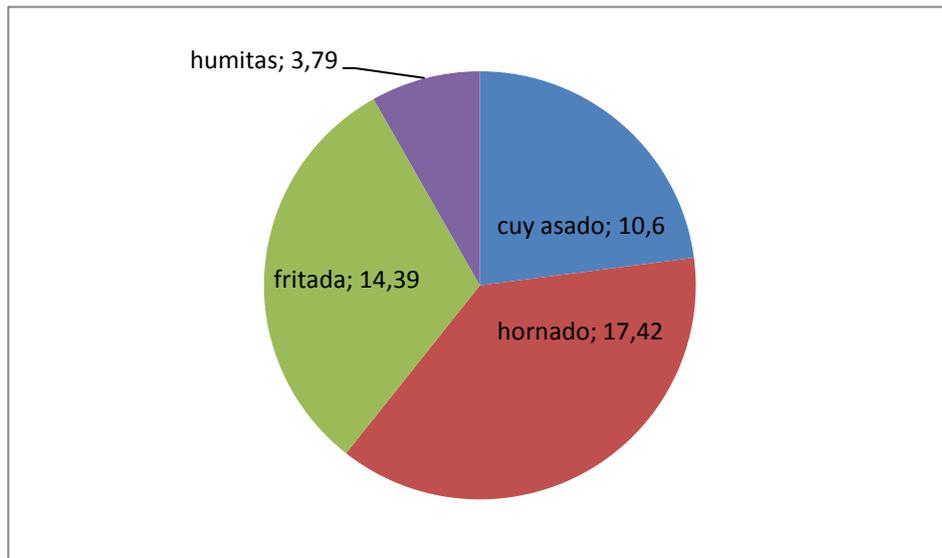
<b>NOMBRE DE LOS PLATOS</b>	<b>RESUMÉN</b>
<b>HORNADO</b>	Entre las comidas que se preparan en épocas de fiesta está el típico hornado con un 17.42%, para todo tipo de celebraciones, y fiestas, para bautizos, comuniones.
<b>FRITADA</b>	También es un plato rico y es fácil de preparar. Por eso el 14.39% lo consume. Y además es fácil de encontrar su materia prima que es la carne de cerdo en cualquier supermercado del distrito.
<b>CUY ASADO</b>	El <b>cu</b> y es una carne especial que preparan en la sierra. Se lo hace al carbón o en leña. Aquí en Madrid es más complicado hacerlo, por qué no se producen estos animales. Se los acompaña con papas, y salsa de maní.  Tiene un porcentaje del 10,60 %.
<b>HUMITAS</b>	Estas se hacen a base de maíz tierno, es decir el choclo, y se lo envuelve en su propia hoja rellena de queso y se hace cocinar a baño maría, es un plato, clasificado en envueltos se lo toma con café. Ya sea para desayunos o meriendas. En Madrid en el distrito muchos restaurantes lo tienes a su disposición y también muchas tiendas latinas las venden congeladas. En esta encuesta tienen un

	porcentaje del 3,79%.
--	-----------------------

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico n° 12



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Según la información obtenida de las investigaciones a los moradores, dueños de restaurantes y residentes de distrito de Tetuán, los platos más ofertados a los turistas en las ferias y fiestas son el hornado con el 17%,42%; este es un plato típico que tiene mucha demanda, en especial en los diferentes actos que realiza la cultura ecuatoriana. El hornado de chanco o cerdo es un plato típico de Ecuador y hay muchos lugares en el distrito que se especializan en el hornado, para ofrecerlo en fiestas y celebraciones familiares por lo general hornean el chanco o cerdo entero en un horno normal. También encontramos en la mayoría de restaurantes el plato principal, la fritada con el 14,39%; que al igual que el hornado su materia prima es la carne de cerdo, que es la primera carne en importancia con una fuente de proteínas esencial en torno al 60% de la carne producida en Madrid es de cerdo, ya que España se es considerado como país productor en Europa. El valor nutritivo de la carne de cerdo la señala como uno de los alimentos más completos para satisfacer las necesidades del hombre, y su consumo podría contribuir en gran medida a mejorar la calidad de vida humana desde el punto de vista de los rendimientos físicos e intelectuales.

El cuy asado con el 10,60%; también es demandado por los residentes por qué es rica en proteínas y baja en grasa, pero su valor económico es alto por qué no es fácil adquirir la materia prima.

Las humitas con el 3,79% de la población encuestada son las preferidas por los habitantes ecuatorianos residentes del distrito por su nivel de dificultad al realizarlas que es muy baja y también es fácil adquirir su materia prima.

**Ingredientes:**

6 elotes (mazorcas de maíz) frescos (con hojas)

1/2 taza de cebolla picada

1/4 taza (1/2 barra) de mantequilla, ablandada

1 cucharadita de polvo para hornear

3 huevos

1 taza de harina de maíz

1 paquete (8 onzas) de queso mozzarella, cortado en cubos de 1/2 pulgada

2 tazas de agua

**Preparación:**

Quitarle las hojas verdes y el pelo al elote, teniendo cuidado de que las hojas queden enteras. Desecha el pelo. Escalda las hojas en una olla grande con agua hirviendo durante 1 minuto. Sácalas del agua y escúrrelas.

Cortar los granos de maíz al elote. Coloca la mitad de los granos y las cebollas en la licuadora; tápala. Mézclalos a velocidad media hasta obtener una consistencia homogénea. Vierte la mezcla en un recipiente grande. Coloca el resto de los granos, la mantequilla, el polvo para hornear, los huevos y la harina de maíz en la licuadora; tápala. Mezcla hasta que la consistencia sea homogénea. Agrégaselos al puré de maíz que quedó en el recipiente. Incorpora el queso. (La masa quedará espesa pero no se endurecerá.)

Colocar 2 de las hojas de maíz sobre la superficie de trabajo de modo que queden un poco superpuestas a lo largo. Con una cuchara, coloca 1/4 taza del puré de maíz sobre la mitad inferior de las hojas; dobla la parte superior sobre el relleno. Dóblalas por la mitad de izquierda a derecha y, luego, de derecha a izquierda. (Debe quedar abierto uno de los extremos de cada humita.) Repite estos pasos con 34 de las hojas de maíz restantes y el resto

del puré de maíz. Amárralas con tiritas delgadas hechas con las hojas de maíz restantes de modo que no se abran los lados que doblaste.

Llenar una olla grande con 2 tazas de agua. Forra el cesto de cocción al vapor con la mitad de las hojas de maíz restantes; coloca el cesto en la olla. Coloca las humitas verticalmente dentro del cesto con sus extremos abiertos hacia arriba; cúbre las con el resto de las hojas. Ponle la tapa a la olla. Haz que hierva el agua a fuego alto. Reduce el fuego a bajo; déjalas cocer al vapor por 30 minutos o hasta que estén firmes.

**TABLA N° 13**

**b. Dónde recomienda consumirlas**

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES</b>	Restaurante Mi lindo Ecuador	29	21,8
	Restaurante Reina del Quinche	20	15,04
	Restaurante Imperio latino	17	12,78
	Restaurante El recuerdo	17	12,78
	Restaurante Cocina Criolla	15	11,28
	Restaurante La ecuatoriana	12	9,02
	Restaurante Cocina	6	4,51

	casera		
	Restaurante Las conchas	6	4,51
	Restaurante Islas Galápagos	4	3,01
	Restaurante Las comillas	4	3,01
	Restaurante Perla del Pacífico	3	2,26
<b>TOTAL</b>		133	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 14**

**C. Quién las prepara mejor**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Olga Tamayo	24	16,21
José Díaz	18	12,16
Rosa Palacios	14	9,46
Rosa Palacios	13	8,78
Carolina Cruz	11	7,43
Gloria Gómez	10	6,76
Fernando López	10	6,75
Pedro	8	5,4

Campos		
Clara Muñoz	7	4,73
Pablo Caiza	6	4,05
Pedro Samaniego	4	2,7
Mónica Bastidas	4	2,7
Sonia Ponce	4	2,7
Lola Espin	3	2,02
Paty Uquillas	3	2,02
Carmita Pérez	2	1,35
Alonso Llanos	2	1,35
Galo Zambrano	1	0,76
Cecilia Coro	1	0,68
Piedad Loor	1	0,68
Victoria Lozada	1	0,68
Teresa Pacto	1	0,67
<b>TOTAL</b>	148	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 15**

**COMIDAS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTA**

<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>TIPO DEL LUGAR</b>	<b>DONDE RECOMIEND A CONSUMIRLAS</b>	<b>QUIEN LAS PREPARA MEJOR</b>
<b>PLATOS PRINCIPALES CALDOS Y SOPAS</b>	<b>DULCES</b>	Cocadas	Restaurantes	Restaurante Reina del Quinche	José Díaz
		Tripamishque	Restaurantes	Restaurante Mi lindo Ecuador	Olga Tamayo
		Cuy Asado	Restaurantes	Restaurante Imperio latino	Fernando López
	<b>ASADOS</b>	Pollo Asado	Restaurantes	Restaurante Perla del Pacifico	Pedro Campos
		Fritada	Restaurantes	Restaurante Cocina casera	Rosa Palacios
		Camarón apanado	Restaurantes	Restaurante Islas Galápagos	Clara Muñoz
	<b>FRITURAS</b>	Corvina apanado	Restaurantes	Restaurante Las comillas	Gloria Gómez

		Pollo apanado	Restaurantes	Restaurante La ecuatoriana	Pedro Samaniego
	<b>HORNEADOS</b>	Hornado De Chanco	Restaurantes	Restaurante Cocina Criolla	Mónica Bastidas
		Papas con cuero	Restaurantes	Restaurante Las conchas	Carolina Cruz
		Pavo Hornado	Restaurantes	Restaurante El recuerdo	Carmita Pérez

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

### PREGUNTA N°3.

#### 3.1.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

**TABLA N° 16**

Tipo de Plato		Nombre de las Comidas	Frecuencia	Porcentaje
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>COCIDOS</b>	Fritada	19	17.59
		Guatita	12	11,11
		encebollado	5	4,63
		Chanfaina	2	1.85
		Chupe de pescado	1	0.93
		Encocado de camarón	1	0.93
		Sancocho de cerdo	1	0.93
		Locro de queso	1	0.93
		Locro de habas	1	0.93
		Pescado Frito	1	0.93
		Empanadas de verde	1	0.93
		Pollo apanado	1	0.93
		Picudo apanado	1	0.93
			<b>FRITURAS</b>	

		Pescado frito	1	0.93
	<b>HORNEADOS</b>	Hornado	8	7.40
		Pollo Al Horno	1	0.93
		Papas hornadas	1	0.93
	<b>ASADOS</b>	Pollo asado	1	0.93
		Tripamihque	3	2.77
		Concha asada	1	0.93
	<b>SECO</b>	Seco De Gallina	2	1.85
		Seco de chivo	1	0.93
	<b>ARROCES</b>	Arroz Marinero	1	0.93
		Arroz Con Pollo	1	0.93
		Arroz con fréjol	1	0.93
		Arroz con Bistec	1	0.93
		Arroz Con Camarón	1	0.93
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>	Caldo de pata	1	0.93
		Aguado de gallina	1	0.93
		Caldo De Gallina	11	
		Caldo de arroz de cebada	2	1.85
	<b>SOPAS</b>	Yaguarlocro	1	0.93
		Sopa Marinera	1	0.93
		Sopa de col	1	0.93
		Sopa de letras	1	0.93
		Sopa De quinua	1	0.93
		Sopa De Pollo	1	0.93
		<b>TORTILLAS</b>	Mote Pillo	6
		Llapingachos	3	2.77
		Tortilla de papa	2	1.85
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Ceviche De Camarón	2	1.85
		Ceviche De Concha	1	0.93
		Ceviche De Pescado	1	0.93
		Ceviche de pulpo	1	0.93
<b>TOTAL</b>			108	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 17**

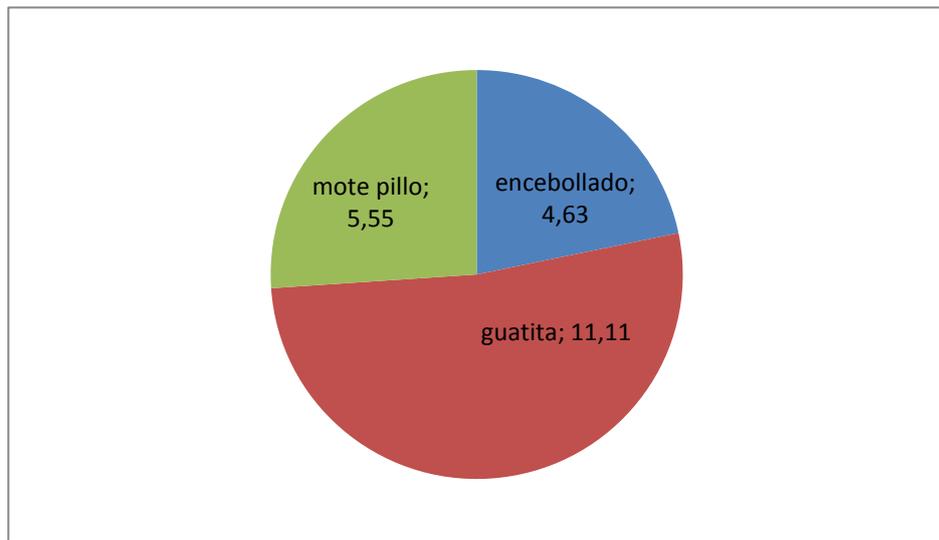
**CUADRO RESUMÉN DE LAS COMIDAS DE MAYOR FRECUENCIA**

<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>RESUMEN</b>
<b>GUATITA</b>	La guatita, es un plato que se elabora con mucha frecuencia en el sector, debido a la implementación de 1 ingrediente que es el maní tiene un 11.11%, es un plato delicioso y siempre se acompaña con arroz blanco.
<b>MOTE PILLO</b>	Es un aperitivo guarnición para carnes rojas típico de la cocina ecuatoriana, revuelto de mote cocido con cebolla rehogada, queso y huevos, se sirve bien caliente y decorado con rodajas de tomate, patatas hervidas, aceitunas y alcaparras; y todo espolvoreado con perejil o cilantro picado finamente. Alcanza un porcentaje del 5.5%
<b>ENCEBOLLADO</b>	<p>El encebollado es un plato típico de la costa ecuatoriana, se lo consume en el distrito en épocas de frío, ya que es un plato principal caliente. Es a base de Pescado su principal ingrediente, es muy rico y fácil de preparar. En esta encuesta a alcanzado un porcentaje del 4.63%.</p> <p>Se sirve calentito con canguil, y chifles y rodajas de limón.</p>

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Gráfico n° 13



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Como se puede ver en el gráfico la comida que se elabora con mayor frecuencias es la Guatita con un porcentaje del 11,11%; La guatita es un plato típico de Ecuador a base de mondongo también conocido como librillo, estomago o panza de res, callos, menudo, se cocina el mondongo con papas en una salsa de maní, es de fácil elaboración y de bajo costo en los restaurantes ronda el plato por 7 u 8 euros, hace años en Madrid no se consumía tanto, desde la llegada de los compatriotas ecuatorianos que reclamaban este producto a los mercados ahora hay mucha demanda del mismo.

#### Ingredientes:

500 gr de panza de vaca o res

5 cucharadas de cebolla blanca picada

4 cucharadas de pasta de maní

2 dientes de ajo picados

$\frac{1}{2}$  lb de papas cocinadas

2 tazas de leche

aceite con achote para freír

sal y pimienta al gusto.

#### Modo de preparación:

Cocinar en olla de presión la guata (panza de res) hasta que esté blanda. En una olla, refreír con el aceite con achiote, la cebolla y el ajo, añadir la sal y la pimienta y dejar rehogar. Aumentar la pasta de maní mezclando con una cuchara de palo, luego aumentar la leche y las papas cocinadas hasta que tenga el espesor deseado. Por último, colocar la guata troceada. Se puede acompañar con arroz, ají y aguacate.

El mote pillo con el 5.55% es una clásica receta de la Sierra ecuatoriana, es delicioso y muy fácil de preparar, consiste de mote o maíz pelado y cocinado que se fríe con cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche, cebolletas y cilantro o perejil. Por lo general se sirve para desayunar y se acompaña con rodajas de queso, finalmente tenemos en el encebollado con el 4.63% del total de encuestas es también un plato que se preparan con mayor frecuencia en los hogares ecuatorianos por su fácil adquisición de la materia prima y la facilidad a la hora de prepararse. Este plato también tiene mucha acogida por la gente española porque es un plato ligero y muy sano, ellos llaman al este tipo de pescado bonito.

#### Ingredientes:

2 libras de pescado cocido y desmenuzado, albacora o atún.

½ atado de hierba buena

3 ramas de cebolla blanca

3 libras de tomates licuados

1 yuca grande

1 libra de cebolla colorada

3 dientes de ajo, pimienta y sal al gusto

6 limones

3 tomates, aceite de oliva

#### Preparación:

Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, hierba buena, ají y tomate licuado. Cuando ya esté lista la yuca se debe sacar y poner a cocinar el pescado aliñado. Curtir la cebolla colorada con los limones. Colocar en una bandeja la yuca cortada en cuadritos. Luego el pescado cocinado

y cortado en tiras, hierba picada, aceite de oliva y el caldo de pescado cernido, revolver toda esta mezcla.

Se sirve calentito con canguil, y chifles y rodajas de limón.

**TABLA N° 18**

**c. Dónde recomienda consumirlas**

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES</b>	Restaurante Mi lindo Ecuador	25	20,33
	Restaurante Reina del Quinche	20	16,26
	Restaurante Cocina Criolla	19	15,45
	Restaurante El recuerdo	15	12,2
	Restaurante Imperio latino	14	11,38
	Restaurante La ecuatoriana	7	5,69
	Restaurante Las conchas	7	5,69
	Restaurante Cocina casera	5	4,07
	Restaurante	4	3,25

	Islas Galápagos		
	Restaurante Las comillas	4	3,25
	Restaurante Perla del Pacifico	3	2,44
<b>TOTAL</b>		123	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 19**

**D. Quién las prepara mejor**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
José Díaz	20	14,29
Olga Tamayo	20	14,29
Fernando López	8	5,71
Pedro Campos	10	7,14
Rosa Palacios	10	7,14
Clara Muñoz	8	5,71
Gloria Gómez	8	5,71
Pedro Samaniego	6	4,29
Mónica Bastidas	5	3,57
Carolina Cruz	11	7,86
Carmita Pérez	9	6,43

Teresa Pacto	1	0,71
Galo Zambrano	3	2,14
Rosa Palomeras	1	0,71
Cecilia Coro	1	0,71
Piedad Loor	3	2,14
Lola Espin	5	3,57
Alonso Llanos	4	2,86
Sonia Ponce	1	0,71
Pablo Caiza	3	2,14
Paty Uquillas	2	1,43
Victoria Lozada	1	0,71
<b>TOTAL</b>	140	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 20**

<b>Tipo de Plato</b>	<b>Nombre de las Comidas</b>	<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>DONDE RECOMIENDA CONSULIRLAS</b>	<b>QUIEN LAS PREPARA MEJOR</b>
	Chanfaina	Restaurante	Restaurante Reina del Quinche	José Díaz
<b>Cocido</b>	Chupe de Pescado	Restaurante	Restaurante Mi lindo Ecuador	Olga Tamayo
	Encocado de camarón	Restaurante	Restaurante Imperio latino	Fernando López

	Sancocho de cerdo	Restaurante	Restaurante Perla del Pacifico	Pedro Campos
	Locro de queso	Restaurante	Restaurante El recuerdo	Rosa Palacios
	Locro de habas	Restaurante	Restaurante Cocina casera	Clara Muñoz
	Encebollado	Restaurante	Restaurante Islas	Gloria Gómez
	Guatita	Restaurante	Restaurante Las comillas	Pedro Samaniego
	Fritada	Restaurante	Restaurante La ecuatoriana	Mónica Bastidas
	Pescado Frito	Restaurante	Restaurante Cocina Criolla	Carolina Cruz
	Empanadas de verde	Restaurante	Restaurante Las conchas	Carmita Pérez

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

#### Pregunta n° 4

#### 3.1.4 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

**TABLA N° 21**

Tipo de Plato		Nombre de las Comidas	Frecuencia	Porcentaje
<b>COLADAS</b>		Morocho	4	3.12
		Colada Morada	1	0.78
<b>ASADOS</b>		Pollo asado	2	1.56
		Maito	2	1.56
		Parrillada	1	0.78
<b>FRITURAS</b>		Fritada	21	16.40
		Camarones apanados	2	1.56
		Pollo apanado	1	0.78
		Pescado Frito	1	0.78
<b>HORNADOS</b>		Hornado	14	10.94

		Cuy papas	2	1.56
		Papas hornadas	1	0.78
	<b>COCIDOS</b>	Guatita	7	5.46
		Encebollado	3	2.34
		Sancocho de pescado	2	1.56
		Chupe de pescado	1	0.78
		Locro de papas	1	0.78
		Viche de Bagre	1	0.78
		Yahuarlocro	1	0.78
		<b>SECOS</b>	Papas con cuero	9
	Seco de Gallina		5	3.90
	<b>ARROCES</b>	Seco de chivo	7	5.46
		Arroz con pollo	3	2.34
		Arroz con fréjol	1	0.78
		Arroz con camarón	1	0.78
		Arroz con Pollo	1	0.78
		Arroz menestra	1	0.78
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>	Caldo De Gallina	10	78.12
		Caldo de Pata	7	5.46
		Caldo de cangrejo	2	1.56
	<b>SOPAS</b>	Fanesca	1	0.78
		Mondongo	1	0.78
		Sopa de Quinoa	1	0.78
		Sopa de arroz de cebada	1	0.78
		<b>ENVUELTOS</b>	Humitas	1
<b>TORTILLAS</b>		Tortilla de papa	1	0.78
		Mote sucio	1	0.78
		Llapingachos	1	0.78
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO</b>		Ceviche De Pulpo	2	1.56
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	camarones al ajillo	1	0,78
		Ceviche de Concha	1	0.78
		Ceviche de pescado	1	0.78
		Ceviche Mixto	1	0.78
<b>TOTAL</b>			128	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 22**

**CUADRO RESUMÉN DE LAS COMIDAS MÁS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES**

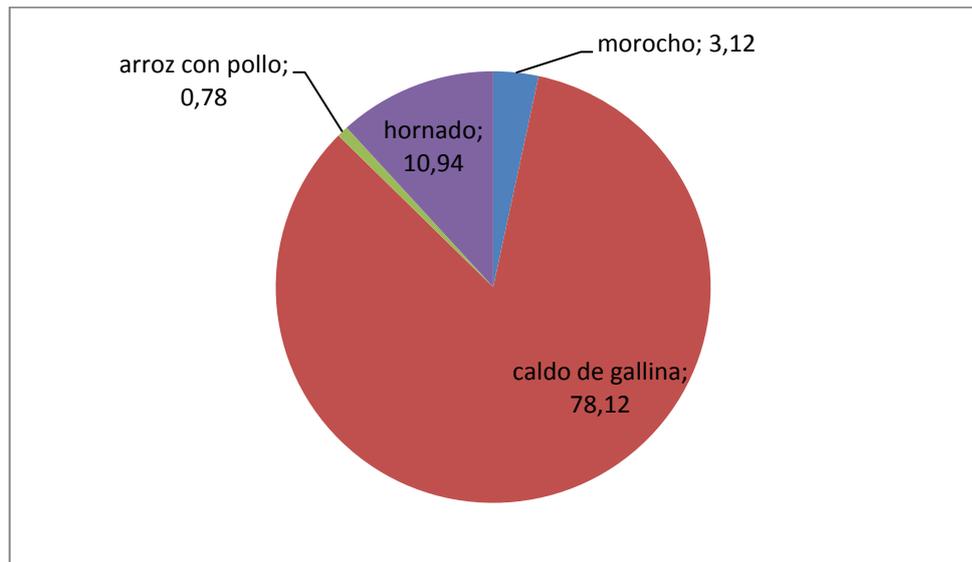
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>RESUMÉN</b>
<b>CALDO DE GALLINA</b>	<p>El caldo es muy consumido, por los visitantes, por su sabor y su preparación que es muy fácil y rica en proteínas y grasas.</p> <p>Su porcentaje 78,12%.</p>
<b>HORNADO</b>	<p>El hornado, sigue siendo uno de los platos que predomina en los ecuatorianos, por su fácil preparación, y se la encuentran todos los restaurantes del distrito, es ideal para fiestas familiares.</p> <p>Tiene un porcentaje 10.94%.</p>
<b>MOROCHO</b>	<p>La receta del Morocho, con leche está hecha a base de una variedad muy concreta de maíz de color blanco muy duro que en Quichua se llama muruchu, es un postre muy rico y en Madrid se lo consume en épocas de frío.</p>

	Tiene un porcentaje 3,12%.
<b>ARROZ CON POLLO</b>	El arroz con pollo es un plato típico que no falta en la mesa de los ecuatorianos, es una receta fácil de preparar, rápida y buena, se la hace por lo general para celebrar comidas familiares, y cumpleaños.  Tiene un porcentaje 0,78%.

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico n° 14



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

De acuerdo a la investigación de campo realizada los platos/bebidas / postres típicos del distrito de Tetuán que son más demandados por los visitantes y turistas son el caldo de Gallina con el 78%12%; este es un plato que se puede consumir en los bares y restaurantes ecuatorianos es de fácil preparación y de bajo costo ronda los 7 u 8 euros por persona, además es muy nutritivo por su alto contenido en grasas y proteínas.

Ingredientes:

1 k de gallina, cortada en presas medianas  
125 g de fideos largos  
4 papas medianas (amarillas o blancas), peladas  
1 trozo pequeño de kion  
1 tallo de apio  
4 huevos cocidos sin estar muy duros  
1 cubito de caldo concentrado de gallina  
Cebollita china picada (parte verde)  
Sal

#### Preparación:

Colocar las presas de gallina en una olla, agregar agua y llevar a hervir por 45 minutos aproximadamente, a fuego medio y con la olla tapada. Retirar la espuma que se vaya formando.

Agregar el apio, el kion, el cubito de gallina y las papas enteras. Dejar cocinar, por 5 a 10 minutos más. Con la olla destapada agregar los fideos y cocinar 10 minutos más.

Servir el caldo con la presa de gallina, el huevo cocido y 1 papa por persona. Agregar encima la cebollita china picada.

El hornado con el 10,94% también es muy demandado por los visitantes del distrito por su facilidad a la hora de prepararse y de conseguir la materia prima su costos ronda los 8 a 9 euros por persona.

El tradicional morocho con el 3,12% es muy rico en vitaminas y calcio es un postre exquisito muy demandado por los ecuatorianos residentes en el distrito. Y por último tenemos el arroz con pollo con el 0,78%; del total de la población que le gusta nuestra comida por su sabor y presentación. Este plato es muy sencillo prepararlo y su materia prima es de bajo costo y de fácil adquisición.

#### Ingredientes para preparar Arroz con Pollo.

8 presas de pollo.  
1/2 taza de aceite.  
1 cebolla mediana picada en cuadritos.  
3 dientes de ajo picados.  
1/2 taza de ají amarillo fresco licuado.

- 1 taza de culantro molido.
- 2 pimientos (1 picado y el otro en tiras para decorar).
- 3 tazas de arroz.
- 1 taza de arvejas (guisantes).
- 1/2 taza de choclo desgranado (maíz).
- 2 1/2 taza de agua hirviendo.
- 1/2 taza de cerveza.
- Sal y pimienta.

**Cómo Preparar Arroz con Pollo.**

Salpimentamos y freímos las presas de pollo en aceite caliente, retiramos las presas, doramos en ese mismo aceite los ajos, la cebolla, el ají y el culantro.

Ponemos las presas de pollo otra vez, vertemos la cerveza y seguimos cocinándolo hasta que el pollo esté listo. Retiramos las presas, sin dejar que se enfríen. Añadimos el arroz, las arvejas, el choclo y el pimiento. Añadimos el agua, rectificando la sazón y dejamos que se haga 20 minutos más, hasta que el arroz esté hecho.

Servimos el arroz con las presas de pollo bien calientes y lo decoramos con tiras de pimiento.

**TABLA N° 23**

**a. Dónde recomienda consumirlas**

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES</b>	Restaurante Reina del Quinche	26	18,84
	Restaurante Mi lindo Ecuador	23	16,67
	Restaurante Cocina	17	12,32

Criolla		
Restaurante El recuerdo	16	11,59
Restaurante Imperio latino	12	8,7
Restaurante Cocina casera	12	8,7
Restaurante Islas Galápagos	10	7,25
Restaurante Las conchas	8	5,8
Restaurante Perla del Pacífico	6	4,35
Restaurante La ecuatoriana	6	4,35
Restaurante Las comillas	2	1,45
<b>TOTAL</b>	138	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 24**

**b. Quién las prepara mejor**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
José Díaz	18	12,00
Olga Tamayo	17	11,60
Rosa Palacios	12	8,00
Teresa Pacto	10	6,67

Alonso Llanos	10	6,67
Clara Muñoz	10	6,67
Carolina Cruz	9	6,00
Gloria Gómez	8	5,33
Galo Zambrano	8	5,33
Mónica Bastidas	8	5,33
Carmita Pérez	6	4,00
Pedro Samaniego	6	4,00
Pedro Campos	4	2,60
Rosa Palomeras	6	4,00
Pablo Caiza	5	3,33
Lola Espin	5	3,33
Fernando López	1	0,67
Sonia Ponce	1	0,67
Piedad Loor	1	0,67
Alonso Llanos	1	0,67
Victoria Lozada	1	0,67
<b>TOTAL</b>	150	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 25**

**COMIDAS MÁS DEMANDAS POR LOS VISITANTES**

<b>Tipo de Plato</b>	<b>Nombre de las Comidas</b>	<b>TIPO DEL LUGAR</b>	<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>	<b>QUIEN LAS PREPARA MEJOR</b>
<b>COLADAS</b>	Morocho	RESTAURANTES	Restaurante Reina del	José Díaz

				Quinche	
		Colada Morada	RESTAURANT ES	Restaurante Mi Lindo Ecuador	Olga Tamayo
<b>ASADOS</b>		Pollo asado	RESTAURANT ES	Restaurante Imperio latino	Fernando López
		Parrillada	RESTAURANT ES	Restaurante Perla del Pacífico	Pedro Campos
		Maito	RESTAURANT ES	Restaurante El recuerdo	Rosa Palacios
		Fritada	RESTAURANT ES	Restaurante Cocina casera	Clara Muñoz
<b>FRITURAS</b>		Camarones apanados	RESTAURANT ES	Restaurante Islas Galápagos	Gloria Gómez
		Pollo apanado	RESTAURANT ES	Restaurante Las comillas	Pedro Samaniego
		Pescado Frito	RESTAURANT ES	Restaurante La ecuatoriana	Mónica Bastidas
<b>HORNADOS</b>		Hornado	RESTAURANT ES	Restaurante Cocina Criolla	Carolina Cruz
		Papas hornadas	RESTAURANT ES	Restaurante Las conchas	Carmita Pérez

### 3.2 Platos/ Bebidas/ Postres Tradicionales

#### PREGUNTA N°5.

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

TABLA N° 26

Tipo de Plato	Nombre de las Comidas	Frecuencia Del Plato	Cambios En La Preparación	Frecuencia Del Cambio	
	<b>Dulces</b>	Dulce de Higos	1	En el Azúcar más refinado	1
	<b>Asados</b>	Cuy asado	3	En los condimentos	2
		Tripamishque	1	Se le añade comino	1
		Pollo asado	7	Se asa al carbón	5
	<b>Horneados</b>	Pollo horneado	1	Se le añade cerveza	1
	<b>Cocidos</b>	Sancocho de pescado	4	El pescado es más salado	3
		Librillo con papas	1	El maní no es el mismo	1
		Papas con cuero	6	El cuero es condimentado	3
		Encebollado	2	No hay el mismo pescado	1
		Guatita	1	El maní es en pepa	1

		Yahuarlocro	1	Se le añade maní	1
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Caldos</b>	Caldo de habas	1	Se hace con la harina	1
		Caldo de gallina	4	Se remplaza por pollo de granja	2
		Caldo de 31	1	No hay la tripa de borrego	1
		Caldo de patas	1	No se pone orégano	1
		Morcilla	1	Se le rellena con ciruelas	1
	<b>Sopas</b>	Sopa de Quinoa	1	Se le añade manteca	1
		Fanesca	9	No hay los 12 granos	4
		Sopa de arroz de cebada	2	Se le añade crema de leche	1
		Sopa de mazamorra	1	No hay harina de maíz	1
		Sopa de avena	1	La avena es molida	1
		Sopa de salchicha	1	Es de salchicha de embutido	1
		Sopa de zapallo	1	Se le añade chorizo	1
		Sopa de coles	1	Se le añade zanahoria	1
		Sopa de acelga	1	Se licua los ingredientes	1
	<b>SECOS</b>		Seco de Chivo	4	Se le añade cerveza
		Seco de pollo	1	Se le añade verduras	1
<b>Picadas</b>		Tamal de gallina	1	Se le añade camarones	1
		Quimbolitos	2	Se le añade guisantes	1
		Mote con chicharrón	1	Se le aumenta arveja	1
<b>Tortillas</b>		Papas con cuero	6	Se le añade maní	2
		Tortilla de papa	1	Se le añade colorante ala papa	1
	Mote pillo	1	No ponen cebolla	1	
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO</b>	<b>Colada</b>	Morocho dulce	2	Se le hace cocinar en leche	1
		Colada morada	1	No hay mortiños	1
		Machica	1	Se le añade leche condensada	1
	<b>Frituras</b>	Fritada	4	Se le añade cerveza y comino	2
<b>TOTAL</b>			79		53

**TABLA N° 27**

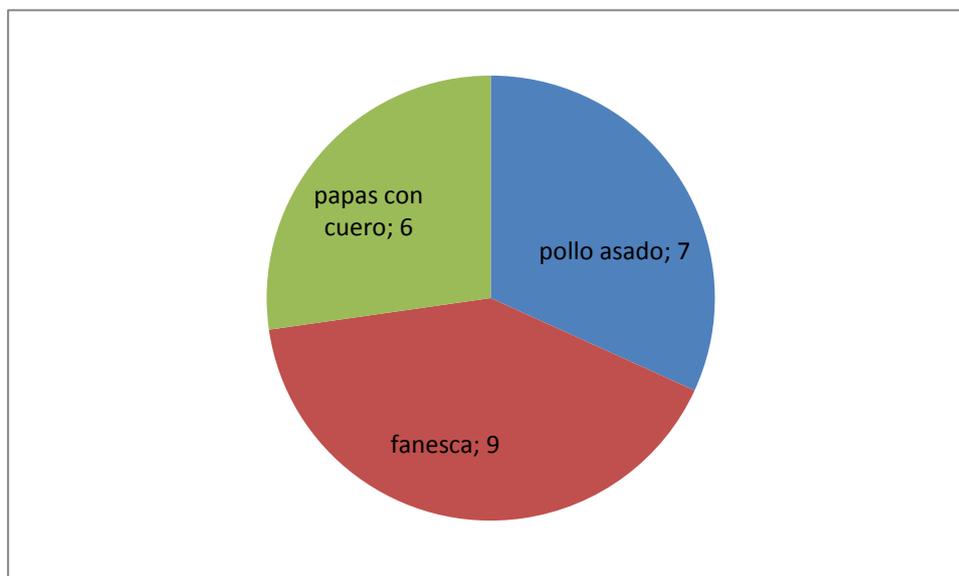
**CUADRO RESUMEN DE LAS COMIDAS QUE EXISTIAN Y QUE HAN CAMBIADO EN SU PREPARACIÓN**

<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>RESUMEN</b>
<b>FANESCA</b>	Es un plato único tradicional que se lo consume en la semana santa, pero no se lo puede preparar normalmente por que no se consigue todos los ingredientes.
<b>POLLO ASADO</b>	El pollo, es un alimento básico en la dieta de los ecuatorianos porque es de fácil adquisición en todas las tiendas y supermercados.  En esta pregunta, se ve que esta comida, tiene más variaciones, así como que se le añaden nuevos aliños y condimentos.
<b>PAPAS CON CUERO</b>	Es tradicional como un entremés, para picar, se le añade maní en algunos casos, y es un plato que se lo consume por la gente de la sierra. Su materia prima es de fácil adquisición en todo el distrito.

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico n° 15



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Este gráfico muestra los platos que han sufrido mayor cambio en su preparación o ingredientes con el paso del tiempo tenemos a la tradicional Fanesca con el 9% que es un plato que se consume para la semana santa, consumido por la mayoría de los ecuatorianos residentes de la costa y sierra en el distrito, en los últimos tiempos ha sufrido varios cambios debido a la dificultad de conseguir la materia prima que son los granos como el chocho y el melloco. El pollo asado con el 7% es un plato muy popular y conocido entre los compatriotas pero cada vez va teniendo variaciones a la hora de prepararlo, se acostumbra a añadirle cerveza o vino antes de meterlo al horno, también se le añade limón o almendras. Este plato es muy consumido por extranjeros y residentes del distrito por su bajo costo, ronda los 5 a 8 euros, ya que su materia prima es de fácil adquisición y va acompañado de patatas o ensalada. Y tenemos también a las papas con cuero con el 6% del total de la población que consume este tradicional plato, su precio es bajo y se elabora fácilmente en los hogares ecuatorianos.

Ingredientes:

1 kg de cuero cocinado y picado en cuadritos

10 papas peladas y picadas

1 cebolla larga picada finamente

3 ramas de cilantro picado

2 cucharadas de pasta de maní

6 tazas del caldo de la cocción del cuero

2 cucharadas de aceite de color

Sal y pimienta

Preparación:

Sofría las cebollas en aceite agregue el cuero las papas el caldo de la cocción del cuero y la pasta de maní. Dejar cocinar hasta que las papas estén listas agregar sal pimienta, cilantro y servir, o reemplazado por otros ingredientes o maneras de prepararlos.

### PREGUNTA N°6

#### 3.2.2 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TABLA N° 28

Tipo De Plato			Nombre De Las Comidas	Frecuencia	Quién Sabe Como Se Lo Prepara	Frecuencia
Platos principales	Aves, Carnes, Mariscos	Carnes, Mariscos y pescados	Plato de cuy	4	MARIBEL	2
			Pescado	1	ROSA	1
			Asado			
			Pavo relleno	1	Rosario Jijón	1
			Churrasco	1	CARLOS	1
			Pollo asado	1	MARIA	1
			Hornado	2	FERNANDA	1
			Guatita	1	ESTHER	1
			Estofado De res	1	LAURA	1

			Sudado de pescado	1	BERTHA	1
			Ceviche de ostión	1	JUAN	1
			Sancocho	3	BERTHA	2
			Chupe de corvina	1	ANTONIO	1
Coladas y Potajes	Coladas de Dulce		Arroz de leche	2	IDA	1
			Colada morada	1	ISABEL	1
			Colada de maíz	1	MARÍA TIPAN	1
			Chucula	1	ISABEL	1
	Colada de sal		Cola de zambo	1	MARIELA	1
			Colada de choclo	1	JUAN	1
			Arroz de cebada	3	ISABEL	2
Entradas	entradas frías	Ensaladas	Ensalada de atún	1	ANITA	1
		Envueltos	Humitas	5	ISABEL	4
			Tamal lojano	1	JUAN	1
Entremeses	Frituras	Empanadas	Quimbolitos	2	ALICIA	1
Bebidas	Bebidas frías		Chicha de Jora	6	MARIA	3
Caldos y Sopas	Sopas y Caldos		Caldo de 31	2	GLORIA	1
			Sopa de chochos	1	JUAN	1
			Sopa de avena	1	LOURDES	1

	Sopa de cangrejo	1	TERESA	1
	Sopa de garban	1	BERTHA	1
	Sopa de acelga	1	ISABEL	1
	Caldo de gallina	2	ANITA	1
	Caldo de pata	5	FERNANDO	3
	Sopa de col	1	BEATRIZ	1
<b>TOTAL</b>		58		42

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

### TABLA N° 29

#### CUADRO RESUMÉN DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARABAN ANTES Y QUE YA NO SE PREPARAN

NOMBRE DEL PLATO	RESUMÉN
<b>PLATO DE CUY</b>	La carne de cuy es muy rica y deliciosa, pero en Madrid no la podemos conseguir con facilidad, porque es un animal que es de origen e la sierra ecuatoriana, pero en algunos restaurantes lo podemos conseguir. Normalmente se lo hace asado y se acompaña con papas, ensalada.
<b>HUMITAS</b>	Las tradicionales humitas no se preparan con facilidad, ya que no se puede conseguir el maíz choclo, ni la hoja, es por eso que solo en algunos

	restaurantes las tienen por qué las importan desde Ecuador.
<b>CHICHA DE JORA</b>	La chicha es una bebida tradicional de los pueblos Saraguro y de la zona de la sierra y la Amazonia ecuatoriana. Es elaborada desde la época pre incaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.
<b>CALDO DE 31</b>	Este alimento está hecho con menudencia de res, una porción de mote bien cocido, picadillos de hierbitas y aguacate. Pero no se lo suele elaborar porque sus ingredientes son difíciles de conseguir.

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico N° 16



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

De acuerdo al trabajo de investigación realizado en el distrito de Tetuán se tiene a las comidas que se elaboraban antes, pero que en la actualidad han dejado de hacerse están la chicha de jora con el 6%, Su materia prima es la jora o la malta de maíz y no se consigue fácilmente en el sector, además su proceso es complejo por la fermentación y a la hora de adquirir los demás

Ingredientes:

1 Kg de jora de maíz

8 litros de agua

Chancada de caña o azúcar integral a gusto

1 kg de cebada

½ cucharada de clavo de olor

Preparación:

Paso 1: Primeramente se tuesta la jora y la cebada, aproximadamente unos 20 a 25 minutos. Poner a hervir en el agua el clavo de olor ya agregar la cebada y la jora tostada, si dejar de revolver hasta que se consuma el agua más o menos hasta la mitad (entre 2 a 4 horas).

Paso 2: Se endulza con la chancada o el azúcar y se deja enfriar. Se tamiza y se guarda en recipientes o botellas de vidrio durante un par de días para su fermentación.

Las humitas con el 5% de la población que las consume, su preparación es de maíz molido fresco con cebolla, huevo, manteca de cerdo y especias que varían según la región o según la tradición de cada familia. Actualmente no se elaboran con frecuencia en el distrito por qué no se puede conseguir las hojas para el envoltorio. Se las puede conseguir en restaurantes y cafeterías ecuatorianas bajo pedidos. Las humitas pueden ser de sal o de dulce.

El plato de cuy con el 4% y el caldo de 31 con el 2% son platos difíciles de preparar porque sus ingredientes no son fáciles de conseguir, el cuy es reemplazado por la cobaya.

### 3.3 Platos / Bebidas/ Postres Actuales

#### PREGUNTA N°7.

##### 3.3.1 Comidas nuevas que se preparan en el sector.

**TABLA N° 30**

Tipo De Plato		Nombre De Las Comidas	Frecuencia	Ingrediente Básico	Lugar Donde se Puede Adquirir
Entradas	Frías Y Calientes	Humitas	1	Maíz	Restaurante Imperio latino
		Bolón de verde	1	plátano	
		Encebollado	2	pescado	Restaurante Islas Galápagos
		Empanadas chilenas	1	harina	Rest. Reina del Quinche
		Cevichocho	4	chochos	
		Ensalada rusa	1	mayonesa	Restaurante Imperio latino
		Ensalada de acelgas	1		Restaurante mi Lindo Ecuador
Caldos Y Sopas	Caldos	Crema de apio	2	Apio	Rest. Reina del Quinche
		Caldo de bolas	1	plátano	Rest. Mi lindo Ecuador

		Caldo de gallina	2	gallina	Rest. Reina del Pácifico	
		Caldo de pata	4	Cerdo	Rest. Reina del Quinche	
	Sopas	Sopa de tomate	1	tomate	Rest. Mi Lindo ecuador	
		Sopa de morcilla	1	morcilla	Rest. El recuerdo	
		Sopa de tallarín	1	tallarín	Rest. Mi Lindo Ecuador	
Platos Principales	Pescados	Pescado al horno	1	pescado	Rest. La perla del pácifico	
	ASADOS	Pollo asado	5	Pollo	Rest. Reina del Quinche	
		Pavo relleno	5	Pavo	Rest. La Ecuatorian	
	CARNES	Carne apanada	1	Carne	Rest. Mi lindo Ecuador	
	SECOS	Seco de pollo	1	Pollo	Rest. Reina del Quinche	
		Seco de chivo	11	Chivo	Rest. La ecuatoriana	
	ARROCES	Seco de carne	4	Carne	Rest. Cocina casera	
		Arroz con camarón	1	camarón	Rest. Imperio Latino	
		Arroz relleno	2	Arroz	Rest. Cocina Casera	
		Chaulafan	4	Arroz	Rest. La ecuatoriana	
		Arroz pollo	1	Arroz	Rest. La perla del pacifico	
			Arroz con huevo	1	Arroz	Rest. Mi lindo Ecuador
			Arroz ala Boloñesa	1	Arroz	Rest. Mi lindo Ecuador
Otros De Ingreso Moderno	Comida Rápida	Hamburguesas	2	Pan	Rest. Mi lindo Ecuador	
		Trucha al ajillo	1	trucha	Rest. Mi lindo Ecuador	
		Salchipapas	8	salchichas	Imperio Latino	

		Tacos	1	fajitas	Rest. La ecuatoriana
		Pasta carbonara	1	fideos	Rest. La perla del p�acifico
		Aj� de carne	1	carne	Rest. Cocina criolla
		Ayampacos	1	yuca	Rest. Islas galápagos II
		Lasaf�a	1	pasta	Rest.las conchas
		Sushi	1	pescado	Rest. Cocina casera
		Paella	1	arroz	Rest. Cocina criolla
		Guacamole	1	aguacate	Res. Imperio Latino
		Shuarma	1	carne	Rest. Cocina criolla
		Italiano camarón	1	camarones	Rest. Mi lindo Ecuador
		Carne molida	1	carne	Rest. Cocina criolla
		Pizza de camarón	5	queso	Rest. Cocina casera
<b>Total</b>			<b>88</b>		

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 31**

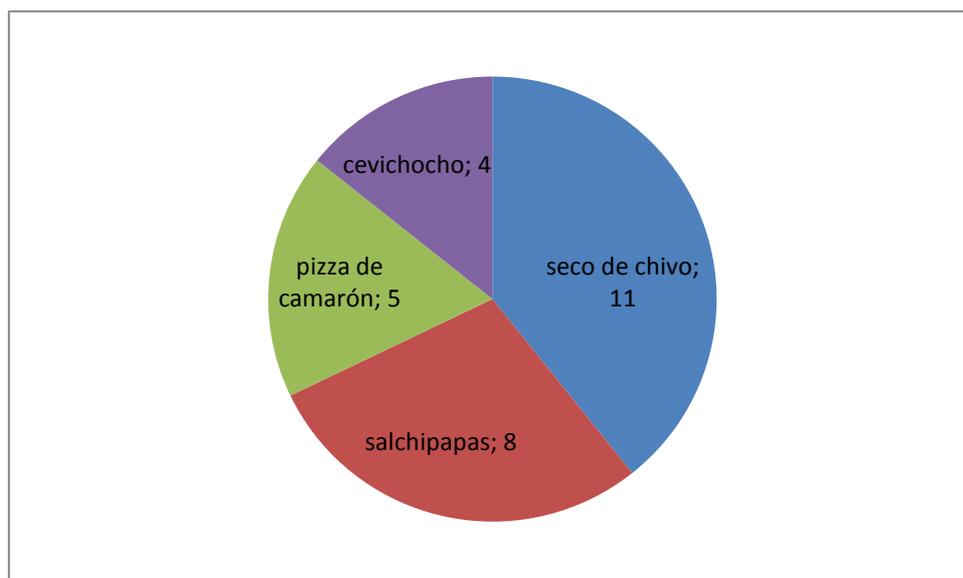
**CUADRO RESUMÉN DE LAS COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR**

<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>RESUMEN</b>
<b>SECO DE CHIVO</b>	Es un plato típico de la provincia de Loja, en Madrid se encuentran muchos compatriotas que conservan la costumbre de prepararlo se acompañe con arroz amarillo y papas al vapor o maduros fritos.
<b>SALCHIPAPAS</b>	Las salchipapas son un plato de comida rápida consumido por la mayoría de los ecuatorianos, Consiste en un plato de salchichas enteras o cortadas en rodajas, acompañadas de papas fritas y mayonesa y salsa de tomate, y por su sencillez en realizarse se ha introducido en el menú familiar.
<b>PIZZA DE CAMARÓN</b>	La pizza es una masa a la que se le agrega diversos ingredientes en este caso se va hablar la de camarones, que es muy degustada por los residentes que ven en la pizza un alimento rápido de preparar y muy rico.
<b>CEVICHOCO</b>	Es una gran mezcla de cebolla curtida, con tomate y hierbita y limón. Y se lo presenta como plato de entrada fría en las mesas de los ecuatorianos.

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico N° 17



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Como se puede observar en el gráfico existen nuevos platos que se han introducido en la gastronomía ecuatoriana pero los más nombrados por las personas encuestadas, son el seco de chivo con el 11%; este plato es más demandado por los compatriotas de Loja por ser un plato completo, el contenido graso de la carne de cabra es menor que el de la carne de oveja, las salchipapas con el 8%; es un plato nuevo muy conocido entre los ecuatorianos residentes en el distrito consiste en un plato de salchichas enteras, acompañadas de papas fritas y diversas salsas. Es un plato de fácil preparación y adquisición y de bajo costo por su materia prima que es accesible para todos. Se la encuentra en todos los restaurantes del distrito a un precio de 4 a 6 euros por persona. La pizza de camarón con el 5% es un pan plano horneado, cuya base habitualmente es elaborada con harina de trigo, sal, agua y levadura, y generalmente cubierto de queso mozzarella, salsa de tomate u otros ingredientes locales como son: el salami, tiras de cebolla y jamón, es muy rica y se la encuentra con mucha facilidad en el distrito ya que hay sitios especializados que la ofrecen. La pizza se ha convertido en una comida rápida internacional, ya que los ingredientes se pueden adaptar a los gustos según cada persona. Y el cevichocho con el 4% de la población que consume es un nuevo plato popular que se ha introducido a la gastronomía ecuatoriana es de fácil preparación y bajo costo.

Ingredientes:

1 libra de chochos

- 4 cebollas
- 3 tomates
- 1 pimiento
- 4 limones
- 1 libra de canguil
- 1 taza de tostado
- 1 plátano para chifles

**Preparación:**

En una olla hierve dos litros de agua. Cuando esté hirviendo añade los chochos por quince minutos. Retíralos del fuego y deja enfriar. Aparte pica una cebolla tipo juliana, el tomate en trocitos pequeños y el pimiento en tiras. Adiciona a esta mezcla los chochos. Incorpora el zumo de los limones, un chorrillo de aceite y el resultado de batir un tomate en una taza de agua.

Esta introducción hacia nuevas comidas se da por que la mayoría de la gente deja de lado sus costumbres autóctonas y adquiere hábitos pertenecientes a otras culturas.

**PREGUNTA N°8**

**Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.**

**TABLA N° 32**

<b>Ingrediente Básico</b>	<b>Tipo De Plato</b>	<b>Nombre De Las Comidas</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>	
<b>PAPAS</b>	<b>Platos Principales</b>	Frituras	Papas fritas	6	3.12
		Asados	Papas asadas	4	2.08
		Horneados	Papas horneadas	3	1.56
	<b>Caldos Y Sopas</b>	Caldo	Locro de papas	2	1.04
<b>Pollo</b>	<b>Platos Principales</b>	Secos	Seco de pollo	8	4.16
		Horneados	Estofado de pollo	8	4.16
		Arroces	Arroz con Pollo	6	3,12
		Estofado	Pollo Horneado	4	2,08
	<b>Entremeses</b>	Asados	Pollo asado	5	2.60
	<b>Caldos Y Sopas</b>	Caldos	Caldo de pollo	8	4.16
			Sopa de pollo	6	3.12

			Aguado de pollo	9	4.68
<b>Gallina</b>	<b>Platos Principales</b>	Secos	Seco de gallina	6	3.12
		Arroces	Aguado de gallina	4	2.08
		Asados	Carne asada	7	3.64
	<b>Platos Principales</b>	Arroces	Chaulafan	5	2.60
		Estofado	Estofado de carne	6	3.12
<b>Pescado</b>	<b>Entradas</b>	Entradas		6	3.12
		Frías	Ceviches		
	<b>Caldos Y Sopas</b>	Sopa	Viche de pescado	7	3.64
		<b>Platos Principales</b>	Frituras	Pescado frito	8
<b>Arroz</b>	<b>Platos Principales</b>		Arroz con lenteja	2	1.04
		Arroces	Arroz con mariscos	2	1.04
<b>Concha</b>	<b>Platos Principales</b>	Sopas	Sopa de concha	3	1.56
		entradas	Ceviche de concha	8	4.16
<b>Camarón</b>	<b>Platos Principales</b>	Arroces	Arroz con camarón	6	3.12
		Entradas		8	4.16
		Frías	Ceviche de camarón		
<b>Choclos</b>	<b>Coladas Y Potajes</b>	Sopa	Sopa de choclo	3	1.56
			Colada de choclo	3	1.56
		Envueltos	Humitas	8	4.16
<b>Plátano Maduro</b>	<b>Picadas Y Coladas</b>				
		Colada	Chucula	2	1.04
<b>Yuca</b>	<b>Entremeses y Sopas</b>	Picadas Y Sopas	Muchines	4	2.08
			Encebollado	5	2.60
<b>Maní</b>	<b>Platos Principales</b>	Cocidos	Guatita	2	1.04
<b>Plátano Verde</b>	<b>Platos Principales</b>	Cocidos	Caldo de bolas	8	4.16
	<b>Entremeses</b>	Tortillas	Patacones	6	3.12
<b>Total</b>				192	<b>100</b>

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

**TABLA N° 33**

**CUADRO RESUMÉN DE LOS INGREDIENTES BÁSICOS**

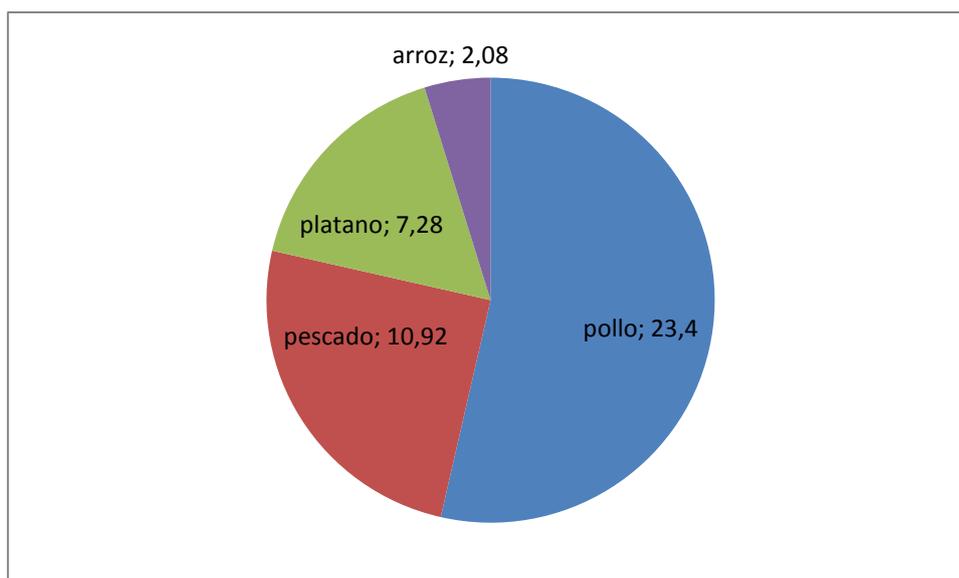
<b>NOMBRE DEL INGREDIENTE</b>	<b>RESUMÉN</b>
<b>POLLO</b>	<p>Se suele emplear en una gran variedad de preparaciones que van desde el asado a la parrilla, al horno, frito, hasta la participación de su carne en la elaboración de sopas o caldos. Se puede ver su carne picada en ensaladas, sándwiches. Una de las variedades más frecuentes es el pollo asado que se consume en su mayoría por población ecuatoriana.</p> <p>Su carne se considera un alimento básico y es por esta razón por la que se incluye la dieta de los ecuatoriano para secos, estofados, caldo y aguados.</p>
<b>PESCADO</b>	<p>La carne de pescado es rica en proteínas y minerales y sirve para muchas comidas como ceviches, para fritos, para sopas, en Madrid, se consume mucho pescado por sus habitantes, tanto extranjeros y españoles y es fácil de conseguirla en tiendas y supermercados.</p>
<b>PLÁTANO</b>	<p>El plátano es un producto exquisito y delicioso, dada su versatilidad y adaptación para diferentes preparaciones se utiliza para muchos platos ecuatorianos, como</p>

	<p>patacones, chifles, bolones, y empanadas.</p> <p>Contienen: Vitaminas: A, C y un poco de B1, B2, B6.</p> <p>Minerales: Potasio, Cloro, Magnesio, Fósforo, Azufre, Calcio, Sodio, Hierro, Cobre. El plátano proviene de Asia, pero su cultivo se ha extendido por muchas regiones del planeta, como ser América central, América del sur, y actualmente en España.</p>
<p><b>ARROZ</b></p>	<p>El arroz es un cereal sano y nutritivo. El arroz es un alimento básico para gran parte de la humanidad. Es un producto que tiene preferencia por los ecuatorianos, ya que nunca falta en la mesa, es ideal para todo tipo de acompañados, arroz con pollo, con carne, con mariscos.</p>

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

Grafico N° 18



Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Elizabeth Mendoza

De acuerdo a la investigación de campo realizada los ingredientes del distrito de Tetuán que son más consumidos son el pollo con el 23,4%, que es considerada como una de las carnes más saludables y nutritivas, a diferencia de otras carnes, la carne de pollo posee muy poca grasa intramuscular, en su mayor parte localizada debajo de la piel. Por eso, el consumidor aprendió a retirar la piel del pollo, generalmente después de prepararlo, ya que la carne queda más tierna y sabrosa si se asa o fríe junto con la piel, su precio es muy bajo ronda los 3 a 5 euros un pollo listo para prepararlo en cualquier supermercado del distrito. El pollo es un alimento muy versátil que se presta a multitud de preparaciones culinarias. La preparación más sencilla y tal vez la que resalte más su sabor, es el asado. El pollo admite todos los acompañamientos imaginables, con verduras y hierbas aromáticas, escabechados y en adobo y los platos que se pueden hacer con él, son varios, como el arroz con pollo, sopas, asados, hornados, y la época de producción es todo el año por lo que se facilita la adquisición. El pescado con el 10,92% es uno de los alimentos más saludables y completos ya que aporta muchos minerales y nutrientes así como vitaminas es muy común encontrarlos en los supermercados, y en tiendas especializadas para su venta, su costo varía dependiendo de la clase de pescado que se consuma está entre los 4 a 7 euros el kilo, y es el ingrediente esencial para preparar los encebollados, los ceviches, a la plancha fritos, sopas.

El plátano con el 7,28% es un alimento rico en vitaminas B y C, hierro, fósforo, potasio, calcio y fibra, se cultiva en regiones tropicales y subtropicales de América. En España se empezó a consumir desde que llegaron los inmigrantes originarios de América y se han introducido diferentes platos como son los patacones, chifles.

Su costo es un poco excesivo a diferencia de los países productores, ronda de 1 a 2 euros el kilo, y recién actualmente se lo puede conseguir en los supermercados españoles. El arroz con el 2,08%; es un alimento considerado básico para la alimentación, es de fácil adquisición en cualquier tienda del distrito y si precio ronda 0,74 céntimos de euro el kilo. En la actualidad, el arroz es junto al trigo uno de los cereales más consumidos en el mundo, siendo su producción y consumo a escala mundial muy similar, sobre todo por el alto consumo de este cereal en los países asiáticos. También en España el consumo es alto siendo el componente fundamental de uno de los platos típicos de nuestra gastronomía, la paella. Y en la gastronomía ecuatoriana se tiene al arroz con pollo, al arroz con leche, arroz con camarones, etc.

En conclusión esto hace referencia a que la materia prima que se utiliza para elaborar los platos típicos son de fácil adquisición.

**CAPÍTULO IV**  
**INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL ECUADOR**  
**EN EL DISTRITO DE TETUÁN**

**TABLA N° 34**

**4.1 Ficha**

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
PAPAS CON CUERO	Típica	Cerdo con patatas	Media	Rest.EL IMPERIO LATINO	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Almansa N° 45	MADRID
HORNADO	Tradicional	Cochinillo al Horno	Baja	Rest. EL RECUERDO	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Comándate Zorita N° 6	MADRID
POLLO ASADO	Tradicional	Pollo a la Brasa	Baja	Rest. LA PERLA DEL PACIFICO	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Teruel N° 9	MADRID
ENCEBOLLADO	Tradicional	Pescado en Encebollado	Baja	Rest. MI LINDO ECUADOR	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/Artistas N°12	MADRID
ARROZ CON CAMARÓN	Típica	Arroz con gambas	Baja	Rest. REINA DEL QUINCHE	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Rosario Pino N° 12	MADRID

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Elizabeth Mendoza

### **Análisis:**

Una vez terminado el trabajo de campo a base de las encuestas y entrevistas, hemos analizado detenidamente los platos que más han predominado en la población muestra, de los Inmigrantes Ecuatorianos en el distrito de Tetuán.

Tenemos como primer plato típico a las Papas con cuero, que es un plato que se consume más en la sierra ecuatoriana, por lo general en Madrid, concretamente en el distrito, la mayoría de los ecuatorianos son de esta región. Se lo conoce también con el nombre de piel de cerdo con patatas, debido a que ese es el vocabulario que se usa en España, la sensibilidad al cambio es media por que la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo. El lugar de expendio se ofrece en el restaurante El Imperio Latino, que es un sitio, muy concurrido por los compatriotas ecuatorianos, además nos ofrece variedad de platos típicos y se encuentra localizado en el distrito de Tetuán de la provincia de Madrid.

Fotografía N° 18



Papas con cuero

Fuente: Elizabeth Mendoza

Tenemos como siguiente plato al hornado, es un plato tradicional, en los hogares ecuatorianos ya que se alimentan mucho de carne de cerdo, su sensibilidad al cambio es baja ya que un plato muy solicitado por los compatriotas ecuatorianos en los restaurantes como el Imperio Latino, porque es de fácil adquisición y preparación.

### Fotografía N° 19



Plato de Hornado

Fuente: Elizabeth Mendoza

El pollo asado en un plato tradicional en la mesa de los ecuatorianos que se prepara en mercados y restaurantes, con fines de comercio. Se lo conoce también con el nombre de pollo a la brasa, este plato es de baja sensibilidad al cambio ya que se lo prepara en fiestas de aniversarios, ya sea cumpleaños, bautizos, comuniones y bodas es decir, en todo evento social, porque su materia prima es de fácil adquisición en los mercados españoles del distrito. Su lugar de expendio es el restaurante la Perla del Pacífico, que ya cuenta con 10 sucursales en toda la ciudad centro de Madrid.

### Fotografía N° 20



Pollo asado

Fuente: Elizabeth Mendoza

El encebollado es un plato tradicional de la costa, rico y sano en varios aspectos este tipo de plato está preparado con pescado blanco llamado corvina en Ecuador y en España bonito, es bastante demandado por los ecuatorianos y ahora también por algunos españoles, en España es uno de los países con mayor producción y consumo de pescado. Su lugar de expendio es el Restaurante Mi Lindo Ecuador en el distrito de Tetuán de la Provincia de Madrid, pero también se lo consigue en otros restaurantes, puestos y mercados. Este plato es de fácil preparación.

### Fotografía N° 21



Encebollado

Fuente: Elizabeth Mendoza

Y por último tenemos al Arroz con camarón, es un plato típico conocido también como arroz con gambas en el distrito, es bastante demandado por los consumidores ecuatorianos y españoles, se podría decir que es un plato que se prepara en todos los menús familiares, su sensibilidad al cambio es baja ya que la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la elaboración del plato, en este caso, sus variaciones y cambios se notan, cuando se les agrega otro tipo de carnes ya sea de pollo, de cerdo, salchichas, en fin, que sea cual sea la variación el arroz es un alimento que no falta en el menú de los ecuatorianos.

Fotografía N° 22



Arroz con camarón

Fuente: Elizabeth Mendoza

#### 4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.

TABLA N° 35

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre de la comida relacionada a la fiesta</b>	<b>Simbolismo de la comida</b>	<b>Ritual de la comida</b>
NAVIDAD	Pavo relleno	Reunir a la familia	No existe
SEMANA SANTA	Fanesca	No se come carne roja	No existe
DIFUNTOS	Colada Morada	Es recordar con sus comidas favoritas a los difuntos	No existe
FIN DE AÑO	Pavo Hornado	Celebrar el fin de año	No existe
CARNAVAL	Mote pata	Demostrar hospitalidad hacia los visitantes	No existe

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaboración:** Elizabeth Mendoza

### **Análisis:**

El Ecuador se caracteriza por tener sus cuatro regiones, costa, sierra, amazonia, y región insular por lo que es un país multiétnico y pluricultural, que abarca un sinnúmero de fiestas costumbres y tradiciones.

Los Inmigrantes ecuatorianos que residen en España concretamente en el distrito de Tetuán recrean las fiestas de sus ciudades natales, por ejemplo vemos como la Navidad es la época en que mayor nostalgia causa al estar separados de la familia y de sus raíces, sin embargo se intenta revivir toda la alegría que conlleva esta fiesta.

La cena de noche buena y la comida de Navidad son las dos celebraciones gastronómicas más importantes del año por lo que las familias ecuatorianas y españolas se ven identificadas en hacer algo rico y representativo, como es el famoso pavo relleno, que es muy delicioso, se acompaña con un consomé de pollo como entrada, el pavo relleno como plato fuerte y se toma como postre los dulces de pristiños con miel y una buena bebida como es el ponche, actualmente la cena se festeja antes de las 12, pero por mucho tiempo la costumbre era realizarla justo a media noche.

### **Fotografía N° 23**



Pavo Relleno

Fuente: Elizabeth Mendoza

La semana santa es una festividad religiosa para la gente católica, en la que esa semana se prepara un plato fuerte llamado "Fanesca", así también los pueblos y ciudades reviven rituales piadosos como procesiones, representaciones y ceremonias eclesiásticas. Los españoles también festejan esta festividad pero de forma diferente, el plato que ellos preparan en estas fechas es el Potaje, su ingrediente principal es el bacalao seco, garbanzos, espinaca, cebolla, ajo, laurel y aceite de oliva.

#### Fotografía N° 24



Potaje de garbanzos y bacalao

Fuente: Elizabeth Mendoza

La fanesca es un tipo de sopa preparada con vegetales, 12 granos y bacalao también conlleva el zapallo, col picada, habas cocinadas y peladas, choclo tierno desgranado y cocinado, arvejas cocinadas, habas blancas, frejol blanco, chochos pelados, arroz cocinado mantequilla achiote molido, comino, molido orégano seco, pimienta molida cebolla blanca picada y roja, tostado leche, queso, perejil y sal al gusto, a esto algunas personas añadimos un huevo cocido y una rodaja de queso.

**Fotografía N° 25**



Fanesca

Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 26**



Puré de Papa

Fuente: Elizabeth Mendoza

El segundo plato, Puré de papa, que va acompañado con una hoja de lechuga, una rodaja de huevo y queso fresco.

De postre se toma, empanaditas de morocho y con dulce de higos. También se acompañan con las humitas es que un bocadillo de de choclo cocido al vapor y relleno de queso.

**Fotografía N° 27**



Dulce de higo

Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 28**



Empanaditas de morocho

Fuente: Elizabeth Mendoza

Por parte de la población inmigrante de la costa ecuatoriana se acostumbra a consumir el viche que es un plato típico de Manabí, este en cambio es una sopa que al igual de la fanesca también cuenta con diversos productos como, yuca, plátanos maduros, choclo, maní, cebolla, ajo, cilantro y dependiendo del gusto del consumidor puede ser de pescado y camarón.

### Fotografía N° 29



Viche de pescado

Fuente: Elizabeth Mendoza

Tanto el viche como la fanesca se han ganado su espacio entre los ecuatorianos, además de ser una comida típica en el feriado de semana santa, ya que los católicos lo consumen por evitar las carnes, además tiene gran cantidad de beneficios para la salud como potasio, magnesio vitamina B1, es esencial para el funcionamiento del corazón, los músculos y el sistema nervioso, vitamina B3 que interviene en el crecimiento, funcionamiento del sistema nervioso y el buen estado de la piel. Por esta razón muchas personas consumen estos dos platos que aportan positivamente en desarrollo de la salud de los individuos a más de ser tradicional en esta semana.<sup>28</sup>

El famoso Carnaval, es una fiesta que lo celebran los ecuatorianos, con alegría y fervor, es por los meses de febrero y marzo, en la ciudad de Ambato más bien conocida como la Fiesta de las Flores y las Frutas, en Guaranda se desarrollan las fiestas populares con carros alegóricos, bandas de pueblo y disfraces, y en la ciudad del Chimborazo con las tradicionales coplas del

---

<sup>28</sup> <http://lordsdecaudor.blogspot.com> (accesado el 4 d diciembre del 2011)

carnaval y comidas típicas que se comparte con los habitantes y turistas. Además del tradicional juego del “baldazo” que consiste en mojar con agua a la gente en la calle, además de harina y huevos que se tiran en la cabeza. Pero el agua tiene un significado especial ya que constituye un elemento sagrado e indispensable para la vida, siendo un símbolo de fertilidad y purificación.

En el distrito de Tetuán lo que la gente recrea son los disfraces y la comida.

Por tradición en los ecuatorianos en los carnavales se sirven comidas especiales, como el mote pata, que es un preparado con mote, frejoles, salchichas, chanco y carnes variadas. Así también como los chigüiles con café, o los deliciosos dulces de higo y durazno.

Se tiene también costumbre de celebrar el día de los muertos, en Ecuador es una verdadera fiesta. Las familias se reúnen alrededor de una comida tradicional: guaguas de pan, acompañadas con la colada morada, una bebida hecha a base de maíz violeta, de moras y de otras frutas y la tradición consiste en brindar en el cementerio con sus vecinos amigos y familiares junto a sus seres queridos.

Algunas comunidades indígenas celebran aún un antiguo rito, el encuentro con el fiel difunto durante una comida sobre su tumba. Según la creencia, el muerto vuelve cada año, entonces hay que prepararle sus platos preferidos. Los vivos esperan que el invitado haya terminado de comer, antes de servirse.

### Fotografía N° 30



Colada morada y guagua de pan

Fuente: Elizabeth Mendoza

Y para finalizar en Ecuador una de las fiestas tradicionales son la quema de monigotes en fin de año, en el que se queman un personaje cualquiera que las personas con tiempo empiezan a fabricar los monigotes para vender y participar en los concursos que dan todos los años, para ver el monigote mejor elaborado del año; se dice que cuando uno hace por primera vez un monigote, tiene que seguir haciéndolo durante siete años seguidos, porque se cree que si no se hace los siete años tendrá mala suerte, también las personas que elaboran el monigote se disfrazan de viudas y van por la calles pidiendo dinero para su difunto que se quema a las 12 de la noche de fin de año, esto obviamente en España no ese realiza, por motivos de espacios y costumbres diferentes, pero si se hace una cena simbólica de platos representativos, como es el pollo o pavo horneado, acompañado de ensalada y patatas, se hace un brindis y se toma las 12 uvas como representación de los 12 meses del año. En el distrito de Tetuán el plato tradicional es, el cordero asado o el cochinito (el corderito y el cerdo son de dos meses de nacido), también se toma las 12 uvas.

**Fotografía N° 31**



Cordero Asado

Fuente: Elizabeth Mendoza

**Fotografía N° 32**



Cochinito Asado

Fuente: Elizabeth Mendoza

## **CAPITULO V**

### **PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO**

#### **5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del distrito**

Para lograr promocionar la gastronomía típica ecuatoriana en el distrito de Tetuán en Madrid es necesario involucrar a instituciones públicas como el Ayuntamiento de la zona e instituciones privadas como dueños de restaurantes, hoteles, bares, etc., para entre todos coordinar las actividades propuestas.

A continuación se detallan algunas estrategias para la difusión y promoción de los platos en el Distrito de Tetuán.

- Aprovechar las ferias gastronómicas que realiza la Comunidad de Madrid cada año en el recinto ferial IFEMA, para hacer conocer nuestros mejores platos con una presentación exquisita que llamen la atención del visitante.
- Participar en la promoción Gastrofestival, que convierte a Madrid en una gran fiesta de los sentidos. A través de su programa nos propone una amplísima relación con la gastronomía. Destacan las ofertas especiales de cada restaurante participante, las rutas culinarias o los cursos de cocina y cata, que acercan la cultura del buen comer a todos los paladares.
- Incentivar a los nuevos propietarios de la hostelería ecuatoriana en Madrid, a través de los delegados de Gobierno que se dedican a esta función, también con la ayuda de la Embajada de Ecuador que tiene mucha influencia en el sector y representa a nuestro país.
- Hacer conocer la gastronomía ecuatoriana a través de campañas publicitarias, jornadas de puertas abiertas, presentando los mejores platos con los mejores productos para que la gente pueda conocer nuestra gastronomía y de esa manera se pueda divulgar nuestra cocina.
- Una mejor forma de llegar al público, ahora en día, es a través de Internet, es crear una página web, creativa, fácil de acceder y entender, en ella especificar lo más

importante y simple posible, unas buenas fotos tanto de los platos como las ofertas del día, los menús y ese tipo de cosas que llaman la atención a los clientes.

- Ser creativo, es uno de los pasos para el éxito en este sector como por ejemplo: tener un local bien acondicionado, llamativo, los nombres de los platos, la decoración y la gente que da servicio debe ser cordial y educada, es una parte importante para el crecimiento de este sector y una propuesta de desarrollo gastronómico que tendrá como meta única alcanzar un mayor desarrollo turístico, no solo local, sino también internacional e inclusive se podría apostar por un desarrollo más extenso dentro del territorio turístico del país.

## **5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ Bebidas/ postres típicos y tradicionales.**

Vamos a identificar algunos de los organismos que prestan su ayuda a los inmigrantes ecuatorianos, en cuanto a temas culturales, sociales, económicos, de documentación y también ayudan a promocionar la gastronomía ecuatoriana.

### **Fotografía N° 33**

Logo de la Asociación “Quitús Generation”,



Fuente: <http://www.serviciosturisticosnuevageneracion.org>

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

### **Visión**

Lucha por nuevos ideales para futuras generaciones.

### **Misión- Objetivos**

- Formar y capacitar a futuras generaciones
- Dicta talleres de turismo Rural - Cursos de Idiomas- Cursos de Música
- Actividades Culturales, deportivas y profesionales.<sup>29</sup>

En las actividades culturales (actos deportivos, festival de gastronomía) es dónde la asociación viene promocionando la gastronomía ecuatoriana, pero como actividades futuras quieren difundir la gastronomía ecuatoriana desde el regionalismo de Ecuador tomando como fuertes los platos típicos mencionados a continuación:

- Costa- mariscos
- Sierra- chuchucara
- Oriente- carne de la huanta

---

<sup>29</sup>Fuente: <http://www.serviciosturisticosnuevageneracion.org> (Accesado, el día 20 de noviembre del 2011)

## Asociación de Lojanos residentes en España A.P.L.O.R.E

### Fotografía N° 34

Logo de la Asociación A.P.L.O.R.E



Fuente: <http://www.aplore.org>

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

#### **Misión**

Es una asociación consagrada a desenvolver acciones que mejoren la vida de los inmigrantes Lojanos y sus familias que están en el Ecuador como las que han emigrado.

Se desea lograr metas a través de un esfuerzo colectivo inquiriendo un sentido de lealtad, integración y crecimiento.

#### **Objetivos**

Entre los objetivos de la asociación es trabajar en temas de integración y promoción de la cultura lojana-ecuatoriana con programas que dignifiquen a los migrantes y sus familias, tanto en sus plenos derechos, deberes y libertad.

#### **Proyecto Ayuda**

La presente asociación podría difundir el tema de gastronomía ecuatoriana en especial (lojana) a través de sus eventos culturales que son bastante grandes y que tiene una gran afluencia de público. En sus actos ya realizados con anterioridad han tenido un éxito profundo

la difusión de gastronomía de algunos de sus platos, como pinceladas de lo mucho que se puede hacer en el campo gastronómico.<sup>30</sup>

- Tamales Lojanos
- Cecina
- Fritada

## CNAEE

### Fotografía N° 35

Logo de la Asociación CNAEE



Fuente: <http://www.cnaee.org.es/proyectos.html>

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

El Consejo Nacional desde su creación ha venido desempeñando una labor social a favor del Colectivo Inmigrante Ecuatoriano, a través de la ejecución de actividades culturales, sociales, deportivas y de cooperación al desarrollo de nuestra sociedad.

- Primer Campeonato de Fútbol por la Integración
- Charla Coloquio,
- La Fiesta de Ecuador en Leganés

<sup>30</sup> Fuente: <http://www.aplore.org> ( Accesado, el día 21 de noviembre del 2011)

- I encuentro intercultural del folklor hispano americano en Leganés
- Elaboración del Censo y Cuestionario Familiar, de todas las familias Ecuatorianas que integran el Consejo Nacional (Base de datos de todas las Asociaciones Filiales).
- Primer Encuentro de Jóvenes Inmigrantes Ecuatorianos.

El consejo a través de la realización de actividades de carácter cultural y lúdico se ha hecho eco de la difusión de la gastronomía ecuatoriana, apoyando a todo pequeño emprendimiento de ideas de comercialización de los productos elaborados en casa por los mismos conacionales, (pan de yuca, queso, empanadas de viento, etc.) Dichos productos son comercializados en las actividades planificadas y realizadas por el mismo consejo.<sup>31</sup>

---

<sup>31</sup> Fuente: <http://www.cnaee.org.es/proyectos.html> (Accesado, el día 21 de noviembre del 2011)

## **FENADE**

**FENADE.-** es una organización no gubernamental, que funciona como un ente autónomo, no político y legal en España, persigue el desarrollo acreditado de personal que apoya cualquier iniciativa que contribuya con eficacia a la mejora del fenómeno migratorio.

### **Misión**

Dirigir la gestión a través de políticas, normas e instrumentos de fomento y control que permitan garantizar a nuestros compatriotas la integración por las diferentes vías existentes.

### **Visión**

Ser la autoridad nacional sólida y líder de la gestión de integración, que busque nuevos espacios para que las personas ligadas al fenómeno de la migración.

Desde FENADE la forma de apoyar a la gastronomía ecuatoriana es a través de cursos o talleres de capacitación en el campo de la gastronomía ecuatoriana, la finalidad de estos cursos ha sido la inserción laboral de alguno de los compatriotas en el área de la gastronomía.

32

---

<sup>32</sup> Fuente: **SENAMI** Secretaria Nacional del Migrante

# RUMIÑAHUI

## Fotografía N° 36

Logo de la Asociación RUMIÑAHUI



Fuente: [http://www.ruminahui.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=98](http://www.ruminahui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=98)

Elaboración por: Elizabeth Mendoza

La Asociación Rumiñahui fue fundada en el año 1997, por la Sra. Dora Aguirre quien inicio la formación de esta Asociación.

### **Visión**

La Asociación Rumiñahui Hispano Ecuatoriana desea convertirse en la principal entidad de referencia de los ecuatorianos residentes en el exterior, ser una entidad de referencia.

Es una de la Asociaciones que aporta información sobre la inmigración ecuatoriana, para quienes necesitan como son: funcionarios, estudiantes y medios de comunicación.

### **Misión**

Es una organización sin ánimo de lucro que defiende y reivindica los derechos de las personas migradas, y se encarga de facilitar la integración y mejorar la calidad de vida y la de las familias.

También se encarga de la solidaridad y la búsqueda de la igualdad de oportunidades de las personas, independientemente de su raza, religión, origen o ideología.

Como vemos es una de la Asociaciones de inmigrantes ecuatorianos con más peso ahora mismo en España, que podría aprovechar promocionando nuestra gastronomía en reuniones, conferencias y actos políticos, culturales, etc., con platos típicos de nuestro país, que así podría difundirse a través de este tipo de actos, en los cuales asisten personas de distinto ámbito.<sup>33</sup>

---

<sup>33</sup>Fuente: [http://www.ruminahui.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=98ç](http://www.ruminahui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=98ç) (Accesado 04/12/2011)

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al concluir el presente trabajo investigativo que se realizó previa a la obtención del título de “Licenciada en administración de empresas turísticas y hoteleras” podemos argumentar lo siguiente:

### CONCLUSIONES:

1. Se concluye que hay un cambio notable en la cocina de años a tras relacionada con la nueva oferta gastronómica, dicho cambio se basa en el modo de preparación, ya que con la aparición de nuevas técnicas y nuevos utensilios la gente dejó de lado lo tradicional.
2. En cuestión de los ingredientes se concluye que la gente ha adoptado otras costumbres, es decir el cambio está en la variación e implementación de nuevos condimentos a la hora de preparar los platos tradicionales.
3. Del presente trabajo investigativo a través de las encuestas a restaurantes, mercados, puestos, hogares y sitios de expendio se determinó la existencia de un total de doscientos veinte, de ellos ciento ochenta entre platos y postres y catorce bebidas típicos tradicionales como también de aquellos de ingreso moderno nuevos que se han insertado en el menú de los ecuatorianos.
4. Se concluye que en la elaboración de la gastronomía ecuatoriana de los diferentes platos, postres y bebidas típicos, tradicionales y nuevos del distrito de Tetuán se implementan nuevos productos alimenticios producidos en España, como el aceite de oliva, vinagre, jamón, el queso.

## **RECOMENDACIONES:**

1. Concientizar a las personas inmigrantes que residen en el distrito de Tetuán, que ellos poseen una riqueza extraordinaria y que den a conocer sus raíces y cultura sus productos, su modo de prepararlos que es lo más importante.
2. Se recomienda instruir a los dueños de bares, cafeterías, restaurantes y sitios donde se venda y distribuya la comida ecuatoriana, a todas las personas que estén inmersas en el mundo turístico y hotelero enseñando, sobre atención al cliente, manipulación de alimentos y presentación de platos, para que brinden un mejor servicio al público en general.
3. Elaborar una guía gastronómica que sirva para dar a conocer la gastronomía típica ecuatoriana y que a la vez se pueda utilizar para incentivar el desarrollo turístico, cultural y gastronómico del País. También fomentar la difusión los de principales medios de comunicación radio y prensa.
4. Se recomienda fomentar un servicio de calidad e higiene en los alimentos que son preparados por las personas del distrito, para así promover una buena promoción e imagen de cada platillo.

## BIBLIOGRAFIA

- Ayuntamiento de Madrid. *Anuario estadístico 2003*. [www.munimadrid.es](http://www.munimadrid.es)
- Ayuntamiento de Madrid. *Documento preliminar de trabajo del Plan Madrid*
- Ayuntamiento de Madrid. Madrid, 1987
- Ayuntamiento de Madrid. Madrid, 1987
- Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*.
- ***Convivencia Social e Intercultural***. Concejalía de Empleo y Servicios al Ciudadano, Madrid, junio 2004.
- Datos del Anuario Estadístico del Ayuntamiento de Madrid de 2006
- Díez de Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*. Díez de Baldeón García, Alicia y López Marsa, Flora: *Historia de Tetuán*.
- Jesús López Díaz: *La vivienda social en Madrid, 1939-1959*. UNED, Espacio, tiempo y forma, 2002.
- Luján, Néstor; Perucho, Juan (2003). *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Barcelona: Tusquets Editores. pp. 319–342
- Martín Mazas, Eduardo (2008). *Teodoro Bardají Mas, el precursor de la cocina moderna en España*. Pozuelo de Alarcón: Martín
- Martínez Llopis, Manuel (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza Editorial
- Martínez Llopis, Manuel (1989). *Historia de la gastronomía española*. Madrid
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ed (2006). «Censos y producciones ganaderas» (pdf). *Hechos y Cifras de la Agricultura, la Pesca y la Alimentación en España* (8ª edición). pp. 66-68. NIPO 251-06-115-0.
- Sordo, Enrique (1960). *Arte español de la comida*. Barcelona: Barna
- Web Gabriel Rada. Revisado 2007 Tomás Merino (Accesado 03/01/2011)
- [www.tetuanparticipa.org](http://www.tetuanparticipa.org) › ... › *Institutos de Educación Secundaria*
- <http://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/CooperacionEInmigracion/Inmigracion/EspInformativos/MadridConvive/Observatorio/Publicaciones/Informe%20Distrito%20Tetuan>
- <http://www.madrid.es/UnidadWeb/Contenidos/Publicaciones/Diagnosticos21Distritos/Tetu%C3%A1n/tetuan-1.pdf>

- [www.madridiario.es/.../tetuan-barrio-inmigrantes-comercios-bravo-m](http://www.madridiario.es/.../tetuan-barrio-inmigrantes-comercios-bravo-m) (Accesado 02/07/2011)
- [https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN\\_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora](https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora) (Accesado 08/08/2011)
- [https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN\\_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora](https://www.bancosantander.es/cssa/Satellite?cid=1237877640214&pagename=SantanderComercial%2FGSDistribuidora%2FSAN_AtencionClienteSegmento1&c=GSDistribuidora) (Accesado 22/08/2011)
- [www.madrid.es/.../Diagnosticos21Distritos/Tetuán/tetuan-1.pdf](http://www.madrid.es/.../Diagnosticos21Distritos/Tetuán/tetuan-1.pdf) (Accesado 20/09/2011)
- <http://www.tfinnova.es/vernoticia.aspx?idnoticia=659&submenu=1&opcionmenu=6> (Accesado 22/09/2011)
- <http://www.tfinnova.es/vernoticia.aspx?idnoticia=659&submenu=1&opcionmenu=6> (Accesado 23/09/2011)
- <http://www.chefuri.com/v4/reportaje-historia-de-la-gastronomia-127.html> (Accesado 05/10/2011)
- <http://www.red2000.com/spain/madrid/1gastro.html> (Accesado 10/10/2011)
- <http://www.cnaee.org.es/proyectos.html> (Accesado, el día 21 de noviembre del 2011)
- <http://www.aplore.org> (Accesado, el día 21 de noviembre del 2011)
- [http://www.ruminahui.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=98ç](http://www.ruminahui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=98ç) (Accesado 04/12/2011)

## ANEXO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR

### ANEXO # 1

#### MANUAL DE LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS



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

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

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

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

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

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas típicas/tradicionales/ancestrales que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde reside.
- b. **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.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
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:**

<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				
<b>10</b>				

**IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR**

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

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

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

<b>A. Nombre Del Ingrediente Básico 1</b>	<b>B. Nombre Del Ingrediente Básico 2</b>	<b>C. Nombre Del Ingrediente Básico 3</b>	<b>D. Nombre Del Ingrediente Básico 4</b>	<b>E. Nombre Del Ingrediente Básico 5</b>	<b>F. Nombre Del Ingrediente Básico 6</b>
<b>A. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>	<b>B. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>	<b>C. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>	<b>D. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>	<b>E. Nombre De De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>	<b>F. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este Ingrediente</b>
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	1	1	1	1	1
<b>5</b>	2	2	2	2	2
<b>6</b>	3	3	3	3	3
<b>7</b>	4	4	4	4	4

## ANEXO # 2

### 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.

**ANEXO # 3**  
**MANUAL DE ENTREVISTA**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR**  
**MANUAL DE LA ENTREVISTA**



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

**6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tapearla 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 mega pixeles  
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.

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

## **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

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

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

## **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

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

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

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

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

## **PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

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

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

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

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

**Épocas de producción:** Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.



**ANEXO # 4**

**FICHA DE LA ENTREVISTA EN BLANCO**

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

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién las elabora	
	Quienes la consumen	
<b>iones/organizac</b>	Promocionan la comida	

	Comercializan la comida	
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

**ANEXO # 5**

**ENTREVISTAS REALIZADAS EN EL DISTRITO DE TETUÁN**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	:	:	:			
	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Almansa Nº 45	Madrid
	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Tetuán</i>	<i>C/ Comándate Zorita Nº 6</i>	<i>Madrid</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Fernando López		40 años	masculino	C/ Almansa Nº 45	10 años
	<i>Rosa Palacios</i>		<i>45 años</i>	<i>femenino</i>	<i>C/ Comándate Zorita Nº 6</i>	<i>8 años</i>
Nombre de la comida			Cuero con Papas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Piel de cerdo con patatas			
			<i>Patatas con cerdo</i>			
Tipología de la comida			entrada caliente			
Tipo de comida			Típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
			x			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante el Imperio Latino			
			Restaurante el Recuerdo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Supermercado Superol			
			Frutería los Manzanos			
Características	Ingredientes			Cuero, chancho, maní, papas, cebolla		
				<i>Cuero chancho, cebolla, maní, sal</i>		

	Ingrediente principal	Cuero de cerdo
	Preparación	Se cocina el cuero con sal, y luego se le añaden las papas
		<b>Se cocina el cuero y las papas todo junto con sal y cebolla</b>
	Acompañamiento	se acompañan con aguacate
		<b>Se acompaña con un curtido de cebolla</b>
	Combinación/sustitución de productos	Se le añade un chorrito de leche
		<b>se sustituye la cebolla blanca por cebolla roja</b>
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se cocina el cuero entero y luego ya cocido se lo hace trozos en el agua se le añade hojas de laurel para que tome sabor	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	papas con maní	
	<b>cuero asado</b>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	<b>ollas de aluminio</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	es de los antiguos indígenas, que cocinaban esto
		no sabe
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es son sus ingredientes
		porque esta echa a base de papas y cuero
	Significado que posee la comida	Ninguno
		<b>es muy rica en carbohidratos</b>
	Usos	es un plato fácil y rápido de preparar
		se usa como entrante para picar
	Qué representa	es una comida de la sierra
		no sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es la época que hace más frío,
porque es donde más se consume		
Relación con mitos/leyendas	Ninguno	
	Ninguno	
Relación con las fiestas	en las fiestas de pueblos, lo hacen en las calles	

Instituciones/ORG	Quiénes la consumen	en las ferias y mercados	
		Quién las elabora	Fernando López <i>Rosa palacios</i>
		Quiénes la consumen	su familia <i>sus amigos y familia</i>
	anizaciones	Promocionan la comida	Resto
		Comercializan la comida	Restaurante El imperio latino Restaurante el recuerdo
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No tiene producción directa <i>No sabe</i>
		Comercializan	Se comercializa Restaurante el recuerdo
		Mercados (al mayorista)	MERCAMADRID no sabe
		Mercados (al minorista)	Supersol Ahorramas
	Producción del Ingrediente base	Área	La sierra <i>ciudad Real</i>
			Región (Costa, Sierra, Oriente)
		Provincia	Carchi <i>Murcia</i>
Población			española y ecuatoriana <i>Ecuatoriana</i>
Épocas de producción		todo el año <i>marzo, abril, mayo</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	:	:	:			
	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Teruel Nº 9	Madrid

	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Tetuán</i>	<i>C/ Comándate Zorita Nº 6</i>	<i>Madrid</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	José Díaz		43 años	masculino	C/ Teruel Nº 9	6 años
	<i>Lola Espín</i>		<b>43 años</b>	<i>femenino</i>	<i>C/ Comándate Zorita Nº 6</i>	<i>5 años</i>
Nombre de la comida			Hornado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			carne de cerdo al horno			
			<b><i>cochinillo al Horno</i></b>			
Tipología de la comida			Plato principal: horneado			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante la Perla del Pacifico			
			Restaurante el Recuerdo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Farmacia las Islas			
			supermercado Día			
Características	Ingredientes			carne de cerdo, cebolla, sal, aceite		
				<b><i>cerveza, carne de chancho, aceite, perejil, comino</i></b>		
	Ingrediente principal			carne de cerdo		
	Preparación			Se aliña bien la carne, con sal, comino, y se la mete al horno		
				<b><i>Se sala la carne y se pone al horno con un poco de cerveza</i></b>		
	Acompañamiento			se acompaña de ensalada, con mote, y papas		
				<b><i>se acompaña con llapingachos, y ensalada de aguacate</i></b>		
	Combinación/sustitución de productos			se le añade cebolla blanca y perejil		
			<b><i>se combina con vino o cerveza</i></b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			se deja adobada la carne de un día para otro			
			Se le añade un poco de cerveza y vino			
Nombre de las comidas que			Fritada			

	se preparan con el ingrediente base	<b>chaul afán</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	<b>ollas de aluminio y sartén</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	es un plato muy tradicional en las fiestas familiares es de origen de los antepasados que cazaban animales
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es de hornear la carne
		no lo sabe
	Significado que posee la comida	es muy fácil y rica de hacer
		<b>no lo sabe</b>
	Usos	en reuniones familiares
		<b>es ideal para celebraciones, de bautizos, y demás fiestas</b>
	Qué representa	no lo sabe
		representa una gran comida en honor de un invitado especial
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	no lo sabe
		porque es de hornear la carne
	Relación con mitos/leyendas	no lo sabe
		Ninguna
	Relación con las fiestas	con las festividades de las procesiones de las vírgenes
Ninguna		
Quién las elabora	José Días	
	<b>Lola Espín</b>	
Quiénes la consumen	la gente en particular	
	<b>amigos y familiares</b>	
Producción institucionalizaciones	Promocionan la comida	los vendedores de la Casa de campo <b>la Asociación APLORE</b>
	Comercializan la comida	los vendedores de la Casa de campo no sabe
Producción del	Producción directa (consumo interno)	no hay <b>Mercadona</b>

	Comercializan	Mercamadrid
		no sabe
	Mercados (al mayorista)	MACRO
		Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercado de Aluche
		no conoce
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	Sevilla y Córdoba
		<b>Ciudad Real</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Sevilla
		<b>Pichincha</b>
	Población	Ecuatoriana y española
		<b>Ecuatoriana y española</b>
	Épocas de producción	todo el año
		<b>todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia</b>	<b>Cantón</b>	<b>Ciudad</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	:	:	:			
	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/Artistas Nº12	Madrid
	<b>Madrid</b>	<b>Madrid</b>	<b>Madrid</b>	<b>Tetuán</b>	<b>C/ De Teruel Nº</b>	<b>Madrid</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE</b> <b>CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Gloria Gómez		41 años	femenino	C/Artistas Nº12	10 años
	<b>Olga Tamayo</b>		<b>42 años</b>	<b>femenino</b>	<b>C/ De Teruel Nº</b>	<b>7 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			Pollo asado			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			pollo a la brasa			
			<b>Pollo al horno</b>			

<b>Tipología de la comida</b>		Plato principal: Asado		
<b>Tipo de comida</b>		típico		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta	Media	Baja
				x
				<b>x</b>
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Restaurante el Imperio Latino		
		Restaurante Mi Lindo Ecuador		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Óptica Alain alfleleou		
		Locutorio Amazonas		
<b>Características</b>	Ingredientes	Pollo, sal, comino, cebolla, ajo		
		<b>Pollo, patatas, aliños</b>		
	Ingrediente principal	Pollo		
	Preparación	Se aliña el pollo con ajo, sal y comino y se pone a la brasa		
		<b>Se adoba con aliños y se pone al horno a asar</b>		
	Acompañamiento	se acompaña con patatas fritas y ensalada		
		<b>Se acompaña con arroz blanco y ensalada</b>		
	Combinación/sustitución de productos	se combina con limón o con manzana		
		<b>se combina con vino blanco o cerveza</b>		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le introduce un limón en el interior para que eche sabor		
se le pincha con vino blanco en su carne				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	arroz con pollo, ensalada de pollo			
	<b>estofado de pollo, pollo al jugo, pollo con curry</b>			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	<b>ollas de aluminio</b>		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural:	Ninguno		
	origen e historia de la comida	es una comida tradicional		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por su nombre que se asa la carne		
		no sabe		
Significado que posee la	es muy saludable su carne			

	comida	<b>no sabe</b>
	Usos	en fiestas de cumpleaños, bautizos, etc.
		en todo tipo de celebraciones
	Qué representa	una comida fácil de hacer y muy apetecible
		no sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es la que se consume más
		porque es lo más fácil y rico de hacer
	nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	no hay
		no existe
Relación con las fiestas	Ninguna	
	no hay	
Quién las elabora	Gloria Gómez	
	<b>Olga Tamayo</b>	
Quiénes la consumen	Amigos y Familiares	
	<b>su Familia</b>	
Instituciones/ORGANIZACIONES	Promocionan la comida	la SENAMI
		<b>Los restaurantes</b>
	Comercializan la comida	Los restaurantes
		los vendedores
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no sabe
		<b>no hay</b>
	Comercializan	mercamadrid
		Mercadona
	Mercados (al mayorista)	Macro
		no sabe
	Mercados (al minorista)	super sol
		mercado de los Mostenses
Producción del Ingrediente base	Área	Madrid
		<b>Segovia</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa y sierra
		<b>no sabe</b>

	Provincia	todo el país
		<b>Madrid</b>
	Población	Ecuatoriana
		<b>Española</b>
	Épocas de producción	verano y otoño
		<b>invierno</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	:	:	:			
	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Rosario Pino N° 12	Madrid
	<b>Madrid</b>	<b>Madrid</b>	<b>Madrid</b>	<b>Tetuán</b>	<b>C/ Teruel N° 9</b>	<b>Madrid</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carolina Cruz		43 años	femenino	C/ Rosario Pino N° 12	8 años
	<b>Esperanza Alban</b>		<b>46 años</b>	<b>femenino</b>	<b>C/ Teruel N° 9</b>	<b>6 años</b>
Nombre de la comida			Encebollado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Encebollado de pescado			
			<b>pescado en encebollado</b>			
Tipología de la comida			plato principal: Cocidos			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante cocina Criolla			
			Restaurante La Perla del Pacifico			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Bar cafetería la alegría			
			Deportes Gálvez			
ísti	Ingredientes			pescado, cebolla, yuca, sal		

		<b>pescado atún, sal, pimienta, yuca, cebolla</b>
	Ingrediente principal	pescado atún, sal, pimienta, yuca, cebolla
	Preparación	Se hierva el pescado, con pimienta y tomate, y luego con la yuca.
		<b>se cocina la yuca, y en esa agua el pescado, y se aliña con cebolla y aliños</b>
	Acompañamiento	se acompaña con chifles, patacones
		<b>se acompaña con un curtido de cebolla</b>
	Combinación/sustitución de productos	se combina con gambas
		<b>Se sustituye por atún de lata</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se le añade ají peruano
		se le añade salsa china
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pescado al horno
		<b>estofado de pescado</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	<b>olla de aluminio</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no conoce
		lo consumían los esclavos negros después de sus largas jordanas
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por su mezcla con la cebolla
		no sabe
	Significado que posee la comida	es muy rica y nutritiva
		<b>es muy deliciosa</b>
	Usos	es ideal para los chuchaques y resacas
		para los resfriados
	Qué representa	no sabe
representa una combinación de ingredientes fusionados		
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en octubre, noviembre, diciembre	
Por qué se prepara en estas	porque es más fácil conseguir los ingredientes	

Instituciones/orig	fiestas	no sabe	
	Relación con mitos/leyendas	no hay	
		se dice que la consumían los esclavos para tener fuerzas	
	Relación con las fiestas	ninguna	
		no hay	
	Quién las elabora	Carolina Cruz	
		<b>Esperanza Alban</b>	
	Quiénes la consumen	toda la gente que va al restaurante	
		<b>clientes, amigos y familia</b>	
	anizaciones	Promocionan la comida	si <b>los restaurantes</b>
		Comercializan la comida	Restaurante la perla del pacífico
	la Asociación Rimiñahui		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	los mercados	
		<b>los restaurantes</b>	
	Comercializan	Pescanova	
		Mercamadrid	
	Mercados (al mayorista)	MAKRO	
		NO SABE	
Mercados (al minorista)	Mercado de Aluche		
	Mercado de plaza España		
Producción del Ingrediente base	Área	Pontevedra	
		<b>Galicia</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa	
		<b>costa</b>	
	Provincia	esmeraldas	
		<b>Rías Baixas</b>	
	Población	española y ecuatoriana	
		<b>ecuatoriana</b>	
Épocas de producción	octubre, noviembre, diciembre		
	<b>septiembre octubre</b>		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

LOCALIZACION	Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	:	:	:			
	Madrid	Madrid	Madrid	Tetuán	C/ Hernani N° 48	Madrid
	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Madrid</i>	<i>Tetuán</i>	<i>C/San Felipe N° 4</i>	<i>Madrid</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Clara Muñoz		46 años	femenino	C/ Hernani N° 48	8 años
	<i>Alejandro Miño</i>		<i>43 años</i>	<i>Masculino</i>	<i>C/San Felipe N° 4</i>	<i>6 años</i>
Nombre de la comida			Arroz con camarón			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			arroz con Gambas			
			<i>arroz tres delicias</i>			
Tipología de la comida			Plato principal: Arroces			
Tipo de comida			típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Reina del Quinche			
			restaurante la Perla del Pacifico			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Supermercado Carrefour			
			Supermercado Día			
Características	Ingredientes			arroz, camaron,sal,pimiento		
				<i>arroz, gambas, cilantro</i>		
	Ingrediente principal			camarones		
	Preparación			Se cocinan el arroz se añaden los camarones con la salsa		
				<i>Se hierva el arroz y se añaden los camarones con los aliños</i>		
	Acompañamiento			se acompaña de maduros fritos		
				<i>se acompaña de ensaladas y huevo fritos</i>		
Combinación/sustitución de productos			se sustituye por mejillones, pollo, carne			
			<i>se combina con salchichas, con verdura</i>			
Recomendaciones de			se le añade pimentón rojo para que de color			

	preparación (tipos especiales o secretos)	se le pica yerbita encima para que de otro aroma	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	arroz con leche, arroz, con carne  <b>arroz con menestra, arroz con menestra</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	<b>sartén y olla de aluminio</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	es muy rica en carbohidratos y de fácil preparación no sabe	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque lleva esos ingredientes por que se mezcla los ingredientes con ese nombre	
	Significado que posee la comida	no sabe <b>es ideal para platos de fiesta</b>	
	Usos	Se consume en fiestas, cumpleaños, bautizos es ideal para comidas de verano	
	Qué representa	no sabe representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en fiestas de celebraciones familiares	
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es una comida fácil de preparara y servir no sabe	
	Relación con mitos/leyendas	no hay Se Dice que se la hacían solo en las casa para las visitas	
	Relación con las fiestas	no hay es de fácil preparación	
	Quién las elabora	Clara Muñoz <b>Alejandro Miño</b>	
	Quienes la consumen	sus familiares y amigos <b>familia</b>	
	/organización	Promocionan la comida	Restaurante Reina del Quinche <b>los vendedores de las canchas deportivas, en Aluche</b>
		Comercializan la comida	Supermercado Carrefour

		NO SABE
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO hay
		<b>Restaurante Reina del Quinche</b>
	Comercializan	MERCADONA
		MERCAMADRID
	Mercados (al mayorista)	MAKRO
		NO SABE
Mercados (al minorista)	Mercado de Tetuán	
	Supermercado Carrefour	
Producción del Ingrediente base	Área	Madrid
		<b>Guadalajara</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa y sierra
		<b>sierra</b>
	Provincia	Madrid
		<b>Castilla la mancha, Manabí</b>
	Población	Ecuatoriana
		<b>Española</b>
	Épocas de producción	enero, marzo, abril
		<b>febrero, mayo</b>