

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO  
Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas



**EL INGREDIENTE  
DE LA DIVERSIDAD**

*los sabores de la identidad*

María Del Mar Arellano Rudd

Cristian Mogrovejo, MFA,  
Director de Tesis.

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención  
del título en Diseño Comunicacional.

Quito, Ecuador

Julio de 2014

Universidad San Francisco de Quito  
Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas

## HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

**El ingrediente de la diversidad, los sabores de la identidad.**

María Del Mar Arellano Rudd

Cristian Mogrovejo, MFA,  
Director de la tesis:

---

Ivan Burbano, M.A.,  
Miembro del Comité de Tesis:

---

Christine Klein, M.A.,  
Miembro del Comité de Tesis:

---

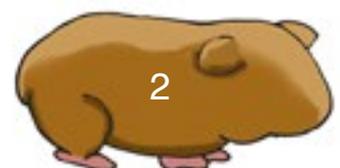
Daniela Barra, M.A.,  
Miembro del Comité de Tesis:

---

Hugo Burgos, Ph.D.  
Decano del Colegio de  
Comunicación y Artes  
Contemporáneas:

---

Quito, Julio de 2014



© Derechos de Autor  
María del Mar Arellano Rudd  
2014

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma: María del Mar Arellano

Nombre: María del Mar Arellano

C. I.: 1719400465

Lugar: Quito

Fecha: Julio 2014



## Dedicatorias y Agradecimientos

Recuerdo las reuniones en casa de mi bisabuela, la mesa siempre llena de deliciosos manjares que mi bisabuela, abuela, mama, tías y señoras que ayudaban con las labores de la casa ayudaban a preparar. Tengo la suerte de haber nacido en una familia sumamente unida y divertida.

A lo largo de mi vida ha habido personas que han sido un pilar para mi:

Mi mama quien siempre ha sido mi mejor amiga, mi cómplice y ayudante de este trabajo.

Mi papa que siempre ha estado para mi cuando lo necesito, me da fuerza, amor y ganas de superarme a mi misma siempre.

Mi abuela Marisa, con su acelere, energía y de ves en cuando una jalada de orejas ha hecho que siempre me esfuerce, no hubiera terminado esta carrera de no ser por ella.

Mi abuelo Pan, a quien admiro profundamente, porque creo que es una de las personas más cultas del mundo, simpático y amoroso.

A mi hermano que entre peleas y abrazos siempre ha despertado un amor inmenso en mi.

A mi tía Maga, la mejor diseñadora gráfica que conozco, que con su amor, su voz y su música ha llenado mi vida de felicidad.

A mis tías Tatiana y Natalia, a quienes admiro mucho por sus esfuerzos, logros; siempre han estado para mi con un amor incondicional.

A mis tíos Sabas y Andrés, unos de los mejores cocineros que conozco, amantes de la comida y la tecnología.

A mi prima Isabella a la que amo con todo mi corazón y extraño con el alma.

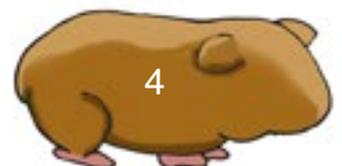
Al gordo de Manolo que llego como un regalo para alegrarnos la vida.

En la vida uno crea vínculos con personas que llegan a convertirse en familia y estos también han sido de gran importancia y empuje en mi vida.

A Fernanda Dulbecco, quien se ha convertido en la tía Fer, no solo nos ha abierto a mi y a mi mama las puertas de su casa, sino las de su corazón y quien ayudo demasiado para que este trabajo fuera posible, no tendré nunca palabras para agradecerle lo que esto significa para mi.

A la tía Cris, que siempre me ha apoyado, ayudad, regañado y malcriado! compartiste conmigo la graduación del colegio y hoy estas aquí, cuando termino otra etapa de mi vida.

A mis amigas del alma, Clau, nos encontramos en la vida por el amor a la cocina, he aprendido tanto de ti. Anacris, mi hermana gemela, quien con su fuerte carácter y su incondicional afecta ha estado a mi lado mucho tiempo.





Jen, compartimos carrera, el amor por los animales, un buen café, gracias por todo.  
Ayla, son 17 años de amistad, somos muy diferentes, pero compartimos el mismo cariño.  
A ustedes cuatro amigas, gracias por tantos años de amor y crecimiento.

A mis profesores quienes me han aguantado durante 7 años interminables, en especial a Iván Burbano, Cristian Mogrovejo, Pablo Oleas, Chirtine Klein, Jorge Barba y muchos más.

Un especial agradecimiento a Luis Tescaroli, Ramiro Villacreces y Mario Troya, quienes a demás de ser excelentes profesores se han convertido en excelentes amigos.

A todo el resto de personas, familia y amigos les dedico este trabajo, porque es su cariño un motor en mi vida.

Finalmente la dedicación más grande, no solo la de este libro, sino la de mi vida entera se la hago a mi abuelo Hernando, como quisiera que estuviera aquí hoy! porque tu me enseñó muchas cosas y por ti quiero ser la mejor versión de mi misma.

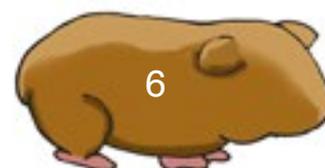
Maria del Mar Arellano Rudd

Quito 2014



## Ficha técnica

Título del proyecto:	El ingrediente de la diversidad, los sabores de la identidad.
Tema del proyecto:	La Identidad Ecuatoriana.
Autor:	María del Mar Arellano Rudd.
Asesor del proyecto:	Cristian Mogrovejo, MFA.
Ciudad:	Quito, Ecuador
Fecha:	14 de Julio del 2014.
Número de páginas:	79
Resumen:	<p>La identidad es un factor que está dado por varios elementos fundamentales, asimismo existen diversos tipos de identidad, algunos ejemplos son: La identidad cultural, la identidad étnica y la identidad histórica.</p> <p>La identidad ecuatoriana como tal nace a partir de dos procesos sumamente fuertes, el primero, la conquista de España sobre América y el segundo, la creación del estado Nación que hoy día es el Ecuador. Entre las muchas cosas que cambiaron con la llegada de los españoles, tales como la religión, el lenguaje, la indumentaria, entre muchas otras una fundamental para nuestra existencia es la alimentación, pero no solo América vivió un cambio, Europa estuvo tremendamente influenciada a su vez por los elementos de consumo alimenticio que fueron exportados de este continente. Es entonces ahí donde podemos hablar de que la hibridación de la gastronomía es rica histórica y culturalmente.</p> <p>Mediante esta investigación se determinó un sistema comprendido por diferentes productos los cuales buscan el mostrar los factores determinantes de la hibridación cultural ecuatoriana a través de la cocina típica, la cual constituye uno de los elementos de nuestra identidad.</p>
Palabras clave:	Identidad, identidad nacional, hibridación, gastronomía, alimentación, cultura, cultural, América, España, Nación, elementos, diseño, indígenas, la papa, el cerdo, insumos, sociedad.



## Resumen

La identidad es un factor que esta dado por varios elementos fundamentales, así mismo existen diversos tipos de identidad, algunos ejemplos son: La identidad cultural, la identidad étnica y la identidad histórica. La identidad ecuatoriana como tal nace a partir de dos procesos sumamente fuertes, el primero, la Conquista de España sobre América y el segundo, la creación del Estado Nación que hoy día es el Ecuador.

Entre las muchas cosas que cambiaron con la llegada de los españoles, tales como la religión, el lenguaje, la indumentaria, entre otras una fundamental para nuestra existencia es la alimentación, pero no solo América vivió un cambio, Europa estuvo tremendamente influenciada a su vez por los elementos de consumo alimenticio que fueron exportados de este continente. Es entonces ahí donde podemos hablar de que la hibridación de la gastronomía es rica histórica y culturalmente.

Mediante esta investigación se determino un sistema comprendido por diferentes productos los cuales buscan el mostrar los factores determinantes de la hibridación cultural ecuatoriana a través de la cocina típica, la cual constituye uno de los elementos de nuestra identidad.

## Abstrac

Identity is a factor that is given by several key elements, there are also various types of identity, and some examples are: cultural identity, ethnic identity and historical identity. The Ecuadorian identity was born from two extremely strong processes, the first, the Spaniard conquest of America and the second, the creation of the nation, which is Ecuador today.

Among the many things that changed with the arrival of the Spaniards, such as religion, language, clothing, more fundamental to our existence was food, but not just America lived this change, Europe was tremendously influenced from the products that were exported to this country. Through this research a system comprised of different products, which seek to show the determinants of the Ecuadorian cultural hybridization through cuisine, which determined one of the elements of our identity. It is then when we can talk about hybridization of gastronomy being historically and culturally so rich.

Through this research a system was determined from different products, which seek to show factors of the Ecuadorian cultural hybridization through its typical cuisine, which determined one of the elements of our identity.



# Índice

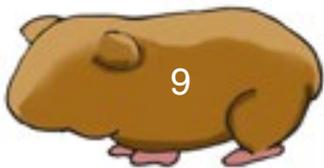
1) Introducción.....	9
2) Marco Teórico.....	11
2.1) La Identidad.....	12
2.2) Identidad Ecuatoriana.....	14
2.3) La gastronomía local como una forma de mostrar la identidad.....	18
2.4) Conclusión.....	24
3) El Fenómeno.....	25
3.1) Protagonistas y Escenarios.....	28
3.2) Pregunta de Investigación.....	29
3.3) Objetivos.....	29
3.4) Metodología.....	30
3.5) Investigación Cualitativa.....	30
3.6) Glosario.....	45
3.7) Conclusión.....	52
4) Partidas de Diseño.....	53
4.1) Concepto.....	55
4.2) Elementos.....	55
4.3) Semántica.....	55
4.4) Funcionalidad.....	56
4.5) Forma.....	56
5) Proceso de Diseño.....	57
5.1) Nombre.....	59
5.2) Tipografía.....	59
5.3) Identidad.....	60
5.4) Cromática.....	64
5.5) Simbología.....	66
5.6) Piezas.....	67
6) Sistema-Producto.....	76
7) Conclusión.....	80
7.1) Referencias.....	81
7.2) Recomendaciones.....	82
8) Referencias y Bibliografía.....	83





I

# I INTRODUCCIÓN



9





El ser humano tiene bastante recorrido por el pasar de las épocas, cada una de estas ha sido determinante para la evolución del mismo, de las costumbres, valores, creencias, ritos, entre otras. Toda comunidad se caracteriza por tener elementos que simbolizan su identidad, éstos pueden ser representados de varias formas, por ejemplo, si pensamos en un elefante, lo más probable es que pensemos en la India; si hablamos de un león o jirafa estaríamos sin duda alguna imaginándonos África; ahora bien, si el caso es una lanza de chonta, lo más probable es que pensemos en tribus indígenas y los que algo saben de maderas, árboles o de Latinoamérica, seguramente estarán pensando en indígenas de la Amazonía. De la misma manera, existe una cantidad de alimentos y recetas que simbolizan lugares, culturas y épocas, así podemos ver también algunos paradigmas gastronómicos como el curry, que inmediatamente nos traslada a la India, así como la pasta nos hace referencia directa a Italia, aunque existan muchas teorías que indiquen que ésta fue llevada de Oriente a Italia por Marco Polo en el siglo XIII, pero si el caso en cuestión es el Hornado, sin duda alguna nos remitiremos inmediatamente al Ecuador.

A su vez las diferentes experiencias culinarias nos recuerdan momentos vividos, lugares visitados, familiares y amigos, e incluso sentimientos como alegrías o tristezas, Así, remitiéndonos a diversos lugares o imaginarios, despertando todos los sentidos y entretejiendo recuerdos, la comida tiene el poder especial de despertar las memorias individuales. Pero existen memorias que no son nuestras, sino que hacen parte de los relatos colectivos, que sin lugar a duda están ahí y nos pertenecen a todos, de esta manera, por ejemplo la papa tiene su propia historia desde que “viajó” desde el Nuevo Mundo al Viejo Mundo recordando como pasó de ser yapingacho para transformarse en gnocchi o en español ñoqui (preparación italiana). De esta manera los alimentos, ingredientes y preparaciones, tienen una gran carga histórica que las hace contenedoras de importantes memorias individuales y colectivas de la de diversas razas, comunidades, países y épocas. Al pasar de un lugar a otro, los ingredientes y recetas se van transformando, mezclando y echando raíces para convertirse en parte de la identidad que constituye el patrimonio cultural de una sociedad.

Este trabajo explica mediante la gastronomía nacional procesos de hibridación cultural que se han dado en el Ecuador a partir de la colonización española, los cuales al haberse mezclado con culturas indígenas y posteriormente con diversas culturas como la africana, la asiática y otras europeas, han dado origen a lo que hoy con orgullo llamamos identidad nacional.





# II

MARCO LEÓRICO



## 2.1) Identidad

Según la Real Academia de la Lengua Española la palabra identidad proviene del latín “Identitas” que significa la cualidad de ser idéntico o como un conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que le permiten caracterizarse frente a los demás. Con este antecedente el mestizaje en el Ecuador es uno de los elementos de su identidad, es decir lo que le caracteriza desde el factor de la gastronomía, y le otorga una cualidad única, desde esa óptica y recorriendo la historia podremos aproximarnos a comprender el país que conocemos hoy.

Continuando con esta idea, mucho es lo que se ha dicho y escrito desde diversos puntos de vista: sociológicos, antropológicos, psicológicos, etc. Este trabajo parte desde el aporte de la Antropología. Recién en los años sesenta según Franco (2000) los antropólogos empezaron a interesarse por la identidad, no como algo simplemente individual sino como grupos humanos desde el estudio de las sociedades primitivas hasta nuestros días (p.101).

Algo muy interesante sobre la identidad según Franco (2000) es que es vista desde cierto modo como un esencialismo, ya que es la esencia de todo individuo, e incluso se dice que es inamovible e inmutable, esto supone que la identidad se forma de una vez y para siempre y a pesar de los cambios internos o externos siempre sigue siendo igual a sí misma (p.103). Esta visión es un obstáculo para estudiar desde las ciencias sociales el problema de la identidad.

Cabe resaltar que para el análisis y estudio de la identidad debemos identificar las más importantes ramas desde las que se la caracteriza: Identidad Cultural, Étnica e Histórica. Franco (2000):

- Identidad Cultural: Está dada por las características que pueda poseer un grupo desde una mirada externa, ejemplo: Ecuador, el país del verde.
- Identidad Étnica: Se utiliza mayormente para denominar a grupos indígenas o sociedades primitivas, normalmente se da donde existe un grupo minoritario cerca de uno mayoritario al que se lo considera distinto.
- Identidad Histórica: Todo grupo posee una experiencia histórica de cualquier tipo la cual se acumula de diferentes maneras ya sea en forma de rito o mito (p.108, 109)

Para hablar sobre la identidad ecuatoriana, es necesario entender en pocas palabras lo que es la identidad nacional ya que ésta no puede existir sin que exista una nación a la cual pertenecer; es decir una identidad que se basa en el concepto de nación. es el sentirse que uno pertenece a una colectividad histórico-cultural.



## 2.2) Identidad ecuatoriana

Es muy interesante saber que el primer asentamiento humano en el Ecuador data de hace 6.500 a.c, según Uhle (1925) ubicado en el sector del Ilaló y unos pocos cientos de años más tarde ya se habla del asentamiento de los Quitus en las faldas del Pichincha; sin embargo esto es solo un ejemplo para entender desde hace cuánto existen comunidades y sociedades en este sector que ahora es conocido como la República del Ecuador. Durante la misma época y por varios cientos de años, sociedades como las Vegas, Cubilán, Chobshi, el Inga y otras, se encontraban esparcidas por toda la zona de lo que hoy en día es el Ecuador. Hacia el siglo XV, tras varios años de guerra y exterminar a las culturas autóctonas, el jefe inca Túpac Inca Yupanqui, padre del primer soberano inca nacido en esta región, Huayna Cápac, se convirtió en soberano de toda esta zona, pasando el título después a su hijo Huayna (p.44).

Hasta el momento podemos hablar de diversos cambios en todo sentido, ya que tras cada Conquista de una diferente etnia o comunidad, o el simple hecho de que ciertas comunidades se hayan contactado las unas con las otras ya alteraba y formaba un mestizaje cultural es decir de creencias, idioma, artes, comida y etnias. Uno de los cambios más fuertes hasta el momento, o probablemente el que nosotros podemos percibir como el más fuerte por los conocimientos históricos que poseemos, sea la llegada de los españoles a América, en el año de 1492 bajo el mando de Cristóbal Colón.

Antes de comenzar con la historia de la Colonia es muy importante entender que la raza española no es una raza pura, dice Gonzales (1985) que ésta data de miles de años atrás y es producto de múltiples embates desde los fenicios, los romanos, las invasiones visigodas, los árabes, los germanos, vascos y bizantinos así que para entenderlo mejor fueron mestizos quienes conquistaron a los habitantes de lo que hoy conocemos como América (p.57-65).

La llegada de los españoles implicó que posteriormente llegaran esclavos negros, factor que ayuda a crear mayor mestizaje, las comunidades afro se encuentran por todo el territorio ecuatoriano. Tras 40 años de la Conquista española de América según Ibarra (2003) ocurrió una ruptura muy grande en cuanto a las identidades, los españoles al hacerse criollos se enfrentaron a una existencia social americana que desquició su antigua esencia castellana y los separó en estatus de los españoles “puros”; el indio, por otro lado al mezclarse con el español, no solo cambió en cuanto a su apariencia física sino que además con la llegada de la iglesia católica, cambió por obligación y yugo sus antiguas creencias espirituales por las nuevas que dictaba la Colonia, de esta forma desgarró y desintegró su esencia espiritual para llegar a una intelectual que le era exigida por la época (p.267).

Ahora es necesario hablar del mestizaje, este concepto no es solo de interés para América Latina, sino en general para todo el mundo, ya que en todos los países se ve el mestizaje tanto racial, como cultural; existen múltiples términos para hablar sobre el mestizaje tales como: hibridación, sincretismo, creolización, entre varios más; esta gran variedad de términos obedece a la idea de que no existe una sola forma de mestizaje sino múltiples.





Ahora bien, si analizamos la fusión de estas dos culturas, la española con la indígena, tenemos una mezcla rica en diferentes tradiciones, festividades, comidas, formas de arte, formas de socializar entre otras. Es con la fusión de estas dos culturas tan diferentes que existimos hoy en día los americanos. Mucho es lo que se puede decir sobre el ecuatoriano y sin embargo reconocer la identidad ecuatoriana nos resulta un tema bastante complejo; si comenzamos a preguntar sobre la identidad ecuatoriana hay un factor sobre todo que resalta absolutamente, extrañamente es el fútbol (es importante esclarecer que el factor del fútbol, sin tener nada que ver en este trabajo se toca ya que es la respuesta que muchas personas dan como ejemplo de identidad nacional). En cada civilización y en cada época se han inventado y sacralizado ciertos espacios a los que acude la comunidad. Según Valdano (2005):

son recintos donde el final de todo es el dramatizar las emociones colectivas. El teatro lo fue en la Grecia clásica; el coliseo en la Roma de los césares; la catedral gótica en la Edad Media; el Parlamento en la Inglaterra de Cromwell; las plazas de toros en los pueblos de España. Y acá, en el Ecuador, durante los siglos coloniales, lo fue el templo, recinto en el que chapetones y criollos, así como el vulgo más ignaro acudían, por igual a escuchar al orador. Si pensamos en la época actual hay dos lugares donde se encuentran los habitantes de este país el primero, sin lugar a duda, son los diferentes estadios de fútbol, donde todos sin importar su posición socio-económica, se encuentran y reúnen para festejar a sus equipos o a la Tri. (p.13).

El segundo lugar al que suele acudir la gente son los cientos de restaurantes, plazas de comida, plazas de mercado, un punto de encuentro para el goce de los paladares y para conocer nuestro mestizaje. Entonces nos damos cuenta de que existen varias maneras de “ser ecuatoriano”, y una de las formas más bellas de verlo es en los emigrantes; miles de ecuatorianos han tenido que salir del país tratando de encontrar un mejor porvenir, han emigrado a diferentes países, desde Estados Unidos hasta Australia y estando en lugares tan lejanos todas ellas tienen algo en común: la fidelidad de los inmigrantes a su tierra nativa. Este sentimiento crea una fuerza que les ayuda a sobrevivir en un medio diferente el cual puede ser o no hostil. En el diario “El Comercio” de Quito salió la siguiente noticia (11 enero, 05): “La Virgen del Quinche reunió a dos mil ecuatorianos en Madrid, en noviembre”. La falta de identidad es una experiencia que puede ser muy devastadora para un individuo, sin embargo el volver a los rituales cotidianos que producen una sensación de hogar remite a quienes somos y de donde venimos, volver a nuestros símbolos y valores nos hace sentir que seguimos siendo parte de esa comunidad; esto es algo que incluso los ecuatorianos que no han salido del país hacen día a día sin esa conciencia del por qué hacerlo.

Valdano (2005) dice que: “la palabra “patria” referida al país, el Ecuador, cobra para el inmigrante





un sentido próximo, cargado de honda emotividad, mucho más de lo que ella solía evocarle cuando vivía en su propia tierra” (p.18). Partiendo de esta idea podemos ver cómo la noción de Nación, patria e identidad, es mucho más fuerte al encontrarse el individuo fuera de su tierra. La pregunta es: ¿por qué los ecuatorianos que están aún en el Ecuador no sienten esa misma admiración y amor por su cultura, tradiciones, comidas, tierra, etc.? La realidad es que la gente sí quiere a su país pero sencillamente no se sabe apreciarlo hasta que está lejos, pero creo que para identificarnos con algo es necesario entenderlo, conocerlo y aceptarlo, la realidad es que nuestra identidad es mestiza, llena de hibridaciones culturales, de festividades, de arte, de arquitectura, de comida, etc. Es ahí donde debemos aferrarnos a nuestra identidad como ecuatorianos.

Siguiendo en la línea de la identidad ecuatoriana creo que es triste el ver que aún teniendo tanta riqueza cultural nuestros medios de comunicación son totalmente antiéticos y pobres en mensajes culturales positivos, su principal función es mostrar los amarillismos de la sociedad, la crónica roja, el escándalo, la violencia y sobre todo una creación vulgar de estereotipos que no ayudan a una percepción positiva de la realidad ecuatoriana, pero sí crean una distorsión de la misma. Valdano (2005) dice: “que la cultura no es negocio. Hablar de nosotros mismos, de la identidad ecuatoriana, de la memoria colectiva, no es rentable” (p.21).

No solo la televisión es la culpable del crear una identidad vulgar sobre lo que es ser ecuatoriano, existen varios factores que nos desarraigan de nuestra cultura y nos hacen anhelar estar en otro lado y, lastimosamente, cuando se está fuera se añora lo de uno, así que la labor está en rescatar y aceptar nuestro mestizaje. Valdano (2005) explica que:

un país que extravía su memoria está condenado a desaparecer como pueblo. La historia la hacen los pueblos y si éstos pierden su identidad lo que quedará de ellos será grupos humanos anodinos, subsumidos biológica y culturalmente en otros, sin un pasado y sin un futuro (p.24-25).

Entonces resumiendo lo que según algunos es ser ecuatoriano es una mezcla diversa: lo hispano, lo indígena y lo africano. Todo esto nutrido por elementos biológicos, étnicos, sociales y culturales que configuran al ecuatoriano de hoy. La misión es encontrar lo mejor de esta hibridación cultural a través de las diferentes formas de lo que llamamos “típico”, una identidad propia.

A demás de la importancia de la historia de la Colonia y de la comprensión del mestizaje existe también una gran fuerza en países que fueron colonias, que durante las últimas dos décadas del siglo XX fue tomando poder. Esta es el poscolonialismo, una corriente regida por varias teorías poscolonialistas, las cuales lidian con el legado que dejaron las diferentes colonias. Su propósito es el





rescatar y sobresaltar la importancia de las creaciones producidas en los países colonizados sobre los legados de los colonizadores. Es entonces que de esta manera se busca remarcar una identidad común basada en lo autóctono de los pueblos mestizos, dejando a lo europeo de lado. Von der Walde (1998):

Aquí se plantea un juego de orígenes y apropiaciones. Durante más de un siglo, la literatura latinoamericana fue vista y leída desde el paradigma de la imitación. Los modelos de escritura, romanticismo, neoclasicismo, realismo, naturalismo, tenían origen en Europa y era apropiados como “ideas fuera de lugar” (Schwarz) en localidades que no presentaban las características socio-económicas que les habían dado origen (p.1).

Entonces, tenemos influencias de la colonia y discursos de la poscolonial, los cuales a pesar del pasar de los años no se dejan de embatir el uno al otro, siempre tratando el uno de estar sobre el otro y de demostrar cual es “mejor”, más influyente, más “correcto”, etc. Para la perfecta comprensión de lo que este trabajo quiere demostrar es importante saber que lo que aquí se busca no es resaltar lo colonial ni tampoco lo poscolonial, sino la importancia de la hibridación cultural para el nacimiento de la cocina mestiza y más aun para la identidad ecuatoriana como un todo, una mezcla de varias culturas e influencias.



## 2.3) La gastronomía local como una forma de mostrar la identidad ecuatoriana

La parte principal de este trabajo es la comida ecuatoriana, para lo cual debemos definir lo que significa gastronomía. Según la 22.<sup>a</sup> edición de la Real Academia de la Lengua Española (2001) (Del gr. γαστρονομία). Es: 1. f. El Arte de preparar una buena comida. 2. f. Afición a comer regaladamente. Pero la gastronomía es mucho más que el arte de preparar una buena comida, es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. León (2010) dice que: “la gastronomía nació cuando el hombre empezó a elegir y combinar los ingredientes de la comida, no todo requiere ser cocinado para que sepa bien, lo importante era buscar, reconocer, clasificar y recolectar los alimentos” (p.180).

La alimentación según León (2011) ha estado ligada profundamente al proceso de civilización del ser humano, la caza, la pesca y la recolección de frutos entre otros eran la base de la alimentación del ser humano, sin embargo con la aparición del fuego se dio inicio a la cocina como tal (p.179). Según Faustino Cordón Bonet (1979): “cocinar hizo al hombre ya que le obligó a planificar y comunicarse con sus semejantes, en conclusión, le hizo integrarse en el medio social, es probable que aquí inicie un lenguaje, los ritos funerarios o las expresiones artísticas” (p.45).

La alimentación es sin duda uno de los más importantes móviles de la conducta humana, ya que sin ella no se puede sobrevivir; la historia de la alimentación en la región de América del Sur viene desde antes de la Conquista incásica hasta el día de hoy; sin embargo aquí se hablará en específico de la importancia de la mezcla de culturas a través de los alimentos la cual se da a partir de la Conquista del nuevo mundo. Ulloa (2006) dice: “que las consecuencias del encuentro entre estos dos mundos tan distintos cambiarían definitivamente las artes culinarias de todo el planeta” (p.313).

Sin duda alguna el intercambio gastronómico que se dio a raíz de la Conquista hizo que la manera de cocinar en el mundo entero cambiase, aquí tenemos el primer indicio visible de que todos los tipos de comida conocidos como “comida típica” son un producto del mestizaje cultural. Dentro del texto de Ulloa (2006) se habla de lo triste de que la mayoría de conocimientos tradicionales sobre plantas y animales del nuevo mundo se encuentran dispersos en las crónicas de diferentes personajes de la Colonia y que durante la Colonia fue casi nada lo que se escribió sobre la comida latinoamericana (p.314).

Es muy interesante ver cómo después de cinco siglos aún prevalecen en los países andinos tradiciones cotidianas, celebraciones y comidas que existían antes de la Colonia aunque es difícil encontrarlas de maneras “puras” (es decir exactamente igual que antes de la Conquista) aún son celebradas y recreadas. Uno de los aspectos fundamentales que busca la cocina es la de combinar diferentes especies que le den un sabor distintivo y enriquezcan los platos, sin embargo al ver la variedad de especies que Occidente consume provienen de Europa y Asia. Ulloa (2006) cuenta que dos de los principales aportes andinos que se dio para la alimentación mundial son la papa y el tomate; mientras





que los condimentos y especias andinas son más de uso doméstico. Esto se debe a que un gran número de plantas nativas fueron desapareciendo poco a poco por la prohibición y exigencias de los españoles (p.314). Ulloa (2006) dice que: “el mestizaje de la cocina andina sin duda se beneficiaría de la introducción de alimentos, especias y condimentos de otros continentes; basta con mirar los apetitosos platillos en cualquier libro o recetario de cocina moderna de nuestros países” (p.314).

Un factor determinante en la alimentación es la región en la que se vive, ya que eso va a definir, en gran parte qué tipo de alimentos se consumen ya que debido a factores como la tierra, el clima, la altura u otros se puede saber qué animales criar, qué plantas sembrar, cómo cultivar e incluso cuál es la mejor manera de cocinarlos. Cartay (1996) lo describe así:

Una región alimentaria está determinada, inicialmente, por un espacio geográfico donde encontramos algunas similitudes de condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común. Una región aislada geográficamente funciona casi como un sistema de autarquía alimentaria, pues sus habitantes consumen exclusivamente, o casi exclusivamente, lo que el suelo nativo produce (p.40).

En el Ecuador es común ver la papa y la yuca sembradas en el mismo huerto, algo que no pasa en todos los países de América Latina, aquí existe un suelo extremadamente fértil para la siembra y para la cría de animales de diferentes lugares, tal vez éste es uno de los factores más importantes en la alimentación y la gastronomía del Ecuador.

No solo el intercambio de alimentos fue uno de los principales factores que influyó en la gastronomía actual, sino también las formas de cocción de los mismos. Desde el sur de Colombia, todo lo que es ahora el Ecuador, Perú y Bolivia, parte del norte de la Argentina y hasta la mitad de Chile compartían prácticas culinarias similares antes y después de la llegada de los españoles. Olivas (2010) dice que:

En un período de casi cien años los incas llevaron de un lugar a otro los grupos humanos que aportaron sabiduría, técnicas y costumbres a las zonas a las que llegaron. Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrolló tradiciones nuevas. El resultado es lo que tenemos hoy: pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferentes (p.16).

Tras la Conquista de América y durante los años que siguieron hasta llegar a la actualidad muchas otras culturas han ido y venido de diferentes lugares del mundo, lo que ha creado mayor mezcla de influencias en el aspecto culinario.

Con la Colonia muchas tradiciones culinarias se perdieron, muchas otras aún se encuentran en sectores





remotos y sus formas han variado, sin embargo ciertas técnicas no han cambiado y son las que le dan identidad a ciertas preparaciones en la actualidad, un ejemplo de estas son los envueltos, preparaciones que aún se hacen de la forma tradicional, envolviendo los diferentes rellenos en hojas diversas que aportan un sabor único a la preparación (ej. Humitas, quimbolito, tamales, etc.). Otras de las comidas y bebidas que se han conservado bastante intactas son las que se utilizan en las festividades y las ceremonias, las cuales siguen siendo un símbolo de lo antiguo y del folklore de los pueblos (ej. las chichas). Con la llegada de los europeos el cambio y la mezcla continuó, todo esto se fue formado en lentas y firmes interrelaciones culturales, con los procesos de asentamiento y afirmación de la mezcla cultural en nuestro territorio. La cocina se transformó con los nuevos ingredientes y costumbres sociales, religiosas y con nuevos métodos de presentación, todo esto se refleja en los platos y en la cocina.

Tradicionalmente la cocina ha sido el trabajo de las mujeres, aunque hoy en día sea mayor el número de chefs profesionales hombres y fueron ellas quienes transmitieron este conocimiento de generación en generación de forma verbal y de práctica. Olivás (2010) lo describe así:

Muchas recetas tradicionales no tienen registro escrito, se aprenden mirando y haciendo. Se requiere que una persona nos enseñe cómo se hacen, porque algunos ingredientes se agregan “al ojo” o “al gusto”. Así mismo, aprendemos a conocer que los alimentos han terminado su cocción mediante el cambio de color. La densidad de las salsas la aprendemos con la práctica. Igual sucede con el manejo de los hornos y cocinas de leña, sabemos la temperatura con la práctica. El arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los cinco sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. La “tradición sensorial” es el modo como nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos. (p.16).

La gastronomía andina es parte de nuestra herencia cultural y de nuestra identidad latina; nuestros ancestros indígenas vivían en armonía con la naturaleza y consumían alimentos que nutrían el alma y satisfacían la alimentación. Con la Conquista muchos productos sufrieron un decaimiento debido a la introducción, la mezcla o fusión de técnicas de cocción y a los nuevos productos. De esta circunstancia se derivó la cocina mestiza. Zambrano (2010) :

Se ha podido observar que el criterio actual de la población es que muchas de las cocinas tradicionales, representativas en zonas o pueblos, han dejado de ser consumidas habitualmente y han pasado a ser ceremoniales o que sean consumidas en fechas específicas de carácter religioso o político, de este modo se ha formado el criterio de que



solo son alimentos de temporada, de fiestas, de celebraciones(p.100).

Esta actitud contribuye al olvido y al poco consumo de estas preparaciones.

El sincretismo cultural formó la cocina criolla. Zambrano (2010) dice que: “Las fechas de las celebraciones populares, muchas de ellas de antiquísima data prehispánica, se remarcaron en la cultura popular a través de platos y preparaciones culturales” (p.99).

Con lo anterior que se ha tratado podemos ver que comer es mucho más que alimentarse. El acto de la ingesta de alimentos se constituye en un hecho cultural que va más allá de la nutrición, para convertirse en un complejo sistema de relaciones socioculturales, de cohesión de las comunidades y de conflictividad social. Albán (2010):

La colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) está presente como dispositivo tanto de enunciación como de clasificación alimentaria. Si nuestra historia está asignada por una taxonomía de lo social, que en el proceso de Conquista/Colonia jerarquizó a los grupos humanos por el color de la piel, también es posible develar que se dio una suerte de suplantación gastronómica, en cuanto la importación de productos desde Europa intentó a toda costa reproducir gustos, prácticas y sabores, en detrimento de las comidas y los productos del Nuevo Mundo. Sin embargo, Europa también se vio afectada por los productos de América que incidieron en la gastronomía de esa parte del mundo (p.15).

Así que la comida como muchas otras cosas fue una forma de subyugar del colonizador al colonizado; sin embargo de esta Colonia nace la cocina mestiza.

Un ejemplo que podremos encontrar comunmente en casi cualquier parte de esta cocina mestiza es el famoso Hornado, plato típico ecuatoriano que nació de una tradición europea. En América no había cerdos hasta la llegada de los europeo quienes los trajeron con ellos. Según el chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas la historia del Hornado comienza en el año XVI. En el siglo XVII, en los tradicionales hornos de leña se hacían allullas, bizcochos o pan. Pero había que aprovechar el calor. Entonces, las cocineras lo usaban para preparar carnes. Una de ellas era el cerdo.

El origen del plato viene de un plato valenciano: el cochinitillo, preparado en horno de leña.

Según Gallardo, en Ecuador, una de las particularidades es la edad del cerdo con el que se hace hornado. Un cochinitillo tiene alrededor de dos años de edad. El animal para preparar hornado tiene el doble. Otra característica es que, para obtener un cuero crujiente, se debe cocer a fuego lento. Si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína”. Es decir que entra en la carne y le da esa





suavidad y sabor.

La receta original del cochinitillo cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento.

Mientras el primero se marina con azafrán, vino, pimienta y clavo de olor, el segundo se adoba con chicha, cebolla, ajo y comino. Mucho comino. Pero el ingrediente que marca la diferencia es el achiote. Este se usa solamente en Ecuador.

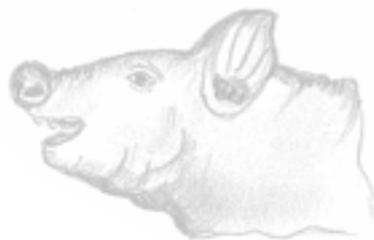
#### Hornado

(preparación casera para 15 personas)

- 1 pierna de cerdo
- 400 mililitros de jugo de naranja
- 2 cebollas paiteñas
- 10 dientes de ajo
- 200 mililitros de cerveza
- 100 mililitros de aceite de achiote
- sal y comino al gusto

#### Agrio

- 500 gramos de tomate, picado fino
- 400 gramos de pimiento verde, picado fino
- 250 gramos de cebolla paiteña, picada fino
- 30 gramos de culantro, picado fino
- 150 mililitros de jugo de naranja
- 100 mililitros de chicha
- 60 mililitros de jugo de limón
- sal y pimienta al gusto



Analizando los varios ingredientes que se utilizan para la preparación del Hornado, podemos observar con claridad la hibridación cultural que existe en esta típica receta ecuatoriana, tenemos insumos autóctonos de América, Europa, Asia, Mediterráneo, etc. esta receta nos sirve para demostrar cómo analizando cada receta podemos encontrar insumos que conforman la hibridación y generan identidad a nuestros platos.



## 2.4) Conclusión

Podemos entonces comprender cómo la gastronomía es uno de los factores históricos más extensos e interesantes para el conocimiento de nuestra historia, saber que la “comida típica” es cocina mestiza pero indudablemente típica del Ecuador ya que fue la hibridación cultural lo que creó los platos que hoy en día llenan las mesas de los comensales ecuatorianos. Tenemos uno de los terrenos más fértiles del mundo, donde cualquier variedad de alimentos puede ser sembrado, donde la cría de diferentes animales es fácil de llevar a cabo, especias innumerables tanto prehispánicas como europeas y asiáticas invaden los cultivos. El Ecuador es un país maravilloso en varios aspectos, y riquísimo en su gastronomía, nuestra identidad está dada por los procesos de mestizaje e hibridaciones culturales. Del locro al ceviche, de las chuchucaras a la timbushca, son muchas las recetas que nos hacen ecuatorianos y muchas otras que se han ido perdiendo en la historia, es trabajo de todos el conocerlas y rescatarlas. La gastronomía es tal vez la forma más deliciosa de conocer sobre una cultura, el disfrute del paladar y de la socialización que lleva la ingesta de alimentos es una riqueza intangible que posee el ser humano.

No existe un problema real respecto a la identidad ecuatoriana, lo que sí existe es un desconocimiento sobre los elementos identitarios de nuestra sociedad, este trabajo se basa en el conocer una de las formas de representación de la identidad, la cual está dada por la gastronomía local como factor que representa la hibridación histórico-cultural de nuestro país, expresión de identidad autóctona y el entendimiento del valor que esta posee.



Partiendo del enfoque designado para este trabajo, el siguiente paso es entonces plantear un escenario en el cual se desarrolle un fenómeno relacionado con la idea de identidad ecuatoriana. A continuación se plantea el fenómeno sobre el cual se desarrolla este trabajo.





III

E. I. JE D Ó M E D O



23





Se utiliza el diseño gráfico como una novedosa herramienta para crear diversos objetos y promover, enseñar, apoyar, demostrar, etc. de una forma novedosa los diferentes trabajos de investigación. Para este trabajo en específico se creará un sistema mediante el cual se pueda mostrar lo investigado con el fin de empoderar a la cocina típica como un factor de identidad muy importante para la sociedad.

Existen múltiples formas de conocer y entender culturas diversas. Este trabajo tratará de una de las más interesantes y placenteras, por medio de la gastronomía. Al ser el Ecuador un país poco extenso su gran variedad de alimentos es un ejemplo de riqueza cultural e histórica. El estudio de la gastronomía local permite conocer y comprender, a través de su historia, la trascendencia del mestizaje.

La importancia del estudio de la identidad es el conocer y entender nuestro pasado y nuestro presente, a pesar de que existen varias formas de hacerlo, la gastronomía es una de gran importancia, debido a que mediante ésta no solo aprendemos de nuestra historia e hibridación sino que también rescatamos un valor cultural que es la cocina típica.

La identidad es un tema complejo de tratar, ya que existen muchos factores que determinan la identidad de una comunidad. Sin embargo, la gastronomía sin duda alguna, tiene un peso muy importante dentro de las sociedades y está llena de riquezas culturales e históricas las cuales son una representación de la identidad.

El Ecuador es un país con una superficie pequeña comparada a la cantidad de insumos animales y vegetales que posee. A veces el hablar de temas históricos puede ser un poco tedioso y pesado, pero si se habla desde los sentidos, el sabor, el olor, las texturas, los sonidos y la vista utilizando como medio la cocina típica, el tema se vuelve más ameno. La identidad del ecuatoriano se ha dado mediante el mestizaje de diferentes culturas, las cuales aportaron con diferentes elementos para crear al ecuatoriano que conocemos en la actualidad. Entre los varios aportes que ayudaron a conformar la identidad ecuatoriana hay uno que en mi parecer es el más rico, la gastronomía, la cual viene llena de ritos y mitos. En la actualidad existen diversas formas de congregarse a la sociedad, una de ellas es por medio de la comida, la cual día a día es consumida de formas diversas, en lugares diversos y con técnicas y productos variados. La identidad nacional no sería lo que es hoy en día si no fuera por los embates entre comunidades indígenas, en especial por los Incas y posteriormente por la Conquista española. Grande es el legado gastronómico que dejó Europa en América y de igual manera el que fue llevado de aquí hacia allá. El ser humano no podría sobrevivir sin alimento y el alimento se ha convertido en mucho más que simples composiciones de nutrientes para la vida, es un festín donde se socializa, se



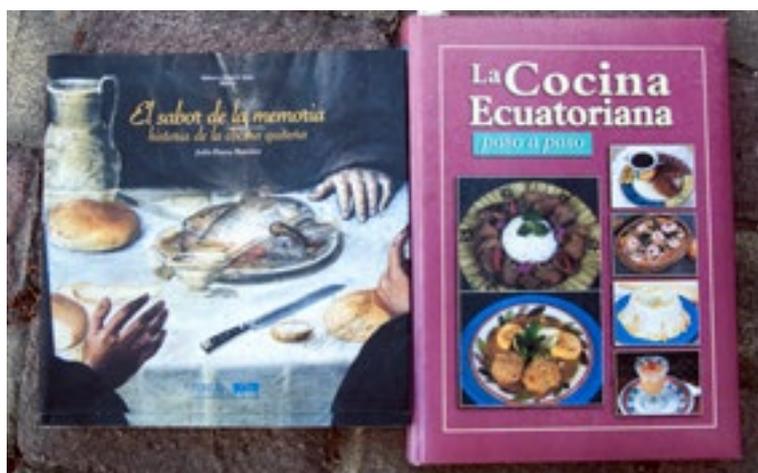
comparte y se crean encuentros entre personas.

Para mí una de las formas más amenas de probar la comida típica es en familia, amigos y en los mercados típicos, donde la voz de las caseras se escucha en lo alto “Venga mi guapa, qué le sirvo mi reina, ya le sirvo doctorcito, qué le atiento mi rey”. La comida nos da un espacio donde sin importar el estatus socio-económico o la etnia se comparten los mismo platos y tradiciones.

Este fenómeno se desarrolla en todo el Ecuador sin importar el sector socio-económico o cultural, sin embargo para este trabajo en específico se determinaron lugares y protagonistas para poder ejemplificar la gastronomía y su historia.

Existen varios libros de cocina hechos en el Ecuador, sin embargo no se encontró ninguno que sea hecho desde un enfoque indigenista, los más comunes son recetas típicas del Ecuador realizados por diferentes editoriales utilizando las recetas de las tradicionales damas ecuatorianas o los libros más nuevos escritos por chefs reconocidos del país. Para ver lo que existe, se tomaron dos muestras de libros de cocina con enfoques y estilos diferentes. El primero es uno muy tradicionalista editado por Lexus editores en el 2003, el cual se llama La Cocina Ecuatoriana paso a paso, este libro fue creado con el aporte de las recetas de la señora Martha Riofrío Cevallos, en su interior tiene muchísimas recetas ecuatorianas y algunas internacionales, todo esto presentado a modo de fácil preparación casera con un toque gourmet.

El segundo libro es del profesor de literatura Julio Pazos Barrera, llamado El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña, este libro si bien habla desde la cocina prehispánica hasta la cocina actual de Quito tiene un enfoque mestizo, más no indigenista. Sin embargo es un excelente libro dentro de el cual se encuentra todo el proceso de hibridación culinaria en la zona de Quito.



### 3.1) Protagonistas y Escenarios

Los protagonistas de este fenómeno son las caseras (vendedoras) que desde la mañana hasta la tarde trabajan en sus puestos de las plazas cocinando manjares de la comida típica o vendiendo insumos alimenticios. Las personas que consumen los alimentos ya sea en las mismas plazas, en restaurantes o en sus casas, el principal protagonista de este fenómeno es la comida típica en sí, ya que ella atrapa nuestros sentidos por medio de sus apetecibles sabores tradicionales e históricos.

Este trabajo fue desarrollado en diferentes zonas de Quito y sus valles: mercado Iñaquito, Mercado Santa Clara, Plaza del Arenal, La Ronda, Sangolquí y huecas de Tumbaco.

El sector socioeconómico en el cual se realizó este trabajo va del medio al medio-bajo.

Las plazas de mercado, los patios de comida y las huecas tienen una conexión sumamente importante con el individuo, ya que es aquí donde la gente transita durante diversas horas del día mientras se traslada hacia sus trabajos o casas. Muchos trabajadores viajan desde barrios muy lejanos de la ciudad hacia otros para trabajar y llegada la hora del almuerzo resulta imposible volver a casa, es ahí donde las huecas y los puestos de las plazas de mercado junto con los ambulantes se convierten en un espacio conocido para el trabajador que en la mayoría de las veces ya ha creado sus rituales de en dónde comer y a qué hora hacerlo, por lo general estas personas van a los mismos restaurantes día tras día, donde sus caseras (mujeres que prepara los alimentos) ya los conocen e incluso saben que le gusta a quién y que no, y del mismo modo les agregan su “yapita” (yapa, palabra quechua que traducida al español significa aumento o añadidura) para que ellos vuelvan al siguiente día. De esta manera van haciendo clientes fijos y los clientes adoran a sus caseras quienes calientan sus estómagos y paladares antes de comenzar la jornada nuevamente.

### 3.2) Pregunta de investigación

¿Es la comida típica una forma de entender la identidad ecuatoriana, mediante la cual además podemos conocer nuestra cultura e historia, para posteriormente rescatarla y utilizarla como un elemento de reconocimiento para la identidad de nuestro país?



### 3.3) Objetivos

#### Personales:

Conocer la historia gastronómica de lo que hoy en día se conoce como comida típica ecuatoriana.

Descubrir una forma de identidad a través de la gastronomía ecuatoriana.

#### Intelectuales:

Conocer sobre lo que se ha escrito acerca de la gastronomía ecuatoriana y sus orígenes.

Entender los procesos de hibridación cultural a través de la gastronomía.

#### Prácticos:

Crear un producto innovador mediante el cual se pueda dar a conocer de una forma amena la historia del mestizaje ecuatoriano, rescatando y resaltando la importancia de la gastronomía local.

### 3.4) Metodología

Para este proyecto de investigación se utilizó la investigación bibliográfica para conocer y entender a la gastronomía local como una forma de reflejar la identidad ecuatoriana y los procesos de hibridación cultural, además de investigar qué se ha escrito con anterioridad respecto a este tema. También se utilizó la investigación cualitativa para vivenciar la cercanía de la sociedad con la alimentación y tradiciones en plazas de mercado y huecas, además de hacer un acercamiento para saber qué entiende la gente sobre la comida típica y su importancia.



### 3.5) Investigación cualitativa

Al comienzo de este trabajo el tema era un poco diferente ya que se enfocaba en estudiar los españolismos e indigenismos enfocados a la fiesta brava. Tras una ardua investigación de campo y un acercamiento a ciertas maneras de lo que se puede considerar ecuatoriano o no, realicé una investigación cualitativa que se enfocaba en adentrarme en el mundo de la tauromaquia para así comprenderla a esta mejor y de alguna forma ayudar a su causa; comencé con un estudio de la Colonia y la Conquista, yendo desde el pasado hasta la actualidad y probando porque es importante la tauromaquia para la identidad nacional, este trabajo surgió por mi curiosidad sobre el arte taurino, pasando de ser anti taurina a taurina y ahora encontrándome en un punto medio.

Después de una gran recopilación de información bibliografía y una de experiencia cualitativa, me di cuenta que no tiene relevancia la preservación de la fiesta brava por un simple tema de cultura, arte o gusto, sino que su relevancia está dada como un ejemplo de un tema que divide a los ecuatorianos más allá de los gustos y de el derecho a los animales.

Con este acercamiento cualitativo pude notar la importancia de la comida en los eventos de todo tipo y como esta es una excelente manera de resaltar la identidad ecuatoriana, reenfoqué el trabajo en general para entender la hibridación cultural y así comprender de mejor forma la identidad ecuatoriana a través de la gastronomía local.

De esta forma y con el replanteamiento del tema llegué a mi segunda investigación cualitativa, la cual pasó de las plazas de toros a las plazas de comida, donde como observadora aprecié el movimiento social que tienen estas. Probando la comida de las diferentes huecas y puestos fui observando la diferencia y riqueza de sabores y alimentos que poseemos como país. De cuando en cuando conversé con las caseras sobre su labor, como cocineras y es que todas estas mujeres tienen una pasión por la cocina y la comida y les gusta alimentar a los transeúntes. La investigación también me llevó a ver cuales son los platos más consumidos y algunos otros que en cambio no se encuentran con tanta facilidad. Entre los platos más comúnmente vendidos en las plazas de mercado están el hornado, el caldo de treinta y uno, la tripamishqui, las humitas, el seco de pollo o carne, los motes, el chicharrón, los chochos con tostado o chulpi, la fritada, el encebollado, el caldo de patas, los jugos de diversas frutas los cuales son mezclados con alfalfa y otras hierbas las cuales dicen tienen efectos curativos e incluso afrodisíacos, entre varios otros. Sin embargo hay platos deliciosos que no se consiguen con tanta facilidad o que solo se consiguen en temporadas especiales religiosas o de festividad, como son la fanesca, la colada morada, los pristiños, el ají de carne, el ají de aguacate y otros que están desapareciendo como la timbuscha. También cabe acotar que habiendo realizado la investigación en el sector de Quito y sus alrededores, hay platos que son de diferentes provincias los cuales son más complejos de encontrar e incluso imposibles, como o son las cascaritas cuencanas, rosero, horchata lojana y algunas preparaciones de la costa menos conocidas.



Después de realizar este acercamiento a la parte vivencial de la relación de la sociedad con la comida, escogí 12 recetas que representan en sus ingredientes y preparaciones a la hibridación cultural.

### Recetas elegidas

A continuación se encuentran los platos elegidos con sus ingredientes, más adelante se encuentra un glosario de los ingredientes. Por cuestión del tiempo que se tenía para la realización de este trabajo se escogieron 12 recetas mediante las cuales se pretende demostrar la hibridación gastronómica y la identidad ecuatoriana en cada uno de estos platos “típicos”. La preparación y los ingredientes pueden variar dependiendo de la zona geográfica en la que se encuentre debido a la variedad de insumos que se puedan o no conseguir así como varía dependiendo de quien la prepare.

#### Empanadas de morocho.

- 1 libra de morocho de buena calidad.
- 6 cucharadas de cebolla paiteña.
- 12 onzas de carne molida de cerdo o res.
- 2 cucharaditas de manteca de color.
- Sal y pimienta al gusto.
- Alverjas.
- Zanahoria.
- Culantro.
- Comino.
- Pimienta
- 3 Huevos v

#### Empanadas de verde con queso.

- 2 plátanos verdes.
- 3 cucharaditas de cebolla blanca. larga, picada muy finamente..
- 8 onzas de queso fresco.
- 1 cucharadita de manteca de color.
- Aceite para untar el plástico. y las manos.
- Sal y pimienta al gusto.

#### Ají de maní

- 4 Ajís rojos.
- 20 gr de Maní.
- 1 Pimentón rojo.

- 1 Pimentón verde.
- 1 Cebolla paiteña.
- 20 gr Semilla de cilantro.
- 1/2 Kg de jugo de Limón meyer.
- Una cucharada de aceite de achiote.

#### Ají de piedra

- Un ají rocoto
- 4 ajís rojos
- 1 Pimentón verde.
- Una cucharada de hojas de cilantro picadas.
- Sal unas dos cucharatas durante todo el proceso

#### Ají de chocos.

- 45gr de cebolla paiteña picada.
- 15gr de tallos de culantro picados.
- 1 diente de ajo.
- 2 tomates de árbol.
- 1 tomate riñón pequeño.
- 4 ajís rojos.
- 30gr de hojas de culantro.
- 30ml de aceite.
- 15ml de jugo de limón sutil verde.



- 500ml de agua.
- 250gr de chochos.
- Sal al gusto.

#### Naranjillazo.

- 4 tazas de agua.
- 2 tazas de concentrado de naranjilla, previamente congelado.
- 1 ¼ taza de azúcar o panela rallada.
- 8 palitos de canela.
- aguardiente al gusto.

#### Horchata lojana.

- Madre selva.
- Paico.
- Hierba luisa.
- Malva olorosa.
- Menta.
- Cola de caballo.
- Llantén.
- Manzanilla
- Amaranto o sangorachi.
- Toronjil.
- Escancel.
- Cedrón.
- Borraja.
- Linaza.
- Violetas.
- Orégano dulce.
- Diente de león.
- Hinojo.

#### Locro de papa

- 350 gr de papa por variedad (gabriela, esperanza y chola) en cubos.

- 450gr de queso fresco rallado o triturado.
- 40gr de cebolla larga picada.
- 15gm de culantro fresco finamente picado.
- 20gr de ajo finamente picado.
- 1 Cucharadita de achiote.
- 100gr de Mantequilla.
- 125gr de Crema de leche.
- 1/2 Lt de leche

#### Ají de carne

- 1kg de pecho de res carnudo.
- 40gr de pepas de zambo o maní tostadas y molidas.
- 200gr de alverja tierna verde. previamente cocida.
- 200gr de zanahoria picada en cuadros finos.
- 200gr de papa cortada en cuadros
- 250gr de lomo fino.
- 120gr de ajo finamente picado.
- 150gr de cebolla paiteña finamente picada.
- 300gr de pasta de ají.
- 1 rama de apio.
- 2 ramas de perejil finamente picadas.
- 2 maqueños maduros cortados en rodajas y fritos.
- 3 tomates riñón en concassé.
- 3 huevos duros cortados en rodajas o láminas.
- 60ml de grasa de cerdo con achiote.
- 237ml de leche.
- 3lt de agua.
- orégano y sal al gusto.

Hornado (preparación casera para 15 personas).



- 1 pierna de cerdo.
- 400 mililitros de jugo de naranja o limón.
- 2 cebollas paiteñas.
- 20 dientes de ajo.
- 3 cucharadas de comino molido.
- 20gr sal por cada kilo de carne.
- 1 cucharada de pimienta molida.
- 12 oz de mantequilla o manteca.
- 8 tazas de cerveza o chicha.
- 2 cucharadas de achiote molido
- 100 mililitros de aceite de achiote.
- La sal y la pimienta puede ser medidas al gusto.

#### Agrio

- 500 gramos de tomate, picado fino.
- 400 gramos de pimienta verde, picado fino.
- 250 gramos de cebolla paiteña, picada fino.
- 30 gramos de culantro, picado fino.
- 150 mililitros de jugo de naranja.
- 100 mililitros de chicha.
- 60 mililitros de jugo de limón.
- sal y pimienta al gusto.

#### Cuy asado

- 1 cuy.

#### Aliño

- 3 dientes de ajo.
- 1/2 cebolla paiteña.
- 2 ramas de cebolla larga.
- 1/2 pimienta.

- 2 cucharadas de comino.
- 2 cucharadas de sal.

#### Salsa del cuy

- vísceras del cuy.
- 3 ramas de cebolla perla.
- 1 cucharada de achiote.
- 2 cucharaditas de sal.
- 1 cucharadita de comino.
- 4 onzas de maní tostado o pepa de zambo.

#### Acompañamiento.

- papas cocinadas.
- Tostado.
- Aguacate.
- Ensalada de lechuga y tomate.

#### Helado de paila.

- 1 litro de pulpa de la fruta de su preferencia (Mora y Taxo para esta preparación).
- 1 taza de azúcar.
- 2 claras de huevo batidos a punto de nieve.

#### Dulce de tomate de árbol (8 porciones).

- 8 tomates de árbol maduros.
- 2 tazas de agua.
- 500 gr de azúcar.
- 1 limón.
- Canela.
- Aníz de estrella.





En el Ecuador en general existen muchas plazas de mercado donde se venden variedades de ingredientes para preparar los platos típicos, a demás de muchísimas huecas y puestos ambulantes donde se pueden probar los mismo. Existen también lugares emblemáticos, ya sean huecas, restaurantes o puestos en la calle que tienen fama de tener los “mejores” platos ecuatorianos.

En el valle de los Chillos existen lugares que tradicionalmente son famosos por su preparaciones, además tiene una de las plazas de mercado más completas.

### **Los Cuyes de Doña Conchita. (Sector del Club los Chillos)**

Margarita Simba, es la hija mayor de Doña Conchita, ella junto a sus padres y hermanas atienden todos los días su restaurante el cual se especializa en el Cuy asado. Tienen el restaurante desde hace 10 años en las afueras del Club los Chillos, sin embargo llevan cocinando el cuy desde hace muchos años ya que es una tradición familiar. Margarita cuenta que temprano en la mañana, a eso de las 6 am llegan al local para preparar los cuyes que desde la noche anterior tienen aliñando, con ajo, sal, cebolla y varios ingredientes más, que no nos revelará ya que son el truco de familia. Prenden el asador especial y de 7 en 7 cuyes van asando la carne que más tarde será comida por los comensales. Sale humo de la parrilla donde el carbón calienta el metal y donde más tarde serán puestos los cuyes. Desde que uno se baja del auto es recibido con amigable sonrisa y un pequeño plato de degustación, el cual lleva el tradicional mote con chicharrón, habas, tostado y mellocos.

El restaurante se abre a las 10:00 am, hora a la que empiezan a llegar los hambrientos transeúntes que quieren ir a degustar el plato típico. Después de que el comensal pide su plato de cuy, ya sea el cuy entero, el medio cuy o el cuarto de cuy, uno de los empleados toma uno de los cuyes empalados que aguardan junto a la parrilla para comenzar el proceso de reventado del cuero, el cuy es colocado sobre la braza hasta que su piel comienza a inflarse y tostar, luego es cortado en su parte inferior y abierto de forma que pueda ser colocado en la parrilla, donde termina de calentarse a la perfección, éste es el secreto para que la carne no se ponga “chiclosa” como ella dice, finalmente el cuy es servido con unas deliciosas papas cocinadas, bañadas en salsa de maní y una ensalada de lechuga y tomate. El plato de cuy va desde los veinte y cuadro dólares hasta los veinte y seis dólares. El restaurante Doña Conchita, como dice afuera en letras rojas sobre una pérgola amarilla vende alrededor de 18 cuyes enteros diarios, más los cuartos y medios cuyes. El sábado y el domingo son los días que mejor se vende, y el único día que no abre es el martes.





## **Hornados Don Dieguito de Sangolquí**

Magdalena Martínez junto con su esposo maneja el negocio familiar, heredado de su suegra, el cuál lleva 23 años en el mismo lugar haciendo feliz a miles de paladares y barrigas hambrientas. A Magdalena no le gusta mucho hablar sobre su negocio familiar, sin embargo nos contó que este negocio lleva abierto 23 años, pero que la técnica de preparar el Hornado viene de varias generaciones atrás en la familia de su esposo.

El restaurante abre de 9:00h a 16:00h, los ingredientes de cada día se tienen listos desde la noche anterior y algunos llegan a eso de las 5:00h al restaurante, donde son cocinados y preparados para cuando lleguen los consumidores. Con el pasar de los años este restaurante ha ido creciendo en tamaño y producción. Para mi es un reencuentro interesante, ya que este fue el primer restaurante de comida ecuatoriana que probé hace catorce años al llegar al país. El Hornado es su plato principal, sin embargo aquí se vende gran cantidad de platos ecuatorianos, entre ellos esta el yaguarloco (loco hecho con las viseras y sangre del borrego), caldo de gallina, mote con chicharrón, empanadas, entre muchos otros platos que ofrece la carta.

El plato de Hornado está entre los cinco y siete dólares, depende de si se quiere el sencillo o el completo. Ella dice vender 20 chanchos enteros a la semana solo en Hornado. El fin de semana resulta difícil encontrar parqueo, ya que mucha gente viene a consumir el típico hornado, y al entrar al establecimiento se puede contar más de 15 meseras a demás de las personas que están en cocina sirviendo y limpiando.







## La plaza de mercado de Sangolquí

Es sin duda una bella plaza donde se consigue todo tipo de ingredientes para cientos de recetas ecuatorianas. Los domingos las “señitos” madrugan para alistar su espacio y vender sus productos, desde las 6:00h comienza a llegar gente y la venta no para hasta las 17:00h, pasadas las 15:00h los precios son más bajos ya que las seños quieren vender hasta lo ultimo que han llevado. Puestos de comida y puestos de verduras, carnes, pescado y granos adornan la plaza y las calles que la rodean, la gente va en masa a comprar lo que necesitan.





En diferentes zonas de Quito también se consiguen tradicionales platos, como lo son la Ronda y el mercado Iñaquito.

### **Ronda. (sector centro de Quito)**

La Ronda en Quito es un barrio histórico y emblemático de la ciudad. Su arteria principal es la calle Juan de Dios Morales, pero es más conocida como la Calle de La Ronda. Esta calle está llena de huecas y restaurantes a lado y lado, unos más grandes, otros más antiguos, unos más conocidos que otros, etc. en cada uno de ellos se puede encontrar diversidad de platos típicos, sin embargo entre los más conocidos y pedidos están las empanadas de viento gigantes, las de morocho, las de verde, el canelazo, Naranjillazo y canelazo de mora, los secos y el locro, además de las famosas colaciones, bebas y otros dulces tradicionales.





## Mercado Iñaquito

La plaza de mercado Iñaquito es otro punto reconocido de la ciudad de Quito en el cual se pueden encontrar gran variedad de insumos animales y vegetales tanto del Ecuador como de otros países, además de tener los hermosos puestos de ingredientes, también hay un área dedicada a pequeñas huecas que venden variedad de platos típicos, además de jugos y aguas que no son solo muy sabrosos sino que pregonan ser medicinales.





## 3.6) Glosario

### 1. Aceite.

La palabra aceite (del árabe azzáyt ) es un término genérico para designar numerosos líquidos grasos de orígenes diversos que no se disuelven en el agua y que tienen menor densidad que ésta. Originalmente se designaba solo al aceite de oliva, pero la palabra se ha generalizado para denominar a aceites vegetales, animales o minerales. El aceite de oliva llegó con los españoles pero como era tan difícil su comercialización se usó grasa animal. De todas maneras ahora se extrae aceite de girasol, aguacate, maní y otras especies originarias de América.



### 2. Achiote.

(Bixa orellana) (Náguatl achiotl), procede de las regiones intertropicales de América, cultivado desde la época precolombina. De su fruto se obtiene la especia homónima habitual en la gastronomía latinoamericana. En Europa esta especie no es tan conocida, aunque se utiliza como colorante del queso o como colorante en helados y salchichas.



### 3. Aguacate.

(Persea americana) Es un árbol originario de México, se conoce que fue cultivado y se han encontrado semillas en tumbas del Perú que datan del año 750 a.C., con la llegada de los españoles la especie se diseminó a otros lugares del mundo.



### 4. Aguardiente.

Es una bebida alcohólica de alta graduación, obtenida por destilación de las pastas fermentadas de la caña. Su nombre deriva del término latín “agua ardens”. Solamente después del siglo XV la caña de azúcar pasó a ser producida en gran escala.



### 5. Ají.

(del taíno haxí) o chile (del náhuatl chilli), en Sudamérica y pimiento en España por la comparación de su picor con la pimienta. Se pertenece a la familia de las solanácea. Formaron parte de la dieta humana en América desde al menos el 7500 a. C. El mismo Cristóbal Colón fue el que lo llevó a España, su difusión, a diferencia de otros productos, fue casi inmediata. Son muchas sus variedades entre las cuales se encuentra el ají rocoto.



### 6. Ajo.

(Allium sativum) Es una especie estéril de amplia variabilidad morfológica y fisiológica y, a la luz de los estudios moleculares, es altamente probable que sea originaria de Asia



occidental y media a través de su progenitor *Allium longiscupis*, y que fue introducida desde allí en el Mediterráneo y luego a otras zonas donde se cultiva desde hace más de 7000 años.

#### 7. Arveja.

(*Pisum sativum*) Propia de la cuenca mediterránea, aunque muy extendida en todo el mundo. Se han encontrado restos fosilizados de guisantes en yacimientos arqueológicos del Próximo Oriente que datan de hace casi 10.000 años. Las especies cultivables aparecieron relativamente poco después del trigo, por lo que se supone que ya se cultivaban hacia el 7800 a. C. En el 2000 a. C. su cultivo se había extendido por Europa



#### 8. Apio.

(*Apium graveolens*) es originaria de climas templados del centro de Europa y el oeste de Asia, su cultivo parece remontarse al siglo IX a.C.



#### 9. Azúcar.

Las referencias a la planta de la caña de azúcar, claramente tropical o subtropical, se remontan a casi 5.000 años y localizan su origen en Nueva Guinea. Se sabe que los hindúes fueron los primeros asiáticos en degustar las peculiaridades y sabor del azúcar, que desde la India se extendió posteriormente a China y al cercano Oriente en el año 4.500 antes de Cristo. En 1493 Cristóbal Colón la introduce en América.



#### 10. Canela.

(*cinnamomum verum*) es un árbol de hoja perenne procedente de Sri Lanka. Fue Francisco Pizarro quien inició el viaje hacia el Amazonas en su búsqueda encontrando un árbol con características similares pero de mala calidad.



#### 11. Cebolla.

(*Allium cepa*.) es la especie más ampliamente cultivada del género *Allium*, el cual contiene varias especies más que se denominan «cebollas» y que se cultivan como alimento. Ejemplos de las mismas son la cebolla paiteña, larga. fue introducida también a América en 1493, gracias a Cristóbal Colón, durante su viaje hacia Haití.



## 12. Cerdo.

(*Sus scrofa domestica*) es un animal doméstico usado en la alimentación humana. Domesticado hace unos 13.000 años en Oriente y China, fueron introducidos en Europa durante los siglos XVIII y XIX. Se lo conoce como chanco en varios países de América. La manteca de cerdo es un ingrediente importante en la gastronomía ecuatoriana.



## 13. Chocho.

(*Lupinus*) es una leguminosa originaria del Mediterráneo y América, su uso en alimentación es importante en Ecuador. Se puede consumir directamente o como harina.



## 14. Cítricos.

(Género *Citrus*). Oriundos del Asia tropical (China). Este género contiene tres especies y numerosos híbridos, las más comunes son el limón, la naranja y la lima. Fueron los árabes los que la introdujeron en Sicilia y España, llegaron a América muy tempranamente a México.



## 15. Comino.

(*Cuminum cyminum*) su origen se encuentra en el sudeste de Asia, popular en la Antigua Grecia, en la Edad Media se dejó de usar menos en España.



## 16. Culantro.

(*Coriandrum sativum*), también conocido como coriandro, perejil chino o japonés (dada la similitud de sus hojas con el perejil, además de pertenecer a la misma familia), es una planta que se cultiva en todo el mundo, aunque cuentan que es originaria de Europa y de las primeras en introducirse en el continente americano.



## 17. Cuy.

(*Cavia porcellus*, cochinillo de indias) En su zona de origen, los Andes Centrales de Sudamérica, se le conoce como cuy nombre onomatopéyico que viene del quechua. Su domesticación se dio hace 7000 años, se utilizó como carne y piel. La población estimada de auto-consumo en Ecuador es de 15 millones de cabezas de cuy.



### 18. Huevos de gallina.

La mayoría de los científicos coinciden en que la gallina es originaria del sudeste del continente asiático. En la India oriental y en la cordillera del Himalaya todavía se puede encontrar en su estado salvaje. A excepción de algún tipo de gallina exótica, como la de Guinea, todas las demás que conocemos y utilizamos para nuestra alimentación son procedentes de la misma especie. Se cree que llegaron a Europa hace 4000 años y a América con los españoles.



### 19. Lechuga.

(Lactuca procede del latín lac-tis (leche). Se encuentra en todas las regiones templadas del mundo. Su cultivo se remonta a 2.500 años de antigüedad. Fue conocida por los persas, griegos y romanos. Su cultivo en América empieza con la llegada de los españoles.



### 20. Maíz.

(Zea mays ) es una especie de gramínea originaria de América. Fue introducida en Europa en el siglo XVII. Gracias a sus múltiples usos ( harina, aceite y consumo directo ) es el cereal con mayor volumen de producción en el mundo.



a) Mote (del quechua mut'i ) es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del continente americano. En Ecuador, el grano de maíz luego de ser hervido y cocido, se lo sirve pelado como guarnición.



b) Canguil (palomitas de maíz) durante la época precolombina, los habitantes las hacían como pasabocas en las fiestas de las ciudades, acompañadas de chicha u otra bebida, éstas se hacían ya hacia más de 5000 años A.C.

### 21. Maní.

(Arachis hypogaea), el cacahuate, maní o cacahuate común es una leguminosas, ha sido cultivada para el aprovechamiento de sus semillas desde hace 8000 o 7000 años. Los conquistadores españoles observaron su consumo al llegar al continente americano, en un mercado de la capital azteca. Se cree originario de las regiones tropicales de América del Sur, donde algunas especies crecen de modo silvestre. Su cultivo se popularizó en Asia y África.



## 22. Mora.

Es originaria de Centro América, crece en todo el trópico americano; aunque se han reportado especies similares en África, también en Europa existen como zarzas silvestres. Europa y Asia son las dos zonas que, actualmente, constituyen el centro y origen de la especie, ya que gran parte de su territorio posee las condiciones naturales ideales para el desarrollo de la zarzamora, creciendo silvestre en sus veredas, caminos y humedales. Ya en la Grecia Clásica las moras silvestres eran conocidas junto a otros frutillos del bosque, como “sangre de titanes”, en referencia a sus intensos colores, rojos, morados, violáceos y negros. No obstante, la primera referencia que destaca el consumo de moras como parte de recetas en gastronomía, se debe a la obra *De re coquinaria* de Apicio, gastrónomo romano del siglo I d.C.



## 23. Naranjilla o lulo.

(Solanácea) es una planta que crece en forma espontánea en los Andes, su consumo es local en varios países de Sudamérica.



## 24. Orégano.

(*Origanum vulgare*) Varias especies del género *Origanum* son nativas de la zona mediterránea y todas ellas son tratadas como especia. El descubrimiento de América en el s. XV propició que los colonos llevaran semillas de esta especie para probar su cultivo en tierras sudamericanas, donde se adaptó con gran rapidez al nuevo clima, incorporándose a los condimentos empleados en las recetas tradicionales de los nuevos pueblos mestizos



## 25. Papa.

(*Solanum tuberosum*) es un tubérculo comestible de origen andino. Fue llevada a España en 1554, salvó de la hambruna a los europeos durante inviernos duros en los siglos XVII y XVIII, en la actualidad se considera que su producción anual supera las 300 millones de toneladas. Las variedades más usadas en la gastronomía ecuatoriana son: chola, gabriela y esperanza.



## 26. Panela.

Es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar moreno. Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de prisma donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja. La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la



India y Pakistán, donde se le denomina gur o jaggery.

27. Pimienta.

(De la familia de las piperáceas) es originaria de la India se la utiliza desde la antigüedad, en España se la utilizó como moneda antes de la búsqueda de la Ruta de las Especias.



28. Plátano.

(Familia de las Musáceas) Tiene su origen en Asia meridional, se lo conoció en el Mediterráneo desde el año 65a d. C. Llegó a las Canarias en el siglo XV y fue traído a América en el año de 1516. Su uso en la alimentación ecuatoriana es importante, tanto como fruta o cocinado. Variedades cocidas son el maduro y el verde.



29. Pimiento.

Al igual que el ají es de la familia de las solanáceas, pueden ser de varios colores y son dulces.



30. Res.

Es posible que el ganado vacuno fuera domesticado por primera vez en el sureste de Europa hace unos 8.500 años. El cebú, *Bos indicus*, fue domesticado en el sur de Asia aproximadamente en esa época, los españoles los trajeron a América.



a) Leche producida por estos mamíferos domesticados es una secreción nutritiva de color blanquecino opaco y es la base de muchos productos.



b) Queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo y acidificación. El queso se trata de un alimento antiguo cuyos orígenes pueden ser anteriores a la historia escrita. En toda América es indispensable para la gastronomía.



c) Crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimina elementos grasos.



d) Mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche. Se cree que fue un descubrimiento accidental por efecto de agitar la nata quizás en el área de Mesopotamia entre el 9000 y el 8000 a. C. La primera mantequilla pudo haberse elaborado de leche de oveja o cabra.



### 31. Sal.

(Cloruro de sodio) es la única roca comestible y posiblemente el condimento más antiguo empleado por el ser humano. Las culturas precolombinas comerciaban con la sal, durante la colonia los centros de producción de sal fueron muy apreciados. El uso de la sal fue universal.



### 32. Taxo (Tacsonia), o curuba.

Es nativa de la cordillera de los Andes en la selva alta, existen de varios tamaños. Se consume desde la época precolombina en Perú, Colombia, Ecuador y zonas tropicales donde se adaptan muy bien. Actualmente se exporta especialmente a España.



### 33. Tomate de árbol.

Esta fruta exótica es originaria de la vertiente oriental de los Andes, específicamente Perú, Ecuador y Colombia. Perteneciente al grupo de las frutas semiácidas, se la ha conocido con diversos nombres en distintas regiones. En 1970 en Nueva Zelanda se le asignó el nombre “tamarillo”, posicionándose esta designación comercial, que se generalizó para el tomate de árbol en el mercado mundial.



### 34. Tomate.

(*Solanum lycopersicum*) Es una especie originaria de América cultivado en todo el mundo, se consume tanto fresco como procesado ( salsa, puré, zumo, deshidratado y enlatado)



### 35. Zanahoria.

(*Daucus carota*) La zanahoria es una especie originaria de Asia Central, particularmente de Afganistán. En su origen, la zanahoria era de raíz blanca como su pariente salvaje. Fue cultivada y expandida por toda Europa y el resto del mundo. La que conocemos en la actualidad fue desarrollada por los holandeses en el siglo XVII y a partir de esa época comienzan las primeras plantaciones en América.



### 3.7) Conclusión

Muchas son las plazas, huecas, mercados y puestos ambulantes que podemos encontrar en todo el Ecuador, todos ellos rodeados de diversos aromas de alimentos crudos y cocidos. Todos estos viven llenos de transeúntes quienes sin importar el sector socio-económico al que pertenezcan comparten una misma afición, la comida típica. Día a día consumimos alimentos de los cuales no tenemos una conciencia real sobre de dónde son, cómo llegaron o que significados tienen tras sus sabores, sin embargo a todos nos gustan.

Los lugares antes mencionados son puntos de encuentro para socializar, donde los mestizos nos reunimos sin importar el motivo para consumir comidas producidas por el mestizaje. Sin saber mucho sobre el pasado estas comidas han existido desde los tiempos de la Colonia e incluso desde la época precolombina y aún siguen existiendo, algunas con grandes cambios otras no tanto. Creo es de importancia el educar más a la gente sobre la gastronomía como un elemento representativo de la identidad de un país o pueblo. Creo en que se debe crear un proyecto de rescate de los alimentos y preparaciones que han ido desapareciendo, ya que éstos son parte de nuestra historia y es de gran importancia para la identidad del país, mediante la comida podemos conocer de nuestra historia y raíces, siendo este un tema de interés común y sabroso al momento de utilizarlo como herramienta de educación.





# IV

# PARTIDO DE DISEÑO





Tras haber visto una gran parte de la historia de los procesos de la hibridación cultural ecuatoriana y haber determinado qué es necesario enseñar a la gente más sobre su cultura y los procesos de hibridación, utilizando a la gastronomía como una forma de enseñanza y estudio de la misma, se llegó a la creación de un método que sirve como medio de educación sobre la historia y cultura del Ecuador a través de su comida. Éste se divide en 3 productos diferentes, los que buscan interesar a la gente mediante su innovación y forma para que de esta manera se conozca más sobre su identidad.

El primer elemento es un libro, mediante el cual se puede mostrar de forma extensa los procesos de hibridación y la importancia de la gastronomía como elemento que permite ver la fusión de culturas que da nuestra identidad. El libro es un elemento sumamente útil, ya que puede ser grande o pequeño (refiriéndose a su extensión de páginas) y en él se puede recopilar diversa información sobre el tema. El segundo elemento será un juego de postales, las cuales de forma resumida muestran algunas partes del concepto principal de la gastronomía como elemento de representación de la identidad; estas sirven como apoyo al sistema en general y al libro en un segundo plano, ya que mediante su forma llaman la atención y comienzan a hacer ruido acerca del fenómeno que se quiere mostrar.

El tercer elemento es un concurso de cocina intercolegial, el cual busca interesar en la gastronomía de su país a las generaciones más jóvenes para profundizar sobre su identidad.

## 4.1) Concepto

Una de las riquezas más grandes de la cultura ecuatoriana es la mezcla de culturas que en nuestro país se encuentran, si bien es un tema ya tratado, enfocado de forma antropológica o sociológica hacia los estudios del mestizaje, esta propuesta tiene como objetivo el mostrar al Ecuador híbrido, a la complejidad que significa el ser ecuatoriano. Utilizando la gastronomía autóctona como elemento de la identidad nacional.



## 4.2) Elementos

Libro: la clave de este libro va a ser el cruce entre la historia de los procesos de hibridación del ser humano y la alimentación en el país mezclada con un diseño lleno de significados, símbolos y patrones representativos de varias culturas, los cuales son utilizados como ejemplo de la hibridación.

Postales: Mezcla de ilustraciones y fotografías que sirvan como un producto que cautive al público tanto nativo como extranjero mediante las cuales se pueda enviar un mensaje sobre identidad y mestizaje cultural.

Concurso de cocina: Éste busca el crear conciencia e interés en las generaciones más jóvenes para que a través de estas la sociedad se identifique con sus procesos de hibridación cultural utilizando el aspecto culinario como elemento visible.

## 4.3) Semántica

Si estudiamos la mayoría de libros de cocina, podremos observar que ninguno o casi ninguno de ellos hace un estudio real sobre la etimología de los ingredientes; hay otros libros que, en cambio, hablan puramente de la etimología de los ingredientes y hay algunos más que tratan sobre la historia de los alimentos a través de los años. Sin embargo no se encontró ninguno que tuviera estos tres aspectos juntos, la propuesta de diseño que se presentará más adelante tiene estos tres elementos juntos, además de poseer diseños representativos de las culturas y un estudio extenso de formas, colores e ideas que juntas realzan el concepto de identidad nacional.

## 4.4) Funcionalidad

El Libro: ésta es una manera de poner la mayor información posible en un mismo lugar, de esta forma se presenta un trabajo completo que puede abarcar varios puntos y mostrarlos a la vez, logrando que el público conozca a fondo la temática.

Las Postales: Si bien tienen poco espacio para mostrar la información deseada pueden reproducirse en masa a un costo no muy elevado, por lo que, distribuyéndolas a un precio razonable y en diversos lugares, pueden llegar a más audiencia y servir de vínculo para el interés por la adquisición del libro.

Concurso de cocina: Este concurso no solo educa a niños, maestros y padres sobre la importancia





de la cocina ecuatoriana como elemento de identidad, sino que también al ser televisada llega esta información a miles de habitantes de todos los sectores socio-económicos, ya que la mayoría de gente pasa muchas horas frente al televisor.

## 4.5) Formal

El libro: Se imprimirá en un tamaño de 22 cm x 22cm, en papel couché de 250gr con pasta dura.

Las postales: Se imprimirán en un tamaño de 8,5cm x5,5cm, en papel couché de 300 gr. Se pueden vender sueltas o en paquetes que contienen toda la colección.

El concurso: Este será realizado a manera de show televisivo, el cual se ejecutara en un espacio rediseñado y decorado especialmente para el mismo.





V

P  
ROCESO  
DE  
DISEÑO





El proceso de diseño siempre toma tiempo y muchas ideas, tras haber realizado una ardua investigación bibliográfica y una cualitativa, se llegó a varias ideas que juntas, texturas, patrones, colores, tipografías y forma representarían de un modo claro y conciso lo que este trabajo quiere transmitir en su aspecto visual, su imagen e identidad. La combinación de todos estos factores representa en si misma la idea de hibridación que representa el mestizaje.

Este trabajo consta de 3 elementos que son parte del sistema producto:

1. Libro: el cuál estará dividido en dos partes principales, la primera sobre la historia general de el conjunto de factores que crearon el mestizaje y la identidad ecuatoriana, hablando en específico de por qué la gastronomía es un elemento importante de identidad; la segunda parte es un recetario de cocina ecuatoriana “no tradicional”, es decir utilizando ideas modernas y diseños novedosos para darle una identidad diferente a la del resto de recetarios, para el cual se eligieron 12 recetas de comida típica.
2. Postales: coleccionables, que representan la identidad a través de la gastronomía ecuatoriana, sirven como un producto no solo para el turista sino también para hacer acuerdo a la sociedad sobre sus tradiciones e historia.
3. Concurso culinario: dirigido a niños y niñas de 9 a 13 años el cual trata de rescatar la comida típica.

**Los cuatro elementos que forman parte del producto se encuentran bajo la identidad de: *EL INGREDIENTE DE LA DIVERSIDAD. Los sabores de la identidad.***

Lo primero fue encontrar un nombre para el trabajo de diseño, mediante el cual se entendiera todo lo investigado y realizado, que solo con el nombre dijera de qué se trata el proyecto.

## 5.1) Nombre

El nombre elegido fue: *EL INGREDIENTE DE LA DIVERSIDAD. Los sabores de la identidad.*

El concepto del nombre proviene de una serie de ideas que juntas dan un mensaje. El mensaje es: que la identidad es un factor creado por la diversidad, utilizando la palabra ingrediente como idea de insumo el cual es fundamental para una preparación, las personas, más allá del país de origen, somos una receta formada por diversos ingredientes o etnias, el ingrediente en común que todos tenemos es la historia atrás de esa hibridación. En un principio el título iba a decir mestizaje, esta palabra fue cambiada por diversidad ya que abarca mucho más sin estandarizar combinaciones de raciales.



## 5.2) Tipografía

Pensando en los elementos que conforman la hibridación y la forma en la que se quería representar visualmente este trabajo se escogieron 2 fuentes las cuales representan: la primera una ruptura de la idea de Colonia, escogiendo una tipografía estilo Art Nouveau, la cual para representar de mejor manera lo que se deseaba fue rediseñada.

La segunda tipografía trata de reflejar la idea del recetario clásico de abuela, escrito a mano, para ello se eligió una tipografía que asemejara a una realizada a mano.

También se editaron las letras capitulares, las cuales utilizan la misma tipografía de los títulos, rediseñada pero utilizando un patrón de tejidos indígenas que la convierten en una representación de la hibridación en sí misma.

Tipografía Original.

Títulos: Cardinal Regular 50pt

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z  
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Rediseñada:

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Subtítulos: Jennifer Lynne 40pt.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z  
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

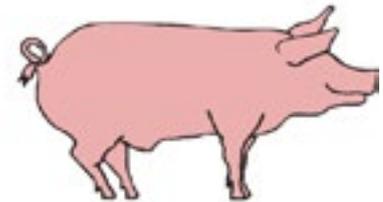
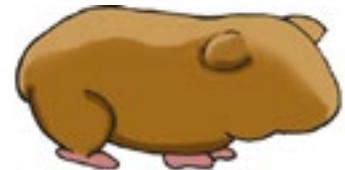


### 5.3) Identidad

Después de hacer un estudio de la forma se eligieron 2 elementos que representarían la hibridación cultural ecuatoriana, estudiando la historia se determinó que los dos aspectos fundamentales son la cultura indígena y la colonización española, razón por la cual se eligió un elemento con identidad autóctona de cada una.

Al ser el tema la gastronomía, el símbolo que representa a la cultura indígena es un Cuy, animal originario de América el cual ha sido utilizado desde la época precolombina como alimento para los pueblos. El segundo elemento elegido lo representa el Cerdo, animal muy utilizado en la comida típica pero que sin embargo fue traído por los colonizadores españoles, es un animal originario de Europa.

Para crear las imágenes de l logo, primero se realizaron a mano y luego se editaron en computador.



Antes de llegar al logo final hubo varias ideas utilizando palabras diferentes y más signos representativos de las culturas, sin embargo eran muy recargados y no lograban al 100% el comunicar la idea.





Tras haber realizado pruebas se buscaron patrones de diseños de tejidos indígenas, tanto precolombinos como actuales, los cuales fueron analizados y escogidos por su forma y capacidad de mostrar identidad. Tras haber escogido las partes más útiles en forma y significado se creó un patrón que sirviera de diferentes maneras.

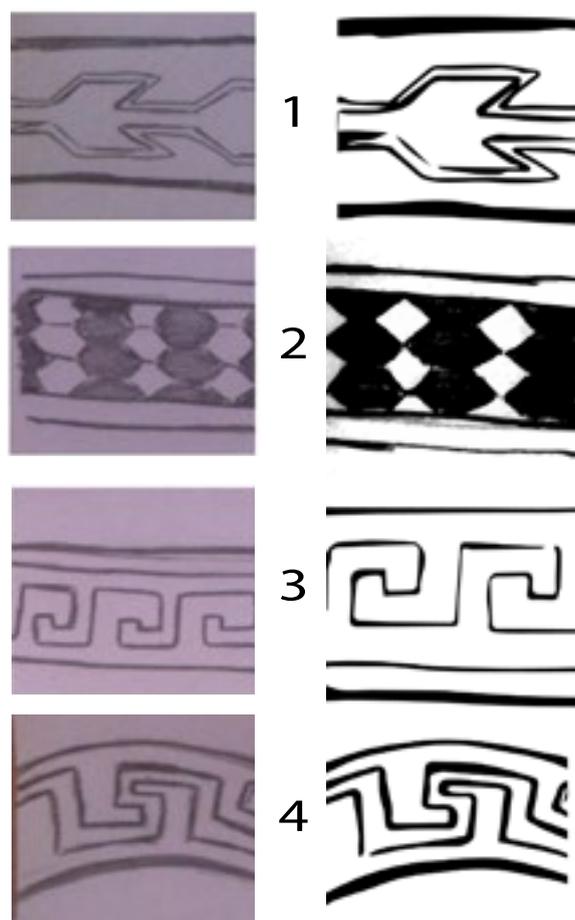
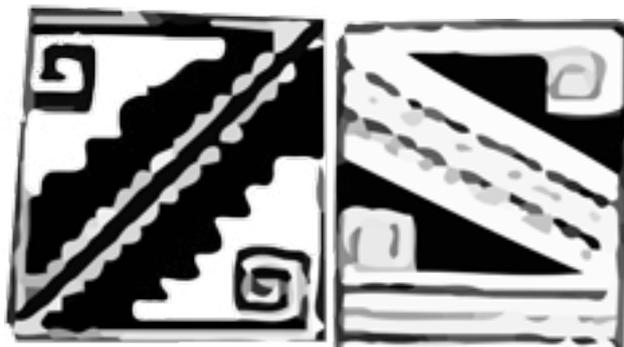
Cada comunidad o etnia ha creado sus propios patrones y representaciones simbólicas de lo que es importante para ellos. Aroca (2007):

La trama de significados que diferencia una cultura de otra es la que le suministra a cada individuo la manera de interpretar el mundo. En este sentido, toma mayor relevancia un objeto con respecto a otros según el papel que juegue dentro de dicha cultura. Para algunas culturas un objeto natural puede tener status sagrado mientras que para otras no; todo depende del papel que juegue dentro de un sistema de creencias (mitos, leyendas, religión, doctrinas, etc.) o relaciones sociales, económicas o políticas (p.94).

Tejidos de la comunidad indígena Ika o Arahua:

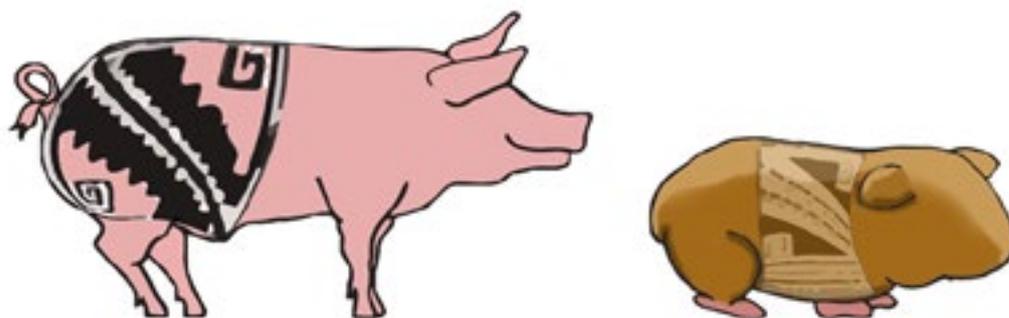
- 1- Kanzachu: Hoja de árbol.
- 2- Haku: Serpiente de cascabel.
- 3- Kambiru: Cola de alacrán o escorpion.
- 4- Garwa: Padre de los caminos.

Patrón elegido para apoyar a los símbolos elegidos para la hibridación cultural y la identidad:





Aplicaciones:



Logo final:



## 5.4) Cromática

La paleta de colores está creada en base a lo natural.

En la época precolombina las comunidades creaban colores con los que pintaban los chorotes (vasijas de barro) y muros de piedra con pintura hecha de elementos de la naturaleza, tales como tierras de colores, plantas e incluso con sangre.

Dividiremos la cromática de dos maneras, la primera será usada para la identidad en general y estará basada en la pintura rupestre, utilizando rojos intensos, ocre, blancos y negros. La segunda será de carácter más moderno y se utilizará para la simbología y las texturas de la letras capitalinas, está formada por un pantone sacado de algunos colores de los vegetales e insumos alimenticios.





Rupestres:

Pantone: 4625 C



C:43,82% M: 73,56% Y: 80,8% K: 58,58%

Pantone: Black 6 C



C: 81,44% M: 71,04% Y: 59,16% K: 75,39%

Pantone: 1795 C



C: 8,83% M: 97,91% Y: 93,08% K: 1,05%

Pantone: 441 C



C: 25,89% M: 15,56% Y: 20,29% K: 0%

Insumos:

Pantone: 1795 C



C:10,22% M: 100% Y: 100% K: 1,57%

Pantone: Black 6 C



C: 81,44% M: 71,04% Y: 59,16% K: 75,39%

Pantone: 170 C



C: 0% M: 59,34% Y: 50,74% K: 0%

Pantone: 430 C



C: 54,21% M: 40,7% Y: 37,81% K: 4,41%

Pantone: 171 C



C: 0% M: 79,15% Y: 83,1% K: 0%

Pantone: 663 C



C: 7,79% M: 9,36% Y: 4,61% K: 0%

Pantone: 575 C



C: 60,92% M: 32,18% Y: 96,66% K: 14,02%

Pantone: 577 C



C: 35,78% M: 9,91% Y: 63,78% K: 0%



## 5.5) Simbología

Para leer las fotografías se ha creado una simbología que representa el continente americano, el europeo, el asiático y el africano, estas están dadas en forma de máscaras. Las máscaras son elementos hechos a partir de diferentes materiales, la cuales sirven para cubrir el rostro y son entendidas como una representación de algo más, las máscaras tienen tres funciones, rituales, religiosas y ceremoniales, donde su uso es para representar a las diversas figuras espirituales o legendarias. En varias culturas se cree que al usar una máscara, el portador toma las cualidades de lo que esta representa. Quien usa una máscara está creando una identidad diferente a la propia. Octavio Paz (1948) dice en uno de sus poemas: “Es la mirada que no mira y mira”(poema).



Máscara Americana



Máscara Europea



Máscara Africana



Máscara Asiática

Este conjunto de mascararas servirán para mostrar de donde provienen cada uno de los ingredientes, así se puede entender mejor la hibridación.



## 5.6) Piezas

Libro:

El libro utiliza los mismos títulos, tipografías, tamaños, símbolos y patrones antes mencionados para la portada y contraportadas. Las páginas que dividen a cada capítulo tienen la misma identidad que la portada y usan las mismas tipografías incluyendo las capitulares.

En la parte interna del trabajo se encuentran contenidos textuales sobre la investigación bibliográfica de la hibridación, recetas típicas, recomendaciones, entre otros. Los cuales utilizan dos tipografías diferentes además de las planteadas anteriormente.

Tipografía Interna:

Tipografía para textos generales, los ingredientes y las preparaciones irán en Helvética Light tamaño 10ps y 12pt. Esta tipografía tiene la cualidad de que es sencilla, rítmica en la lectura, es ligera, y muy estética y, para textos largos es muy útil ya que no es pesada de leer.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Los títulos de: Ingredientes, preparación y otros más utilizarán la tipografía Always forever tamaño 20pt. éste tipo asemeja a la letra escrita a mano, es importante para la idea de recetario de abuela, sin embargo es una tipografía pesada de leer cuando es un texto de mayor extensión.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0



Postales:

Las postales tendrán fotos de algunos de los platos elegidos, están adornadas con los patrones indígenas y llevarán la simbología de las máscaras para identificar la influencia de los ingredientes usados y así mostrar la hibridación.

Se utilizan las mismas tipografías para el libro, cromática y estética en general.

Estas podrán ser vendidas en diferentes lugares turísticos del país, en librerías y en restaurantes para que tanto el público local como extranjero sepa más de la cocina ecuatoriana.

Los puntos de venta serían:

Duty free del Nuevo aeropuerto internacional Mariscal Sucre.

Librerías Librimundi de todo el país.

Casa de la cultura ecuatoriana.

CAC, Centro de Arte Contemporáneo de Quito.

Correos del Ecuador.

Almacén Folklore by Olga Fish.

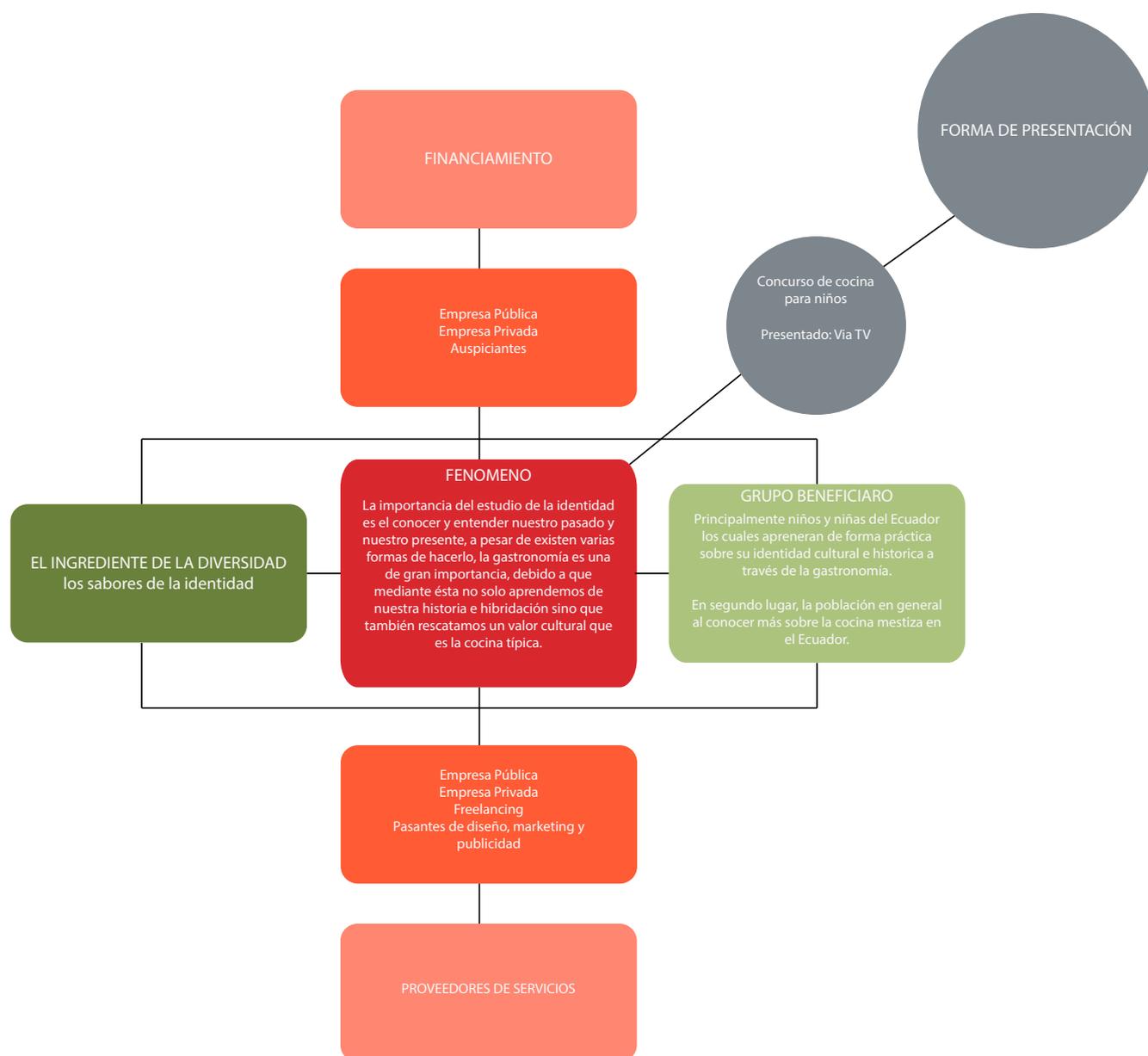




Se creará un concurso de cocina inter-escolar el cual será presentado de forma televisiva dirigido exclusivamente a niños y niñas de 9 a 13 años de edad, el cual busca que las generaciones más jóvenes conozca a fondo su cultura e identidad a través de la gastronomía.

El programa se llamará: Pequeños Chefs. Sabores de la identidad.

Niños y niñas de colegios tanto privados como públicos tendrán la oportunidad de participar en el primer concurso de cocina dirigido a niños de entre 9 a 13 años del Ecuador.



### AUSPICIANTES:

Ecuador ama la Vida, Ministerio de Educación, Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito, Ecuador TV, Banco del Pichincha, Diners Club, almacenes Sukasa, Megamaxi y Cuisinart.

### BASES:

El o la postulante debe tener entre 9 a 13 años de edad, debe ser ecuatoriano o residente del Ecuador.

Los postulantes deberán escoger un plato ecuatoriano el cual deberán enviar junto con la receta del mismo. Los participantes deberán argumentar a manera de un ensayo corto por qué eligieron dicho plato.

### JUECES:

Estará conformado por un grupo de 3 jueces quienes son algunos de los mejores chefs del país.

### PRESENTADOR:

El presentador será una figura pública conocida.



Cualquier niño o niña que cumpla con los requisitos puede participar en el concurso Sabores de la identidad. Las inscripciones podrán ser realizadas vía Internet en la página web [www.concursosaboresdelaidentidad.com](http://www.concursosaboresdelaidentidad.com) donde encontraran el formulario de inscripción. La inscripción no tiene ningún costo.

El concurso constará de diferentes rondas de eliminación hasta llegar al ganador o ganadora. El objetivo principal es fomentar el interés por la cultura ecuatoriana a través de la cocina nacional. 50 niños y niñas de todo el Ecuador serán seleccionados con base en la presentación de un plato ecuatoriano de su elección.

El concurso constará de diferentes rondas de clasificación.

Será juzgado por tres excelentes chefs, los cuales apoyarán a los participantes cada semana enseñándoles técnicas culinarias, uso de ingredientes, etc.

Los niños y niñas además de tener una serie de conferencias con los chefs donde aprenderán sobre gastronomía, tendrán también unas conferencias sobre la historia de la cocina y la comida en el Ecuador, para que puedan conocer más sobre su cultura y así trasmitirla en cada uno de los platos que realicen.

Cada semana habrá un chef invitado especializado en alguna técnica o comida específica, el cual ayudará al juzgado.

En la primera ronda de clasificación los 50 niños tendrán que preparar un plato típico elegido por los chefs el cual será juzgado por técnica, presentación y sabor; solo 20 pasaran a la siguiente ronda.

Así sucesivamente semana a semana los niños y niñas tendrán que realizar un plato típico además de tener pequeñas pruebas de gastronomía. Finalmente solo 2 participantes competirán para ser elegidos como el Pequeño Chef ecuatoriano.

Premios:

Todo participante tiene un premio; cada niño que clasifique entre los 50 mejores tendrá un trofeo del concurso además de un regalo sorpresa por parte de nuestros auspiciantes.

El primero, segundo y tercer lugar recibirán tanto un premio económico como ordenes de compra en almacenes auspiciantes y regalos sorpresa .







# VI

SISTEMA

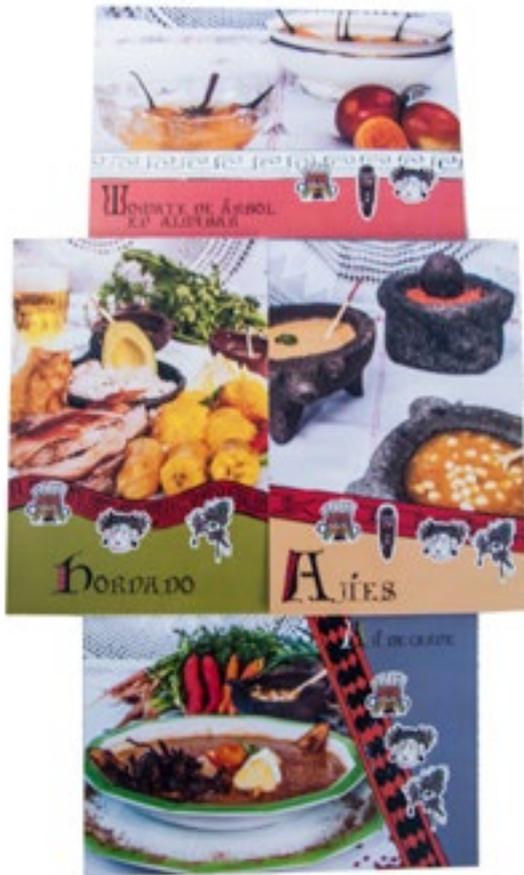
PRODUCTO



6.1) Libro



## 6.2) Postales



### 6.3) Concurso de cocina



# VII

## CONCLUSIÓN



75



## 7.1) Reflexión

Nos encontramos en una época donde a raíz de la globalización podemos adquirir cualquier cosa de cualquier lugar del mundo a través de diversos medios. La identidad más allá de ser algo propio se ha convertido en un bien comunal, mediante el cuál un chino, un africano y un ecuatoriano pueden vestir de la misma manera y consumir los mismos productos. Sin embargo cada país, región y población tiene sus costumbres tradicionales y actos o productos que le dan su identidad propia, tales formas de identidad están dadas por varios elementos que enriquecen la cultura y están cargados de historia. La comida es, sin duda alguna, un elemento que representa la identidad de un pueblo cargado de historia e hibridación cultural. Todo pueblo o civilización ha vivido procesos de hibridación, ya sea por embates o por comercio.

La comida tiene la magnífica cualidad mediante sus sabores y aromas de transportarnos a momentos en el pasado, esta cargada de historia, de memorias...

Es por eso que la comida tiene la característica de guardar los recuerdos en su variedad de sabores, texturas, aromas, preparaciones y momentos al degustarla, además del obvio factor de la supervivencia, por el cuál día a día consumimos alimentos variados los cuales conocemos como comidas típicas.

Sin embargo la mayoría de nosotros no tenemos idea de cómo se originaron aquellos platos o de que ingredientes son autóctonos y cuales no, y sin saber esos factores y muchos más, somos ignorantes a la idea de que al comer estamos consumiendo parte de nuestra historia, de nuestra cultura, tradiciones y de nuestra identidad

Es por esta razón primordial que debemos rescatar la historia de nuestra hibridación a través de los alimentos, para así comprender y tener presente todo el tiempo de donde venimos y quienes somos, es decir cual es nuestra identidad como ecuatorianos.

## 7.2) Recomendaciones

No importa cuanto sepamos de nuestros pueblos y comunidades si no vivenciamos mediante experiencias gratas lo que es ser parte de esa identidad, es por eso que hago un llamado a que todas las personas prueben parte de su identidad, a que disfruten de cada plato y preparación, no es obligación que a uno le guste o no lo que consume, pero si es necesario saber que elementos forman parte de nuestra identidad y cómo estos se han concebido y perpetuado a través del tiempo. Así que los invito a que prueben la cocina mestiza, la cocina autóctona de su pueblo, ciudad, región y país, existen diversas formas para hacerlo, desde restaurantes costosos hasta puestos ambulantes o la muy tradicional vendedora de chochos que se encuentra a cualquier hora en cualquier parte.





# VIII

## RREFERENCIAS



Alban Achinte, A. (2010). Comida y Colonialidad, Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las me- morias del paladar. (artículo de investigación). Universidad del Cauca, Cali, Colombia.

Cartay, R. (1996). Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina. *Economía XXI*. 11, 35-43.

Colantoni, R. (1992). Formas del Inicio, la pintura rupestre en Venezuela. Caracas, Venezuela: Editorial Binev C.A.

Delgado, M. (2008). La identidad en acción: la cultura como factor de exclusión y de lucha. *Eikasia revista de filosofía*. Año III, 17.

FLACSO, sede Ecuador. (2003). Antología, ciudadanía e identidad. Quito, Ecuador: RISPGRAF  
Franco, F. (2010). La identidad como proceso de construcción. Bogota, Colombia: Universidad de los Andes.

Fried, Michel O. (1997). Comidas del Ecuador. Quito, Ecuador: Editorial Norma S.A.

Gonzales Blanco, A. (1985). La historia del S.E. peninsular entre los siglos III-VIII d.C. (fuentes literarias, prob- lemas y sugerencias). Madrid, España.

Guzmán Almagro, Alejandra. (2013). Demonios, fantasmas y máscaras en la Antigüedad: consideraciones sobre el término larua y sus significados. *Emerita Revista de Lingüística y Filología Clásica*. LXX1, 183-202. doi: doi: 10.3989/emerita.2013.09.1210

Ibarra C, H. (2003). La identidad devaluada de los modern indians. Flacso. Quito, Ecuador: RISPGRAF

León, E. (2012). Sopas, La identidad de Ecuador. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.

Montes Pérez, C. (2000). Representaciones de la alteridad en contextos latinoamericanos: símbolo y máscara en festividades andinas. Tesis de Master no publicada. Universidad de Salamanca, Salamanca, España.

Maggiolo Veloz, M. (1977), Sobre cultura dominicana y otras culturas, ED. Alfa y omega, Santo Domingo, RD.





Memorias del IV Congreso. (2010). Cocinas regionales andinas. Julio Pazos Barrera editor. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.

Pazos Barrera, J. (2008). El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña. Quito, Ecuador: FONSA.

Pajuelo, R. (2001). Del “poscolonialismo” al “posoccidentalismo”: una lectura desde la historicidad latinoamericana y andina. Revista del centro andino de estudios internacionales. No2, 114-131.

Ulloa, Carmen. (2006). Aromas y sabores andinos. La Paz, Bolivia: Plural Editores. Vergara y Vergara, J. 1969 (2003). “Las Tres Tazas”. Cali, Colombia: Carvajal & Compañía.

Von der Walden, E. (2014). “Realismo Mágico Y Poscolonialismo: Construcciones Del Otro Desde La Otredad”. Recuperado de <http://www.ensayistas.org/critica/teoria/castro/walde.htm>

