

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo**

**Análisis de la nueva propuesta gastronómica que busca la  
revitalización de producto y cocina ecuatoriana y su  
enseñanza en la Universidad San Francisco de Quito.**

**Proyecto de Investigación**

**Franco Esteban Solórzano Astudillo**

**Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas**

Trabajo de titulación presentado como requisito  
Para la obtención del título de  
Licenciado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 9 de mayo de 2019

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ  
COLEGIO DE HOSPITALIDAD ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Análisis de la nueva propuesta gastronómica en Ecuador basado en 5  
restaurantes y su visión de la revitalización de la cocina y producto  
ecuatoriana.**

**Franco Esteban Solórzano Astudillo**

Calificación:

Nombre y título del Profesor:

Esteban Tapia Magister  
en Patrimonio y Turismo Sustentable

Firma del profesor:

---

Quito, 9 de mayo de 2019

## Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: \_\_\_\_\_

Nombres y apellidos: Franco Esteban Solórzano Astudillo

Código: 00127791

Cédula de Identidad: 0603234758

Lugar y fecha: Quito, mayo de 2019

## RESUMEN

La motivación de esta tesis radica en conocer los productos locales que se están utilizando dentro de la propuesta gastronómica que actualmente se está viviendo en Ecuador con la visión de revitalizar la utilización de producto fresco, local y de temporada, además de como el conocimiento de estos productos y técnicas que se puedan aplicar a ellos se evidencia dentro del colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito a nivel de estudiantes. Anteriormente en el Ecuador regía la tendencia de utilizar productos extranjeros y enfoques a la cocina internacional a diferencia de una visión donde se busca preservar la identidad alimentaria que existe en el Ecuador y la diversidad de productos que se ofrece.

En los últimos años varios restaurantes han empezado a utilizar productos nacionales que antiguamente se utilizaban, pero han dejado de ser comercializados debido a la invasión de productos de rápida cosecha y rendimiento. Con la visión de rescatar la utilización de productos autóctonos y dar a conocer la biodiversidad y alcance gastronómico presente en el Ecuador. Mediante entrevistas y visitas realizadas a 4 restaurantes en diferentes puntos del Ecuador como son Quito, Saraguro, Cuenca, y Puerto Cayo.

En las entrevistas realizadas cada chef tiene su propia visión de la gastronomía ecuatoriana y el mensaje que se busca transmitir mediante la misma. Entre las similitudes que comparten esta la de preservar y potenciar la utilización de producto nacional que en muchas instituciones a nivel nacional no se consigue enseñar. Mediante este tipo de trabajo se busca potenciar y revitalizar la gastronomía ecuatoriana y la relación entre chef y proveedor. Esta es una relación que de acuerdo a los chefs se ha ido perdiendo y en la actualidad son pocas las personas que se encuentran informadas sobre el lugar de origen de los alimentos que se consume.

En base a las entrevistas realizadas también se logra determinar un criterio en común de los chefs, que habla sobre la formación que se está dando a los estudiantes de gastronomía actualmente. En el Ecuador los institutos y universidades que ofrecen esta carrera tienen un enfoque direccionado más hacia la comida internacional que a conocer sobre los productos que ofrece el Ecuador y la versatilidad que los mismos poseen.

**Palabras clave:** autóctono, Ecuador, biodiversidad, enfoque, formación, gastronomía, versatilidad

## ABSTRACT

The motivation behind this thesis lies in getting to know the local produce that is being used within the culinary movement this is Ecuador is currently undergoing and how the knowledge of these products and techniques is present within faculty and students of University San Francisco de Quito specifically within the School of Hospitality, culinary arts and Tourism. In the past the culinary tendency that was present in Ecuador was to use foreign ingredients and a focus to teach mostly international cuisine, unlike the vision that is currently spreading to preserve the culinary identity that Ecuador has and get to know the diversity of produce that are available.

In the last years, several restaurants have started using local produce that had been used in the past but has been slowly dying out due to the fact many farmers prefer to grow product that offer a faster harvest time as well as a higher yield. These restaurants have the vision of rescuing the use of national produce and making the knowledge of Ecuadorian cuisine and its biodiversity available to others. This knowledge was obtained through a series of interviews to chefs from 4 restaurants in different cities such as Quito, Saraguro, Cuenca, and Puerto Cayo. In the interviews that took place each chef has his own vision of the Ecuadorian culinary scene and the message each of them tries to convey through their food. Amongst them the chefs several similarities arose but one of the main ones is the preservation and utilization of indigenous produce that many institutions within Ecuador fail to teach about. Through this type of work the chefs are looking for a way to revitalize and empower the use of local products as well as encourage chefs and owners to create a bond with their farmers and suppliers. According to the chefs this is a relationship that has become less practiced in the last years and many chefs are not aware of how the produce they receive gets to its final destination or how it was harvested.

Based on the interviews there is one common denominator that pops out and it is the fact that the formation that is being given to culinary students in Ecuador doesn't show students the value and pride behind the culinary heritage of the country in question. In Ecuador institutes and universities offer culinary careers that are focused mostly on international cuisine and produce rather than getting to know the biodiversity and versatility that is available.

*Key words:* National, Ecuador, biodiversity, focus, formation, culinary, preservation versatility

## TABLA DE CONTENIDO

### Tabla de contenido

<b>1. INTRODUCCION .....</b>	<b>7</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
2.1 Objetivo General.....	9
2.2 Objetivos Específicos.....	9
<b>3. Metodología de Investigación .....</b>	<b>10</b>
3.1 Marco Metodológico .....	10
3.2 Revisión Bibliográfica .....	13
<b>4. ANALISIS .....</b>	<b>14</b>
4.1 Nuema .....	14
4.2 Shamuico .....	23
4.3 Dos Sucres.....	33
4.4 Boca Valdivia .....	44
<b>5.Encuestas .....</b>	<b>52</b>
5.1. Elegir de una lista de alimentos cuales son conocidos y cuáles no.....	52
5.2 ¿Cree que dentro de la malla curricular de gastronomía se incluye suficiente sobre cocina ecuatoriana?.....	55
5.3¿En tu criterio debería existir una mayor profundización con respecto a los productos de cada región del ecuador? .....	56
5.4 ¿Es necesario salir a experimentar diferentes propuestas para aprender?.....	57
5.5 Conocimiento de restaurantes que buscan revitalizar cocina y producto local. ....	57
5.6 ¿Que conoce con respecto a la propuesta de varios restaurantes de revitalizar cocina y producto ecuatoriano?.....	59
5.7 ¿Es importante tener una buena relación con los proveedores?.....	59
5.8 ¿Es importante preservar la utilización de producto ecuatoriano? .....	60
5.9 ¿Te ves trabajando con enfoque en la cocina ecuatoriana o utilizando producto local? 60	
5.10 ¿Qué opina sobre la enseñanza de cocina y producto ecuatoriano en la USFQ?.....	61
<b>6.Conclusiones.....</b>	<b>63</b>
<b>7.Recomendaciones.....</b>	<b>67</b>
<b>8. Referencias y bibliografía.....</b>	<b>69</b>
<b>9.Anexos .....</b>	<b>73</b>
9.1 Anexo a. Transcript de Entrevistas .....	73
9.2 ANEXO C. Preguntas Encuesta.....	82

## 1. INTRODUCCION

En el Ecuador actualmente existen varios restaurantes que tienen como objetivo la utilización de ingredientes locales junto con las buenas prácticas de manejo de dichos ingredientes teniendo en cuenta su disponibilidad, versatilidad y manejo responsable. La tesis presente tiene como objetivo dar a conocer la misión de los restaurantes y su percepción de la gastronomía y enseñanza en el Ecuador además de los ingredientes nacionales utilizados en 4 restaurantes que comparten la visión de rescatar y revitalizar la cocina ecuatoriana y la utilización de producto fresco y local como son Nuema en Quito, Shamuico en Saraguro, Dos Suces en Cuenca, BocaValdivia en Puerto Cayo. En el Ecuador el enfoque otorgado a la gastronomía internacional junto con las influencias extranjeras ha hecho que disminuya la investigación y utilización de los productos del Ecuador. El Ecuador en la actualidad es uno de los países considerados como mega diversos (Morillo, 2006) lo cual otorga una gran posibilidad dentro de la gastronomía al tener una oferta alimenticia variada. En la antigüedad en el Ecuador podría encontrar una variedad inigualable de alimentos y productos propios del Ecuador, pero en los últimos años se han ido perdiendo debido a una erosión genética que se ha dado por motivos como es la inclusión de monocultivos y la falta de incentivo estatal a la agricultura. (Morillo, 2006). Es por estos motivos y más como es la inclusión de una mayor variedad de alimentos en la dieta cotidiana de los ecuatorianos (Contreras, 2019), que estos restaurantes y más en la actualidad comparten la misión de rescatar la utilización de producto nacional y revitalizar la cocina ecuatoriana para que llegue a ser reconocida a nivel internacional, además de mostrar la variedad de productos que en Ecuador se puede conseguir y utilizar. Estos restaurantes buscan promover el uso de materia prima local y

demostrar la versatilidad de combinaciones y presentaciones que se puede otorgar a estos productos utilizando mezclas de técnicas y sabores. Los chefs de estos restaurantes buscan ir más allá de suplir una necesidad fisiológica adentrándose en las comunidades donde se consiguen los productos para crear una relación directa con sus proveedores y saber de dónde vienen los productos que se sirven a sus comensales.

Este tema es de relevancia en el Ecuador actualmente debido a los movimientos que se están presentando como es SlowFood que busca cuidar y preservar la identidad y patrimonio alimentario del Ecuador, además de promover la investigación e involucración con programas de sustentabilidad y cuidado de productos nacionales entre estudiantes y profesionales de la gastronomía. Otro factor relevante es la educación que se imparte a estudiantes de gastronomía y el conocimiento que los mismos tienen sobre la diversidad de productos que ofrece el Ecuador y las distintas aplicaciones que se les puede dar. La educación culinaria en el Ecuador en los últimos años ha cambiado a una visión que busca rescatar la identidad culinaria del país.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo General

Analizar la nueva propuesta gastronómica que busca la revitalización de producto y cocina ecuatoriana y su enseñanza en la Universidad San Francisco de Quito.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Indagar en la visión y misión que poseen 4 restaurantes del Ecuador que buscan revitalizar la cocina y producto ecuatoriano y los menús que emplean dentro de sus restaurantes y la relación con proveedores, junto con la visión que comparten los chefs de cada restaurante sobre la educación de cocina y producto ecuatoriano dentro de institutos y universidades.
- Elegir 4 productos de los empleados en los menús de cada restaurante y elaborar una ficha técnica sobre sus cualidades, nombre científico, ubicación y la preparación empleada.
- Evaluar la percepción de estudiantes de quinto semestre en adelante de gastronomía dentro de la Universidad San Francisco de Quito con respecto a la importancia y enseñanza que se otorga a producto y cocina ecuatoriana dentro de la Universidad San Francisco de Quito junto con el conocimiento que tienen de los restaurantes investigados junto con 6 productos utilizados dentro de estos restaurantes.

## 3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

### 3.1 Marco Metodológico

En la investigación presente se buscará analizar la visión que tienen estos 4 restaurantes ubicados en distintas regiones del Ecuador y la adaptabilidad a su entorno y los productos que se ofrecen en el área y como utilizan ingredientes nacionales que han sido relativamente olvidados y les otorgan una nueva presentación. Este tema se enfoca en la calidad, disponibilidad, versatilidad y adaptabilidad que poseen estos restaurantes con los ingredientes que utilizan y transforman. Esta investigación más allá de una recopilación de ingredientes autóctonos busca dar una nueva luz a las propuestas culinarias que están emergiendo en el Ecuador y como las mismas pueden llevar a una mayor creatividad e incentivo de investigación dentro de los estudiantes del Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

El primer paso que se tomó fue elegir entre varios restaurantes aquellos que promuevan la utilización y rescate de productos locales que se han ido perdiendo a lo largo de los años especialmente por los monocultivos y falta de concientización sobre la diversidad culinaria en el Ecuador. Un ejemplo de esto podemos encontrar dentro de la comunidad Achuar donde solo ahí se cultiva más de 100 variedades de yuca (Varea et al., 1997) Se consultará adicionalmente a estudiantes de la Universidad San Francisco de Quito sobre el conocimiento que tienen de dichos restaurantes y sus propuestas alineadas a la preservación de la identidad alimentaria del Ecuador.

Se realizará una visita personal a cada uno de los restaurantes donde se llevará a cabo una entrevista semi abierta a los chefs con 11 preguntas sobre la visión que tienen, productos que utilizan y lo que esperan del futuro de la gastronomía ecuatoriana junto

con su opinión de la enseñanza de producto y cocina local y responder a los objetivos específicos planteados. Una vez obtenida esta información se realizará un contraste con el conocimiento que tienen los estudiantes de los mismos temas mediante encuestas de opción múltiple y respuesta libre.

Como Antecedentes podemos observar las investigaciones que se han realizado sobre la diversidad alimentaria que el Ecuador ofrece en base a su región y temporada junto con las cualidades organolépticas de dichos alimentos. Entre ellos donde se denota la importancia de los alimentos locales no solo en el ámbito de restaurantes sino también nutricional y la importancia que tienen las empresas y monocultivos en la pérdida de estos alimentos, como consta en la declaración de Atitlán, Guatemala, de (abril de 2002), que habla del derecho a la alimentación “La imposición de los modelos industriales por parte de los gobiernos, particularmente en la agricultura industrializada de monocultivos que causan la erosión de la diversidad genética y la consecuente pérdida de nuestras semillas, especies y razas de animales que solo empobrecen nuestras tierras, generando la emigración creciente de miembros de nuestras comunidades a las urbes en busca de trabajo que no existe, y la adopción de modelos ajenos de mercados que nos imponen alimentos que no nos nutren, sino que nos causan enfermedades y todo tipo de problemas de salud y desarrollo físico de nuestros niños.” Además, cada uno de estos restaurantes lleva a cabo un proceso de investigación, recopilación y pruebas para poder entender cómo funcionan los alimentos que van a utilizar en sus preparaciones. El eje central de esta investigación se basa en recopilar por qué fueron creados dichos establecimientos y que es lo que buscan al preservar y utilizar la diversidad de productos que el Ecuador tiene para ofrecer junto con el mensaje que se busca transmitir a sus comensales y como la

nueva generación de chefs que se forman en la USFQ tienen conocimiento de dichos productos y sus aplicaciones dentro del campo laboral o académico.

En esta tesis se buscará, además, identificar la motivación de los chefs a tener estas propuestas gastronómicas junto con lo que buscan conseguir de las mismas. Existe poca investigación con respecto a este movimiento de restaurantes que buscan proteger y revitalizar la utilización de productos nacionales, ya que el rescate y utilización de productos locales dentro del Ecuador no solo promueve mayor conocimiento de la variedad agrícola en Ecuador sino que también mejora la dieta de las familias al incluir mayor variedad de alimentos, fortalece a los pequeños agricultores y contribuye a generar una mayor percepción de identidad nacional, y autovaloración y preservación de nuestras culturas locales.(CEPAL, FAO, IICA.,2009). Es importante el conocimiento de dicha propuesta entre las nuevas generaciones de Chefs y es junto con la percepción que tienen de la enseñanza actualmente y lo que los estudiantes de 5to semestre en adelante opinan con respecto a la enseñanza de producto y cocina local en la Universidad San Francisco de Quito ya que mediante la gastronomía se puede llegar a conocer la historia de un país, como se aprovechan los recursos e incluso medir la influencia de diferentes culturas dentro de la gastronomía actual ecuatoriana.

### **3.2 Revisión Bibliográfica**

En esta tesis se utilizará principalmente la información recopilada de las entrevistas a cada chef para conocer la situación de cada restaurante, sus productos y el propósito que tienen detrás de sus restaurantes junto con su visión respecto a la educación de gastronomía en el Ecuador, además de la percepción de los estudiantes con respecto a la enseñanza de estos productos y propuesta dentro de la carrera de gastronomía de la Universidad San Francisco de Quito. La visión de usar las encuestas y entrevistas es para basar la investigación en la información recopilada actualmente y medir la percepción y aceptación que tienen los estudiantes de esta nueva propuesta junto con el interés que se muestra en incursionar dentro de la cocina ecuatoriana y utilización de producto local. Una vez realizado el análisis e investigación de cada restaurante utilizando como referencia *El pan de América* escrito originalmente en 1997 por Estrella, Eduardo. Este texto se utilizará para recopilar la información de los productos seleccionados de cada restaurante y analizar sus propiedades. Este es un libro a utilizar ya que dentro del mismo se encuentra la importancia y origen de los alimentos seleccionados además de contar con la visión de la necesidad de crear una visión propia de la alimentación en Ecuador y la concientización de los productos que existen aquí (Estrella, pag.9). Junto con la información proporcionada de por el Ministerio de Cultura y patrimonio se proseguirá a crear un informe organoléptico de los productos utilizados junto con la disponibilidad y sitio de obtención de cada alimento.

## 4. ANALISIS

### 4.1 Nuema

Nuema es un restaurante ubicado en el centro de Quito bajo el chef Alejandro Chamorro. El nombre Nuema proviene del nombre de los 3 hijos de Alejandro y Pía, su esposa, los hijos son Nuria, Emilio y Martin. Nuema trae consigo una visión que es la necesidad de fomentar la identidad dentro de la gastronomía en Ecuador. Los países vecinos al Ecuador como son Perú y Colombia han tenido un crecimiento en cuando a valoración de identidad gastronómica significativo en los últimos años. En conjunto con la visión de Nuema dentro de la gastronomía ecuatoriana se debe fomentar el trabajo con ingredientes locales y en el caso de ser posible verificar la trazabilidad de los mismos. La cocina ecuatoriana es una que tiene gran variedad de técnicas y productos y que al aplicarle técnicas vanguardistas puede ser una cocina que llegue a ser apreciada inicialmente por la región para luego llegar a ser reconocido a mayor escala.

El tipo de cocina que emplea Nuema es una de vanguardia con la utilización de producto local que busca llegar a la memoria de los comensales mediante la reinterpretación de platos ecuatorianos que evocan emociones al llevarlos a los momentos donde solían disfrutar de estos sabores. El menú que se utiliza es uno que varía en base a la temporada y disponibilidad de productos por parte de los proveedores. Adicionalmente, al momento de establecer un menú los productos pasan por un proceso de investigación en la cual se busca una forma diferente de presentar el producto cambiando en ocasiones su textura, pero manteniendo el sabor que originalmente este producto tenía. Ecuador es un país donde la diversidad de productos facilita la implementación de muchas técnicas que se van aprendiendo mediante el recorrido gastronómico que se realiza. El sabor de la memoria es un factor determinante dentro del menú que se desarrolla en Nuema ya que esto es lo que diferencia a la cocina ecuatoriana de la de países vecinos, los sabores que han sido

transmitidos de manera empírica de generación en generación y el parecido que tiene entre sí y como se conllevan los productos ecuatorianos es lo que hace única a la cocina ecuatoriana.

En el Ecuador la alimentación durante los últimos años de acuerdo con Nuema no ha variado mucho, pero los monocultivos se han vuelto cada vez parte más importante de la alimentación y principalmente de la economía de los agricultores y es difícil cambiar la utilización de monocultivos por estos y otros motivos. (Chamorro, 2019). Uno de los principales problemas que se halla con los monocultivos es la depredación de especies nativas, de especies nativas, que pertenecen a un ecosistema o área específica y se da de forma natural gracias a las condiciones atmosféricas existentes, (Guerrero, 2012), del Ecuador y es por ello que en la actualidad restaurantes como Nuema están buscando rescatar y utilizar los ingredientes que se hallan cerca entre sí y en las comunidades para crear un plato y un menú balanceado de lo que tenemos cerca. Como chefs y estudiantes de gastronomía en el Ecuador deben ser precursores de restaurar la utilización de este tipo de productos pese a la dificultad presentada por entes económicos.

Como chef la relación con los proveedores es esencial ya que ellos facilitan el producto para trabajar, un ejemplo es que sin papas no se podría representar un páramo andino. El trato que han recibido en Ecuador los agricultores en muchos casos no es justo ya que deberían tener un mayor protagonismo al ser base de la cadena de valor alimentaria y se debe cambiar ello, pero es un proceso largo en la que se involucra la razón social de lo que sucede en el Ecuador. En la actualidad Nuema cuenta con una importante relación con productores de Imbabura y otras partes del Ecuador para garantizar la calidad del alimento que se utiliza y en caso de compras de emergencia se va a mercados locales con los cuales ya se tiene una relación con los vendedores. Al momento de elegir un proveedor Nuema toma en consideración la trazabilidad de los ingredientes que va a utilizar y la minimización de daño

Comentado [ERTM1]: Poner definición.

Comentado [ERTM2]: ¿Utiliza a los productores o los productos?

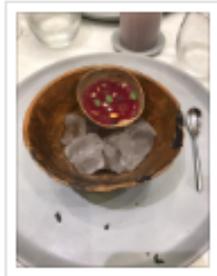
ecológico en donde los alimentos han sido cosechados y la pasión que tienen por lo que realizan. Un factor de igual manera determinante viene a ser la responsabilidad y honestidad que tienen los proveedores a la hora de la entrega y consistencia del servicio Nuema considera el apoyo a pequeños agricultores bastante importante dentro del Ecuador, pero de igual manera es complicado *“Uno sueña con lo romántico, pero esto no siempre es práctico”* (Chamorro, 2019). Uno de los problemas con proveedores pequeños y productos de baja utilización es que cuando el mismo se populariza debido a la baja oferta y creciente demanda se deprecia la producción que tenía ya que en muchos casos los productores no saben cómo crecer para suplir la demanda que tiene dicho producto.

En base a la experiencia de Alejandro en el Ecuador ha cambiado bastante el panorama con respecto a la revalorización de la cocina ecuatoriana y ha aumentado la enseñanza de gastronomía y producto local en los últimos 15 años. La enseñanza de cocina ecuatoriana en institutos y universidades ha tomado un giro de 180 grados y se ve una mayor importancia en valorar lo nuestro en la actualidad junto con la ayuda de grupos como son guardianes de la semilla y Slowfood.

Nuema es un restaurante que tiene una trayectoria corta dentro del Ecuador, pero de igual manera ha creado los cimientos de lo que vendría a ser uno de los precursores de la revitalización de la cocina ecuatoriana en la actualidad. Nuema tiene un enfoque de cuidar y respetar a los productos que se utilizan buscando aprovechar sus cualidades y entregar en cada plato una experiencia a sus comensales que los transporte a los sabores que tienen de la infancia en una presentación vanguardista. Nuema es uno de los restaurantes que en la actualidad ha ido creando relaciones con sus proveedores debido a la importancia que existe de preservar nuestros alimentos y tener conocimiento de que es aquello que se está poniendo en los platos y los procesos que ha tenido que llevar para llegar a su resultado final.

#### 4.1.1 MENU Degustación

Temporada Febrero



- **1er tiempo:** Gelatina de Kombucha, sopa de Ataco, nibs de cacao, almendras y hojas de menta que ayudan a abrir las papilas gustativas.



- **2do tiempo:** Ceviche Jipijapa con Leche de tigre con maní, camarón, cebolla curtida, gelatina de Borojó y torrijas de remolacha



- **3er tiempo:** Llama curada con callambas, puré de Kale, arvejas de temporada, chips de kale y yema curada



- **4to tiempo:** Locro Chino con Espuma de leche, mapa huira de hongos, queso fresco, papa chaucha, paico deshidratado y polvo de callambas



- **5to tiempo:** Reconstrucción de Encocado, Wahoo como proteína, quenelle de maduro y holandesa de maduro, oxalis para acidez y salsa de encocado con sal prieta y 7 maníes junto con coco deshidratado



- **6to tiempo:** Cochinito de la casa **en** Sous Vide 48 horas 65-80 grados, demi-glacé y gel de maíz morado, mashua y rosa encurtida, gel de rosas



- **7mo tiempo:** Turrón de arveja junto con crumble de coca y helado de moringa con manzana impregnada en manzanilla y miel. (Anexo 7)

#### 4.1.2 Fichas Técnicas



*Ilustración 1 Moringa, Eric Oteng, 2004, <https://www.africanews.com/2018/04/30/the-numerous-benefits-derived-from-the-moringa-tree/>*

- Nombre Comercial: Moringa
- Nombre científico: Moringa Oleifera
- Familia: Moringaceae Martinov
- Ubicación: Climas Tropicales y subtropicales
- Vitaminas y Minerales: Zinc, Vit. C, Vit. B6, Vit. A, Vit. E.
- Utilización: Fines medicinales y culinarios
- Preparación realizada: Helado de Moringa



*Ilustración 2 Ataco, Lissette Torres, 2014, <http://vivirecuador.com/blog/925/sangoroche>*

- Nombre Comercial: Ataco o Sangaroche
- Nombre científico: Amaranthus Quitensis
- Familia: Amaranthaceae

- Ubicación: Suelos pobres o ricos en zonas tropicales, valles y zonas altas.
- Propiedades: Alto en proteína y medio en grasas
- Utilización: limpiezas del organismo, colorante, usos culinarios
- Preparación realizada: Se extrae la coloración del ataco para crear una sopa del mismo.



Ilustración 3 Llama, Jagger, 2017, <https://www.telegraph.co.uk/news/2017/05/08/forget-leaves-line-llamas-line-delay-trains-kent/>

- Nombre Comercial: Llama
- Nombre científico: Lama Glama
- Ubicación: Principalmente en la región Andina
- Propiedades: Alto en proteína y aminoácidos, ácidos grasos, vitaminas y minerales
- Utilización: Transporte, industria textil, abono, industria alimenticia.
- Preparación realizada: Llama curada



Ilustración 4 Mashua, foodnewlatam, 2016, <https://www.foodnewlatam.com/paises/89-peru/5841-beneficios-mashua-agricultores-salud.html>

- Nombre comercial: Mashua
- Nombre científico: *Trompaelum tuberosum*
- Ubicación: Ecuador, Perú, Bolivia especialmente regiones con de gran altura.
- Propiedades: Alto contenido hídrico, posee Vit. A, Vit. B y fibra
- Utilización: Tratamiento enfermedades del hígado y usos alimenticios.
- Preparación realizada: Mashuas encurtidas.

## 4.2 Shamuico

El siguiente restaurante a analizar consta de Shamuico espai gastronómico a cargo de Samuel Ortega, el mismo está ubicado en Saraguro, en la provincia de Loja. El local donde está ubicado Shamuico una casa patrimonial en L que busca apoyar música, arte y cultura local de manera que Saraguro siga creciendo y promoviendo su cultura al resto del país. El origen del nombre viene del Quichua en donde shamui quiere decir vengan, donde se invita a conocer la propuesta y el Ico debido a Cristina Ortiz esposa de Samuel y Ortega Cartucho la familia de Samuel. La adición de espai gastronómico viene del catalán para espacio gastronómico, ya que más allá de restaurar energías como es el propósito original de los restaurantes se busca crear una experiencia diferente para los invitados. Shamuico es un proyecto familiar, comunitario y de Saraguro que busca promover la parte vivencial de quien va a visitar este pueblo. Saraguro al ser un pueblo indígena busca que la gente que visita Saraguro vea la vida que se lleva a cabo diariamente y se conozca las comunidades aledañas que interaccionan con este pueblo. El concepto de este restaurante es promover el producto local y utilizar lo que se consigue en los alrededores y elaboraciones aprendidas durante el trabajo de cocina realizando una cocina diferente que busca siempre dar lo mejor en cada plato.

Las principales influencias que encontramos en Shamuico provienen de la cocina de memoria lo que se ha probado y vivido junto con técnicas que se han conseguido en el recorrido gastronómico de Samuel uniendo la experiencia en el extranjero con la pasión por lo nacional. Botting es un restaurante al norte de España que posee 1 estrella Michelin y se trabaja producto local con raíces de la zona y propuesta vanguardista lo cual es la visión que comparte Samuel y busca conseguir a través de producto y cocina ecuatoriana.

Shamuico busca promover lo nuestro y que sea mayor el conocimiento de la biodiversidad ecuatoriana pero que lo mismo no se quede únicamente en un restaurante sino impulsar a que se utilice lo mismo en casa ya que en pueblos pequeños la alimentación es un gran problema

y busca revitalizar el cultivo y como cultivar de manera responsable las tierras y no perder la biodiversidad que posee el Ecuador. En Saraguro ejemplo existió escasez de pollo y sobrepoblación de cuy debido a la alimentación que se posee en parte rurales y Shamuico adopta el cómo hacer que la gente se interese en otro tipo de productos que pueden ser parte de su dieta cotidiana y los mismos no se pierdan. Saraguro, significa Sara= maíz y Guro= oro o gusano y se conoce como la tierra del maíz (Ortega,2019), pero son pocas las personas dentro del Ecuador que tienen conocimiento de esto debido a la falta de investigación e interés por conocer lo nacional.

En la elaboración de menús y selección de ingredientes se toma en consideración que los mismos sean de temporada. Dentro del menú de Shamuico únicamente se denota la proteína o ingrediente principal que se va a utilizar ya que las guarniciones van cambiando en base a la disponibilidad de producto y técnicas decididas a emplear. En la época de marzo como ejemplo Shamuico tiene un enfoque hacia lo que son los chacras más frescos e ingredientes como achogchas, habas, porotos, alverja seca y se cada provecho de los ingredientes dependiendo el estado natural en el que se hallen en el momento. Shamuico cuenta con su propia granja a 15 minutos de las instalaciones donde cuenta con variedad de animales. Al contar con su granja el restaurante certifica como el animal ha sido criado en qué condiciones y con que ha sido alimentado. En base a su tiempo de vida se sacrifica a los animales como es cerdo entre 4-5 meses, gallinas 7-9 meses, pollos 3 meses, ternero 4-7 meses y pato 3 meses. Mediante este proceso de selección se asegura que el animal se halle en el mejor estado y su carne de igual manera, además siempre que un animal se sacrifica por respeto al mismo se utilizan todas las partes en distintas preparaciones generando así mayor versatilidad dentro de su menú. El respeto hacia los productos de igual manera va más allá pues también concierne el conseguir alimentos locales, del área y que no estén fuera de temporada de esta manera promoviendo una mejor utilización y menor desperdicio de los productos y utilizando los

ingredientes que la tierra otorga cuando otorgue. Dentro de Shamuico tienen gente encargada de la promoción de huertas y productos como ejemplo, la papa de achira lo que se busca es que se siembre más del producto que se va a utilizar en la temporada y promover que no se compre en cantidad sino en calidad las guarniciones.

La relación que se tiene con los proveedores es importante, pero de igual manera depende en donde estés ubicado la propuesta que ofrezcas en base a los productos que se pueden conseguir maximizando la calidad entregada a los comensales. No se adapta a todos el romanticismo de tener una cocina consciente con la comunidad. Debido a que Saraguro es pueblo y tiene gran conexión con comunidades aledañas otorga la facilidad de acceso a producto local, de igual manera, al ser un pueblo con afluencia de turistas tiene una propuesta que ofrecer a diferencia de una capital donde el enfoque está principalmente en comer, pagar e irse. La ubicación en esta ocasión otorga la accesibilidad a lo práctico y romántico de una cocina ecuatoriana de vanguardia sustentable y no se puede adaptar a todo lado y en muchos casos varios restaurantes promocionan la utilización de producto local y trazabilidad, pero siendo nada más que un enfoque de marketing que en la práctica resulta completamente falso. La nueva propuesta de la revitalización de la cocina ecuatoriana según Samuel empezó hace 5 años en Ecuador y en la actualidad existe una red de cocineros y amigos que busca promover esta visión de revitalizar la cocina ecuatoriana pero siempre con cuidado ya que no siempre es verdad lo que se promueve y debido a la mala promoción de algún restaurante que predique esta filosofía puede traer consecuencias para los demás restaurantes dentro de esta nueva propuesta. El Ecuador va por buena dirección en este ámbito, pero se halla retrasado a diferencia de países como España donde esto comenzó en los años 80. Es un cambio de transición y revitalización en Ecuador. Varios restaurantes en Ecuador han empezado a optar por la utilización de sus raíces quichuas dentro de sus nombres y menús, pero en varios casos

desconocen el verdadero significado de lo mismo que promueven y se busca dar un mensaje claro a la gente y buscar no engañar a los comensales.

Los institutos y universidades en Ecuador juegan un rol importante debió que la educación debe empezar por lo ecuatoriano y promover lo nuestro. En España por ejemplo en 2 años de estudio se ve cocina local mas no cocina extranjera debido a la creencia en potencializar el turismo y realzar las cualidades que tiene cada zona específica. Lo inicial es motivar al estudiante a aprender las raíces que tiene y luego de ello aprender cocina extranjera y saber cuál es el objetivo en mente que se posee. Saber en qué estado utilizar y que se puede hacer con la variedad de productos ecuatorianos. Demostrar la realidad que más que una carrera la gastronomía es un oficio de mucha dedicación y transmitir esta idea. Ecuador la motivación la estudiante y el contacto directo con la experiencia de cocina es algo que carece actualmente ya que dentro de muchos institutos y universidades no tienen el contacto real con la presión de cocina y la habilidad y agilidad que se debe tener dentro de la cocina. Estudiantes de gastronomía deberían de igual manera enfocarse más en salir a comer y conocer lo que se ofrece, la experiencia y las tendencias que actualmente se hallan dentro del Ecuador.

Shamuico es uno de los pocos restaurantes fuera de ciudades centrales que están buscando revitalizar la gastronomía ecuatoriana con una propuesta sustentable y vanguardista que busca maximizar el aprovechamiento de los ingredientes disponibles y reactivar las emociones que tenían sus comensales en su infancia al degustar estos platos en la actualidad. La visión con respecto a la educación indica que la importancia de una profundización en la enseñanza de cocina y producto ecuatoriano es algo fundamental que se necesita profundizar para poder tener un mayor desarrollo dentro de la cocina ecuatoriana y llevar a la misma a un nuevo nivel culinario.

#### 4.2.1 Menú Degustación.

Bebidas:

- Agua con infusión de rosas
- Mojo-Chicha: Chicha con menta, limón y macerado
- Vino Tinto
- Vino Blanco

Platos:



- 1era Entrada: Crujiente de Camote con crema de queso de Saraguro



- 2da entrada: Corviche con cerdo



- 3er tiempo: Crema de nabo con frejoles de temporada



- 4to tiempo: Quesos de la purita de ají y pimienta



- 6to tiempo: Langostino con cebada pie de cerdo, cebada, achogcha y puré de zanahoria y zapallo

- 7mo tiempo: Trucha en salsa de zapallo con pepino dulce, salsa de ajo y buñuelos de plátano verde, espuma de limón y crujiente de machica.



- 8vo tiempo: Cerdo de la purita con plátano maduro, buñuelo de mote, crujiente de quinoa, aguacate, demi-glacé y curtido de remolacha.



- 9no tiempo: Granizado de guarapo con helado de naranja y chocolate.



- 10mo tiempo: Mousse de coco, sopa de guanábana y piña macerada en remolacha.



- 11vmo tiempo: Chocolate con esponja de chocolate y helado, brownie con semilla de sambo y crujiente de chocolate con sal prieta de chocolate. (Anexo 16)

#### 4.2.2 Fichas Técnicas.



*Ilustración 5* Guarapo, Layne Lieberman, 2015, <https://www.worldrd.com/sugarcane-juice/>

Nombre Comercial: Guarapo

Elaboración: Destilación de caña de azúcar

Ubicación: Varía según la región se presenta en América

Propiedades: Bebida alcohólica rica en carbohidratos

Utilización: Bebida y limpiezas ancestrales

Preparación realizada: Granizado de guarapo



*Ilustración 6* Machica, El Telégrafo, 2015, <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/familiando/1/la-machica-un-alimento-sabroso-nutritivo-y-saludable>

Nombre comercial: Machica

Nombre científico: Machka o Mashka

Familia: Cebada

Ubicación: Originario de Sudamérica en la parte de Ecuador centro sierra en su mayoría.

Propiedades: Vitaminas grupo B, ácido fólico, Vit. K, Magnesio, Fosforo, Yodo, Hierro, Cobre, Zinc

Utilización: Regula Colesterol, protege piel y órganos internos, tónico cardiaco y usos alimenticios.

Preparación realizada: Papel de machica



*Ilustración 7 Achogcha, Lucía Vásquez, 2016, <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/30182-deliciosas-achogchas-saltadas.html>*

Nombre Comercial: Achogcha

Nombre científico: Caigua

Familia: Caygua

Ubicación: Originaria de América se halla en climas húmedos y cálidos.

Propiedades: Vit. C, Calcio, Hierro, Selenio

Utilización: tratamiento de hipercolesterolemia y otitis, usos gastronómicos

Preparación realizada: polvo y achogcha glaseada



*Ilustración 8Mote, Gustavo Márquez, 2018, <https://www.elpaisonline.com/index.php/sociales-2/item/284741-el-mote-en-la-dieta>*

Nombre Comercial: Mote

Nombre científico: Zea Mays

Familia: Gramínea

Ubicación: Región norte y sur de Ecuador y Perú

Propiedades: Carbohidratos, Proteínas, Calcio, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina

Utilización: Alimentación

Preparación realizada: Buñuelos de mote

### 4.3 Dos Sucres

Dos Sucres es un restaurante ubicado en el corazón de Cuenca el cual se encuentra bajo la administración del chef Daniel Contreras. El nombre del restaurante es el significado individual otorgado a cada sucre. El primer sucre se basa en la moneda que se utilizaba en Ecuador hasta hace 20 años y la importancia que la misma tenía dentro de la cultura y vida de los ecuatorianos, las raíces la cultura y la memoria, mientras que el segundo sucre hace referencia a un contraste sobre las tendencias vanguardia y modernidad de la cocina tomando como misión unir estas dos filosofías en una.

Dos sucres junto con Daniel tienen la visión de influenciar en la sociedad en la cual ellos se encuentran, así sea únicamente las 4 cuadras alrededor de restaurante, en como cambiar la dieta y alimentación basándose en una cocina ecuatoriana moderna y la revalorización de la biodiversidad alimenticia que Cuenca como ciudad tiene para ofrecer. Un ejemplo brindado por Daniel corresponde a la tradición bacalao salado para la fanesca el cual es traído de Portugal, pero resulta en una práctica poco sustentable y de baja trazabilidad. La sugerencia que Daniel ofrece es que a pesar de ser una tradición es algo que afecta a nuestra salud y medio ambiente en gran escala y pese a ser una tradición puede ser reemplazado el bacalao, ya que el Ecuador como país tiene una gran biodiversidad marina y hasta se puede curar el pescado en sal para llegar a obtener el mismo resultado con mayor conciencia con respecto al origen de los alimentos se utilizan. Generar un cambio sobre la disponibilidad de producto que se posee en el Ecuador y las utilidades que se puede realizar con los mismos es una de las principales misiones que tiene en la actualidad Dos Sucres. Sin embargo, no se encuentra satisfecho con solo eso ya que adicionalmente tiene un enfoque hacia la salud al buscar concientizar a sus comensales sobre los beneficios de comer producto fresco y el saber cómo ese alimento fue cosechado o criado y el impacto ambiental y humano que tiene dentro de la sociedad. Una de las principales problemáticas según Daniel se relaciona con la alimentación

y cuidado que tienen la mayoría de los animales en las casas grandes de ganadería con respecto a su alimentación, trato e higiene ya que estos factores promueven el desarrollo de enfermedades dentro del Ecuador. Una problemática que se halla en cuanto a los alimentos de grandes ganaderos radica también en la alimentación de los mismos en muchos casos a los cerdos se alimenta con pellets de pesado y al pescado con pellets de pollo motivo por el cual la sensación gustativa de los mismos se ve afectada y varía a la alimentación que recibieron durante su crianza. En el Ecuador la cultura alimenticia ecuatoriana radicaba en el respeto a la tierra y a los alimentos y varias de estas tendencias culinarias que están asomando en el Ecuador en la actualidad son procesos o técnicas que de manera empírica se han utilizado en el Ecuador desde el pasado, pero es poco el conocimiento que se tiene de nuestro pasado alimenticio. La utilización de kéfir, el cual es un yogurt más ácido, se da dentro del Ecuador en la actualidad y está en auge de igual manera dentro de las cocinas, obviando el hecho que el kéfir se hallaba en Ecuador desde antes de manera empírica con el nombre de *cuquitos del yogurt*. (Contreras, 2019)

Para Dos Suces la relación que existe entre el restaurante y sus proveedores es parte esencial para entregar un buen producto final y además busca el crecimiento de los pequeños productores. Dos sucesos buscan trabajar con la comunidad tienen varias haciendas aledañas con las que trabajan para conseguir hortalizas, verduras y lácteos de manera que puedan ir personalmente y elegir los productos que desea el restaurante.

En Ecuador el agricultor es una de las personas que menos respeto y ganancias tiene dentro de esta cadena de valor ya que quien más gana es el intermediario y se busca eliminar esto debido que tiene un impacto directo sobre la calidad del alimento ya que en muchos casos se transporta entre varias ciudades y pasan varios días hasta que el alimento llegue a su destino final. La manera en la cual Daniel desarrolla este impulso a los pequeños productores es mediante un mercado comunitario el cual se lleva a cabo semanalmente. Al realizar esta

práctica se logra llegar a un segmento de mercado diferente al que acude al restaurante a comer, también ayudando a proporcionar alimentos de mejor calidad al sector.

La nutrición es uno de los aspectos más importantes dentro de la visión de Dos Suces ya que dentro del Ecuador debido a la falta de conocimientos que existe con respecto a lo que el Ecuador tiene que ofrecer ocasiona que en muchos casos los ecuatorianos posean una dieta radicada en una escasa variedad de proteínas y porciones de alimento abundantes.

Considerando que el Ecuador es un país con un alto porcentaje de sedentarismo que junto con esta dieta llevan a un mayor índice de obesidad y sobre peso como nos proporciona los datos del INEC donde se observa como 29,9% de niños entre 5 a 11 años tiene sobrepeso y un total de 26% entre los 12 y 19 años. (Ecuador en cifras.gob.ec,2013)

Desde la época precolombina hemos empezado a perder varios alimentos y preparaciones originarios del Ecuador y se ha creado una apreciación a lo que viene del extranjero por sobre lo nacional. Daniel nos comenta como la Kombucha en la actualidad es una bebida que ha tomado fuerza dentro del Ecuador, pero al mismo tiempo deja de lado nuestros propios fermentados como es la variedad de chichas que el Ecuador posee.

La cocina que se ha desarrollado dentro de Dos Suces es una que ha ido cambiando con el tiempo en base a prueba y error para definir la identidad propia del restaurante. La conclusión a la que arribo Daniel fue de una cocina en la que se relacione la memoria que cada persona tiene de la comida y sus experiencias y aprovechar a los alimentos en su totalidad. Una de las mayores influencias que tuvo para desarrollar Dos Suces fue Rodrigo Pacheco y la visión que tenía sobre el respeto a los alimentos. De esta manera se busca enfocarse más en el producto a utilizar y realzar el sabor natural de la materia prima, antes que un fuerte marinado lo cual es costumbre dentro de la cocina ecuatoriana. Dos Suces de igual manera se enfoca en utilizar familias de verduras en sus preparaciones para posean un espectro de sabor familiar ya que dentro de la cocina debe existir una lógica y una armonía en lo que se crea de manera

que juntando estos elementos se logre jugar con las memorias de los comensales para otorgarles una experiencia diferente que los teletransporte a la cocina que tenían cuando eran niños.

Dentro de la escena gastronómica en Ecuador el pasado no se veía una amplia propuesta de gastronomía ecuatoriana y los que había no eran partidarios de una cocina que busque revalorizar los productos nacionales. En los últimos años esto es algo que ha ido cambiando, pero es fundamental el rol que juegan las instituciones que forman a los futuros chefs. En institutos y universidades es fundamental la inclusión de un programa más a fondo sobre las recetas ecuatorianas que posee cada región junto con la disponibilidad de productos que tiene cada parte del Ecuador. Existen varios productos que se traen del extranjero que en muchos casos pueden ser realizados dentro del Ecuador como es la mostaza Dijon que puede ser realizada con las propias semillas que hay en el Ecuador. Se debe redireccionar a que existen valores y éticas dentro de la cocina que se están perdiendo ya que como restaurante se debe ofrecer siempre lo mejor posible. En la visión de Daniel los estudiantes deben aprender lo básico para luego desaprender y volver a formar sus conocimientos junto con la práctica que en muchos casos no es la suficiente la que se obtiene previo a culminar los estudios. En varios casos la falta de conocimiento de técnicas ecuatorianas se ve reflejada en que varios estudiantes saben realizar un papillote, pero a su vez no saben cocinar en hoja de achira. Se debe buscar una concientización de los productos que vamos a utilizar y los procesos que los mismos llevan ya que en muchos casos no se transmite la información de cómo se debe tratar a los alimentos y la importancia de tener un conocimiento de que compone lo que se está ofreciendo. La cocina es algo que se debe entrenar de manera diaria y practicar siempre ya que la escuela no siempre se enfoca en enseñar el contacto con la realidad de un servicio y la presión que el mismo conlleva. Uno de los principales problemas que encuentra Daniel no es únicamente en las universidades, sino que radica también desde los colegios donde se enseña

que hay que ser mejor que los demás y se otorga reconocimientos a ello, pero se deja lado el buscar ser mejor que uno mismo en cuanto a lo que se logra y los valores que cada persona posee. Los problemas que poseemos en la actualidad son por la falta de valores que se posee y no solo en la gastronomía sino en varios ámbitos como *es el medico vendido a la farmacéutica, el abogado a sus clientes y el gastrónomo con la industria alimenticia*, (Contreras, 2019), de manera que no se busca siempre lo mejor para sus comensales sino con un enfoque económico que deja de lado la parte del cuidado y preservación del medio y sus clientes.

#### 4.3.1 Menú Degustación:

Cambia de 3-4 veces por semana para evitar la creación de basura y ofrecer la mayor frescura posible y evitar el consumo de insumos plásticos y demás.



- 1er tiempo: Croqueta de verde rellena de chrocruit y yogurt de pepa de zambo con lenteja y espinaca.



- 2do tiempo: Tamal de maíz relleno de guanábana verde asada, huevo pochado y flores de penco.



- 3er tiempo: Ceviche vago, curtido con limón y leche de tigre con chifle tostado y hecho con atún.



- 4to tiempo: Camarón con crema de romanesco, maduro asado con sal prieta y polvo de tocte con empanda de queso parmesano artesanal y encebollado de tomate de árbol.



- 5to tiempo: res madurada 47 días, con llapingacho y ensalada



- 6to tiempo: Mote pata, cerdo ahumado en madera de tocte y capulí junto con salchicha casera y pepa de sambo como base.



- 7mo tiempo: Chocolate y banano en texturas, cremosos, sal prieta y crocante de chocolate junto con helado de banano e higo confitado. (Anexo 23)

#### 4.3.2 Fichas Técnicas



Ilustración 9 Tocte, Helen Fragua, 2014, <http://lafragu.blogspot.com/2014/02/tocte.html>

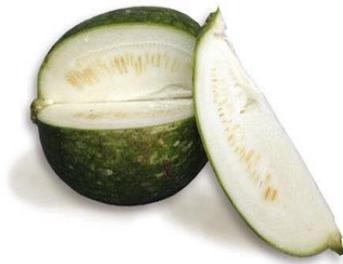
- Nombre comercial: Tocte
- Nombre Científico: Juglans Neotropica
- Familia: Juglandaceae
- Ubicación: Colombia, Ecuador, Venezuela y Perú
- Propiedades: Vit. E, Antioxidante, Función de desintoxicación.
- Utilización: eliminación de hongos, tornería y muebles y alimenticia
- Preparación Empleado: polvo de tocte



Ilustración 10 Tomate de árbol, CocinayVino, 2015, <http://www.cocinayvino.com/salud/beneficios-del-tomate-arbol/>

- Nombre comercial: Tomate de Arbol
- Nombre científico: Cyphomandra Betaceae
- Familia: Solanaceas

- Ubicación: Originarios Region Andina
- Propiedades: Beta Caroteno, Vit. C, Vit.E, Hierro
- Utilizacion: Usos medicinales como desinflamacion de amigdala y uso alimenticio
- Preparacion empleada: Encebollado de tomate de arbol



*Ilustración 11 Zambó, Fernando Mendoza, 2013, <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/13126-del-sambo-son-utiles-hasta-las-pepas.html>*

- Nombre Comercial: Zambo
- Nombre Científico: Cucurbita ficifolia
- Familia: Zambu
- Ubicación: América Andina en los pisos ecológicos de altura
- Propiedades: Vit. E, Tiamina, Riboflamina, Fosforo, Potasio, Magnesio, Sodio, Hierro, Calcio.
- Utilización: Alimenticia
- Preparación empleada: Crema de pepa de Zambo



*Ilustración 12 Achira, Consulta Plantas, 2018, <http://www.consultaplantas.com/index.php/plantas-por-nombre/plantas-de-la-a-a-la-c/165-cuidados-de-la-planta-canna-indica-achira-o-cana-de-indias>*

- Nombre comercial: Achira
- Nombre científico: *Canna edulis* Ker-Gawl
- Familia: Cannaceae
- Ubicación: Austro y Tungurahua por cultivo, resto del Ecuador silvestre
- Propiedades: Alto contenido de almidón y azúcares
- Usos: Alimenticios
- Preparación Empleada: Envoltura para cocción de tamal

#### 4.4 Boca Valdivia

Boca Valdivia es un restaurante que está ubicado en la provincia de Manta, ciudad de Puerto Cayo en el Hotel Las Tanusas. Este restaurante se encuentra dirigido por Rodrigo Pacheco reconocido chef ecuatoriano y busca mediante su restaurante dar a conocer la cultura ecuatoriana mediante la gastronomía. La visión es replicar la cosmovisión de cultura prehispánicas recreando sus pasos a través de la provisión de alimentos del día a día y la relación con la naturaleza y su misión conectar gente con naturaleza. Dentro de su gastronomía su enfoque es cocina cultural, medicinal, fresca sin mucha tecnología siendo una cocina de rescate ambiental, cultural y social.

Rodrigo trabaja con ecosistemas creados además de naturales y obtienen manualmente más de 400 productos, pero de igual manera trabajan con campesinos de la zona para fomentar su crecimiento y haciéndoles partícipes del turismo. Influencias en su cocina es el contacto con la naturaleza para guiarse y aparte experiencia administrativa y de cocina para comprender la cocina. Inicialmente él empezó con la taca en alto y terminó agachado con las manos en la tierra cosechando y en ese momento aprendió y entendió lo que debía hacer de gastronomía y así se inspiran sus creaciones. Se inspira en sus alrededores y lo que consigue diariamente de sus cosechas. Además, espera apoyar a varios cocineros del Ecuador para impulsar la cocina ecuatoriana y se siente responsable de impulsar la preservación de producto local. Rodrigo siente feliz por la influencia de etnobotánica y utilización producto ecuatoriano de manera honrada y con la frente en alto y es motivación para seguir impulsando a más jóvenes y cocineros a ser mejores.

Boca Valdivia busca promover el aspecto social y transmitir su conocimiento; en la cocina de Boca Valdivia hay gente de varias partes del mundo donde se busca transmitir algo que puedan aprender sobre el producto local y la visión de cuidar lo nacional. El papel aguanta todo a la hora de promocionar la cocina local cuando existe un menú definido el cocinero se

halla con la responsabilidad de sostener lo escrito en la carta. La carta es un problema donde uno se compromete a tener algo y le obliga al cocinero a mentir sobre sus productos y a ocultar con palabras lo que falta en sustancia y que debemos cocinar de manera esencial por detalles y terminaciones mas no decoraciones que se vean bonito. Intenta no utilizar producto de vanguardia o ejemplo sousvide por la contaminación que generan y la cantidad de plástico que utilizan.

Durante la época de estudiante de Rodrigo él se encontró que varios estudiantes no tenían el conocimiento para ejecutar de manera propicia las técnicas, además, pese que se empezaba a ver más comida ecuatoriana en restaurantes los cocineros eran cerrados en cuanto a su representación y tenían el criterio que la comida ecuatoriana no debe ser topada y respetar su tradicionalidad. Esta visión de chefs ortodoxos genero conflicto cuando se empezó a introducir cursos por chefs de renombre internacional que venían con propuestas de vanguardia para producto local. Según Rodrigo debemos romper esa tradición de las recetas republicana como es sancocho, encebollado, cazuela la cual es una cocina más contemporánea a diferencia de la preparación de borroques o entomatillados que son platos ecuatorianos.

El rescate de los productos es algo que deben defender los cocineros. La cocina es el resultado de rasgos ambientales y culturales del ambiente una razón de perder el conocimiento de nuestros productos radica en la educación que en la mayoría de los casos para la enseñanza utiliza textos españoles. Uno tiene que investigar la cultura nacional para entender los productos que tenemos y de donde vienen y conlleva la misma importancia trasladar estos conocimientos a la cocina así sea rompiendo esquemas y revolucionando las recetas con tal de que no se pierdan los rasgos culturales y ambientales del Ecuador. Para Rodrigo Pacheco los pilares de su cocina son la biodiversidad y el rescate ambiental y social junto con la utilización de producto fresco y local.

Las universidades en la actualidad juegan un rol importante dentro de la formación de los futuros cocineros, pero el mismo puede ser bueno o malo es positivo si hay ambiente de humildad de contacto completo con el producto, pero si se basa en la economía de la escuela al salir de la universidad aprenderá más en 1 mes afuera que dentro. En muchos casos falta el contacto con una dispensa viva y un ecosistema y se está descuidando la importancia del contacto con la naturaleza y conocer los productos que se van a utilizar. (Pacheco,2019)

Varios estudiantes piensan que al graduarse ya son chef y es una concepción equivocada que tienen ya que al salir es cuando comienza la carrera y es necesario estar abierto a aprender más y buscar siempre un nuevo camino y seguir saliendo adelante. Las escuelas son grandes fomentadores del fracaso de los estudiantes al no enseñarles que la vida y el trabajo es un proceso donde se debe ir un peldaño a la vez y la universidad te adelanta a productos y técnicas de afuera en muchos casos por convenios o fines económicos dejando de lado lo nacional. (Pacheco, 2019) Muchas universidades se enfocan más en el dinero que en dar a una buena formación a los estudiantes. Las practicas que las universidades otorgan a los estudiantes deben ser más exigentes y demostrar la realidad que son las cocinas y la misma debe ser guiada por los institutos buscando que sus estudiantes den lo mejor de sí mismos en la actualidad y aprendan a ser humildes dentro de la cocina que no se otorga todos los privilegios a los estudiantes sino que tengan un contacto directo con todas las áreas sea limpieza, bodega, costos o cocina para que tengan un crecimiento completo y tengan conocimiento de todas las áreas. El conocimiento es algo que en la actualidad cualquier persona consigue sea mediante libros, compañeros, revistas o el internet, pero lo más importante es la sabiduría que genera cada persona. El contacto con la naturaleza es parte esencial para la preservación de producto local debido a la falta de cultura que hay actualmente. (Pacheco,2019)

#### 4.4.1 MENU

El menú varío en base a la cosecha que se haga cada día y los productos que estén de temporada y es un menú de degustación. Aparte ofrece una experiencia de ir a recolectar ingredientes y comer en una cocina experimental en el huerto.



- 1er tiempo: Tartar de quinoa con quinoa y pasta de ají ancestral acompañado con yema de huevo curado y amaranto negro.



- 2do tiempo: Ensalada del huerto caliente con berenjena, col morada fermentada, puerro, flor de menta, achira, papaya, paico y pulpo de arrecife con polvo de achiote



- 4to tiempo: Vegetales salteados, salsa de mamey colorado y filete de dorado con espuma de leche y palo santo.



- 5to tiempo: Postre del huerto: helado de guayaba con granola de quinoa emulsificado en miel de cacao y espumilla de Stevia con bombón de aloe vera y chocolate.

#### 4.4.2 Fichas Técnicas



*Ilustración 13 Amarantho negro, Westend61, 2019, <https://focusedcollection.com/sp/173591696/stock-photo-black-amaranth-grain.html>*

- Nombre comercial: Amarantho negro
- Nombre científico: *Amaranthus Quitensis*
- Familia: Amaranthaceae
- Ubicación: Andes ecuatorianos, resto del Ecuador silvestre
- Propiedades: Alto contenido proteico
- Usos: Alimenticios, medicinales y colorantes
- Preparación Empleada: Caviar de amarantho negro



*Ilustración 14 Paico, Medicina intercultural, 2019, <http://medicinaintercultural.org/cd/plantas/paico-0>*

- Nombre comercial: Paico
- Nombre científico: *Chenopodium ambrosioides*
- Familia: Chenopodiaceae
- Ubicación: Cañar y zona andina.
- Propiedades: Vit. A, Vit. C, complejo B
- Usos: medicinal y alimenticio
- Preparación empleada: hojas de paico maceradas



*Ilustración 15 Achiote, Gabo Vargas, 2017, <https://www.gabovargasblog.wordpress.com/> / <http://petryknorberto.blogspot.com.co>*

- Nombre comercial: Achiote
- Nombre científico: *Bixa Orellana* L.
- Familia: Bixaceae
- Ubicación: climas tropicales
- Propiedades: antimicrobiano, fosfato, carotenoide
- Uso: medicinal, colorante, religioso, alimenticio
- Preparación empleada: polvo de achiote



*Ilustración 16 Mamey, Jmillard37, 2016, <https://sp.depositphotos.com/103161564/stock-photo-close-up-of-mamey-sapote.html>*

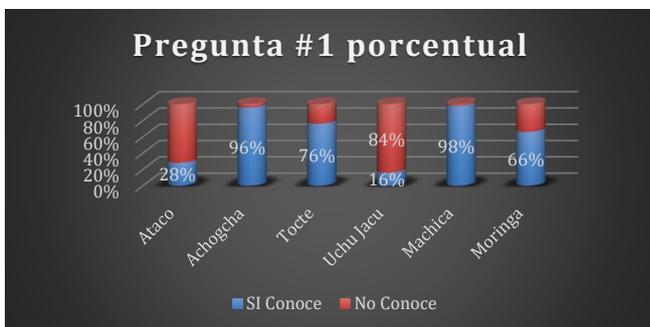
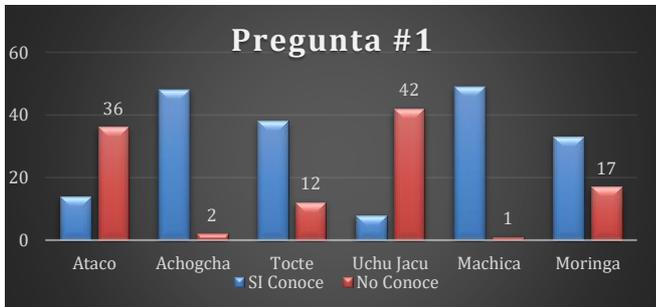
- Nombre comercial: Mamey
- Nombre científico: *Mammea Americana L.*
- Familia: Sapotaceae
- Ubicación: Antillas y zonas tropicales
- Propiedades: Vit. A, Vit, C, antiparasitante
- Uso: Medicinal y culinario
- Preparación empleada: Salsa de Mamey

## 5.ENCUESTAS

En base a la información recopilada por la entrevista y visita a los establecimientos que promueven esta nueva propuesta de revitalizar y promover la utilización de producto y cocina local, se elaboro una encuesta de 10 preguntas para medir el conocimiento de ciertos productos utilizados por los restaurantes dentro de la Universidad San Francisco de Quito además de ver la opinión que tienen los estudiantes de 5to semestre en adelante con respecto a la enseñanza de producto y cocino local dentro de la universidad para de esta manera evaluar el sentimiento de los estudiantes y las necesidades que se han creado en ellos por revitalizar cocina y producto ecuatoriano. Para esta encuesta se consideró a 50 estudiantes de arte culinario que hayan cursado un quinto semestre en adelante, esto se debe a la cantidad de clases de cocina que se han recibido para este punto y el conocimiento de productos, recetas y la malla curricular que poseen los estudiantes a esa altura de sus carreras.

### **5.1. Elegir de una lista de alimentos cuales son conocidos y cuáles no.**

La primera pregunta en la encuesta consta de una de conocimiento de productos locales que están siendo utilizados por los restaurantes entrevistados y medir de esta manera el conocimiento que se tiene de ellos. Se tomo entre 1-2 productos de muestra de cada restaurante con los cuales se buscó averiguar el conocimiento del producto y sus preparaciones.



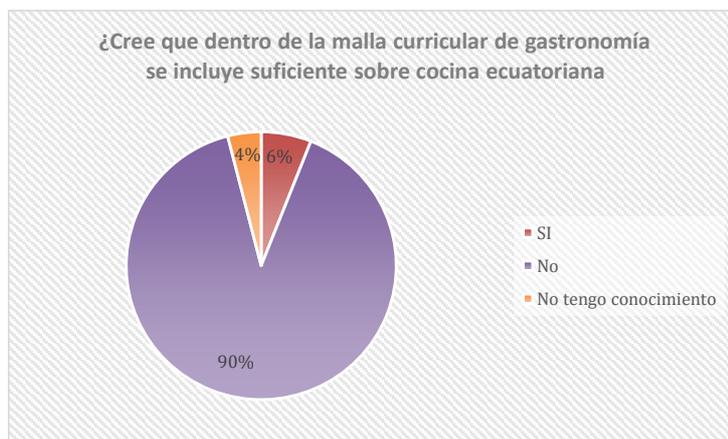
En la encuesta realizada se eligieron los productos ataco, achogcha, tocte, uchu jacú, machica y moringa para medir el conocimiento que tienen de ellos los estudiantes. Estos ingredientes son en su mayoría comunes en la sierra ecuatoriana y son de alta utilización dentro de cocina ecuatoriana. En base a los 50 estudiantes encuestados podemos ver que un 28% que equivale a 24 estudiantes tienen conocimiento con respecto a lo que es el ataco. Este es un valor considerable debido a la falta de utilización masiva que posee este producto. Al momento de medir las preparaciones entre las principales estuvo sopa de ataco y caviar falso mientras que la mayoría de los estudiantes que dijeron conocerlo no sabían que preparaciones se pueden realizar. El segundo producto es la achogcha la cual a diferencia del ataco tiene un conocimiento del 96% que equivale a 46 estudiantes de los 50 encuestados, Este es un producto que ha ganado popularidad en los últimos años y se refleja dentro del conocimiento de los estudiantes. Sin embargo, a la hora de preguntar que preparaciones se pueden realizar

la mayoría opto por encurtido de achogcha, el cual es parte del restaurante Marcus, y achogcha encurtida dando pauta que las utilizations conocidas del producto por estudiantes son pocas. El tercer producto con un conocimiento considerablemente alto es el tocte el cual es una nuez originaria de el Ecuador. En este caso tenemos un 76% de estudiantes que conocen este producto y a diferencia de los anteriores existió una mayor variedad de preparaciones entre, tierras, tuiles, leche, bizcochos y otros. El cuarto producto en ser encuestado fue el Uchu Jacu el cual es una harina típica del Ecuador realizada a base de diversos granos. Este fue el producto con el menor conocimiento dentro de la encuesta ya que solo un 16% de los encuestados que representa un 8 de 50 tenían conocimiento del producto y de estos 1 dio una preparación el cual es un bizcocho cuchara de Uchu Jacú. La machica es una harina tradicional de la parte céntrica ecuatorial. Este fue el producto con el mayor porcentaje de conocimiento llegando a un 98% donde solo 1 estudiante de los 50 encuestados no tenia claro que era. Dentro de las preparaciones sugeridas estaba la machica traposa, chapo y batidos. El ultimo ingrediente que fue encuestado hace referencia a la moringa donde un 66% de los encuestados tienen conocimiento del producto, pero dentro de las preparaciones solo se mencionan 2 como es helado de moringa e infusión.

Estos resultados de la encuesta de los productos mas utilizados en los restaurantes que buscan revitalizar la cocina ecuatoriana indican que en varios productos si existe un conocimiento por gran parte de estudiantes mientras que en casos como son el uchu jacú o el ataco los estudiantes no tienen conocimiento. Mas allá del conocimiento del producto lo que los estudiantes más presentaron dificultad fue a la hora de dar preparaciones que se realicen con estos productos demostrando que se debe trabajar mas productos locales para tener un mayor conocimiento de sus propiedades y versatilidad.

## 5.2 ¿Cree que dentro de la malla curricular de gastronomía se incluye suficiente sobre cocina ecuatoriana?

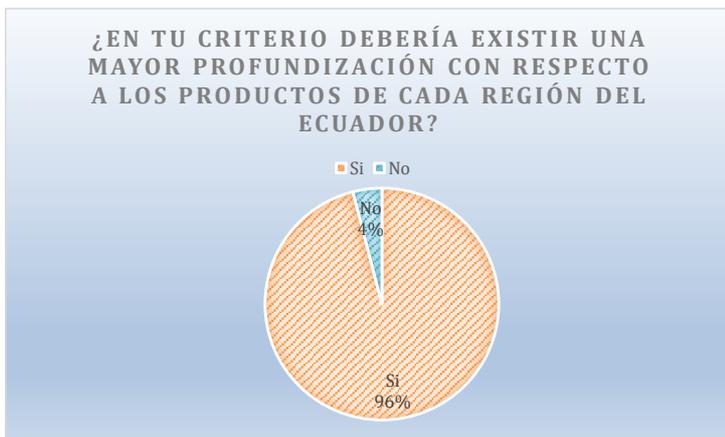
Esta pregunta se ve formulada en base a las respuestas que dieron los distintos chefs sobre una profundización que debe existir en las universidades e institutos del Ecuador con respecto a la enseñanza de producto y cocina local. De esta manera se consigue medir la opinión de los chefs con respecto a la realidad que perciben los estudiantes dentro de la Universidad San Francisco de Quito. En este caso se ofreció 3 respuestas que son si, no y no se en el caso que el estudiante sienta que no tiene el conocimiento suficiente para opinar todavía.



En base a los 50 estudiantes encuestados se puede observar que un 90% equivalente a 45 estudiantes opinan que dentro de la malla curricular actualmente no se enfoca suficiente en gastronomía ecuatoriana mientras que un 6% indica que si hay suficiente material de cocina ecuatoriana y un 4% opina no tener el conocimiento suficiente para responder. Esto nos indica que no únicamente son los chefs de esta propuesta quienes creen se requiere una mayor enseñanza de cocina ecuatoriana sino los estudiantes de la USFQ.

### 5.3 ¿En tu criterio debería existir una mayor profundización con respecto a los productos de cada región del Ecuador?

Dentro de la USFQ en la malla curricular de arte culinario existe 1 clase de cocina ecuatoriana en la cual se te enseña sobre las 4 regiones del Ecuador sus productos y recetas, Al final de la carrera cuando se realiza preparación del trabajo de titulación se recibe una clase adicional de producto local. En base a esta malla curricular actual de la USFQ se pregunto a los estudiantes si opinan debería haber una mayor profundización con respecto a los productos propios de cada región.



Con base en los 50 estudiantes encuestados obtenemos el resultado que un 96% de ellos representando 48 de los estudiantes opinan que debería haber una mayor profundización en la enseñanza de los productos que cada región del Ecuador tiene para ofrecer. Una profundización en este aspecto puede ayudar a desarrollar nuevas técnicas y la imaginación de los estudiantes.

#### 5.4 ¿Es necesario salir a experimentar diferentes propuestas para aprender?

Una vez realizadas las encuestas se demostró que los 4 chefs entrevistados opinan que parte fundamental de la formación de los estudiantes es salir a probar diferentes propuestas y sentirse motivados a investigar y conocer nuevas propuestas. Con base en esto se busco averiguar la importancia de esto dentro de los estudiantes de arte culinario.



La encuesta realizada arroja que un 92% de los estudiantes opina que es necesario salir a experimentar la variedad de propuestas que tiene el Ecuador para de esa manera aprender y seguir creciendo profesionalmente.

#### 5.5 Conocimiento de restaurantes que buscan revitalizar cocina y producto local.

En las encuestas se adjuntó esta pregunta para medir el conocimiento de estudiantes de arte culinario respecto a propuestas que buscan la revitalización de producto local en diversas partes del Ecuador.



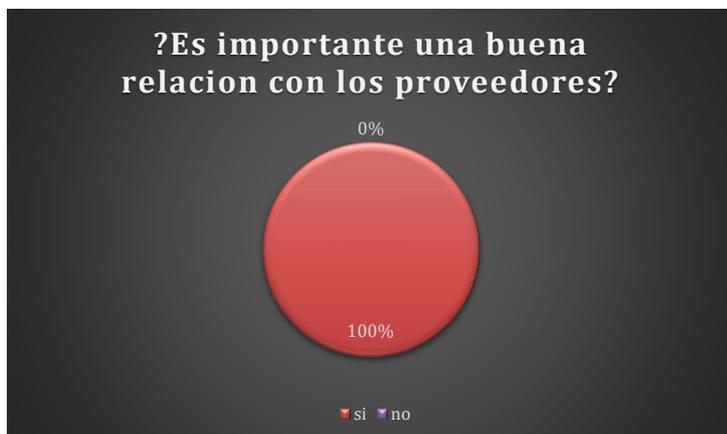
En base a los resultados obtenidos se puede observar que 2 de los 4 restaurantes son conocidos a mayor escala que los otros dos. Boca Valdivia es un restaurante con 6 años de trayectoria cuyo chef es de renombre internacional y el haber participado en un programa televisivo mundial ayudo a crear conocimiento con respecto a su propuesta y su visión obteniendo así un 90% de conocimiento de los 50 estudiantes encuestados. Dos Suces al ser un restaurante localizado al sur del Ecuador y ser relativamente nuevo causa que solamente un 20% de los estudiantes encuestados tengan conocimiento del mismo. En la parte mas sur del Ecuador como es la provincia de Loja encontramos que Shamuico tiene un 14% de reconocimiento por estudiantes de la USFQ. Nuema al ser un restaurante ubicado en la ciudad de Quito y cuyo chef es docente de la USFQ contribuyo a que este tenga un reconocimiento del 92% por parte de los estudiantes. Estos resultados indican que los estudiantes de la USFQ tienen un mayor conocimiento de las propuestas que son más cercanas a ellos y aquellas que se han vuelto tendencia en los últimos años indicando una falta de investigación por conocer propuestas de otros lugares.

### 5.6 ¿Que conoce con respecto a la propuesta de varios restaurantes de revitalizar cocina y producto ecuatoriano?

La sexta pregunta de la encuesta se la realizo con formato de pregunta abierta donde los estudiantes podían opinar con respecto a su conocimiento de esta nueva propuesta gastronómica. La mayoría de los estudiantes tienen una noción de lo que estos restaurantes están buscando hacer al incluir en sus respuestas revitalización de producto, investigación producto local, trabajo de cocina ecuatoriana, trabajar con la disponibilidad y crear sabores únicos entre otros. Los estudiantes de la carrera de gastronomía son conscientes de este movimiento que se está dando para salvaguardar la cocina y producto local.

### 5.7 ¿Es importante tener una buena relación con los proveedores?

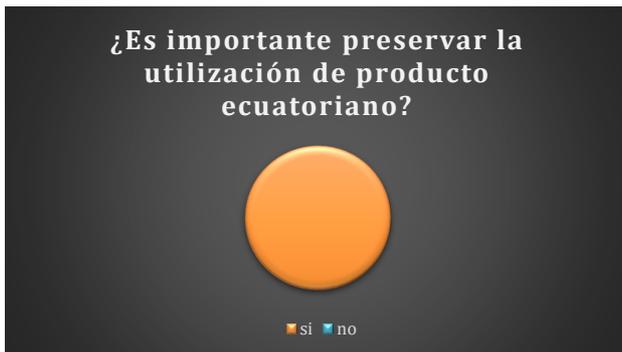
En base a la investigación realizada de los restaurantes anteriores se pueden denotar que la relación con los proveedores es parte importante de un restaurante que haya a asegurar la calidad de los productos que se van a utilizar y la seguridad de que los comensales comen algo que ha sido tratado con respeto.



Esta es una de las dos preguntas de la encuesta la cual tuvo una respuesta unánime de los 50 estudiantes encuestados y es que la relación con los proveedores si es importante y los

estudiantes se encuentran conscientes y comparten esta visión de los chefs de apoyar a los pequeños agricultores y entablar una relación buena y de honestidad con los proveedores.

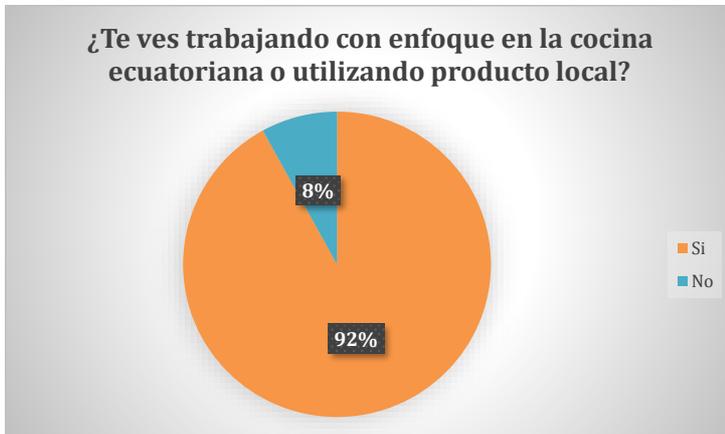
### **5.8 ¿Es importante preservar la utilización de producto ecuatoriano?**



La nueva propuesta gastronómica tiene como cimiento la utilización y preservación de producto ecuatoriano y existe un consenso general entre los 50 encuestados que es primordial la preservación de los productos del Ecuador.

### **5.9 ¿Te ves trabajando con enfoque en la cocina ecuatoriana o utilizando producto local?**

Luego de analizar las encuestas y las respuestas previas se decide estimar que porcentaje de estudiantes de arte culinario quisieran trabajar a futuro con cocina o producto local.



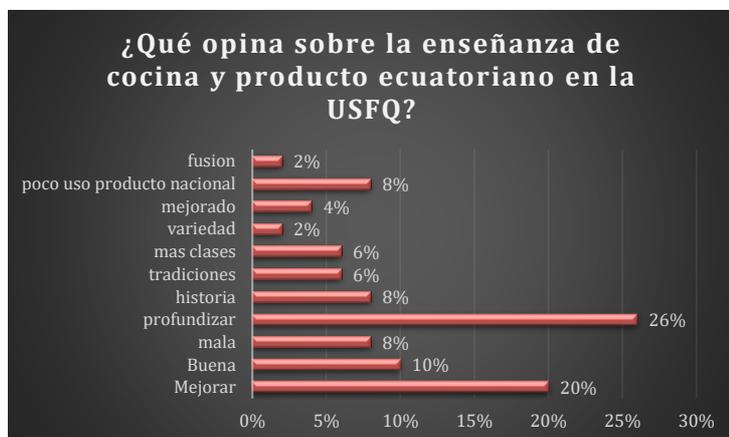
En el gráfico se puede observar como de los 50 estudiantes un 92% desea trabajar con cocina producto ecuatoriano en un futuro. Esto apoya la idea de los chefs que se debe incluir más sobre producto local en las universidades ya que como consta en la encuesta es un alto porcentaje de estudiantes quienes desean especializarse en esta rama y son necesarias buenas bases y conocimientos de los productos.

### **5.10 ¿Qué opina sobre la enseñanza de cocina y producto ecuatoriano en la USFQ?**

Esta última pregunta fue realizada con modalidad de pregunta abierta para de esa manera poder escuchar las opiniones y diversos criterios que tienen los encuestados con respecto a la enseñanza de cocina y producto local dentro de la USFQ actualmente, ya que los estudiantes son los únicos que pueden palpar la realidad al ser los clientes internos de la institución y de esta manera medir la aceptación que se tiene de la enseñanza de cocina y producto local.

Dentro de las encuestas existieron varias respuestas y se realizó

un análisis de las mismas.



Con base en los 50 estudiantes encuestados podemos observar que un 10% está satisfecho con la enseñanza de producto y cocina ecuatoriana en la USFQ mientras que un 4% opina que la universidad ha mejorado su enseñanza. Esto nos indica que un 14% de los encuestados está satisfecho con lo que la universidad se encuentra realizando actualmente sobre producto y cocina ecuatoriana a diferencia de un 86% que opina lo contrario. Entre los estudiantes que opinan debe mejorar tenemos un 2% que indica debería haber más clases de cocina fusión con ecuatoriana. Un 8% que comenta que dentro de las clases no se utiliza suficiente producto nacional como para poder experimentar. Un 2% piensa que debería existir una mayor variedad de productos dentro de la universidad. Un 6% opina que dentro de la malla se debe incluir más clases de producto y cocina ecuatoriana. Un 12% opina que se debería enseñar más con respecto a la historia y tradiciones de los pueblos ecuatorianos y su gastronomía. El valor más elevado es un 26% que opina la USFQ debería profundizar más los conocimientos de producto y cocina local. Un 8% opina que la universidad es mala en cuanto a la enseñanza de producto local. Finalmente, un 20% de los estudiantes indica que falta mucho por mejorar e investigar dentro de la USFQ con respecto a producto y cocina ecuatoriana.

## 6.CONCLUSIONES

En conclusión, la finalidad de estas tesis era determinar ¿cuál es la nueva propuesta que busca la revitalización de cocina y producto local dentro del Ecuador? ¿Qué opinan los exponentes de esta propuesta sobre lo que se está dando en la gastronomía ecuatoriana? ¿Cuál es su percepción y de los estudiantes de la USFQ con respecto a la enseñanza de producto y cocina local? Para contestar estas incógnitas se recurrió a la investigación profunda de 4 restaurantes ubicados en diferentes partes del Ecuador tomando como parámetros los objetivos previamente planteados realizando una entrevista de 10 preguntas a los restaurantes junto con una encuesta de 10 preguntas a 50 estudiantes de gastronomía de la USFQ que estén cursando un 5to semestre o mayor ya que en este punto de la carrera han tenido un mayor contacto con diversas clases y productos.

Para la selección de los restaurantes se identificó 4 restaurantes de diversas partes del Ecuador que estén buscando revalorizar el producto local mediante sus restaurantes. Los restaurantes seleccionados fueron Nuema, Shamuico, Boca Valdivia y Dos Suces. Estos restaurantes son administrados por chefs que han tenido un recorrido nacional e internacional que consta de restaurantes galardonados con estrellas Michelin y otros premios que buscan inculcar una nueva cultura gastronómica en el Ecuador

La revitalización de cocina y producto ecuatoriano es una tendencia que se encuentra en auge dentro del Ecuador durante los últimos 5 años y es un factor importante dentro de la educación de los futuros cocineros que egresen de distintas universidades e institutos del país. “Cultivar las raíces de nuestra nacionalidad debe ser una tarea que jamás ha de descuidarse” (Estrella, 1997) esta frase nos indica la ardua tarea que es revitalizar el producto local debido que es un trabajo de investigación e innovación constante que se debe llevar a cabo de manera grupal e individual. La nueva propuesta gastronómica es una que busca realzar y llevar a la luz los

productos ecuatorianos inicialmente de manera regional para luego poder llegar a ser una gastronomía de renombre internacional como han logrado países de Latinoamérica como Colombia y Perú.

La utilización de materia prima local es un factor determinante de esta propuesta ya que se busca utilizar productos de temporada que no afecten a los ecosistemas y sean productos frescos que no deban ser almacenados por largos periodos perjudicando de esta manera las propiedades gustativas y nutricionales de los mismos.

Dentro de cada uno de los restaurantes existe una gran diversidad de productos que utilizan y se realizó una ficha técnica de 4 de los productos que utilizan dentro de sus menús estos restaurantes. Dentro de los ingredientes seleccionados encontramos frutas, granos, harinas, bebidas entre otros cuya utilización ha ido disminuyendo en los últimos años debido a la falta de cultivo e interés de su utilización. Es importante recalcar estos ingredientes que utilizan ya que como nos comenta Estrella en la actualidad existe una caída de la diversidad de productos que tenemos disponibles y son cada vez mas los productos elaborados por la industria a lo que se recurre por su larga durabilidad y comercialización. (Estrella, 1997)

Los 4 restaurantes encuestados y sus chefs tienen una visión propia de lo que es la gastronomía ecuatoriana y su rol dentro de esta propuesta gastronómica. A pesar, de tener cada uno un criterio coincide los 4 en querer sacar a relucir el producto local, en crear lazos con proveedores y pequeños agricultores, además de la pasión que tienen por dar a conocer el Ecuador como un país gastronómicamente importante gracias a la biodiversidad que ofrece.

Los 4 chefs entrevistados tienen cada uno su motivación para llevar consigo esta propuesta como es “crear una red de apoyo entre chefs e investigar mas sobre nuestras culturas y preparaciones antes de la conquista” (Pacheco, 2019). “Fomentar la utilización de producto local y mejorar la alimentación de mi comunidad” (Contreras, 2019). Como se observa

existen diferencias entre las motivaciones que cada chef posee, pero la pasión por el producto local es algo fijo dentro de sus misiones. Un ejemplo de como se lleva a cabo esto son los minimercados de pequeños agricultores que lleva a cabo semanalmente Daniel Contreras en su restaurante.

En cuanto a la percepción que tienen los chefs pioneros de esta revitalización de cocina ecuatoriana sobre la educación gastronómica en Ecuador podemos observar que existe un consenso entre los chefs que ha existido un mayor interés por promover lo nacional a diferencia de otros años ya que “ha sido un giro de 180 grados donde ya no solo se busca preservar la comida típica sino llevarlo más allá” (Chamorro, 2019). Sin embargo, los 4 restaurantes encuestados opinan que hace falta una mayor profundización dentro de las universidades con respecto a estos temas ya que la cultura y producto nacional debe ser primordial. Un ejemplo en España donde estudio Samuel se da 2 años de cocina local para aprender a apreciar y valorar los productos disponibles. (Ortega, 2019). Una visión adicional que comparten dos de los chefs que son Rodrigo Pacheco y Daniel Contreras es que el problema no radica solo en las universidades sino va más atrás a los valores que se les inculca a las personas en las escuelas y hogares. (Contreras, 2019). Como se puede observar los 4 chefs están de acuerdo que se necesita una reestructuración dentro de la forma que se esta enseñando a los estudiantes donde deben estar mas expuestos a contacto con la naturaleza y la materia prima local para aprender no solo a cocinar sino cosechar, respetar y valorar el producto nacional.

Finalmente, en base a las encuestas realizadas a los estudiantes de gastronomía podemos concluir que el mayor porcentaje siendo un 90% apoyando la noción que no se enseña suficiente de cocina ecuatoriana y un 96% que opina debería existir mayor profundización de producto local y de cada región observamos como en los estudiantes se ve reflejada la misma visión y necesidades de enseñanza que predicen estos chefs. Esto se debe en gran parte a esta

tendencia gastronómica que esta apareciendo en el Ecuador. La falta de contacto de los estudiantes con practicas externas y contacto con diferentes ecosistemas de donde provienen los alimentos y reconocer la región y preparación empleadas es una de las mayores falencias que observan chefs y estudiantes al salir de la universidad. Dentro de la enseñanza que otorga la USFQ a sus estudiantes tenemos que un 14% se encuentra satisfecho con lo que están aprendiendo, a diferencia de un 86% que piensa pueden existir mejoras dentro de la enseñanza de producto y cocina local en la USFQ.

La enseñanza de cocina y producto local es una necesidad dentro de la escena gastronómica actual, ya que de esta manera se genera mayor conciencia de la biodiversidad que se encuentra en el Ecuador y ayuda a los estudiantes a ser mas recursivos con los productos que están utilizando y salir al mundo laboral con mejores bases ya que como se observa en la encuesta un 92% de los encuestados desea trabajar con producto local. Esta necesidad de implementar una mejora a la enseñanza de cocina y producto local es algo que se ve reflejado desde los clientes internos de la universidad que son los estudiantes a los futuros empleadores de varios estudiantes que decidan proseguir por el camino de revitalizar cocina y producto nacional.

## 7.RECOMENDACIONES

La gastronomía en el Ecuador ha tomado un giro durante los últimos años y es un factor que se debe tomar en cuenta dentro de las instituciones que forman cocineros. La revitalización de la cocina y producto local es una tendencia que se halla en auge y esta conformada por una red de restaurantes que se apoyan e investigan mutuamente entre sí.

Una de las principales recomendaciones es la difusión de esta diversidad de propuestas gastronómicas existentes en el Ecuador dentro de las instituciones. De esta manera se incentiva a los estudiantes a experimentar diferentes propuestas disponibles y formar un mejor criterio sobre la utilización de cocina y producto local.

La utilización de producto local es una manera de cuidar los ecosistemas presentes y evitar la explotación de recursos para conseguir alimentos fuera de temporada y es una práctica que se debe inculcar a los cocineros. Esto se debe a la necesidad de adaptarse a las situaciones que se enfrentan los cocineros utilizando los productos que tienen disponibles.

En referencia a la enseñanza de producto y cocina local dentro de la USFQ basado en la respuesta de los estudiantes. Es necesaria la inclusión de un programa curricular donde se instruya mas a profundidad a los estudiantes sobre producto local

En este caso se puede realizar clases de producto local sea una clase para dos regiones o una para producto de cada región y de esta manera profundizar el conocimiento e inculcar la investigación de productos y recetas dentro de los estudiantes.

La clase que se otorga de preparación de titulación en la USFQ es una excelente clase, pero podría estar incluido el material que se enseña dentro de semestre anteriores para que los estudiantes lleguen con un mayor conocimiento y tengan un mejor desempeño.

Realizar certificaciones de cocina y producto local dentro de la universidad para aquellos estudiantes que se encuentren interesados en aprender más de ello.

Crear una red de contacto con los proveedores de productos locales de manera que los estudiantes tengan la facilidad de acceder a estos productos para poder realizar prácticas individuales.

Inculcar y enseñar a los estudiantes de gastronomía historia y tradiciones detrás de las recetas y culturas que tiene el Ecuador durante las distintas etapas que ha atravesado.

## 8. REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. (1era ed.). Quito, Pichincha: Ministerio de Cultura del Ecuador

El Universo. (2018). *Universidad al rescate de alimentos ancestrales*. [online] Available at: <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/07/01/nota/6837035/universidad-rescate-alimentos-ancestrales> [Accessed 18 Feb. 2019].

Patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec. (2019). *Ataco - Patrimonio Alimentario*. <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Ataco> [Recuperado 8 Mar. 2019].

User, S. (2010). *Maíz Mote*. Agroexportador.com. <http://www.agroexportador.com/index.php/secos/granos/maiz-mote?fbclid=IwAR3RG7FuIfTWiwPX6VZPNGfKLii0-v71Z6XW4AEghV5WvQtd9ll2Rq6511U> [Recuperado 3 Mar. 2019].

Patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec. (2012). *Guarapo - Patrimonio Alimentario*. <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Guarapo> [Recuperado 10 Mar. 2019].

Patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec. (2012). *Achira - Patrimonio Alimentario*. <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Achira> [Recuperado 6 Mar. 2019].

Bolivia, E. (2019). *La achojcha rica en fibra y antioxidante*. Lapatriaenlinea.com. <http://lapatriaenlinea.com/?t=la-achojcha-rica-en-fibra-y->

antioxidante&nota=87639&fbclid=IwAR0oVPz6glgJsQQWnxxDGCUGuPEU593NJlouEoZm-ujL2VIJ1KAzOg9Fe44 [Recuperado 3 Mar. 2019].

Noticias Agropecuarias del Ecuador y el Mundo-Primer periódico agrodigital del ecuador. (2017). *Cultivo de tomate de árbol-Noticias Agropecuarias del Ecuador y el Mundo-Primer periódico agrodigital del ecuador*. <http://elproductor.com/articulos-tecnicos/articulos-tecnicos-agricolas/cultivo-de-tomate-de-arbol/> [Recuperado 3 Mar.2019]

Ecuadorencifras.gob.ec (2013). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas\\_Sociales/ENSANUT/Presentacion%20de%20los%20principales%20resultados%20ENSANUT.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/ENSANUT/Presentacion%20de%20los%20principales%20resultados%20ENSANUT.pdf)

Agricultura.gob.ec. (2019). *INIAP presento primera variedad de amaranto negro-Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. <https://www.agricultura.gob.ec/iniap-presento-primera-variedad-de-amaranto-negro/> [recuperado el 30 de Marzo del 2019]

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.9.

Guerrero, P. (2012). *Especies Nativas/ la Guia de geografía*. Geografia.laguia2000, <https://geografia.laguia2000.com/biogeografia/especies-nativas> [Recuperado el 17 de Abril del 2019]

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.67.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.89.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.131.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.133.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.116.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.1443.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.175.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, Presentación.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.211.

Estrella, E. (1997). *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. 3rd ed. Quito: FUNDACYT, p.156

Luis Suárez; Gina Chávez, Miguel Cordero, Nelson Alvarez, Fernando Espinoza Fuentes, César Paz y Miño, Pablo Carrión Eguiguren, Joseph Henry Vogel, Elizabeth Bravo, Luda Vásquez. (1997). *Biodiversidad, Bioprospección y Bioseguridad*. Quito, Ecuador: ABYA-YALA.

Tapia, C. and Morillo, E. (2006). *Ecuador Terra Incógnita - diversidad agrícola andina*. [http://www.terraecuador.net/revista\\_42/42\\_diversidad\\_agricola\\_andina.html](http://www.terraecuador.net/revista_42/42_diversidad_agricola_andina.html) Recuperado el 10 de Abril del 2019

Silva, F., Rojo, S., Fellenberg, A. and Cobo, N. (2016). *Incorporación de alimentos locales y autóctonos en los programas de alimentación escolar, con un criterio nutricional*. Santiago de Chile: Observatorio del derecho a la alimentación en el Caribe y América Latina.

Perspectivas de la agricultura y el desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe. (2009). 1st ed. San José: Imprenta IICA, p.60.

## 9.ANEXOS

### 9.1 Anexo a. Transcript de Entrevistas

Nombres: Alejandro Chamorro

Nombre del establecimiento: Nuema

Dirección: Junin E1-44 and Juan Pio Montufar. San Marcos, Quito

Teléfono: (02) 395-7010

1. ¿Cuál es la misión y visión de su restaurante?

La misión y visión de Nuema es fomentar la identidad dentro de la gastronomía ecuatoriana y desean llegar a ser apreciados por la región para luego por más lugares y se dé a conocer la gastronomía ecuatoriana

2. ¿Qué Tipo de Cocina emplea?

Utiliza una cocina de vanguardia con producto local

3. ¿Cuáles han sido las principales influencias para llevar a cabo este proyecto?

El deseo de dar a conocer la gastronomía y producto local.

4. ¿Importancia de la relación con los proveedores?

Si, ya que es importante saber de dónde vienen los alimentos que se consumen.

5. Mensaje a transmitir

El mensaje que busca transmitir es el de la versatilidad y potencial que tiene la cocina ecuatoriana y la utilización de producto local

6. Tipo de Menú

El menú que se emplea es de degustación, no existe carta, y varía diariamente en base a disponibilidad de productos.

7. ¿Qué opina sobre la propuesta de revitalizar el uso de cocina y producto ecuatoriano?

Es algo importante que se está dando y que debemos apoyar ya que la cocina ecuatoriana y producto local es de gran potencial

8. ¿Cuál es la motivación para llevar a cabo el trabajo que está realizando?

Rescatar el sabor de la memoria que ha sido transmitido durante varios años ya que es lo que hace única la gastronomía ecuatoriana.

9. ¿Cree que es importante salir a degustar distintas propuestas para aprender?

Si, ya que de esa manera se apoya a otros establecimientos y se aprende más de todo lo que se puede realizar.

10. Rol de las universidades dentro de la revitalización de cocina y producto ecuatoriano

Tienen un rol muy importante ya que ellos son quienes van a formar a los futuros cocineros.

11. ¿Qué opina con respecto a la enseñanza actualmente de producto y cocina local en el Ecuador?

En los últimos años ha tomado un giro de 180 grados a como solía ser, en la actualidad se está dando mayor importancia al producto local pero falta todavía crecer más.

Nombres: Samuel Ortega

Nombre del establecimiento: Shamuico

Dirección: Calle 10 de marzo, Saraguro, Loja, Ecuador

Teléfono: 0985860736

1. ¿Cuál es la misión y visión de su restaurante?

La misión y visión que posee es de rescatar la utilización de producto local y dar a conocer la cultura local de Saraguro apoyando al arte, música, talento y gastronomía local.

2. ¿Qué Tipo de Cocina emplea?

En Shamuico se utiliza una cocina de memoria usando productos de temporada con técnicas de vanguardia.

3. ¿Cuáles han sido las principales influencias para llevar a cabo este proyecto?

Entre las principales influencias para llevar a cabo Shamuico se encuentra la necesidad de impulsar lo nacional con lo que Samuel ha aprendido en su recorrido culinario e impulsar la comunidad de Saraguro

4. ¿Importancia de la relación con los proveedores?

Es importante tener una buena relación y verificar cuando sea posible la trazabilidad de los productos y en parte apoyar a pequeños agricultores, pero esto se dificulta en ciudades grandes debido a la accesibilidad.

5. Mensaje a transmitir

El mensaje que busca transmitir es el de la utilización de producto fresco y local que se puede conseguir, pero no únicamente en restaurantes sino acoplarlo a los hogares también.

6. Tipo de Menú

Es un menú que varía de acuerdo a los chacras andinos y de igual manera la disponibilidad de animales en la granja buscando siempre usar productos de temporada. Las proteínas se mantienen, pero las guarniciones y presentación de las proteínas varía.

7. ¿Qué opina sobre la propuesta de revitalizar el uso de cocina y producto ecuatoriano?

Es una propuesta que le hacía falta al Ecuador y va por buen camino, pero de igual manera se encuentra retrasado a comparación de otros países.

8. ¿Cuál es la motivación para llevar a cabo el trabajo que está realizando?

El rescate de la utilización de producto local y crear una experiencia más allá de solo restaurar energía.

9. ¿Cree que es importante salir a degustar distintas propuestas para aprender?

Si, debido que de esta manera puede uno tener experiencias diferentes y formar un criterio.

10. Rol de las universidades dentro de la revitalización de cocina y producto ecuatoriano

Juegan un rol importante ya que son estos institutos y universidades los que deben promover el conocimiento de lo nacional.

11. ¿Qué opina con respecto a la enseñanza actualmente de producto y cocina local en el Ecuador?

Falta una mayor profundización con respecto a la enseñanza de lo ecuatoriano además de motivación para que los estudiantes busquen un contacto directo con experiencias usando estos productos

Nombres: Daniel Contreras

Nombre del establecimiento: Dos Sucres

Dirección: Roberto Crespo 3-56 y Luis Moreno Mora, Cuenca

Teléfono: 0984537693

1. ¿Cuál es la misión y visión de su restaurante?

La visión de influenciar en la sociedad en la cual ellos se encuentran así sea únicamente las 4 cuadras alrededor de restaurante, en como cambiar la dieta y alimentación basándose en una cocina ecuatoriana moderna y la revalorización de la biodiversidad alimenticia que Cuenca como ciudad tiene para ofrecer.

2. ¿Qué Tipo de Cocina emplea?

Cocina de vanguardia con productos y recetas nacionales.

3. ¿Cuáles han sido las principales influencias para llevar a cabo este proyecto?

Las principales influencias ha sido cursos de producto local que ha estudiado además del deseo de promover lo local y los beneficios que posee comer producto fresco y local.

4. ¿Importancia de la relación con los proveedores?

Es importante ya que ellos son la base de la cadena de restaurantes y es importante saber con quién tratamos y que productos y darle el valor que se merece a los proveedores y agricultores.

5. Mensaje a transmitir

Revalorizar los productos y preparaciones locales junto con el respeto a la tierra y los alimentos.

6. Tipo de Menú

Menú de degustación cambia cada 3-4 días

7. ¿Qué opina sobre la propuesta de revitalizar el uso de cocina y producto ecuatoriano?

Hace varios años no existían muchos partidarios de revalorizar producto local y faltaba investigación, pero en los últimos años esto es algo que lentamente ha ido cambiando gracias al interés de varios chefs en el producto nacional.

8. ¿Cuál es la motivación para llevar a cabo el trabajo que está realizando?

La motivación es de inculcar a la comunidad que tiene la utilización de producto local y una alimentación más variada y saludable utilizando los productos de cosecha local.

9. ¿Cree que es importante salir a degustar distintas propuestas para aprender?

Si, ya que de esta manera uno tiene contacto de primera mano con lo que otros establecimientos están haciendo y puede servir como fuente de inspiración.

10. Rol de las universidades dentro de la revitalización de cocina y producto ecuatoriano

Es fundamental el rol que juegan las instituciones que forman a los futuros chefs. En institutos y universidades es fundamental la inclusión de un programa más a fondo sobre las recetas ecuatorianas que posee cada región junto con la disponibilidad de productos que tiene cada parte del Ecuador

11. ¿Qué opina con respecto a la enseñanza actualmente de producto y cocina local en el Ecuador?

Daniel los estudiantes deben aprender lo básico para luego desaprender y volver a formar sus conocimientos junto con la práctica que en muchos casos no es la suficiente la que se obtiene previo a culminar los estudios. En varios casos la falta de conocimiento de técnicas ecuatorianas

Nombres: Rodrigo Pacheco

Nombre del establecimiento: Bocavaldivia

Dirección: Ruta del Sol 12 km Norte.

130312 Puerto Cayo, Manabí, Ecuador

Teléfono: 0998199428

1. ¿Cuál es la misión y visión de su restaurante?

Replicar la cosmovisión de cultura prehispánicas recreando sus pasos a través de la provisión de alimentos del día a día y la relación con la naturaleza y misión conectar gente con naturaleza y mi enfoque es una cocina cultural, medicinal, fresca sin mucha tecnología siendo una cocina de rescate ambiental, cultural y social.

2. ¿Qué Tipo de Cocina emplea?

Se emplea una cocina de rescate cultural, medicinal y de máxima frescura de ingredientes.

3. ¿Cuáles han sido las principales influencias para llevar a cabo este proyecto?

Las experiencias que vivió. Salir de la escuela con la toca en alto recorrer varios restaurantes y llegar a topa la tierra para experimentar el producto nacional.

4. ¿Importancia de la relación con los proveedores?

Es muy importante ya que se debe apoyar a su crecimiento y hacerles partícipes del turismo ya que son menospreciados en muchas ocasiones.

5. Mensaje a transmitir

Busca transmitir la visión que todos puedan aprender sobre el producto local y la visión de cuidar lo nacional.

6. Tipo de Menú

Tiene un menú que varía diariamente en base a la disponibilidad de producto.

7. ¿Qué opina sobre la propuesta de revitalizar el uso de cocina y producto ecuatoriano?

Rodrigo se encuentra feliz de esta revitalización de la cocina y producto local junto con una mayor utilización de etnobotánica y producto nacional orgullosamente.

8. ¿Cuál es la motivación para llevar a cabo el trabajo que está realizando?

Preservar las tradiciones alimentarias y culturales que existen en la historia del Ecuador

9. ¿Cree que es importante salir a degustar distintas propuestas para aprender?

SI

10. Rol de las universidades dentro de la revitalización de cocina y producto ecuatoriano

En muchos casos falta el contacto con una dispensa viva y un ecosistema y se está descuidando la importancia del contacto con la naturaleza y conocer los productos que se van a utilizar.

11. ¿Qué opina con respecto a la enseñanza actualmente de producto y cocina local en el Ecuador?

Muchas universidades se enfocan más en el dinero más que en dar a una buena formación a los estudiantes. Las practicas que las universidades otorgan a los estudiantes deben ser más exigentes y demostrar la realidad que son las cocinas y la misma debe ser guiada por los institutos buscando que sus estudiantes den lo mejor de sí mismos en la actualidad y aprendan a ser humildes dentro de la cocina que no se otorga todos los privilegios a los estudiantes sino que tengan un contacto directo con todas las áreas sea limpieza, bodega, costos o cocina para que tengan un crecimiento completo y tengan conocimiento de todas las áreas. El conocimiento es algo que en la

actualidad cualquier persona consigue sea mediante libros, compañeros, revistas o el internet, pero lo más importante es la sabiduría que genera cada persona. El contacto con la naturaleza es parte esencial para la preservación de producto local debido a la falta de cultura que hay actualmente.

## 9.2 ANEXO C. Preguntas Encuesta

Encuesta

Carrera:

Semestre:

1. Marque cuales de los alimentos conoce. En caso de ser Si que preparaciones se puede realizar (1 o 2)
  - Ataco (si) (no)
  - Achogcha (si) (no)
  - Tocte (si) (no)
  - Uchu Jacú (si) (no)
  - Machica (si) (no)
  - Moringa (si) (no)
2. ¿Cree que dentro de la malla curricular de gastronomía se incluye suficiente sobre cocina ecuatoriana? (si) (no)
3. ¿En tu criterio debería existir una mayor profundización con respecto a los productos de cada región del Ecuador? (si) (no)
4. ¿Es necesario salir a experimentar diferentes propuestas para aprender? (si) (no)
5. Cuál de estas propuestas conoce:
  - Nuema (si) (no)
  - Shamuico (si) (no)
  - Dos Suces (si) (no)
  - Boca Valdivia (si) (no)

6. ¿Que conoce con respecto a la propuesta de varios restaurantes de revitalizar cocina y producto ecuatoriano?
7. ¿Es importante tener una buena relación con los proveedores? (si) (no)
8. ¿Es importante preservar la utilización de producto ecuatoriano? (si) (no)
9. ¿Te ves trabajando con enfoque en la cocina ecuatoriana o utilizando producto local? (si) (no) Por qué?
10. ¿Qué opina sobre la enseñanza de cocina y producto ecuatoriano en la USFQ?