

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

De la Tierra a la mesa, Hoya de Guayllabamba

Juan Francisco Vásquez Navas

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Lic. Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 13 de diciembre de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

De la Tierra a la Mesa, Hoya de Guayllabamba

Juan Francisco Vásquez Navas

Nombre del profesor, Título académico

Sebastian Navas, Coordinador

Quito, 13 de diciembre de 2020

© 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 la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Juan Francisco Vásquez Navas

Código: 00115797

Cédula de identidad: 1715289391

Lugar y fecha: Quito, 13 de diciembre de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

La parroquia Guayllabamba representa una tradición ancestral que enmarca dentro de sus costumbres una tradición que envuelve los hitos más remarcados de la época pre colonial y colonial. Albergando dentro de sus puertas una mezcla única de gastronomía y ambiente que hace a sus visitantes parte de la histórica remembranza de pueblos indígenas y española. Guayllabamba se caracteriza como una de las parroquias más emblemáticas de la tradición ecuatoriana. Posteriormente se ha establecido como centro principal de la variedad cultural gracias a la multiplicidad de productos que se pueden encontrar en el sector. El clima de la zona representa la biodiversidad de la zona donde se entrelazan, gastronomía, flora y fauna del sector. En la parroquia podrás encontrar una diversidad de paisajes gracias a la diferencia de zonas climáticas, desde lugares seco hasta ambientes semi tropicales que hacen del sector la zona perfecta para disfrutar de sus atractivos turísticos. Las cascadas, los ríos y afluentes naturales que tiene la parroquia hacen de sus senderos, campos y laderas una zona única para la agricultura y el turismo. Los productos emblemáticos de la zona como el aguacate, las chirimoyas, las truchas y especialmente el cerdo hacen de su gastronomía un atractivo único en todo el país. Considerando además que la ubicación de la parroquia hace que los visitantes lleguen a un lugar natural donde pueden recrear sus actividades y hacer que su estancia en la parroquia sea un escape para sus actividades cotidianas. Al llegar a este lugar podemos reconocer con facilidad la biodiversidad. Sin duda un factor crucial en la zona es la presencia del zoológico que hace de la visita de los turistas una actividad completa emblema del Ecuador.

Palabras clave: biodiversidad, aguacate, cultura, análisis, análisis descriptivo.

ABSTRACT

The Guayllabamba parish represents an ancestral tradition that frames within its customs a tradition that encompasses the most remarkable landmarks of the pre-colonial and colonial times. Hosting within its doors a unique mixture of gastronomy and atmosphere that makes its visitors part of the historical remembrance of indigenous and Spanish peoples. Guayllabamba is characterized as one of the most emblematic parishes of the Ecuadorian tradition. Later it has established itself as the main center of cultural variety thanks to the multiplicity of products that can be found in the sector. The climate of the area represents the biodiversity of the area where gastronomy, flora and fauna of the sector are intertwined. In the parish you can find a diversity of landscapes thanks to the difference in climatic zones, from dry places to semi-tropical environments that make the sector the perfect area to enjoy its tourist attractions. The waterfalls, rivers and natural tributaries that the parish has make its trails, fields and slopes a unique area for agriculture and tourism. The emblematic products of the area such as avocado, custard apples, trout and especially pork make its gastronomy a unique attraction throughout the country. Considering also that the location of the parish makes visitors come to a natural place where they can recreate their activities and make their stay in the parish an escape for their daily activities. When we arrive at this place we can easily recognize the biodiversity. Undoubtedly, a crucial factor in the area is the presence of the zoo, which makes the visit of tourists a complete activity emblem of Ecuador.

Keywords: biodiversity, avocado, culture, analysis, descriptive analysis.

Indice

Introducción	10
Antecedentes	10
Historia.....	11
Objetivos	12
Marco Teórico	13
1. Clima.....	13
2. Flora y Fauna	14
3. Turismo y Gastronomía	15
4. Productos de la Región	16
a. Trucha.....	16
b. Aguacate.....	18
c. Cerdo	20
d. Hornado:.....	21
e. Fritada.....	21
f. Papas con Cuero:.....	22
g. Chirimoya.....	23
Discusión.....	24
Conclusión.....	25

Referencias Bibliográficas	8 26
Anexos.....	27
Anexo 1 Cuadros de Productos posibles a usar.....	27
Anexo 2 Menús aplicables en Guayllabamba	29

Tabla de figuras

Figura 1: Parroquia Guayllabamba.....	11
Figura 2: Templo Parroquial Guayllabamba	12
Figura 3: Clima.....	13
Figura 4: Flora y Fauna	14
Figura 5: Trucha	17
Figura 6: Aguacate	19
Figura 7: Hornado	21
Figura 8: Fritada	22
Figura 9: Papas con Cuero	23
Figura 10: Chirimoya	24

Introducción

Aproximadamente a 25 kilómetros de la ciudad de Quito, fundada el 23 de mayo de 1861 y ahondada en medio de un valle, se encuentra la parroquia de San Francisco de Guayllabamba proveniente del quechua “guaylla” que significa verde y “bamba” que significa llano. Una planicie verde que cuenta con 53,58 km² de extensión, hogar de un poco más de 18.000 habitantes (guayllabambeños). La zona donde se ubica Guayllabamba cuenta con un clima cálido donde la temperatura oscila entre los 18° y 28° grado centígrados. Esto ha hecho de la zona de Guayllabamba un terreno con varios entornos ecológicos donde la producción agrícola se ha diversificado y se puede encontrar especies vegetales, así como animales que crecen favorecidas por el clima tanto de la región Sierra como la de la Costa.

Antecedentes

La agricultura, la industria porcina y la industria avícola son sus principales ejes que, al combinarse con un ambiente variado, paisajes naturales y una zona urbana donde se evidencia tradiciones autóctonas de las culturas prehispánicas hacen que además esta zona sea un punto turístico, abriendo paso a la industria hotelera y gastronómica gracias a los visitantes principalmente provenientes de la capital del Ecuador. Guayllabamba se encuentra ubicada entre la ciudad de Quito y la parroquia de Tabacundo sector Nororiental del Ecuador, localizada a 16.620 msnm presenta una diferencia clara con la Sierra central, lo que es admirable ya que es una parroquia perteneciente al cantón Quito provincia de Pichincha.



Figura 1: Parroquia Guayllabamba

“La parroquia de Guayllabamba hasta ahora ha sido conocida como una zona netamente gastronómica, ocasionando que la mayoría de empresas se dediquen solo a esta actividad, desaprovechando así los atractivos que se encuentran directamente relacionados con la población o que se encuentren en los alrededores de ésta, el zoológico de Guayllabamba, el parque Jerusalén, las ruinas de Cochasquí, entre otros.” (Puga, C. 2014)

Historia

“El primer asentamiento en Guayllabamba, es influenciado por la cultura Caranqui (500-1500 A.C), la cual habitaba las actuales provincias andinas Imbabura y Pichincha (Patrimonio M. d., 2019). Su nombre inicial es “Inraqui” cuyo significado hace referencia a “Pueblo” relativo del idioma correspondiente a la comunidad mencionada.” (Navarrete, A. 2019) La historia de esta parroquia se remonta a épocas ancestrales donde los primeros indígenas se asentaron debido a la prosperidad de la tierra y la adaptabilidad del clima, los Incas formaron parte de los primeros grupos humanos que habitaron la zona, implementando el comercio y la agricultura estableciendo además un sistema político, militar y económico. Durante la época colonia no presenta escenarios muy marcados en el nacimiento de la nación, pero existen vestigios que demuestran el

establecimiento de grandes haciendas en el sector y la economía del pueblo giraba en torno a los latifundios predominantes. Al igual que hoy en día la actividad principal giraba en torno a la agricultura y a la cría de animales domésticos.

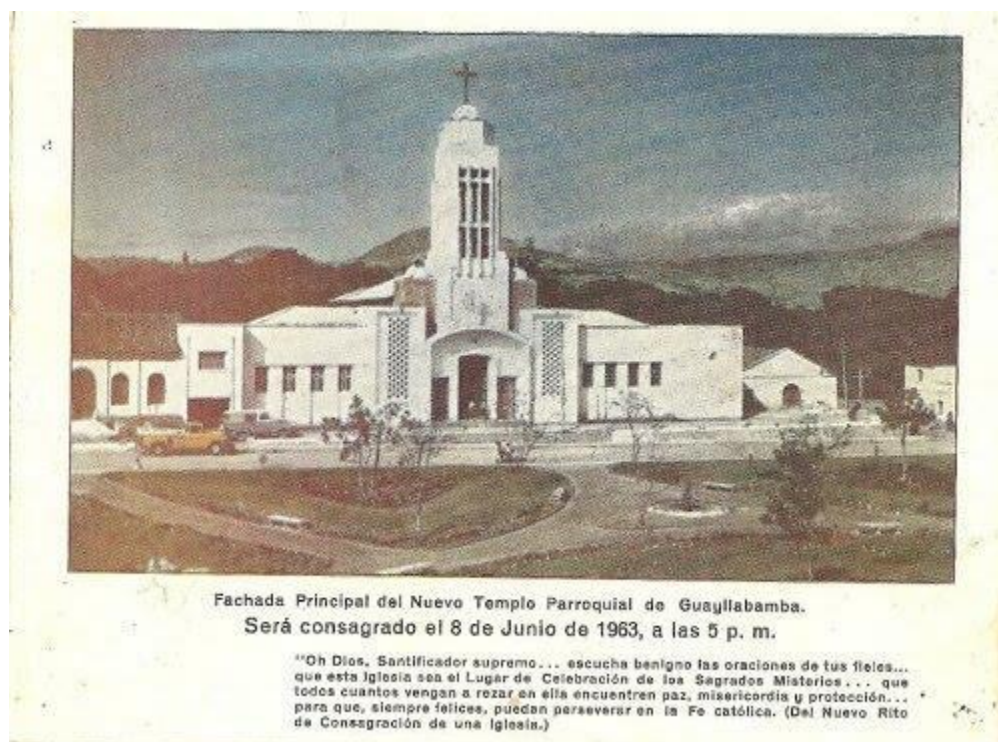


Figura 2: Templo Parroquial Guayllabamba

Objetivos

El presente trabajo de investigación tiene como propósito establecer las ventajas que tiene la parroquia de Guayllabamba para ofrecer un ambiente propicio para el turismo y la producción de productos agrícolas. Además estableceremos la importancia de productos específicos que crecen en la zona y la posible utilización de los mismos en actividades comerciales. Finalmente estableceremos la importancia de las ventajas geográficas de la parroquia para la actividad turística.

Marco Teórico

1. Clima

El clima de Guayllabamba es cálido y en algunas zonas secas, la temperatura oscila entre los 14° alcanzando temperaturas máximas de 28°. En el sector el sol sale aproximadamente a las 6 am y se oculta aproximadamente a las 18h00 pm. Diariamente los campos en la zona de Guayllabamba reciben un estimado de 12 horas de luz solar diarias. El clima al ser constante y sin variaciones extremas permite que el cultivo sea exitoso abarcando especies vegetales de varias regiones del Ecuador y permitiendo el multi cultivo de productos, con los mejores estándares de calidad y siendo un lugar propicio para la vida.



Figura 3: Clima

En términos generales predomina un clima subtropical y seco sin perjuicio de los afluentes de agua dulce que tiene la parroquia como el Río Guayllabamba, Pisque y los ríos menores como el Quinche, el Uravía, el Chitayaco y el Coyago.

“Este paraje al norte limita con el sector de Pedro Moncayo, en el sur se ubican las parroquias, El Quinche, Yaruquí, Tababela, al este se localiza el cantón Cayambe y finalmente el sector de Calderón”. (Aguas, T. 2016)

2. Flora y Fauna

En cuanto a la variedad de Vegetación existente en la zona, resalta la existencia de dos productos emblemáticos como son el aguacate y la chirimoya, amabas frutas que son el estandarte y el producto tipo de producción en la parroquia. Los productos siguen siendo diversos ya que crecen en suelo seco, arenoso, húmifero que en situaciones converge y permite el crecimiento de varios productos distintos. Sin restringirse al crecimiento de aguacate y chirimoya podemos encontrar, pepino, granadilla, limón, tomate riñón, tomate de árbol, sandía, lima, guabas, mora, frejol, pimiento, pepinillo arbustillos de capulí, cholán, guanto, chamana entre otras.



Figura 4: Flora y Fauna

Por otro lado, la fauna es propia de ambas regiones Costa y Sierra, el clima y las condiciones permitieron que en el año de 1997 se inaugure el Zoológico Metropolitano de Quito

albergando una variedad de especies de ecosistemas de todo el país. Podemos encontrar un sin número de especies de aves, liebres, gallinas, vacas, cerdos y una importante cantidad de truchas que habitan en los ríos que rodean la parroquia.

3. Turismo y Gastronomía

Estos dos factores se entrelazan intrínsecamente y hacen del uno un elemento casi vital para la existencia del otro, con esto se quiere decir que la razón fundamental por la que Guayllabamba se ha convertido en una potencia turística es gracias a la gastronomía que nos ofrece. En la parroquia existen diversos platos típicos que entremezclan parte de la cultura prehispánica como de la época colonial, los platos que resaltan son: El locro de papas, el yahuarlocro, las papas con cuero y la fritada, pero un plato que ha ganado importancia en el tiempo es la trucha al vapor o frita.

Los platos mencionados anteriormente poseen características en común, ya que se encuentran hechos a base de varios productos semejantes. El uso de elementos como la papa, el cerdo, el aguacate son variantes comunes que solo se ven diferenciadas por la preparación, las recetas y el tipo de comida que se presenta. En un ejemplo el plato insignia de esta parroquia resalta el plato de mote con fritada, el cual en su base primordial tiene papa, aguacate, tostado, mote y fritada (carne de cerdo frita en manteca de choncho).

El turismo dentro de esta parroquia se ha visto acrecentado por un factor importante presente en casi todas las parroquias del país, la modernización. Aunque el terreno se mantenga con cierto retraso el avance por diversos factores es constante, por ejemplo, muchas haciendas del sector cuentan con piscina caliente, servicio de internet, luz y agua potable lo que ha hecho que el servicio hotelero crezca y el mercado dirigido a personas de una capacidad adquisitiva mejor. La pandemia ha abierto nuevas oportunidades para el turismo ecológico en Ecuador. Actualmente la

mayoría de las personas han optado por irse a lugares exóticos o alejados de las personas esto ha hecho que cada turista busque lugares como los que oferta Guayllabamba.

El turismo ha ido cambiando, y las opciones donde se oferte un buen menú gastronómico, estadía por al menos una noche y un ambiente amplio (donde el contacto con las personas sea escaso) es demandante, por lo que muchas haciendas del sector están optando por este negocio alquilando sus instalaciones e introduciendo los servicios antes mencionados. Las ventajas que tiene esta parroquia dentro del turismo son varias, entre las que predominan se encuentra la cercanía con la ciudad de Quito, que al ser la capital de los ecuatorianos es de donde provienen la mayoría de los turistas. Por otro lado, como habíamos mencionado en líneas anteriores el clima representa una ventaja estratégica no solo para la producción de productos agrícolas si no para que los turistas puedan visitar la parroquia en cualquier parte del año.

4. Productos de la Región

a. Trucha

“La trucha es originaria del río Sacramento en la costa oeste de los Estados Unidos de América, pero ha sido introducida con éxito en las aguas de otros países, incluido Ecuador.” (Estevenson, J. 1989). Este producto si bien no ha sido explotado en su totalidad, es un elemento fundamental de la gastronomía de toda la región Sierra y debido a la cantidad de ríos afluentes que rodean la parroquia de Guayllabamba.

La trucha se clasifica de manera taxonómica de acuerdo con el siguiente detalle:

Reino	Animal
Subreino	Metazoos
Clase	Vertebrados

Subclase	Teleostea
Orden	Salmoniformes
Familia	Salmonidae
Genero	Salmo
Nombre científico	Salmo Trutta
Nombre Castellano	Trucha Común. (Gutiérrez, S, Soto, D, y Santillán, B. 2005),

La trucha o salmo trutta como consta su nombre científico, es una especie de pez que se encuentra presente en agua dulce. Se alimenta a base de otros peces pequeños o nutrientes propios de los ríos o lagunas donde se los encuentra. Este animal es endémico de agua fría y dulce y no se encuentran muchos datos de esta especie, durante la época precolonial y colonial ya que según estudios este animal fue introducido en América del Sur y su adaptación fue inmediata al entorno donde se introdujo. No solo es una actividad natural la obtención de truchas si no en la actualidad la creación de piscinas para su crianza y posterior recolección es mas popular.



Figura 5: Trucha

La trucha como alimento es fuente de omega 3 y otros nutrientes que ayudan a la salud de las personas y aportan al fortalecimiento del sistema inmunológico. La principal forma de consumo en la parroquia es el animal entero ahumado o al fuego y servido con los productos de la zona. De todas maneras, la comercialización de este producto se realiza, ya sea vendiéndolo entero, enlatado, congelado, frito, ahumado o en casos simplemente es parte de la pesca deportiva como una actividad de recreación.

b. Aguacate

“El aguacate era bien conocido por el hombre desde tiempo atrás, ya que la evidencia más antigua del consumo de aguacate fue encontrados en una cueva en Coxcatlán, región de Tehuacán, Puebla, México, datados entre los años 8,000-7,000 B.C.” (Barrientos, A. 2000) La fruta del árbol de aguacate es lo que se degusta en la mayoría de los platos del Ecuador. Pero si algo caracteriza a la gastronomía de Guayllabamba es el aguacate. No solo es la zona donde se produce el aguacate de mejor calidad sino además es la zona que produce este producto con mas abundancia. El árbol de aguacate o *Persea americana* como es su nombre científico, el cual crece de manera exponencial en climas templados, sin cambios climáticos extremos por lo que la parroquia de Guayllabamba es el lugar propicio para su crecimiento.

Lo que se consume es la fruta del árbol de aguacate, la raíz radicular que posee el árbol le permite absorber una cantidad de agua importante, haciendo que su fruto sea rico en grasa y minerales. El fruto en sí tiene una forma ovalada y superficie rugosa en el interior una semilla de gran tamaño con forma similar. A nivel mundial es conocido como un fruto exótico y aunque no es único en Ecuador, es considerado uno de los mejores a nivel de exportación. Tiene una longitud de alrededor de 6cm dependiendo de la zona y un peso de 400 gramos. La pulpa del fruto es aceitosa,

de ahí sus múltiples usos. En la actualidad no existe ningún plato sea de dulce o de sal donde el aguacate no pueda integrarse gracias a su adaptabilidad de sabores.



Figura 6: Aguacate

Los aguacates tienen un tiempo de maduración de entre 4 y 7 años y los árboles pueden alcanzar más de 28 metros de altura. Actualmente este producto se está usando para un sin número de cosas entre las que destacan el uso dentro de alimentos, para extracción de su aceite, pastas e incluso para helados. En la gastronomía ecuatoriana vemos presente al aguacate dentro de platos como, el locro de papas, la fritada, el hornado, el cuy, el yahuarlocro en la Sierra, mientras que en la costa este ingrediente que está presente en el ceviche manaba, el seco de polo, el seco de chivo y la guatita. Si bien en muchos casos el aguacate es un acompañante es tan importante que sin este acompañante un plato no estaría completo.

En Guayllabamba la producción de aguacate es maximizada y esta presente en la mayoría de los terrenos productores de la parroquia. La zona produce una importante cantidad de aguacate el cual sirve para consumo interno y para exportación. Los usos son diversos y el producto está siendo cotizado a nivel mundial como una fuente de exportación importante.

Enfocándonos netamente en el producto como parte de la gastronomía ecuatoriana es un producto presente es así todos los platos ecuatorianos, como se menciono en líneas anteriores esta siendo utilizado en diversos campos, por ejemplo, los helados de aguacate se han convertido en una nueva tendencia para su uso. Por otro lado, y debido al crecimiento de una cultura donde se estila llevar una vida sana, el aguacate se ah convertido en fuente principal de grasa sana para quienes se preocupan por su salud o gente que practica deporte.

c. Cerdo

“Los primeros cerdos que llegaron al Nuevo Mundo fueron llevados por Cristóbal Colon en su segundo viaje (1493)” (Azcoytia, C. 2014). La RAE lo define como “mamífero artiodáctilo del grupo de los suidos, de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana” (RAE, 2020). Originalmente el cerdo fue introducido en Sudamérica por los colonos provenientes de Europa y se han ido desarrollando las múltiples especies que se regaron por Sudamérica.

En Ecuador el cerdo está presente dentro de la comida típica de las cuatro regiones naturales y la parroquia de Guayllabamba no es la excepción. El cerdo es un eje importante en la economía ya que “Los campesinos sacan a vender semanalmente ejemplares de las diferentes especies animales y es la mujer la que vende y compra, principalmente las especies menores. Se puede notar que cada unidad familiar vende en promedio, a nivel nacional 0,9 animales por año. Estas ventas son muy superiores en la región Sierra, en donde se llegan a vender hasta 2,3 unidades porcinas por UPA, siendo de 0,5 en la Costa y nula en la región Oriental, en donde las ferias son inexistentes.” (Benítez, W. 2017).

Tal movimiento de productos hace que en parroquias como Guayllabamba el cerdo sea un animal cotizado, además de que sin necesidad de venderlo fuera del territorio el consumo interno

es constante. Como se ha mencionado en líneas anteriores la mayoría de los platos tradicionales de este sector cuentan con cerdo como base proteica para su elaboración, entre los que destacan y se pueden encontrar en la parroquia de Guayllabamba están:

d. Hornado:

Es uno de los platos insignia no solo de Guayllabamba si no de todo el Ecuador. Aunque su origen se remonta a una variación de ciertos platos españoles, su caracterización se fundamenta en el uso de elementos tradicionales de épocas precolombinas y coloniales, acompañado de aguacate, tortillas de papa fritas en manteca de choncho, mote y un encurtido de cebollas, tomates y perejil hacen que la carne de cerdo horneada en leña, el cual tiende en su mayoría a ser un cochinitillo de alrededor de cuatro años de edad, con una cocción lenta de aproximadamente 12 horas se logra una carne blanda con un cuero crujiente lo que se convierte en una combinación exquisita al paladar de los comensales.



Figura 7: Hornado

e. Fritada:

Sus orígenes se remontan a los años 1800, como parte de derivaciones del lechón español y el cerdo frito. Nuevamente su base proteica es el cerdo, mediante una cocción en agua, cerveza o zumo de naranja de manera previa, los trozos de cerdo pasan a ser fritos en manteca de cerdo, dependiendo de la zona ira acompañada de diferentes ingredientes, pero en la parroquia de Guayllabamba se la acompaña con mote, papas, tostado, aguacate y vegetales. Acompañadas de un buen baso de chicha o de jugos naturales propios del sector lo convierten en un plato insignia de la parroquia de Guayllabamba.



Figura 8: Fritada

f. Papas con Cuero:

Proviene de la época colonial, y fue adoptado por los indígenas ya que el cuero de cerdo era desechado por los nobles y los indígenas lo aprovechaban para mezclarlo con papas y crear este deleite culinario. Al ser un plato sencillo, cuya preparación no demanda mas de cuarenta minutos de preparación es un deleite culinario para todas los comensales. Con una buena porción de cuero de cerdo, limpio y cortado, caldo de gallina, papas peladas y cortadas en cubos se prepara este delicioso plato.



Figura 9: Papas con Cuero

g. Chirimoya

“La chirimoya es un árbol caducifolio de la familia de las Anonáceas, cuyo origen se remonta a los Andes Peruanos y las montañas de Ecuador, donde crece espontáneamente, aunque algunos historiadores incluyen también las zonas andinas de Chile y Colombia.” (Valencia, R. 1994). Pero sin lugar a duda uno de los lugares donde más ha ganado espacio esta fruta es en valle de Guayllabamba. Donde gracias a las condiciones climáticas su crecimiento y evolución ha sido notable. Si bien es una fruta traída de zonas sureñas del país como Loja, la adaptabilidad de esta fruta ha hecho que crezca de manera exponencial y se convierta en el principal producto de comercio de la zona por muchos años.

“A nivel de fruto, la especie *A. cherimola* es importante por la pulpa, que usualmente es utilizada como alimento en forma fresca, y particularmente para la elaboración de productos industriales alimenticios tales como jugos, yogurt, cremas y productos saborizantes” (Gardiazabal, F. y Rosenberg, G. 1993). Sin duda otra de las particularidades de esta fruta es su proceso de industrialización a lo largo de los años y gracias al uso de nuevas tecnologías este producto se ha ido introduciendo en diversos campos y creando nuevas formas de extraer sus beneficios. Esta

fruta es “muy apreciada por el aroma y el delicado sabor de sus frutos, de aquí que la aceptación desde el punto de vista comercial como fruta exótica sea ampliamente divulgada a nivel internacional, existiendo marcado interés en su expansión. La pulpa de estos frutos es utilizada en forma natural o para la producción de jugos, batidos, helados. Su mercadeo generalmente es a escala local, regional y nacional, raramente ocurre a nivel internacional.” (González, M. 2013).

En la parroquia de Guayllabamba se han iniciado varios proyectos junto al GAD para la venta de diversos productos como los que se detallan con anterioridad además se ha generado fuentes de nuevos ingresos a la zona con la venta de este producto para empresas que hacen pula o helados.



Figura 10: Chirimoya

Discusión

La problemática que surge de la presente es simplemente determinar si la zona es propicia para la elaboración de un proyecto turístico, donde se puede elaborar nuevos servicios para la clientela turística específicamente hablando de Guayllabamba donde las características zonales, demográficas y geográficas.

Conclusión

La parroquia de San Francisco de Guayllabamba, localizada a 25 km de la ciudad de Quito y de un clima seco y semi-tropical, ofrece gran variedad de productos de origen agrícola. Entre los más importantes y característicos de la zona se encuentran el aguacate y la chirimoya. Asimismo, tanto el cerdo como la trucha son fuentes proteicas que se producen y consumen en gran cantidad en la región. Las características climáticas, de locación, variedad de paisajes y una cultura que preserva características de origen prehispánico y fusionada con influencias coloniales, han convertido a Guayllabamba en un punto de gran atractivo turístico, especialmente para los residentes de la ciudad de Quito. La atracción principal de esta Parroquia, sin embargo, es la Gastronomía en la cual se plasma de igual manera la histórica remembranza de pueblos indígenas y española.

Platos insignia de Guayllabamba, en base a los productos mencionados anteriormente, son característicos no solo en la región sino en todo el Ecuador. Una combinación de diversos productos como la papa, mote y aguacate son complemento perfecto de la carne de cerdo que se prepara de manera única para lograr contraste de texturas internas tiernas y crujientes a la vez, como por ejemplo el Hornado. La investigación realizada acerca de Guayllabamba, enfocada principalmente a la Gastronomía y Turismo, y el tener una conexión muy cercana desde mi infancia a este lugar, fueron fuente de inspiración para crear el Menú Guayllabamba Tradición y Gastronomía, el mismo que se detalla en los Anexos.

Referencias Bibliográficas

- Aguas, T., & Gabriela, G. (2016). Guía Turística De Las Manifestaciones Culturales Del Patrimonio Tangible E Intangible De La Parroquia De Guayllabamba.” (Bachelor's Thesis, Quito: Universidad Israel, 2016).
- Alcívar Navarrete, X. T. (2019). *Estudio de la gastronomía ancestral de la parroquia Guayllabamba, cantón Quito, 2019* (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Azcoytia, C. (2014). Historia del cerdo, marrano, cochino, puerco o chanco y jabalíes. 30 de noviembre del 2014. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-cerdo>
- Barrientos-Priego, A. F., & López-López, L. (2000). *Historia y genética del aguacate. El aguacate y su manejo integrado*. Mundi-Prensa, Distrito Federal, México, 19-31.
- Benítez, W. (2017). Los cerdos criollos ecuatorianos. Obtenido de <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/005/y2292s/y2292s01.pdf>. Pg. 57.
- Estevenson, B. (1989). Manual de cría de la trucha. 1ª ed. Zaragoza, España. Editorial Acrillia. S.a. pp1-16; 188-198.
- Gardiazabal, F. y Rosenberg, G. (1993). El cultivo del chirimoyo. Universidad Católica de Valparaíso. Valparaíso, Chile: Facultad de Agronomía. 1993. 145 p obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-59362013000300008
- González Vega, María Esther. (2013). Chirimoya (*Annona cherimola* Miller), frutal tropical y sub-tropical de valores promisorios. *Cultivos Tropicales*, 34(3), 52-63.
- Recuperado en 13 de diciembre de (2020), de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-59362013000300008&lng=es&tlng=es.
- Gutiérrez, S, Soto, D, & Santillán, B. (2005). Ciudad de México. México. Obtenido de [https://redescolar.ilce.edu.mx.\(2005\)](https://redescolar.ilce.edu.mx.(2005))
- Puga Castro, D. A. (2014). Diagnóstico Del Potencial Turístico De La Parroquia De Guayllabamba, Cantón Quito, Provincia De Pichincha (Doctoral Dissertation).
- RAE. (2020). Significado Cerdo. *Quito. Ecuador*. Obtenido de <https://dle.rae.es/cerdo?m=form>
- Valencia, R.; Balsev, H. y Miño, G. G. High tree alpha diversity in Amazonian Ecuador. *Biodiversity and Conservation*, (1994), vol. 3, p. 21-28. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-59362013000300008

Anexos

Anexo 1

Cuadros de Productos posibles a usar:

Punto de venta: MARCUS RESTAURANTE

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO	TOTAL
KG	0,300	MANDARINA	\$ 1,152	\$ 0,35
KG	0,050	HIERBA LUISA	\$ 4,000	\$ 0,20
KG	0,250	MIEL DE ABEJA	\$ 6,043	\$ 1,51
Rendimiento Total Kilogramos	0,370			\$ 2,06
Costo por Kilogramo	1			\$ 5,56
Costo por Porción	1			\$ 0,11

Punto de venta: MARCUS RESTAURANTE

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO	TOTAL
KG	0,100	HARINA TRIGO	\$ 0,702	\$ 0,07
KG	0,100	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 4,900	\$ 0,49
KG	0,100	AZUCAR	\$ 0,805	

KG	0,100	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	\$ 13,750	\$ 1,38
Rendimiento Total Kilogramos	0,380			\$ 1,94
Costo por Kilogramo	1			\$ 5,09
Costo por Porción	1			\$ 0,10

Anexo 2 Menús aplicables en Guayllabamba

Río San Pedro

Realizado por: Juan Francisco Vasconez
 Tipo: Entrada fría
 Porciones: 4 – pax

Ingredientes:

Gravlax de trucha

- 250 gr de trucha
- 5 gr semillas de cilantro
- 50 gr azúcar morena
- 20 gr sal en grano
- 10 gr de hinojo
- 5 gr semillas de mostaza

Vinagreta mostaza

Djon

- 20 ml vinagre
- 20 ml aceite de oliva
- 7 gr mostaza Djon
- 2 gr sal
- 1 gr de Pimienta negra

Preparación:

Trucha Curada

1. Debido al tamaño de la porción, con 4 horas de anticipación tener la trucha descongelada.
2. En un mortero triturar las semillas de cilantro y de mostaza.
3. Realizar una mezcla con cantidades iguales de sal en grano y azúcar morena, e incorporar las semillas trituradas.
4. Cortar láminas de hinojo delgadas, estilo juliana y colocarla en la parte superior de la trucha.
5. Sobre la trucha y el hinojo agregamos la mezcla de sal, azúcar y semillas.
6. Realizamos una envoltura con papel film sobre nuestra trucha y colocamos un peso encima de la misma para que se compacte.
7. Después de las 4 horas, lavamos en agua la trucha y retiramos la capa de semillas e hinojo.
8. Con un cuchillo fino realizamos cortes delgados de la trucha sin utilizar la piel, únicamente la carne.

Vinagreta

1. En un recipiente agregamos partes iguales de aceite de oliva y vinagre.
2. Agregamos la mostaza Djon, sal y pimienta, y mezclamos rápidamente para obtener una mezcla homogénea.
3. Picamos finamente las hojas de eneldo y la incorporamos en la vinagreta.
4. Mantenerla en refrigeración hasta el momento de emplatar, al momento de usar mezclar una vez más.

- 1 gr eneldo

Ensaladilla de brotes y vegetales Cósmicos

- 25 gr rotes de cilantro
- 20 gr Zanahorias Cósmicas
- 15 gr Rábanos cósmicos
- 120 gr mandarina
- 15 gr miel

Montaje

1 gr flores comestibles

Ensalada de brotes y vegetales

1. Colocar en un bowl los brotes de cilantro.
2. Pelar las zanahorias y los rábanos cósmicos, posteriormente cortarlos en una mandolina a lo largo, obtenido láminas largas de zanahoria y rábano.
3. Con una de las mandarinas realizar cortes estilo "supremas"
4. La siguiente mandarina la exprimimos y la ponemos a calentar a 90°C e incorporamos la miel.
5. Posteriormente agregamos las supremas de mandarina, junto los vegetales cósmicos y los brotes y mezclamos.
6. Al momento de emplatar colocamos la ensalada sobre la trucha finamente cortada y agregamos una cucharadita de nuestra infusión de miel y mandarina

Montaje:

50 gr de trucha por persona.

1. Colocamos en un plato blanco las láminas finas de trucha formando una cama rectangular.
2. En la parte superior de nuestra cama de trucha, agregamos la ensalada mezclada con nuestra vinagreta de mostaza Djon.
3. agregamos una cucharadita de nuestra infusión de mandarina y miel.
4. agregamos 3 flores comestibles para su decoración.



Aguacate

Realizado por: Juan Francisco Vásquez

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 4 – pax

Ingredientes:

Fondo oscuro

- 250 gr hueso de res
- 200 gr zanahoria amarilla
- 100 gr apio
- 60 gr cebolla perla
- 3 gr ajo
- Agua

Preparación:

Fondo Oscuro

1. Agregamos los huesos de res, zanahoria, cebolla, apio y los dientes de ajo en una bandeja metálica y los metemos al horno por una hora a 250°C.
2. Cuando todos nuestros ingredientes estén caramelizados, vertimos esta mezcla en 2 litros de agua.
3. Dejamos cocinar con a fuego bajo durante 3 horas.
4. Mientras hierbe vamos espumando y retirando los residuos que aparezcan.
5. Pasamos nuestro fondo por un chino fino y conservamos el líquido en una olla aparte.

Chips Andinos

- 250 gr Remolacha
- 250gr camote amarillo
- 100 gr ocas
- 250 camote dulce
- Sal
- 500ml Aceite vegetal

Chips andinos

1. Lavamos bien todos nuestros tubérculos, retirando cualquier exceso de tierra o impurezas.
2. Una vez lavados usamos una mandolina y rebanamos en finas láminas de 2mm.
3. Previamente el aceite debe estar a una temperatura de 300°F
4. Incorporamos los chips uno por uno en el aceite hasta que los mismos dejen de burbujear y retiramos.
5. Los escurrimos en un bowl aparte con un papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
6. Agregar sal

Esfera de aguacate

- 200gr Aguacate
- 120 gr cebolla perla
- 30 gr de grasa de cerdo
- Sal y pimienta

Trucha salmonada tempura:

1. Colocar la grasa de cerdo en un sartén caliente y reducirla hasta que este crocante.
2. En el mismo sartén retirar el exceso de aceite y agregar la cebolla perla en corte juliana y caramelizar.
3. En un pedazo de papel film de 15 x 15 cm, cortar el aguacate en láminas finas formando un rectángulo.

Crema de Aguacate:

- 300 gr aguacate maduro
- 2 lts de fondo oscuro de res
- Sal y pimienta

4. Posteriormente incorporamos el relleno de cebollas caramelizadas y chicharrón y con el papel film cerrar formando una esfera.

Crema de aguacate

1. Colocar el fondo hirviendo en una licuadora o procesadora de alimentos.
2. Incorporamos 2 aguacates maduros sal y pimienta.
3. REalizar este proceso al momento de servir.

Montaje:**Plato Saturno Negro*

1. Colocar la esfera de aguacate en el centro del plato.
2. Preparar la crema de aguacate al momento de servir para evitar que se enfríe o se oxide
3. Incorporar la crema de aguacate alrededor de la esfera.
4. Colocar los chips de tubérculos desde la espera hacia afuera en el mismo sentido.
5. Decorarla con flores comestibles y brotes.



Chaquibamba

Realizado por: Juan Francisco Vásquez

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 4 – pax

Ingredientes:

Cerdo al Sous Vide

- 1kg panceta de cerdo
- 250ml Chicha de jora
- Sal
- Pimienta
- 10 gr comino
- Cebolla paiteña
- Azúcar Morena
- Vinagre de vino Tinto

Croqueta de

Llapingacho

- 1kg papa chola
- 10ml achiote
- Queso chonta fresco
- 20 gr cebolla larga
- 4 huevos
- 200 gr harina
- 200 gr ralladura miga de pan
- Sal y pimienta
- 250 ml aceite vegetal.

Quenelle de Mote:

- 500 gr de mote

Preparación:

Cerdo al Sous Vide

1. Realizar una mezcla con bastante sal, comino, azúcar morena y pimienta negra y cubrir la panceta como la misma.
2. Colocar la panceta envuelta en la especias en una fundo de sellado al vacío e incorporar la cebolla paiteña y la chicha de jora.
3. Cocinar al Sous vide durante 6 horas a 72°C.
4. Al momento del servicio sellarla en aceite vegetal.
5. Mientras la pieza de cerdo se va sellando con una brocha agregarle el vinagre de vino tinto.

Croqueta de llapingacho:

1. Lavar y pelar las papas, posteriormente agregarlas en una olla con agua hasta que este a 3/4 de su cocción completa.
2. Pasar las papas por un procesador de papas, hasta crear un puré liso, añadir la cebolla larga cortada finamente y un chorro de aceite de achiote.
3. Mezclar bien y realizar dos esferas medianas de papa, aplastar con las manos y en la mitad agregar el queso chonta y cubrir con la otra esfera.
4. Mesclar los huevos en un bowl aparte y condimentar con sal y pimienta.
5. Realizar una mezcla de harina y la ralladura de pan.
6. Colocar los llapingachos en nuestra mezcla de huevos y pasar por la apanadura.
7. En una sartén grande tener aceite vegetal a 175°C e incorporar los llapingachos, cocinándolos 3 minutos por cada lado.

Quenelle de mote:

1. Cocinar el mote en agua en ebullición durante 40 minutos.

- 200 gr de mapahuirea

2. Agregar el mote cocinado en un procesador de alimentos, e incorporar la mapahuirea con 1/2 taza del agua de la cocción del mote.
3. Pasar nuestra mezcla por un colador fino hasta obtener un puré liso.
4. Con dos cucharas dar la forma de quenelle al momento del servicio.

Encurtido.

- 200 gr de tomate riñón
- 100 gr de cebolla paiteña
- 15 ml zumo de limón sutil
- 5 gr cilantro
- Sal
- 10gr de mantequilla clarificada
- 1 huevo
- 5gr de sal

Encurtido:

1. Cortar la cebolla paiteña en brunoise fino, agregarla en bowl con agua y agregar una cuchara grande de sal.
2. Pelar el tomate y retirar las semillas de la mitad y cortarlo en brunoise.
3. Escurrir la cebolla 10 minutos después y agregar el jugo de limón, sal y el cilantro finamente cortado.
4. Mezclarla con el tomate y guardar en refrigeración.

Ají de tomate de árbol

- 150 gr tomate de árbol
- 100 gr ají nacional rojo
- 25 gr cebolla larga
- 25 gr cebolla paiteña
- Cilantro
- Agua

Ají de tomate de árbol

1. pelar los tomates de árbol e incorporarlos a un procesador de alimentos.
2. Retirar las semillas del ají e incorporarlo al procesador de alimentos.
3. Picar la cebolla paiteña en brunoise y dejarla reposar en agua fría por 10 minutos.
4. Agregar la cebolla larga junto a la paiteña (escurrida), y agregar el zumo de limón y el cilantro finamente picado.
5. Procesar el tomate de árbol y el ají e incorporar junto a la cebolla encurtida y el limón
6. Guardar en refrigeración.

Montaje

- 25 gr de choclo baby asado
- 5 gr flores comestibles
- 5 gr de brotes

Montaje:

1. En un plato redondo negro, colocar la pieza de cerdo en la mitad.
2. Asar en una sartén caliente los choclitos hasta que tomen color y ponerlos junto a la pieza de cerdo en el plato.
3. Al lado derecho incluir la croqueta de llapingacho y en la parte superior colocar una cucharada de encurtido.

4. Al lado izquierdo de la pieza de cerdo colocar el quenelle de mote.
5. En un salsero colocar el ají de tomate de árbol y ponerlo en frente de la pieza de cerdo.
6. Decorar con flores comestibles y brotes.



Cayambe

Realizado por: Juan Francisco Vasconez

Tipo: Postre

Porciones: 4 - pax

Ingredientes:

Helado de Chirimoya

- 2 Chirimoyas grandes
- 1 lt de leche entera
- 1lt crema de leche almendra entera
- 600 gr dextrosa
- 400 gr glucosa
- 650 gr azúcar
- 20 gr estabilizante
- 50 gr leche en polvo

Preparación:

helado de Chirimoya

1. Pelar la chirimoya y limpiarla retirando todas las pepas, colocar en un procesador de alimentos.
2. Incorporar en el procesador de alimentos la leche y la crema de leche, en una olla llevar a ebullición.
3. Añadir en esta mezcla el azúcar y la dextrosa y en forma de lluvia y muy despacio agregar el estabilizante y la leche en polvo.
4. Dejar en un bowl aparte hasta que la mezcla esté a temperatura ambiente.
5. Colocar la mezcla en un recipiente hondo y dejar en el congelador, hasta conseguir la textura de helado.

Crumble

- 400 gr de mantequilla sin sal
- 400 gr polvo de almendras
- 400 gr harina de trigo
- 400 gr azúcar blanca

Crumble de almendra.

1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl en cantidades iguales.
2. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
3. precalentar el horno a 160°C
4. Agregar nuestra mezcla en un papel cera y ponerlo en el horno a cocinar a 160° durante 10 minutos
5. Cortar un cuadrado de la cocción y guardarlo en refrigeración hasta el momento de emplatar.

Crema pastelera de aguacate

- 2 aguacates maduros
- 1lt de leche
- 1lt de crema de leche
- 8 huevos
- 1 kg de azúcar
- 100 gr de maicena

Crema pastelera de Aguacate

1. En una olla calentar la leche, y agregar la rama de vainilla cortada por la mitad hasta llegar a una temperatura de 85°C, con la mitad de la cantidad de azúcar
2. En un bowl aparte separar solo las yemas de los huevos y mezclar con el azúcar restante.

Miel de mandarina y
hierba luisa

- 20 gr mandarina nacional
- 20 gr hierba luisa
- 150 gr miel
- 200 ml de agua

Montaje

- 200 gr Masa de Hojaldre
- 2 gr Flores comestibles
- 15 gr de frambuesas
- 10 gr gajos de chirimoya
- helado de chirimoya
- miel de mandarina y hierba luisa

3. Con 50 ml de leche mezclar el aguacate en un procesador e incorporarlo con las yemas
4. Una vez que la leche llegue a 85°C incorporarla en la mezcla de las yemas y el aguacate, incorporar la maicena diluida en leche tibia y mezclar rápidamente a que las yemas no se cocinen.
5. Una vez realizada la mezcla debemos obtener una crema pastelera, lisa ligeramente verde.
6. Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla lisa y guardar en refrigeración.

Miel de hierba luisa y mandarina

1. En una olla, calentar el agua e incorporar la miel y dejar hervir.
2. Cuando la mezcla ya haya hervido, colocar la hierba luisa y el jugo de mandarina, tapar creando una infusión con la hierba luisa.
3. pasar por un colador y reservar la miel de hierba luisa y mandarina

Montaje:

1. Con un rodillo extender la masa de hojaldre y colocarla en un papel cera de forma rectangular.
2. Con un tenedor hacer huecos a la masa antes de entrar al horno para evitar la misma se infle.
3. Cocinar durante 12 minutos a 190°C durante 10 minutos.
4. Cuando el hojaldre esté listo cortarlo en rectángulos iguales
5. Colocar un rectángulo del hojaldre como base en un plato negro y colocar nuestra crema pastelera cubriendo toda la superficie de hojaldre.
6. Alternar la crema pastelera con frambuesas.
7. Colocar otro de los rectángulos en la parte superior y repetir el proceso anterior, agregando los gajos de chirimoya en la parte superior.
8. Una vez que la mil hoja de frambuesa y crema pastelera este lista, desmoldar el helado de nuestro recipiente y colocarlo al frente de la mil hoja.
9. Colocar una cucharada de miel sobre la mil hoja.
10. Decorar con flores.
11. Servir.

